

SET ZA GURMANE IN LJUBITELJE TESTENIN, 3-DELNI

Navodila za uporabo

RAZVAJAJTE SVOJE BRBONČICE Z RAZLIČNIMI KOMBINACIJAMI OKUSOV!

Set vključuje:

- univerzalni ribež,
- 2,5-litrsko okroglo vakuumsko posodo in
- vakuumsko črpalko.

Vsi izdelki so razviti in narejeni v Sloveniji.

UNIVERZALNI RIBEŽ

Univerzalni ribež je namenjen ribanju lešnikov, mandeljnov, muškatanega oreška, čokolade, parmezana, suhega kruha (drobtine za paniranje) in drugih trdih živil.



UPORABA

Univerzalni ribež odpremo z obratom prstana v levo ter izvlečemo zgornji del. V vrtljivo posodo vstavimo živilo, ki ga želimo naribati (približno enako količino v obe polovici posodice). Zgornji del namestimo nazaj, da zareza bata naseda na pregrado v posodici. Prstan spustimo do navoja in zapremo z obratom v desno do konca. Z vrtenjem v smeri urinega kazalca ribamo živilo.



PRIPOROČILA

Ribež lahko uporabljate za posip po pripravljenih jedeh neposredno pred serviranjem (na primer: na testenine naribamo parmezan, na palačinke naribamo čokolado ali orehe, na kapučino posipamo čokolado).

OKROGLA VAKUUMSKA POSODA IN ČRPALKA

Vakuumske posode so namenjene naravnemu podaljševanju obstojnosti sveže in že pripravljene hrane brez izgube kvalitete živil. Samo s shranjevanjem v vakuumu lahko ustvarimo okolje, v katerem je obstojnost in svežina živil podaljšana.

Zakaj vakuumirati?

- Vakuum ohrani vitamine, minerale ter hranljive snovi in aromo v živilu,
- ščiti živila pred širjenjem plesni in bakterij zato je obstojnost živil podaljšana,
- preprečuje mešanje neprijetnih vonjav živil v hladilniku in zamrzovalniku.

Statusove vakuumne posode so na voljo v različnih oblikah in volumnih:

- **pravokotne:** v volumnih 0,5, 0,8, 1,4, 2, 3 in 4,5 litra,
- **okrogle:** v volumnih 0,75, 1,5 in 2,5 litra,
- **kvadratna** volumna 2 litra.

UPORABA

- Pred uporabo vakuumne posode in pokrove operite. Prepričajte se, da so robovi posode, tesnila ter ventil čisti in suhi.
- Živilo vstavite v posodo in zaprite posodo s pokrovom in potiskom ročk navzdol.
- Vakuumsko črpalko nastavite natančno na ležišče ventila, ki se nahaja na sredini pokrova. Z večkratnim vlečenjem in potiskanjem črpalke navzdol in navzgor črpajte zrak iz



posode, dokler ne pride do občutnega upora (približno 5-10 potiskov).

- Posodo odprete tako, da s kazalcem odklonite ventil na pokrovu v poljubno smer (slišite šum zraka). Ročaja pokrova preklonite navzgor in odstranite pokrov s posode.

Koledar na pokrovu: Namen je označevanju datuma shranjevanja ali roka uporabe posameznih živil (še posebej, ko shranjujete občutljiva živila, npr. mozzarella, salamo).

Posode so oblikovane na način maksimalnega izkoristka in urejenosti prostora, saj jih lahko zlagamo eno na drugo.

VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE

Vse dele **ribeža** lahko pomivamo ročno pod tekočo vodo ali v pomivalnem stroju. Izogibajte se čiščenju z vročo vodo, da rezila ne postanejo topa.

Vakuumske posode in pokrovi se lahko pomivajo z običajnimi sredstvi za ročno pomivanje ali v pomivalnem stroju. Pri čiščenju pazite, da ne spraskate ali poškodujete zapiralnih delov (robovi posod, tesnilni ter ventilni nastavki za črpalko). **Črpalka** ne potrebuje čiščenja, če se umaže, jo obrišite z vlažno krpo. Ne perite je v pomivalnem stroju.

OPOMBA: Posode se lahko uporabljajo za pogrevanje živil v mikrovalovni pečici največ dve minuti in brez pokrova.

MATERIALI

Ribež: Ohišje je iz ABS plastike, rezila pa iz nerjavečega jekla. Oba materiala sta živilsko neoporečna in visoke kakovosti.

Vakuumska posoda in črpalka: Tesnila na pokrovu, črpalke in ventil so silikonska, pokrovi posod in telo črpalke iz ABS plastike (elastičen material za dolgotrajno obstojnost), posode so iz visokokakovostnega tritana Eastman. Vsi materiali so živilsko neoporečni in brez BPA.

PRIPOROČILA

Vakuum upočasni, vendar ne more preprečiti nastajanja bakterij, zato hrano in živila vedno shranjujte v hladilniku.

Če se zgodi, da črpalka po dolgotrajnem vakuumiranju ne drsi brezhibno, notranji del črpalke rahlo naoljite s parafinskim ali jedilnim oljem.

TABELA OBSTOJNOSTI HRANE

(po podatkih razvojnega oddelka podjetja Status)

Vrsta živila	Shranjevanje v hladilniku	Vakuumsko shranjeno v hladilniku
Kuhane jedi	2 dni	do 10 dni
Sveže meso	2 – 3 dni	do 6 dni
Kuhano meso	4 – 5 dni	8 – 10 dni
Sveže ribe	2 – 3 dni	4 – 5 dni
Prekajane salame (narezki ipd.)	7 dni	15 - 18 dni
Trdi sir	12 – 15 dni	50 - 55 dni
Mehki sir	5 – 7 dni	13 – 15 dni
Surova zelenjava	5 dni	18 – 20 dni
Oprana solata	3 dni	5 – 8 dni
Sveže sadje	8 – 10 dni	8 - 20 dni
Kruh	3 – 4 dni	7 - 8 dni
Slaščice	5 dni	15 - 20 dni

V tabeli je naveden le približen čas trajanja, ker je ta odvisen od začetnega stanja (svežine) in načina priprave živil. Izhajamo iz shranjevanja živil na temperaturi +3 °C / +5 °C v hladilniku.

GARANCIJA

Za Statusov set za gurmane in ljubitelje testenin zagotavljamo garancijo **tri leta**. Obveza velja od dneva nakupa in ne pokriva pravice do uveljavljanja garancije, če pride do okvar zaradi neupoštevanja navodil uporabe, nege in čiščenja oz. zaradi nepravilne uporabe ali uporabe za druge namene kot je predvideno. Za uveljavljanje garancije je potrebno obvezno priložiti račun. Zato prosimo, da račun shranite.

V Statusu načrtujemo in izvajamo ves življenjski cikel izdelkov – od razvoja, izdelave, tržnega komuniciranja in prodaje do servisnega centra. Uporabniki ste prva in zadnja kontrolna točka, izdelke poskušamo prilagoditi vašim željam. Trudimo se, da so pripomočki z blagovno znamko **Status – izvorni hišni pripomočki** kakovostni, učinkoviti in enostavni za uporabo. V ponudbi najdete izdelke za shranjevanje živil v vakuumu in brez vakuumu, pripomočke za kuhanje in pripravo hrane ter izdelke za dom. Ponudbo nenehno dopolnjujemo. Vabljeni tudi v **Statusovo prodajalno v Metliki, Ulica Belokranjskega odreda 19, 8330 Metlika.**

Dodatne informacije: 080 18 38, info@status.si, www.status.si