

# SET ZA MARINIRANJE, 2-DELNI SET

Navodila za uporabo

## POSPEŠITE PROCES MARINIRANJA IN MEHČANJA MESA Z VAKUUMOM.

### Set vključuje:

- kvadratno vakuumsko posodo, 2 L
- ročno vakuumsko črpalko

*Razvito in proizvedeno v Sloveniji, EU.*

### VAKUUMSKA POSODA, 2 L

Vakuumske posode so nepogrešljive v vsaki kuhinji. Namenjene so naravnemu shranjevanju, ki podaljša obstojnost svežih ali blanširanih živil brez zmanjšanja njihove kakovosti. Primerno okolje, ki pripomore k podaljšanju svežine živil je na naraven način mogoče doseči le z vakuumom.

### Najpomembnejše prednosti vakuumskega shranjevanja:

- 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.

### MARINIRANJE

Mariniranje mesa in rib poteka v vakuumu hitreje, saj se pore živila odprejo in marinada hitreje in učinkoviteje prodre globoko v živilo. Z vakuumom je mogoče v uri ali dveh doseči enak učinek mariniranja, kot običajno traja več ur.

### UPORABA

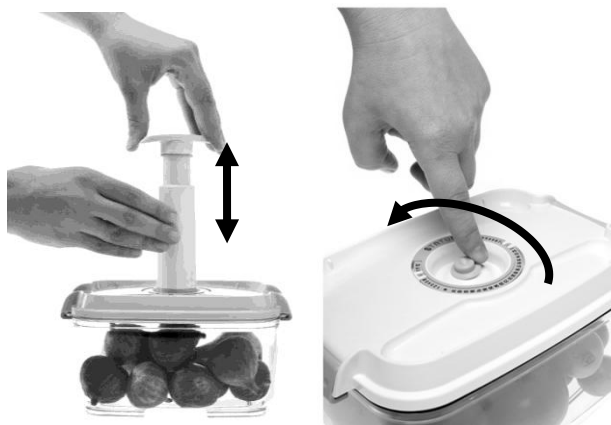
#### POSODA ZA MARINIRANJE

- V posodo vstavite živila in dodajte marinado. Posodo napolnite največ 1,5 cm pod robom.
- Posodo zaprite s pokrovom tako, da ročaje pritisnete navzdol in jo zaklenete.
- Z vakuumsko črpalko izsesajte zrak iz posode in jo shranite v hladilnik.
- Ko je meso marinirano odprite posodo tako, da silikonski ventil na pokrovu potisnete v stran. Zaslišite šum zraka.
- Ročaje odvihate navzgor in odstranite pokrov.

**OPOMBA: Med vsemi Statusovimi vakuumskimi aparati je mariniranje mogoče samo z vakuumskim aparatom Provac 360, ki ima funkcijo Marinator.** Za mariniranje s Provacom 360 sta potrebna vakuumski aparat Provac 360 in cevka za mariniranje. Po njej povprašajte proizvajalca. Mariniranje je možno s katero koli vakuumsko posodo Status, vendar zaradi primerne velikosti poleg 2-litrске kvadratne priporočamo 2-, 3- ali 4,5-litrsko pravokotno vakuumsko posodo.

### VAKUUMSKA POSODA

- Pred uporabo se prepričajte, da so robovi posode, tesnilo in ventil popolnoma čisti in suhi.
- Napolnite posodo največ 1,5 cm pod pokrovom.



- Zaprite posodo s pokrovom, potisnite ročaja pokrova navzdol.
- Vakuumsko črpalko nastavite natančno na ležišče ventila 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 odklonite ventil na pokrovu v poljubno smer (slišite šum zraka). Ročaja pokrova preklonite navzgor in odstranite pokrov s posode.

Živila lahko vakuumirate v posodi s pomočjo vakuumskega aparata, vendar potrebujete cevko za vakuumiranje posod in pripomočkov z vakuumskim aparatom. Navadno je že vključena v set aparata. Za dodaten nakup cevke povprašajte proizvajalca.

**Koledar na pokrovu** je primeren za označevanje roka uporabnosti ali datuma shranjevanja (predvsem pri shranjevanju hitro pokvarljivih živil kot je npr. mozzarella).

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

### VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE

Vakuumske posode in pokrovi se lahko pomivajo z običajnimi sredstvi za ročno pomivanje ali v pomivalnem stroju. Pri čiščenju pazite, da ne sprskate ali poškodujete zapiralnih delov (robovi posod, tesnilni ter ventilni nastavki za črpalko).

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

### MATERIALI

Tesnila na pokrovu, črpalke in ventili so silikonska, pokrovi posod iz ABS plastike (elastičen material za dolgotrajno obstojnost), posode so iz 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 po dolgotrajnem vakuumiranju črpalka 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
Prekajene 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 Statusove vakuumske posode za otroško hrano in ročno vakuumsko črpalko 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 vakuuma, 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

**STATUS**  
izvirni pripomočki