

STEKLENE VAKUUMSKE POSODE

Navodila za uporabo

OPIS IN NAMEN

Steklene vakuumske posode iz borosilikatnega stekla so namenjene vakuumske shranjevanju, pripravi in pogrevanju hrane. Visokokakovostno borosilikatno steklo je primerno za temperaturne razlike od -20 °C do 300 °C, zato so posode primerne za uporabo v zamrzovalniku, hladilniku, pečici, mikrovalovni pečici in pomivalnem stroju. V eni posodi lahko jed **spečete, postrežete, vakuumsko shranite ostanke in pogrejete** v navadni ali mikrovalovni pečici.

PREDNOSTI VAKUUMSKEGA SHRANJEVANJA ŽIVIL

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.

Steklene vakuumske posode je mogoče kupiti posamezno v volumnih 0.5 l, 1.5 l in 3 l ter v setu, ki vsebuje še črpalko.

4-DELNI SET

- steklena vakuumska posoda s pokrovom volumna 0.5 litra
- steklena vakuumska posoda s pokrovom volumna 1.5 litra
- steklena vakuumska posoda s pokrovom volumna 3 litre
- ročna vakuumska črpalka

Razvito in proizvedeno v Sloveniji, EU.

UPORABA

- Pred uporabo steklene vakuumske posode in pokrove operite. Prepričajte se, da so robovi posode, tesnila ter ventil čisti in suhi.
- Živilo vstavite v posodo in zaprite s pokrovom.
- 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) in odstranite pokrov s posode.



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

Vakuumska črpalka: Za vakuumiranje vakuumskih posod je **nujno potrebna** vakuumska črpalka – ročna ali električna. Lahko jih vakuumirate tudi s pomočjo Statusovih vakuumskih aparatov.

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

MATERIALI

Tesnila na pokrovu, črpalke in ventili so silikonska, pokrovi posod in telo črpalke iz ABS plastike (elastičen material za dolgotrajno obstojnost), posode so iz visokokakovostnega borosilikatnega stekla, ki je odporen na temperaturne razlike. 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, zunanji del notranje cevke 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 Statusove steklene vakuumske posode 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