

# VREČKE IN FOLIJA V ROLI ZA VAKUUMIRANJE

## NAVODILA ZA UPORABO

### OPIS

Vakuumske vrečke in folija v roli, ki jo je mogoče odrezati v velikostih glede na potrebe, so namenjene dolgoročnemu shranjevanju živil v vakuumu s Statusovimi aparati za vakuumiranje. Razvite in narejene so v podjetju Status d. o. o. Metlika, ki ima sedež v Metliki, Slovenija.

### 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.

### Glavne značilnosti:

- neprepustne,
- dvoplastne (PA in PE)
- preprečujejo razvoj mikroorganizmov
- nevtralne na vonj in okus
- možnost ponovne uporabe
- primerne za uporabo v mikrovalovni pečici in za sous vide kuhanje.

Kakovost vrečk in folije zagotavlja kombinacije materialov in način narebnosti (temperaturna obdelava, rezultat je nareben profil). Izdelane so iz dveh plasti folije, iz **PA (poliamida – zagotavlja neprepustnost)** in **PE (polietilen – zagotavlja kvalitetno varjenje)**.

Debelina folije je **100 in 130 µm (mikrometer)**, kar je profesionalna debelina za kakovostno shranjevanje in neprepustnost (običajne vrečke so debeline 20 µm).

### Razpoložljivi Statusovi seti:

- manjše vrečke: širina 200 mm x dolžina 280 mm, 40-delni set
- večje vrečke: širina 280 mm x dolžina 360 mm, 25-delni set
- folija v roli za salame: širina 120 mm x dolžina 550 mm, 30-delni set
- ožja folija v roli: širina 200 mm x dolžina 3000 mm, 4-delni set
- širša folija v roli: širina 280 mm x dolžina 3000 mm, 3-delni set
- folija v roli za salame: širina 120 mm x dolžina 3000 mm, 5-delni set

### UPORABA

- Pripravite aparat na delo.
- Najprej izdelajte vrečko iz folije v roli po sledečem postopku: odrežite želeno dolžino in položite folijo na varilni trak. Zaprite pokrov in pritisnite Varjenje (Seal). Če aparat ne začne s postopkom samodejno, pritisnite na pokrov.
- Živila vstavite v pripravljeno vrečko. Vrečko postavite na delovno površino pred aparatom in jo potegnite na sredino vakuumskega kanala za odprtim delom. Zaprite pokrov.
- Pritisnite gumb Start in po potrebi pritisnite na pokrov za začetek procesa. Pokrov zaradi vakuumske moči aparata ostane v času procesa zaprt. Vrečka je vakuumirana in zavarjena avtomatsko. Po končanem procesu pokrov popusti. Odprite ga in preverite vrečko – zavarjeni rob mora biti gladek in čist.
- Ko vakuumirate občutljiva živila, zaklenite pokrov in pritisnite Start za ročno vakuumiranje. Ko ocenite, da je izčrpanega dovolj zraka (nadaljnji postopek bi poškodoval živila ali tekočina iz živil polzi proti aparatu), pritisnite Stop. Aktivirano je varjenje.

Podrobna navodila za uporabo so priložena vsakemu aparatu za vakuumiranje.

*Razvito in narejeno v Sloveniji, EU.*

### GARANCIJA

Za Statusove vakuumske vrečke zagotavljamo garancijo **tri leta**; z izjemo vakuumskih vrečk, ki so bile uporabljene za Sous Vide kuhanje ali so bile uporabljene večkrat. 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.

### SESTAVA VREČKE



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**.