

VAKUOVÉ NÁDOBY Z TRITANU

Návod k použití

PROČ ZVOLIT STATUS VAKUOVÉ NÁDOBY VYROBENÉ KOMPLETNĚ Z TRITANU?

- Umožňují přirozené skladování potravin a prodlužují trvanlivost syrového a vařeného jídla bez ztráty kvality.
- Průhledné víko umožňuje sledovat skladované potraviny: není třeba otevírat a kontrolovat, co je uloženo v kontejneru.
- Tritan je odolný materiál, který vydrží po generace, což znamená, že přispíváte k ochraně životního prostředí.
- **NOVINKA:** Zelený indikátor vakua vám pomůže rychle zkontrolovat, zda je vakuum v nádobě.

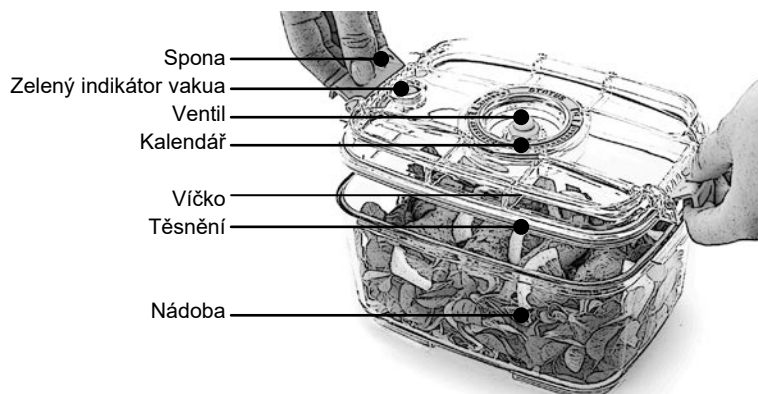
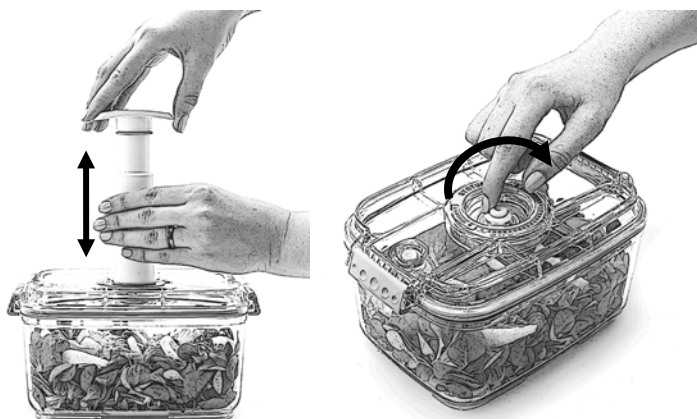
Nejdůležitější výhody vakuového balení:

- Prodlužuje trvanlivost potravin až čtyřikrát!
- Vitamíny, minerály, živiny a příchutě jsou zachovány.
- Množení plísní a bakterií je potlačeno.
- Skladování ve vakuu zabraňuje mísení pachů v nádobě a nepříjemných pachů v lednici nebo mrazničce.

Dostupné v různých velikostech:

- Plné tritanové obdélníkové vakuové nádoby, jednotlivě: objem 0,5 l, 0,8 l, 1,4 l, 2 l, 3 l, 4,5 l
- Menší sada kompletních tritanových obdélníkových vakuových nádob, 5dílná sada (obdélníkové vakuové nádoby 0,5 l, 0,8 l, 1,4 l, 2 l a ruční vakuová pumpa).
- Větší sada kompletních tritanových obdélníkových vakuových nádob, 5dílná sada (obdélníkové vakuové nádoby 3 l, 4,5 l, 2 odkapávací misky a děliče a ruční vakuová pumpa).
- Další odkapávací misky a děliče lze zakoupit samostatně.

Vyvinuto a vyrobeno ve Slovinsku v EU.



NÁVOD K POUŽITÍ

- Před použitím se ujistěte, že víko, nádoba a těsnicí kroužek jsou zcela čisté a suché.
- Naplňte nádobu maximálně 1,5 cm pod okrajem. Okraj nádoby, těsnění, víko a ventil musí být čisté.

- Uzavřete nádobu víkem, sklopte sponu dolů a umístěte vakuovou pumpu na ventil umístěný ve středu víka.
- Vzduch z nádoby odstraňte tak, že několikrát uvedete pumpičku do chodu, až je patrný odpor.
- Vakuový indikátor se prohne směrem dovnitř. Vaše jídlo je bezpečně uloženo.
- Chcete-li nádobu otevřít, stiskněte ventil ve středu víka do strany. Uslyšíte proud vzduchu. Rozložte spony a sejměte víko.

Vakuové nádoby jsou stohovatelné, aby bylo zajištěno maximální využití prostoru.

Kalendář na víku: Označte datum expirace potravin (zejména při skladování delikátních potravin) nebo datum skladování potravin (pro dlouhodobé skladování, jako je mouka, cereálie, káva, sušenky atd.).

Poznámka: Aby bylo zajištěno, že vakuované jídlo zůstane čerstvé, musí být čas od času provedena kontrola, zda je vakuum v nádobě stále přítomné. Pokud tomu tak není, znovu vysajte nádobu.

Vakuum v nádobě nebrání růstu bakterií. Z tohoto důvodu musí být potraviny, které podléhají zkáze, po vakuování uloženy v lednici. Nicméně rychle se kazící suroviny vydrží významně déle.

Vakuové nádoby mohou být použity pro ohřívání jídel v mikrovlnné troubě, ale pouze odkryté a maximálně 2 min.

ÚDRŽBA A ČIŠTĚNÍ

Vakuové nádoby a víka by měly být před prvním použitím vyčištěny běžným saponátem nebo v myčce na nádobí. Nepoužívejte hrubou stranu houbičky na nádobí, jiné drsné látky ani abrazivní čisticí prostředky. Při čištění zajistěte, aby nedošlo k poškrábání nebo poškození zajišťovacích částí (okraj nádoby, těsnicí kroužek a připojení ventilu k pumpičce). Vakuová pumpička by měla být čištěna pouze vlhkým hadříkem (nevkládějte pumpičku do myčky). Pro zajištění hladkého pohybu by měla být vnitřní část pumpičky na vnějším povrchu namazána parafínem nebo jedlým olejem.

BEZPEČNÉ MATERIÁLY

- Nádoby a víka: **Eastman tritan**, vysoce kvalitní materiál bez BPA (zdravotně nezávadný, mimořádně odolný proti narázům a neabsorbuje barvy ani vůně skladovaných potravin).
- Ventily: **silikon**.
- Tělo manuálního vakuového čerpadla: **ABS plast**.

SROVNÁVACÍ TABULKA SKLADOVÁNÍ POTRAVIN

(podle oddělení výzkumu a vývoje společnosti Status)

Potravina	Skladování v lednici	Vakuové skladování v lednici
Vařené jídlo	2 dny	Up to 10 dní
Čerstvé maso	2 – 3 dny	Up to 6 dní
Vařené maso	4 – 5 dní	8 – 10 dní
Čerstvá ryba	2 – 3 dny	4 – 5 dní
Salám, šunka (uzeniny)	7 dní	15 - 18 dní
Tvrdý sýr	10 – 12 dní	25 - 35 dní
Měkký sýr	5 – 7 dní	13 – 15 dní
Čerstvá zelenina	5 dní	18 – 20 dní
Omytá listová zelenina	3 dny	5 – 8 dní
Čerstvé ovoce	8 – 10 dní	8 - 20 dní
Chléb	3 – 4 dny	7 - 8 dní
Zákusky	5 dní	15 - 20 dní

V tabulce jsou uvedeny pouze odhady trvanlivosti, jsou vystaveny proměnným, jako je počáteční stav (čerstvost) jídla nebo způsob, jakým bylo připraveno. Předpokládáme, že jídlo je uloženo v lednici při teplotě + 3 ° C / + 5 ° C.