

## 4-DIJELNI SET STAKLENIH VAKUUMSKIH POSUDA (0.5, 1.5 I 3 L)

### Upute za upotrebu

#### OPIS

Staklene vakuumske posude od vatrostalnog stakla namijenjene su vakuumskom pohranjivanju, pripremi i pogrijavaanju hrane. Kvalitetno borosilikatno staklo primjereno je za temperaturne razlike od -20°C do 300°C, zato su posude primjerene za upotrebu u zamrzivaču, hladnjaku, pećnici, mikrovalnoj pećnici i perilici posuđa. U jednoj posudi obrok **ispečete, servirate, vakuumsko pohranite ostatke i pogrijete** u običnoj ili mikrovalnoj pećnici.

#### PREDNOSTI VAKUUMSKOG POHRANJIVANJA NAMIRNICA

Vakuumske posude neophodne su u svakoj kuhinji. Namijenjene su prirodnom produžavanju postojanosti svježih namirnica i pripremljenih obroka bez gubitka kvalitete namirnica. Jedino pohranjivanjem u vakuumu možemo postići okolinu, u kojoj su postojanost i svježina namirnica produženi.

Najznačajnije prednosti vakuumskog pohranjivanja su:

- Namirnice štitimo od gubljenja vitamina, minerala i arome
- Sprječava miješanje neugodnih mirisa u hladnjaku ili zamrzivaču
- Štiti namirnice od širenja plijesni i bakterija, zato je postojanost namirnica produžena

#### Set uključuje:

- staklenu vakuumsku posudu s poklopcem volumena 0. 5 litra
- staklenu vakuumsku posudu s poklopcem volumena 1. 5 litra
- staklenu vakuumsku posudu s poklopcem volumena 3 litre
- ručna vakuumska pumpa

#### UPOTREBA

- Pred upotrebu staklene vakuumske posude operite. Uvjerite se da su rubovi posude, brtve te poklopci čisti i suhi. Vakuumskim poklopcem zatvorite posudu.
- Vakuumsku pumpicu postavite precizno na ležište oko ventila koji se nalazi na sredini poklopcu.
- Primite donji dio pumpice i pazite da je za vrijeme vakuumiranja čvrsto prislonjena na ventil. Drugom rukom držite njen gornji dio te višekratnim izvlačenjem i pritiskom na pumpicu ispušajte zrak iz posude dok ne dođe do

osjetnog otpora (količina tj. koliko je puta potrebno vući i pritiskati je ovisna o veličini posude i zauzetog volumena u njoj).

- Posudu otvorite tako da kažiprstom otklonite ventil na poklopcu u željenom smjeru (budite pozorni na šum zraka) i odstranite poklopac s posude.



Pomoću **kalendara na poklopcu** označite rok upotrebe proizvoda ili datum pohranjivanja namirnica.

Za vakuumiranje staklenih vakuumskih posuda neophodna je vakuumska pumpa – ručna ili električna. Možete ih vakuimirati i pomoću Statusovih vakuumskih aparata.

#### ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

Staklene vakuumske posude možete čistiti uobičajenim sredstvima za ručno čišćenje i u perilici posuđa. Ne koristite strugala, grube spužvice, krpe za čišćenje, niti snažna sredstva za čišćenje. Pri čišćenju pazite da ne oštetite dijelove za zatvaranje (rubove posuda, brtve te ventilne nastavke za pumpicu).

#### MATERIJALI

Staklene vakuumske posude načinjene su iz kvalitetnog borosilikatnog stakla, koje je otporno na temperaturni šok. Brtva na poklopcu, pumpici i ventil su iz silikona, ostali dijelovi su iz ABS plastike koja osigurava dugotrajnost i upotrebljivost proizvoda. Svi materijali su neškodljivi po namirnice. Posude su oblikovane tako da radi njihovog oblika ne gubimo prostor na kuhinjskim policama, pultu, hladnjaku ili zamrzivaču. Jednostavno ih posložimo jednu na drugu.

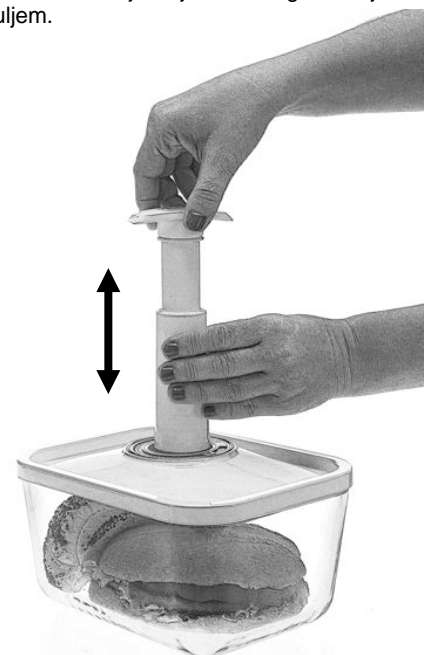
#### PREPORUKE

Vakuum značajno usporava, iako ne može potpuno spriječiti oksidaciju, zbog čega vakuimirane namirnice, ukoliko za to postoje mogućnosti, preporučujemo uvijek pohranjivati u hladnjaku. Ukoliko po dugotrajnom vakuumiranju pumpica ne klizi besprijekorno, njene unutarnje dijelove blago nauljite parafinskim ili jestivim uljem.

#### TABELA POSTOJANOSTI HRANE

(po podacima razvojnog odjela tvrtke Status)

Vrsta namirnica	Pohranjivanje u hladnjaku	Vakuumski pohranjeno u hladnjaku
Kuhana jela	2 dana	do 10 dana
Svježe meso	2 – 3 dana	do 6 dana
Svježe salame (naresci i sl.)	7 dana	15 - 18 dana
Tvrđi sir	2 – 15 dana	50 - 55 dana
Sirovo povrće	5 dana	18 - 20 dana
Svježe voće	8 – 10 dana	8 - 20 dana
Kruh	3 – 4 dana	7 - 8 dana
Kuhana jela	2 dana	do 10 dana
Svježe meso	2 – 3 dana	do 6 dana
Svježe salame (naresci i sl.)	7 dana	15 - 18 dana
Tvrđi sir	2 – 15 dana	50 - 55 dana
Sirovo povrće	5 dana	18 - 20 dana



Status d.o.o. Metlika, Slovenija razvija i proizvodi izvorna kućna pomagala, robnih marki Status i Genius. Proizvodi se prodaju po Evropi i SAD. Osnovna načela poslovanja poduzeća su inovativnost, kvaliteta i upotrebljivost proizvoda. Izvorna kućna pomagala dijelimo na tri grupe: vakuumski program – program za očuvanje svježine, program kuhanja i pripreme hrane i program vješalica i polica.

Garantiramo kvalitetu i dugotrajnost svakog proizvoda.

Dodatne informacije, Hrvatska: Status–izvorna kućna pomagala d.o.o., Smičklasova 5c, 47000 Karlovac,

HR, +385 (0)47 421 320, www.status-trgovina.hr

Slovenija (proizvođač): Status d.o.o. Metlika, Ul. Belokranjskega odreda 19, 8330 Metlika, SLO, +386 (0)7 36 91 230, www.status.si