GJENBRUKBARE ZIP-VAKUUMPOSER, 14-DELER

Bruksanvisning

BESTANDDELER



BESKRIVELSE

ZIP-vakuumposene er beregnet for korttidsoppbevaring av matvarer som tas ut ofte, brukes litt etter litt og vakuumeres på nytt. Vakuumering reduserer oksidasjonen og bidrar til å bevare matens friskhet, aroma og smak. Posene kan brukes flere ganger og egner seg for oppbevaring i kjøleskap og fryser samt til sous vide-tilberedning. Under sous vide-tilberedningen må ventilen være over vannoverflaten.

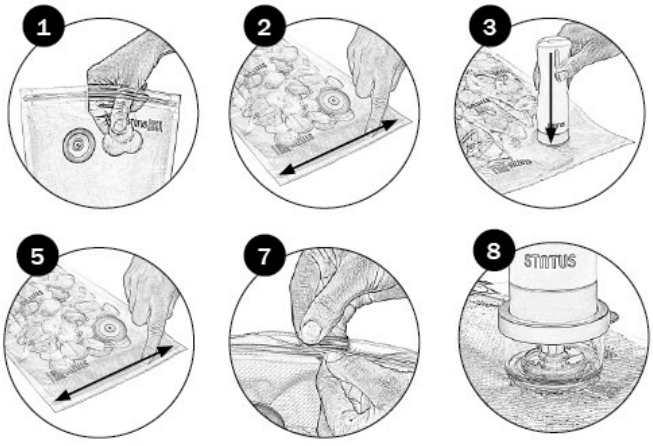
FORDELER

- rask åpning, lukking og ny vakuumering
- kompatible med alle Status-vakuumpumper til husholdningsbruk
- lengre holdbarhet for matvarene
- mindre emballasjeavfall
- lav vekt og plassbesparende oppbevaring

SETTET INNEHOLDER

- 5 × ZIP-pose, 22 × 24 cm
- 5 × ZIP-pose, 22 × 36 cm
- 3 × ZIP-pose, 28 × 36 cm
- væskefelle

BRUKSANVISNING



1. Legg matvaren i posen og lukk ZIP-lukkingen.
2. Stryk over ZIP-lukkingen to ganger med en finger eller en butt gjenstand for å sikre at den er godt lukket langs hele lengden.
3. Plasser pumpen på ventilen. Aktiver den batteridrevne pumpen ved å trykke på knappen, eller pump flere ganger med håndpumpen.
4. Vakuumet er opprettet når den batteridrevne pumpen stopper automatisk, eller når posen ligger tett rundt matvaren ved bruk av håndpumpen.
5. Stryk over ZIP-lukkingen én gang til etter vakuumeringen.
6. Oppbevar den vakuumerte matvaren ved en temperatur som er egnet for den aktuelle matvaren.
7. Åpne posen ved å trekke ZIP-lukkingen fra hverandre.

8. **BRUK AV VÆSKEFELLEN**

- Bruk væskefellen når du vakuumerer fuktige matvarer, og følg med på innholdet i posen under hele vakuumeringsprosessen.
- Stopp vakuumeringen umiddelbart dersom du ser at væsken nærmer seg ventilen.
- Hvis væske kommer inn i væskefellen gjennom ventilen, stopper den batteridrevne pumpen automatisk. Væskefellen beskytter pumpen, men hindrer ikke væske i å komme inn i posens ventil. Hvis væske kommer inn i ventilen, kan det hende at posen ikke holder vakuumet tilstrekkelig.
- Åpne væskefellen etter bruk og skyll den grundig med vann. La den tørke helt før neste gangs bruk.

VEDLIKEHOLD OG RENGJØRING

Vask posen for hånd med et mildt oppvaskmiddel etter bruk, og la den tørke helt før den brukes på nytt.
Ikke bruk skarpe gjenstander eller grove skuresvamper, da disse kan skade posen, ZIP-lukkingen eller ventilen.

ANBEFALINGER OG ADVARSLER

Ikke fyll posen helt opp til kanten. La det være nok plass rundt ZIP-lukkingen og ventilen til at posen kan lukkes og vakuumeres på riktig måte.
Kontroller før vakuumering at ZIP-lukkingen, ventilen og kantene på posen er rene og uten skader.

Vakuumering garanterer ikke mattrygghet og erstatter ikke riktig kjøling eller frysing. Oppbevar alltid lett bedervelige matvarer ved riktig temperatur, og følg vanlige regler for trygg håndtering av mat.

Ved langtidsoppbevaring i mer enn én måned må du bruke en vakuumeringsmetode og emballasje som er egnet for den aktuelle matvaren.

Utviklet og produsert i Slovenia.

Hos Status står vi for hele livssyklusen til produktene våre. Vi tar oss av utvikling, produksjon, markedskommunikasjon og salg, så vel som å tilby et servicesenter for våre brukere. Vi komplementerer kontinuerlig produktene våre med ønsket om å imøtekomme våre forbrukere, som er vårt første og siste kontrollpunkt. Vi strever etter å gjøre Status - innovations til et merke for høykvalitetsprodukter som er lett å bruke. Vår serie av produkter inkluderer produkter for lagring av mat i vakuum så vel som uten vakuum, redskaper for å lage og tilberede mat, hjemmeutstyrsprodukter og annet.

Produsent: **Status d. o. o. Metlika**, Ulica Belokranjskega odreda 19, 8330 Metlika, Slovenia, info@status.si
Tilleggsinformasjon Norge: **KBK Jakt og Fritid AS**, Kystveien 702, 4815 Saltrød, post@jaktogfritid.no, phone: +47 958 99 362