ZIP VAKUUMSKE VREČKE ZA VEČKRATNO UPORABO, 14-delni set

Navodila za uporabo

SESTAVNI DELI IN MATERIALI



OPIS

ZIP vakuumske vrečke so namenjene kratkotrajnemu shranjevanju živil, ki jih pogosto odpiramo, porabljamo po delih in ponovno vakuumiramo. Z vakuumiranjem upočasnimo oksidacijo ter pomagamo ohraniti svežino, aromo in okus živil. Vrečke so primerne za večkratno uporabo. Primerne so za uporabo v hladilniku in zamrzovalniku ter za sous vide kuhanje, pri katerem mora ventil ostati nad gladino vode.

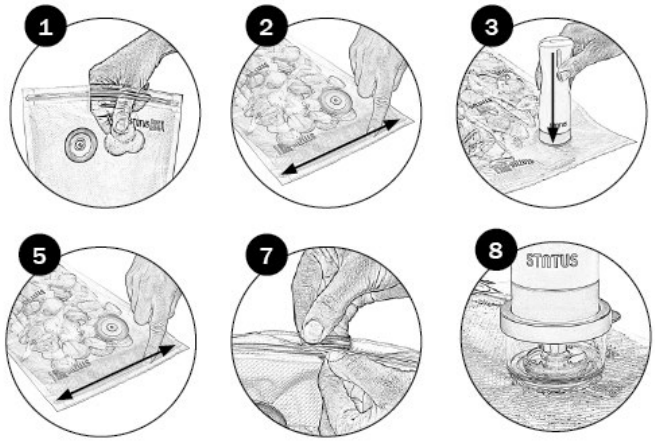
PREDNOSTI

- hitro odpiranje, zapiranje in ponovno vakuumiranje
- združljive z vsemi Status črpalkami za gospodinjsko uporabo
- podaljšana obstojnost živil
- manj odpadne embalaže
- so lahke in zavzamejo malo prostora

SET VSEBUJE:

- 5 x ZIP vrečka 22 x 24 cm
- 5 x ZIP vrečka 22 x 36 cm
- 3 x ZIP vrečka 28 x 36 cm
- zaščita za tekočino

NAVODILA ZA UPORABO



1. Živilo vstavite v vrečko in zaprite ZIP zapiralo.
2. ZIP zapiralo dvakrat pogladite s prstom ali topim predmetom, da se po celotni dolžini dobro zapre.
3. Črpalko namestite na ventil. Baterijsko črpalko aktivirajte s pritiskom na gumb, ročno črpalko pa z večkratnimi potegi.
4. Vakuum je ustvarjen, ko se baterijska črpalka samodejno ustavi oziroma, ko je pri uporabi ročne črpalke vrečka tesno oprijeta okoli živila.
5. Po vakuumiranju ZIP zapiralo še enkrat pogladite.
6. Vakuumsko zaprto živilo shranite pri temperaturi, ki je primerna za izbrano živilo.
7. Vrečko odprete tako, da razprete ZIP zapiralo.

8. UPORABA ZAŠČITE ZA TEKOČINO

- Pri vakuumiranju vlažnih živil uporabite zaščito za tekočino in ves čas spremljajte dogajanje v vrečki.
- Ko opazite, da se tekočina približuje ventilu, takoj prenehajte z vakuumiranjem.
- Če tekočina prek ventila vstopi v zaščito za tekočino, se baterijska črpalka samodejno ustavi. Zaščita varuje črpalko, ne preprečuje pa vstopa tekočine v ventil vrečke. Če tekočina zaide v ventil, vrečka morda ne bo optimalno držala vakuuma. Zaščito za tekočino po uporabi odprite in temeljito sperite z vodo. Pred naslednjo uporabo jo popolnoma posušite.

VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE

Vrečko po uporabi ročno operite z blagim detergentom in jo pred ponovno uporabo popolnoma posušite.
Ne uporabljajte ostrih predmetov ali agresivnih gobic, saj lahko poškodujejo vrečko, ZIP zapiralo ali ventil.

PRIPOROČILA IN OPOZORILA

Vrečke ne napolnite do roba. Okoli ZIP zapirala in ventila pustite dovolj prostora, da lahko vrečko pravilno zaprete in vakuumirate. Pred vakuumiranjem preverite, ali so ZIP zapiralo, ventil in rob vrečke čisti ter nepoškodovani.

Vakuumiranje ne zagotavlja varnosti živil in ne nadomešča pravilnega hlajenja ali zamrzovanja. Pokvarljiva živila vedno hranite pri ustrezni temperaturi in upoštevajte običajna pravila varnega ravnanja z živili.

Za dolgotrajno shranjevanje (dlje kot 1 mesec) uporabite način vakuumiranja in embalažo, ki sta primerna za posamezno živilo.

Razvito in proizvedeno v Sloveniji, EU.

Status – Z nami je živeti zdravo enostavno. Shranjujte v vakuumu in podaljšajte svežino hrane do štirikrat. Izberite kakovostne izdelke z dolgo življenjsko dobo. Vakuumirajte za manj zavržene hrane v svojem gospodinjstvu ali profesionalni kuhinji.
Proizvajalec: **Status d. o. o. Metlika, Ulica Belokranjskega odreda 19, 8330 Metlika, Slovenija, +386 (0)7 36 91 230, info@status.si; www.status.si**

STATUS
izvirni pripomočki