



Vakuová nádoba

Návod k použití

VÝHODY VAKUOVÉHO BALENÍ

Vakuové nádoby jsou nepostradatelné v každé kuchyni. Jsou určeny pro skladování potravin, prodlužují tak jejich trvanlivost v syrovém i vařeném stavu bez ztráty kvality.

Jen s pomocí vakuového systému dosáhnete vhodného prostředí potřebného k prodloužení čerstvosti potravin. Standardním skladováním vystavujete potraviny negativnímu působení kyslíku a dalším vlivům které zkracují jejich životnost.

Nejdůležitější výhody vakuového balení:

- Vitamíny, minerály, živiny a chutě jsou zachovány.
- Omezuje se množení mikroorganismů a bakterií, které zkracují trvanlivost potravin.
- Skladování ve vakuu zabraňuje šíření pachů v chladniče nebo mrazniče.

Pro větší přehled doporučujeme označit datum uložení potravin do vakuové nádoby (ukazatel umístěn na víku), speciálně při vakuování choulostivých pokrmů - například mozzarella.

NÁVOD K POUŽITÍ

Použití jako vakuová nádoba

- Před použitím se ujistěte, že víko, nádoba i těsnící kroužek jsou zcela čisté a suché.
- Naplňte nádobu do maximální výšky 1,5 mm pod okraj. Okraje nádoby, těsnění, víčko a ventil musí být čisté - to je velmi důležité, zejména pro vakuování potravin v tekutém stavu.
- Nádobu uzavřete víkem, zabezpečte bočními klipy a umístěte vakuovou pumpu na ventil, který se nachází v centru víka.
- Odčerpajte vzduch z nádoby pomocí pumpy, dokud je patrný odpor.
- Chcete-li otevřít nádobu, stiskněte ventil ve středu víka. Pokud unikl všechen vzduch, uvolněte boční klipy nahoru a sejměte víko.

Poznámka:

Aby bylo zajištěno, že vakuované potraviny vydrží dlouho čerstvé, doporučujeme průběžně kontrolovat zda byl vzduch maximálně odčerpán. Stačí, když za několik dnů zkušebně odsajete vzduch pomocí vakuové pumpy, dokud je patrný odpor.

Vakuované potraviny, které je nutno skladovat v chladu uložte do lednice.

Použití jako nádoba pro skladování

- Vakuové nádoby jsou také ideální pro krátkodobé skladování potravin. Surové nebo vařené potraviny naplňte do nádoby, zavřete víko a zajistěte bočními klipy.
- Výstupky ve víku zaručí bezpečné stohování nádob v ledniče nebo mrazniče.

ÚDRŽBA A ČIŠTĚNÍ

Vakuovou nádobu a víko před prvním použitím důkladně omyjte a osušte. Vakuový set (mimo vakuové pumpy) lze standardně omýt vodou, spodní nádoby v myčce na nádobí. Pumpu očistěte pouze vlhkým hadříkem, vnější válec uvnitř promažte jedlým olejem – zajistíte tak plynulý chod pumpy.

Nepoužívejte houbičky s hrubým povrchem nebo abrazivní čisticí prostředky. Při čištění se ujistěte, že všechny choulostivé části (např. těsnění víka, těsnící kroužky) nejsou poškrábané nebo poškozené.

TABULKA konzervace potravin

Druh potraviny	Standardní skladování v ledničce	Skladování ve vakuové nádobě
Vařené potraviny	2 dny	10 dnů
Čerstvé maso	2-3 dny	6 dnů
Vařené maso	4-5 dnů	8-10 dnů
Čerstvé ryby	2-3 dny	4-5 dnů
Klobásy	3 dny	5-6 dnů
Uzeniny (šunka, samá, atd.)	7 dnů	15-18 dnů
Tvrdé sýry	12-15 dnů	50-55 dnů
Měkké sýry	5-7 dnů	13-15 dnů
Čerstvá zelenina	5 dnů	18-20 dnů
Omytý salát	3 dny	5-8 dnů
Čerstvé ovoce	8-10 dnů	8-20 dnů
Chléb	3-4 dny	7-8 dnů
Sušenky	120 dnů	300 dnů
Dezerty	5 dnů	15-20 dnů
Cereálie (suché plody)	30 dnů	80-90 dnů
Rýže, nudle, káva, čaj	180 dnů	365 dnů
Víno, šampaňské	3-5 dnů	13-15 dnů
Nealkoholické nápoje	7-10 dnů	20-25 dnů

Hodnoty v této tabulce jsou pouze orientační, doba skladovatelnosti závisí na původním stavu a typu potraviny. Teplota chlazení + 3 ° C / + 5 ° C, je základem pro všechny druhy potravin.