



Vákuová nádoba

Návod k použitiu

VÝHODY VAKUOVÉHO BALENIA

Vákuové nádoby sú nepostrádateľné v každej kuchyni. Sú určené pre skladovanie potravín, predlžujú tak ich trvanlivosť v surovom aj varenom stave bez straty kvality.

S pomocou vákuového systému dosiahnete vhodné prostredie potrebné k predĺženiu čerstvosti potravín. Štandardným skladovaním vystavujete potraviny negatívnemu pôsobeniu kyslíka a ďalším vplyvom, ktoré skracujú ich životnosť.

Najdôležitejšie výhody vákuového balenia:

- Vitamíny, minerály, živiny a chute sú zachované.
- Obmedzuje sa množstvo mikroorganizmov a baktérií, ktoré skracujú trvanlivosť potravín.
- Skladovanie vo vákuu zabraňuje šíreniu pachov v chladničke alebo mrazničke.

Pre väčší prehľad doporučujeme označiť dátum uloženia potravín do vákuovej nádoby (ukazovateľ umiestnený na veku), špeciálne pri vákuovaní chýlostivých pokrmov - napríklad mozzarella.

NÁVOD K POUŽITIU

Použitie ako vákuová nádoba

- Pred použitím sa uistite, že veko, nádoba aj tesniaci krúžok sú celkom čisté a suché.
- Naplňte nádobu do maximálnej výšky 1,5 mm pod okraj. Okraje nádoby, tesnenie, veko a ventil musia byť čisté - to je veľmi dôležité, najmä pre vákuované potraviny v tekutom stave.
- Nádobu uzavrite vekom, zabezpečte bočnými klipmi a umiestnite vákuovú pumpu na ventil, ktorý sa nachádza v centre veka.
- Odčerpajte vzduch z nádoby pomocou pumpy, pokiaľ je zreteľný odpor.
- Keď chcete otvoriť nádobu, stlačte ventil v strede veka. Pokiaľ unikol všetok vzduch, uvoľnite bočné klipy nahor a zložte viečko.

Poznámka:

Aby bolo zaistené, že vákuované potraviny vydržia dlho čerstvé, doporučujeme priebežne kontrolovať či bol vzduch maximálne odčerpaný. Stačí, keď za niekoľko dní skúšobne odsajete vzduch pomocou vákuovej pumpy, pokiaľ je zreteľný odpor.

Vákuované potraviny, ktoré je nutné skladovať v chlade uložte do chladničky.

Použitie ako nádoba pre skladovanie

- Vákuové nádoby sú tiež ideálne pre krátkodobé skladovanie potravín. Surové alebo varené potraviny naplňte do nádoby, zavrite veko a zaistite bočnými klipmi.

- Výstupky vo veku zaručia bezpečné skladovanie nádob v chladničke alebo mrazničke.

ÚDRŽBA A ČISTENIE

Vákuovú nádobu a veko pred prvým použitím dôkladne umyte a osušte. Vákuový set (mimo vákuovej pumpy) možno štandardne umyť vodou, spodné nádoby v umývačke riadu. Pumpu očistíte iba vlhkou handrou, vonkajší valec občas premažte jedlým olejom – zaistíte tak plynulý chod pumpy.

Nepoužívajte čistiace hubky s hrubým povrchom alebo agresívne čistiace prostriedky. Pri čistení sa uistite, že všetky chúlостivé časti (napr. tesnenie veka, tesniace krúžky) nie sú poškriabané alebo poškodené.

TABUĽKA konzervácie potravín

Druh potraviny	Štandardné skladovanie v chladničke	Skladovanie vo vákuovej nádobe
Varené potraviny	2 dni	10 dní
Čerstvé mäso	2-3 dni	6 dní
Varené mäso	4-5 dní	8-10 dní
Čerstvé ryby	2-3 dni	4-5 dní
Klobásy	3 dni	5-6 dní
Údeniny (šunka, salám, atď.)	7 dní	15-18 dní
Tvrde syry	12-15 dní	50-55 dní
Mäkké syry	5-7 dní	13-15 dní
Čerstvá zelenina	5 dní	18-20 dní
Umytý šalát	3 dni	5-8 dní
Čerstvé ovocie	8-10 dní	8-20 dní
Chlieb	3-4 dni	7-8 dní
Sušienky	120 dní	300 dní
Dezerty	5 dní	15-20 dní
Cereálne (suché plody)	30 dní	80-90 dní
Ryža, rezance, káva, čaj	180 dní	365 dní
Víno, šampanské	3-5 dni	13-15 dní
Nealkoholické nápoje	7-10 dní	20-25 dní

Hodnoty v tejto tabuľke sú iba orientačné, doba skladovateľnosti závisí od pôvodného stavu a typu potraviny. Teplota chladenia + 3 °C / + 5 °C, je základom pre všetky druhy potravín.