

СТЕКЛЯННЫЕ ВАКУУМНЫЕ КОНТЕЙНЕРЫ (0,5, 1,5 и 3 л)

ОПИСАНИЕ И НАЗНАЧЕНИЕ

Стеклянные вакуумные контейнеры изготовлены из боросиликатного стекла. Они предназначены для хранения продуктов в вакууме, запекания и разогревания пищи. Высококачественное боросиликатное стекло подходит для использования как в духовке, так и в морозильной камере, и выдерживает температуру от -20°C до 300°C . Контейнеры также подходят для использования в микроволновой печи, их можно мыть в посудомоечной машине. Одно блюдо для **запекания, подачи на стол, хранения остатков и разогрева** в микроволновой печи.

ПРЕИМУЩЕСТВА ВАКУУМНОЙ УПАКОВКИ

Вакуумные контейнеры незаменимы на любой кухне. Они предназначены для хранения продуктов и увеличивают срок хранения сырых и вареных продуктов без потери качества. Только вакуумная упаковка создает подходящую среду для сохранения свежести продуктов. Хранение в холодильнике или кладовой не защищает продукты от воздействия кислорода.

Главные преимущества вакуумной упаковки:

- Сохраняются витамины, минералы, питательные вещества и ароматы.
- Продукты защищены от распространения бактерий и плесени, за счет чего увеличивается их срок хранения.
- Вакуумное хранение исключает неприятное смешение запахов в холодильнике и морозилке.

В НАБОР ВХОДЯТ

- стеклянный вакуумный контейнер с крышкой, 0,5 л
- стеклянный вакуумный контейнер с крышкой, 1,5 л
- стеклянный вакуумный контейнер с крышкой, 3 л
- ручной вакуумный насос

ИНСТРУКЦИЯ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

- Перед использованием убедитесь, что крышка, контейнер и уплотнительное кольцо чистые и сухие.
- Наполните контейнер до максимум 1,5 мм ниже краев. Края контейнера, уплотнитель, крышка и клапан должны быть чистыми. Это особенно важно для порошкообразных продуктов.
- Закройте контейнер крышкой и осторожно поместите вакуумный насос точно посередине крышки, где расположен клапан.
- Для удаления воздуха из контейнера несколько раз опустите и поднимите поршень насоса, пока не почувствуете значительное сопротивление.
- Чтобы открыть контейнер, нажмите на клапан в центре крышки. Когда воздух выйдет наружу, снимите крышку.

На крышке стеклянного вакуумного контейнера есть **календарь**. Мы рекомендуем отмечать дату, когда вы положили приготовленную еду на хранение, или срок годности продукта.

Вакуумный насос необходим для создания вакуума внутри вакуумных контейнеров. Он может быть как ручным, так

электрическим. Вы также можете использовать вакуумные упаковочные машины Status для этой задачи.

УХОД И ЧИСТКА

Вакуумный контейнер и крышку необходимо вымыть перед первым использованием. Набор для вакуумного хранения (без ручного насоса) можно мыть обычным средством для мытья посуды или в посудомоечной машине. Для обеспечения бесперебойной работы насоса очищайте его только слегка увлажненной тканью. Для обеспечения плавного движения наружную трубку необходимо смазывать изнутри пищевым маслом.

Не используйте абразивные подушечки, грубую ткань, губки или абразивные чистящие средства. Будьте осторожны, чтобы не поцарапать и не повредить фиксирующие элементы (края контейнера, уплотнительного кольца или части клапанов) при мытье.

ИСПОЛЬЗОВАННЫЕ МАТЕРИАЛЫ

Стеклянные вакуумные контейнеры изготовлены из высококачественного термостойкого боросиликатного стекла. Фиксирующие элементы на крышке, на насосе и на клапанах сделаны из силикона, в то время как остальные части изготовлены из АБС-пластика, что обеспечивает долговечность изделий и удобство их использования. **Контейнеры можно ставить друг на друга**, таким образом, они спроектированы для оптимального использования пространства в холодильнике, шкафу, на полках, в лодках, при поездке на природу и в любых других местах, в которых может быть полезным оптимальное размещение предметов.

РЕКОМЕНДАЦИИ

Вакуум замедляет, но не может полностью предотвратить размножение бактерий, поэтому готовую еду и продукты должны обязательно храниться в холодильнике.

СРАВНИТЕЛЬНАЯ ТАБЛИЦА ХРАНЕНИЯ ПРОДУКТОВ

(по данным отдела исследований компании Status)

В таблице указаны приблизительные сроки хранения продуктов, поскольку срок хранения зависит от множества факторов, таких, как изначальное состояние (свежесть) продуктов или способа ее приготовления. Мы предполагаем, что продукты хранятся в холодильнике при температуре $+3^{\circ}\text{C}$ / $+5^{\circ}\text{C}$. Не рекомендуется без надобности открывать вакуумный контейнер после создания в нем вакуума, поскольку это может нарушить оптимальный эффект вакуумной упаковки.

Тип продукта	Хранение в холодильнике	Вакуумное хранение в холодильнике
Приготовленная пища	2 дня	До 10 дней
Свежее мясо	2-3 дня	До 6 дней
Приготовленное мясо	4-5 дней	8-10 дней
Свежая рыба	2-3 дня	4-5 дней
Копченая салями (мясная нарезка)	7 дней	15-18 дней
Твердый сыр	10-12 дней	25-35 дней
Мягкий сыр	5-7 дней	13-15 дней
Сырые овощи	5 дней	18-20 дней
Мытая зелень	3 дня	5-8 дней
Свежие фрукты	8-10 дней	8-20 дней
Хлеб	3-4 дня	7-8 дней
Десерты	5 дней	15-20 дней