

Вакуумные контейнеры. Набор из 5 предметов

ПРЕИМУЩЕСТВА ВАКУУМНОЙ УПАКОВКИ

Ваши дети достойны того, чтобы получать пользу от изделий высшего качества. Заранее приготовьте еду и сохраните ее в вакуумном контейнере до обеда, полдника или ужина, на завтра, послезавтра или на несколько дней!

Контейнеры предназначены для хранения заранее приготовленной еды, но также могут использоваться для хранения специй и приправ.

Зачем выбирать вакуумную упаковку?

- Это естественный способ сохранить свежесть и увеличить срок хранения пищевых продуктов до четырех раз.
- сохраняются витамины, минералы, другие питательные вещества и ароматы.
- защищенные вакуумом пищевые продукты защищены от распространения бактерий.
- Вакуумное хранение исключает неприятное смешение запахов в холодильнике и морозилке.

В набор входят:

- 4 вакуумных контейнера емкостью 0,15 л каждый
- 1 ручной вакуум-насос

Календарь на крышке: Мы рекомендуем отмечать дату, когда вы положили приготовленную еду на хранение, или срок годности хранимых продуктов (особенно при хранении скоропортящихся продуктов)

ИНСТРУКЦИЯ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ



- Перед первым использованием вымойте вакуумные контейнеры и крышки. Убедитесь, что края контейнеров, печати, клапаны и крышки чистые и сухие.
- Поместите продукты в контейнер, закройте крышку и опустите боковые защелки для ее фиксации.
- Осторожно поместите насос точно посередине крышки, где расположен клапан. Для удаления воздуха из контейнера несколько раз опустите и поднимите поршень насоса пока не почувствуете значительное сопротивление (примерно 3 - 7 раз).
- Откройте контейнер, указательным пальцем сдвинув вбок клапан с одной из сторон (вы услышите звук входящего в контейнер воздуха). Поднимите защелки и снимите крышку с контейнера.



УХОД И ЧИСТКА

Вакуумные контейнеры и крышки можно мыть обычной жидкостью для мытья посуды. Их также можно мыть в посудомоечной машине. Будьте осторожны, чтобы не поцарапать и не повредить фиксирующие элементы (края контейнера, прокладки или части клапанов).

ИСПОЛЬЗОВАННЫЕ МАТЕРИАЛЫ

Контейнеры изготовлены из высококачественного материала, подходящего для пищевых продуктов и безвредного для здоровья. Материал в высшей степени ударопрочный, не окрашивается продуктами, которые в нем хранятся и не впитывает их запах. 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.

РЕКОМЕНДАЦИИ

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

Вакуум-насос необходим для создания вакуума внутри вакуумных контейнеров. Он может быть как ручным, так и электрическим. Вы также можете использовать вакуумные упаковщики Status для этой задачи.

Если после продолжительного использования ход насоса потерял плавность, капните небольшое количество парафинового или растительного масла внутрь насоса.

СРАВНИТЕЛЬНАЯ ТАБЛИЦА ХРАНЕНИЯ ПРОДУКТОВ

(по данным отдела исследований и разработки компании Status)

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 дней	7 - 8 дней
Десерты	5 дней	15 - 20 дней

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 °C / +5 °C. Не рекомендуется без надобности открывать вакуумный контейнер после создания в нем вакуума, поскольку это может нарушить оптимальный эффект вакуумной упаковки.

ПОЛЕЗНЫЙ СОВЕТ

Контейнеры можно ставить друг на друга, таким образом, они спроектированы для оптимального использования пространства в холодильнике, шкафу, на полках, при поездке на природу и в любых других местах, в которых может быть полезным оптимальное размещение предметов.

Весь жизненный цикл наших изделий вырабатывается и реализуется в компании Status – начиная с разработки, включая производство, маркетинг, и продажи, вплоть до сервисного центра. Как наши клиенты, вы представляете первую и последнюю точку контроля качества, поскольку мы постоянно стремимся приспособить нашу продукцию к вашим потребностям. Мы усердно работаем для того, чтобы марка Status Innovations была синонимом качественным, эффективным и удобным в использовании продуктам. Наша линейка включает изделия для вакуумного и обычного хранения пищевых продуктов, кухонные принадлежности для приготовления пищи, и другие товары для дома. Наша линейка продукции постоянно пополняется.