ВАКУУМНЫЙ КОНТЕЙНЕР STATUS

Руководство по эксплуатации

ПРЕИМУЩЕСТВА ВАКУУМНОЙ УПАКОВКИ

Вакуумные контейнеры являются незаменимыми для любой кухни. Они предназначены для естественного хранения продуктов и продления срока годности сырых или вареных продуктов без ухудшения их качества.
Только с помощью вакуумной упаковки можно создать необходимую среду для продления свежести продуктов. Хранение в холодильнике или кладовой не может предотвратить контакт продукта с кислородом.

Преимущества вакуумной упаковки:

- Сохранение витаминов, минералов, питательных веществ и ароматов.
- Предотвращение размножения грибков и бактерий и, таким образом, продление срока хранения продуктов.
- Хранение в вакуумной упаковке позволяет предотвратить смешивание неприятных запахов в холодильнике или морозильной камере.

Вакуумный контейнер имеет индикатор даты на крышке и позволяет отмечать дату конца срока годности продуктов.

Допускается: замораживание контейнера (до -21 °C), мойка в посудомоечной машине, разогрев в СВЧ (без крышки)

УКАЗАНИЯ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ВАКУУМНОГО КОНТЕЙНЕРА

- Прежде чем приступить к использованию, удостоверьтесь, что крышка, контейнер и уплотнительное кольцо полностью чистые и сухие.
- Наполните контейнер, так чтобы до края осталось не менее 1,5 см. Край контейнера, уплотнение, крышка и клапан должны быть чистыми. Это очень важно, особенно для порошкообразных продуктов.
- Закройте контейнер крышкой, опустите зажим вниз и установите вакуумный насос на клапан, расположенный в центре крышки.
- Откачайте воздух из контейнера, несколько раз использовав насос, пока не возникнет заметное сопротивление.
- Чтобы открыть контейнер, нажмите в сторону клапан в центре крышки. Когда воздух выйдет, поднимите зажим и снимите крышку.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ В КАЧЕСТВЕ КОНТЕЙНЕРА ДЛЯ ХРАНЕНИЯ

- Вакуумный контейнер также прекрасно подходит для непродолжительного использования в качестве контейнера для хранения. Положите продукты в контейнер, закройте крышку и опустите зажим вниз. Готово!
- Углубления в крышке и основании обеспечивают безопасную установку контейнеров друг на друга в холодильнике или морозильной камере.

Примечание: Вакуум внутри контейнера **не** предотвращает рост бактерий. Поэтому скоропортящиеся продукты после вакуумной упаковки следует хранить в холодильнике. Однако срок годности таких продуктов значительно продлевается.

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ И ОЧИСТКА

Вакуумный контейнер и крышку необходимо очистить перед первым использованием. Набор вакуумного контейнера (без ручного насоса) можно промыть с помощью обычного средства для мытья посуды или в посудомоечной машине. Для обеспечения бесперебойной работы насоса его следует очищать только слегка увлажненной тканью. Для обеспечения плавного движения наружную трубку следует смазать изнутри пищевым маслом.

Не используйте абразивные щетки, грубые ткани, губки или абразивные чистящие средства. Во время очистки следите за тем, чтобы фиксирующие детали (ободок контейнера, уплотнительное кольцо и соединитель клапана с насосом) не были поцарапаны или повреждены.

*В Status мы осуществляем весь жизненный цикл своей продукции. Мы заботимся о разработке, производстве, рыночной коммуникации и продаже, а также о сервисном обслуживании наших клиентов. Мы постоянно усовершенствуем свою продукцию, учитывая пожелания наших клиентов, которые являются для нас основным ориентиром. Мы стремимся сделать Status - innovations брендом высококачественной продукции, эффективной и простой в использовании. Ассортимент нашей продукции включает **продукцию для хранения пищевых продуктов в вакууме и без вакуума, приспособления для готовки и приготовления пищи, бытовое оборудование** и др.*

*Status d.o.o. Metlika, Ulica Belokranjskega odreda 19, 8330 Metlika, **Словения** +386 (0)7 36 91 230*

STATUS innovations