

## 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.