Catler VC 8010

Vakuová svářečka fólií - Tipy pro správné vakuování

Čerstvost, vzhled a také vůně jsou vlastnosti, které oceňujeme u všech potravin. A s tímto si vakuovačka umí perfektně poradit. Cena tohoto spotřebiče se pohybuje řádově v tisíci korunách. Chceme-li aby sloužil spolehlivě a dlouho, měli bychom znát několik zásad vakuování. Stejně korektně bychom se měli chovat k potravinám i životnímu prostředí.

Chraňte svou investici

Vakuovačka není levná. Chcete-li prodloužit její životnost, vyčistěte jí po každém použití podle manuálu výrobce. Stejně tak s ní pracujte podle návodu, vyhněte se zbytečnému poškození.

## Opatrně na drobky, tekutiny nebo prAch

Při odsávání vzduchu je potřeba se vyhnout tomu, aby došlo k nasátí nežádoucích částí nebo tekutiny do odsávacího mechanizmu. Tekuté potraviny proto před vakuovaním zamrazte. Při vakuovaní například mletých ořechů, mouky, strouhanky atd. umístěte papírový ubrousek nebo kávový filtr před odsavací část, nečistoty se tak nedostanou dovnitř.

## Šetřete fólií a životním prostředím

Věnujte patřičnou pozornost vákuování potravin a snažte se strany fólie držet u sebe. Pokud dojde ke krabatění, nemusíte fólii vyhazovat, pouze přibližte svar blíž k potravině.

Šetřit fólií pomůže, pokud ji necháte zhruba o 7 – 10 cm větší než je samotná potravina. Fólii pak můžete použít ještě zhruba 3 x než ji vyhodíte. Přesněji, každý 2,5 - 3 cm určí, kolikrát ještě fólii použijete.

## Vakuování ostrých potravin

Těstoviny nebo ovoce může píchat. Před odsátím vzduchu je obalte papírovým kapesníkem.

## Pytlíky se silikagelem

Vyhazujeme je, avšak v tomto případě poslouží pro absorpci vlhkosti – můžeme je použít přímo do vakuovaných sáčků, ať už pro sušené plody nebo oblečení. Kromě toho v blízkosti vakuovačky ochrání spotřebič před vlhkostí, korozí, růstu hub nebo plísní.

## Vakuování křehkých potravin

Měkké ovoce by se vakuováním a bez předchozího zmrazení pomačkalo. Borůvky, maliny, jahody, masové kuličky a další podobné potraviny nejdříve zamrazte na mrazícím tácu a poté odsajte vzduch. Budou držet tvar a neslepí se. Opatrní bychom měli být při uskladňování omáček nebo pyré. Vzduchové bubliny v nich je potřeba před zmrazením vyklepat.

## Důkladné označení

Povede k přehledu a vyhněte se omylům. Namísto rajčatové polévky nevyberete omáčku a stejně tak si nespletete steak s řízkem.

## Porcování & skladování

Racionální nakupování je obecně považováno za nejlepší způsob jak šetřit potraviny i penězi. Větší balení bývají výhodnější a následné porcování detailem, u kterého vakuovačka nesmí chybět.

**Informace o značce:**

CATLER je synonymem propojení nejmodernější technologie a skvělého vzhledu. Elegantní design všech produktů se vyznačuje vznešenou jednoduchostí tvarů a výběrem exkluzivních materiálů. CATLER je přímo stvořen pro moderní kuchyně, kde se stále častěji uplatňují nové trendy a technologie – tyto spotřebiče pracují po naprogramování téměř sami, komunikují s Vámi pomocí inteligentních displejů a jejich obsluha je naprosto jednoduchá. Při vývoji všech výrobků je kladen důraz především na bezpečnost, zdravou
a rychlou přípravu pokrmů a v neposlední řadě i na snadnou údržbu.

Dokonalé zpracování každého detailu, vysoce kvalitní materiály, stylový design a využití nejmodernějších technologií předurčují spotřebiče CATLER k častému a dlouhodobému používání i v těch nejnáročnějších domácnostech.

Výrobky CATLER oslovují především náročné a všestranně aktivní spotřebitele, kteří se neobejdou bez zdravé a chutné stravy a současně pokládají vaření za příjemný zážitek nejen pro mlsné jazyky, ale i pro další lidské smysly.

Vítejte tedy i Vy ve světě spotřebičů CATLER, spotřebičů bez kompromisů!

***Kontakt pro média:***

*Jana Fábryová,*

*PR manažer CATLER*

*Tel.: 777 800 880*

*e-mail:* *jana.fabryova@catler.cz*