

GASTRO-VAKUUMDECKEL

Bedienungsanleitung

WARUM SOLLTEN SIE SICH FÜR STATUS GASTRO-VAKUUMDECKEL ENTSCHEIDEN?

- Sie ermöglichen eine natürliche Lagerung von Lebensmitteln und verlängern die Haltbarkeit von rohen und gekochten Speisen in Ihren vorhandenen GN-Behältern, ohne dass deren Qualität beeinträchtigt wird.
- Der transparente Deckel aus Tritan ermöglicht es Ihnen, den Überblick über die gelagerten Lebensmittel zu behalten: Der Behälter muss nicht erst geöffnet werden, um den Inhalt zu prüfen.
- Tritan ist ein langlebiges und BPA-freies Material, das über Generationen hinweg hält – Ihr Beitrag zum Schutz der Umwelt.

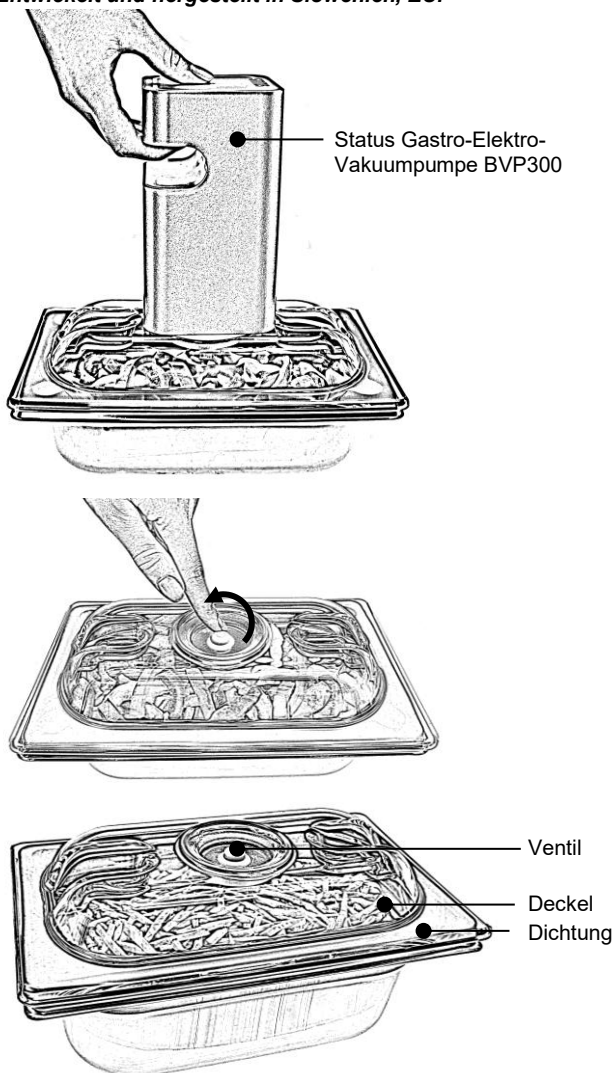
Die wichtigsten Vorteile der Vakuumverpackung:

- Hält Lebensmittel bis zu viermal länger frisch.
- Vitamine, Mineralien, Nährstoffe und Aromen bleiben erhalten.
- Die Vermehrung von Schimmel und Bakterien wird unterdrückt.
- Die Lagerung im Vakuum verhindert die Vermischung von Gerüchen im Behälter sowie unangenehme Gerüche im Kühl- oder Gefrierschrank.

GN-Vakuumdeckel sind in verschiedenen Größen passend für Ihre GN-Behälter erhältlich:

- 1/9, 1/6, 1/4, 1/3, 1/2.

Entwickelt und hergestellt in Slowenien, EU.



- Vergewissern Sie sich vor dem Gebrauch, dass Deckel, Behälter und Dichtungsring absolut sauber und trocken sind.
- Befüllen Sie den Behälter bis maximal 1,5 cm unter den Rand.
- Verschließen Sie den Behälter mit dem Deckel und setzen Sie die Vakuumpumpe auf das Ventil in der Mitte des Deckels.
- Entfernen Sie die Luft aus dem Behälter, indem Sie die Taste an der Gastro-Elektro-Vakuumpumpe drücken.
- Die Pumpe stoppt automatisch, sobald der voreingestellte Vakuumdruck erreicht ist.
- Um den Behälter zu öffnen, drücken Sie das Ventil in der Mitte des Deckels zur Seite. Sie hören das Geräusch der einströmenden Luft.

Hinweis: Um sicherzustellen, dass vakuumierte Lebensmittel frisch bleiben, muss alle paar Tage geprüft werden, ob das Vakuum noch vorhanden ist. Falls nicht, vakuumieren Sie den Behälter erneut.

Das Vakuum verlangsamt die Entstehung von Bakterien, kann diese jedoch nicht vollständig verhindern. Daher sollten leicht verderbliche Waren immer im Kühlschrank gelagert werden.

WARTUNG UND REINIGUNG

GN-Vakuumdeckel sollten vor dem ersten Gebrauch mit normalem Spülmittel oder in der Spülmaschine gereinigt werden. Verwenden Sie keine Scheuer pads, groben Tücher, Schwämme oder scheuernde Reinigungsmittel. Achten Sie bei der Reinigung darauf, dass die Verschlusssteile (Behälterrand, Dichtungsring und Ventil) nicht zerkratzt oder beschädigt werden.

Zur Vakuumversiegelung von GN-Vakuumdeckeln empfehlen wir die Verwendung der Status Gastro-Elektro-Vakuumpumpe BVP300 oder von Vakuumiergeräten. Diese sind separat erhältlich.

LEBENSMITTELECHTE MATERIALIEN

- GN-Vakuumdeckel: **Eastman Tritan**, hochwertiges **BPA-freies** Material (gesundheitlich, besonders bruchfest und nimmt weder Farbe noch Aroma der gelagerten Lebensmittel an).
- Ventile: lebensmittelechtes **Silikon**.

VERGLEICHSTABELLE ZUR LEBENSMITTELLAGERUNG

(laut Forschungs- und Entwicklungsabteilung des Unternehmens)

Lebensmittelart	Lagerung im Kühlschrank	Vakuum-Lagerung im Kühlschrank
Gekochte Speisen	2 Tage	Bis zu 10 Tage
Frisches Fleisch	2 – 3 Tage	Bis zu 6 Tage
Gekochtes Fleisch	4 – 5 Tage	8 – 10 Tage
Frischer Fisch	2 – 3 Tage	4 – 5 Tage
Geräucherte Salami (Aufschnitt etc.)	7 Tage	15 - 18 Tage
Hartkäse	10 – 12 Tage	25 - 35 Tage
Weichkäse	5 – 7 Tage	13 – 15 Tage
Rohkost	5 Tage	18 – 20 Tage
Gewaschener Blattsalat	3 Tage	5 – 8 Tage
Frisches Obst	8 – 10 Tage	8 – 20 Tage
Brot	3 – 4 Tage	7 – 8 Tage
Desserts	5 Tage	15 – 20 Tage

Die Tabelle führt lediglich Schätzwerte für die Haltbarkeit von Lebensmitteln auf, da diese von Variablen wie dem Ausgangszustand (Frische) der Lebensmittel und der Art ihrer Zubereitung abhängt. Wir setzen voraus, dass die Lebensmittel im Kühlschrank bei einer Temperatur von +3 °C / +5 °C gelagert werden.

GEBRAUCHSANWEISUNG

Status – Gesundes Leben einfach machen. Lagern Sie Lebensmittel im Vakuum und verlängern Sie ihre Frische um das Vierfache. Wählen Sie Qualitätsprodukte, die ein Leben lang halten. Vakuumieren Sie Lebensmittel für weniger Lebensmittelverschwendung in Ihrem Haushalt oder Ihrer professionellen Küche.

Mehr Info: **Status d. o. o. Metlika, Slovenia**, Ulica Belokranjskega odreda 19, 8330 Metlika, +386 (0)7 36 91 230, www.status-innovations.eu.