

Magic Vac-Prostokątny 1,5 | Pojemnik Do Pakowania Próżniowego

cena: 148,40 PLN



Opis słownikowy

| | |
|-----------|-----------|
| Producent | MAGIC VAC |
| Wysyłka | 24 godzin |

Opis produktu

Pojemniki do próżniowego przechowywania żywności. Produkty mogą zachować świeżość nawet do 5 razy dłużej. Można je przechowywać w lodówce lub zamrażarce, można je myć, używać w mikrofalówce. Mogą być stosowane do urządzeń pakujących próżniowo różnych producentów.

100% Made in Italy.

Specjalna opatentowana włoska produkcja, zapewnia doskonale przechowywanie i uszczelnianie. Próżniowe pakowanie żywności przez nowoczesne urządzenia pakujące polega na usuwaniu / odsysaniu powietrza z worka lub pojemnika, a następnie hermetycznym zamykaniu worka / pojemnika, w którym znajduje się produkt. W ten sposób możesz zabezpieczyć różnego rodzaju mięsa, ryby, cukier, sery, warzywa, owoce. Nic nie stoi na przeszkodzie, by zapakować w ten sposób jakieś urządzenie elektroniczne, np. baterię z laptopa czy smartfona.

Pakowanie próżniowe do lodówki

Pojemniki idealne dla zapracowanych rodziców dużych rodzin. Żywność można przygotować z wyprzedzeniem, zamknąć w próżni i przechowywać w lodówce. Podgrzewać porcjami gdy pojawi się taka potrzeba.

Rozmrażanie w pojemnikach Magic Vac®

Aby rozmrozić pakowaną próżniowo żywność, połóż je na najniższej półce w lodówce, aby powoli rozmrozić je, jeśli masz do czynienia z mięsem, rybami, owocami, warzywami lub innymi delikatnymi produktami. W przypadku pieczywa pozostaw je w temperaturze pokojowej. Jeśli masz do czynienia z zupą lub innymi płynami, włóż woreczki z zawartością do gorącej wody, aż osiągną właściwą temperaturę. Po rozmrożeniu potraw natychmiast je skosztuj. Nie zamrażaj ponownie.



Ponowne pakowanie pakowanej żywności w próżni

Wiele produktów spożywczych sprzedawanych jest w opakowaniach próżniowych, na przykład sery i mięso. Aby zachować smak i świeżość tych produktów, ponownie zapakuj je w pojemniki MAGIC VAC® po otwarciu torby przemysłowej. Paczkowane produkty spożywcze muszą być jednak spożywane przed upływem daty ważności podanej na oryginalnym opakowaniu produktu i traktowane z najwyższą starannością i higieną podczas operacji przepakowywania próżniowego.

Marynowanie za pomocą pojemników Magic Vac®

Aby zamarynować mięso, drób i ryby, należy nakłuć powierzchnię jedzenia, przykryć wybraną marynatą i umieścić w pojemniku Magic Vac®. Podciśnieniowo uszczelnić pojemnik Magic Vac® i przechowywać w lodówce przez co najmniej 20 minut. Jedzenie będzie smakowało tak, jakby marynowało się całą noc.

Zamrażanie w pojemnikach

Aby zamrozić żywność w plastikowych pojemnikach, należy używać tylko pojemników Magic Vac® lub, w przypadku szklanych pojemników, stosować hartowane pojemniki odpowiednie do temperatur zamrażarki.

Pakowanie próżniowe żywności w pojemnikach

Suszone produkty spożywcze, takie jak makaron, ziarna, mąka, cukier, chipsy ziemniaczane, prele i ciastka lub żywność dla zwierząt, dłużej zachowują swoją strukturę i świeży smak po spakowaniu próżniowym. Sałatki i warzywa mogą być świeże przez cały tydzień gdy są przechowywane w pojemnikach Magic Vac®. Aby wchłonąć nadmiar wilgoci, złóż ręcznik papierowy i umieść go na dnie pojemnika.



Bezpieczne i przetestowane

Pojemniki Magic Vac nie zawierają BPA. Produkty wielokrotnego użytku, można myć i stosować kilka razy, co oszczędza pieniądze i środowisko. Pojemniki dostępne są w różnych rozmiarach, aby spełnić wszystkie Twoje potrzeby i zaoszczędzić miejsce. Wszystkie akcesoria Magic Vac® zostały przetestowane i nadają się do kontaktu z żywnością.

Płyny muszą być schłodzone przed umieszczeniem w pojemniku próżniowym. Sproszkowana lub granulowana żywność powinna być przykryta papierem recznikowym by ziarna nie dostały się do pompy. Zużyty olej z smażenia można przefiltrować, schłodzić zamknięty w pojemniku i przechowywać w lodówce. W ten sposób można ponownie wykorzystać olej przynajmniej raz, zachowując prawie wszystkie jego właściwości.

Artykuły spiżarniane, takie jak mąka, ryż, mieszanki ciast i naleśników, zachowują świeżość po spakowaniu próżniowym. Orzechy i przyprawy zachowują swój smak i są chronione przed jełczeniem. Najlepiej jest używać plastikowych lub szklanych pojemników, które nadają się do pomp próżniowych. Pojemniki które nie są przystosowane mogą implodować pod ciśnieniem próżni.

W ofercie dostępne pojemniki:

ACO1093- MagicVac Prostokątny Pojemnik Do Pakowania Próżniowego 1l wymiary: 23x9x14 cm

ACO1092- MagicVac Prostokątny Pojemnik Do Pakowania Próżniowego 1,5l wymiary: 23x17x12 cm

ACO1073- MagicVac Kwadratowy Pojemnik Do Pakowania Próżniowego 2,5 l wymiary: 23x23x12 cm

ACO1089- MagicVac Okrągły Pojemnik Do Pakowania Próżniowego 1,5l

ACO1002- MagicVac Okrągły Pojemnik Do Pakowania Próżniowego 4 l wymiary: 20x20 cm

ACO1082- MagicVac Zestaw Pojemników Do Pakowania Próżniowego 3l, 1,5l, 0,75l

- SKU: TOW011761
- Kod EAN: 8018294007805
- Rozmiar: Prostokątny 1,5 l
- Grupa produktów: Pakowarki próżniowe
- Stawka podatku: VAT 23%

Galeria

