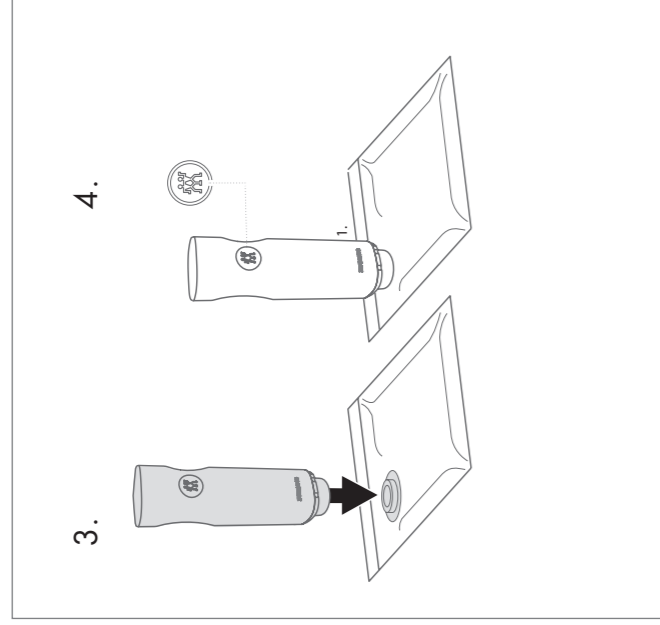
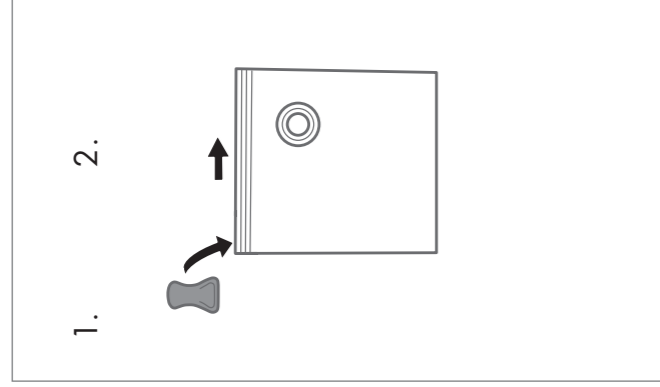
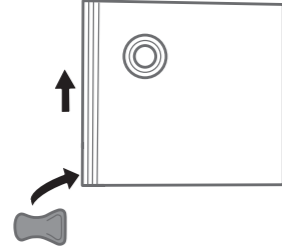


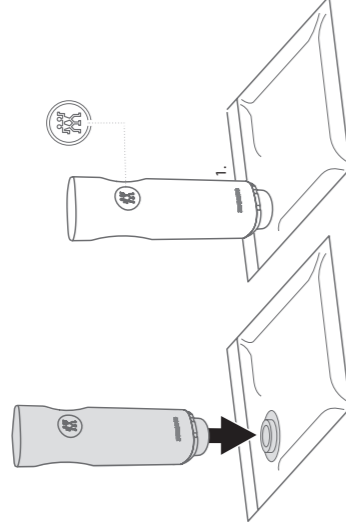
FRESH & SAVE VACUUM BAGS



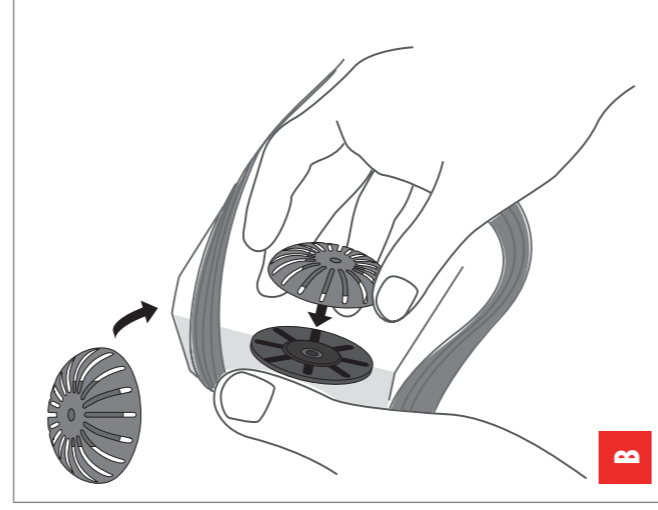
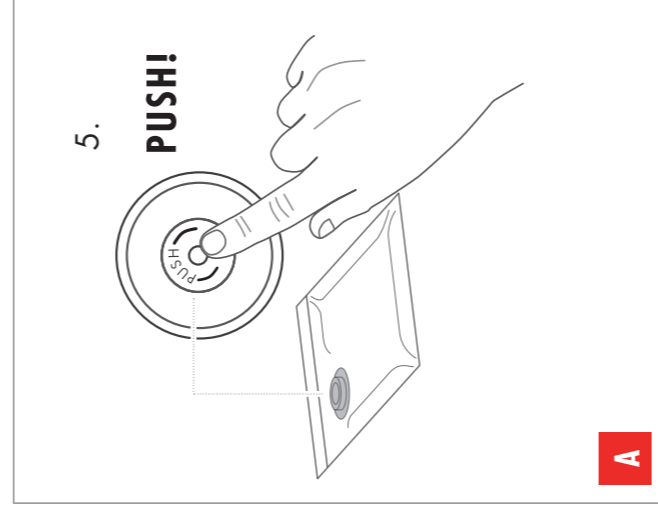
2.



4.



QUICK START



CZ

Pokyny pro použití

Gratuluje Vám k Vaším novým vakuovým sáčkům FRESH & SAVE. Tyto více účelové sáčky lze použít mnohem více způsobů, než jen pro skladování, od mrazení a marinování až po vaření metodou sous-vide.

K zaručení úplného vakuového utěsnění se ujistěte, že otvory sáčků jsou čisté a suché, a zajistěte, aby se ventil uvnitř sáčku nedotýkal žádného obsahu, který je uvnitř.

! Pro ukončení procesu vakuového utěsnění a úplnému uzavření ventilu stiskněte vystupující tlačítko označené nápisem PUSH, který je umístěný uprostřed červeného silikonového ventilu na obalu. (obrázek A)

! Do pumpy se nesmí dostat žádná kapalina (jako je voda, olej nebo masové šťávy). Pokud uvidíte kapalinu v blízkosti pumpy, pak proces vakuového utěsnění okamžitě zastavte stisknutím tlačítka ON/OFF.

Tip: Pro marinování nebo vaření metodou sous-vide, doporučujeme použití připevňovací zábrany proti kapalinám (obrázek B). Před uzavřením vakuového sáčku připeňte zábranu na ventil z jeho vnitřní strany. Zábrana proti tekutinám zabrání absorpci tekutin při procesu vakuového utěsnění. Pokud uvidíte kapalinu v blízkosti pumpy, pak proces vakuového utěsnění okamžitě zastavte stisknutím tlačítka ON/OFF.

Tip: Pro prevenci nasátí kapaliny do pumpy či rozdrčení měkkých potravin během procesu vakuování můžete měkké potraviny nebo kapalinu prudce zmrazit ještě před jejich uzavřením v sáčku. Jinou alternativou může být použití vakuových nádob FRESH & SAVE pro skladování měkkých potravin a kapalin.

Pokud nejsou sáčky vakuově utěsněné, můžete je použít v mikrovlnné troubě pro odmrzáení nebo ohřev, pokud jejich obsah nebudou příliš masité. Sáčky můžete ručně vyčistit a následně je opakovaně použít. Pokud jste v nich skladovali syrové maso, ryby, vejce nebo sýr, je nutné být mimořádně opatrný. Po každém vyčištění sáčky úplně vysušte.

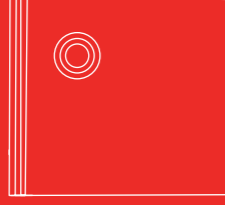
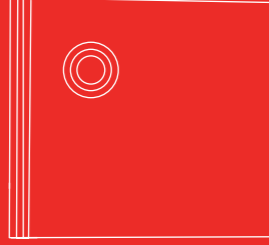
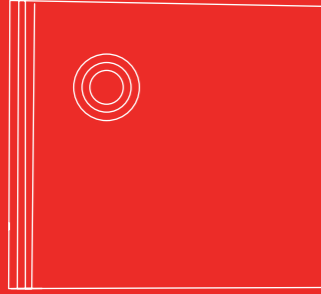


Více informací, praktické tipy a videa najdete zde:

www.zwilling.com/fresh-and-save



ZWILLING



POKYNY PRO POUŽITÍ | INŠTRUKCIE NA POUŽÍVANIE

ZWILLING® FRESH & SAVE VACUUM BAGS

010327911 - 07/2020 - © 2020 ZWILLING J.A. HENCKELS AG



www.zwilling.com



SK

Inštrukcie na používanie

Gratulujeme vám k novým vakuovým vreckám FRESH & SAVE. Tieto viacúčelové vrecká sa dajú použiť na oveľa viac ako na skladovanie, od mrazenia a marinovania až po varenie sous-vide.

Abyste zaručili úplné vákuové tesnenie, uistite sa, že uzatváranie vreciek je čisté a suché a uistite sa, že ventil vo vnútri vrecka nie je v kontakte so žiadnym obsahom vrecka.

! Na dokončenie procesu vákuového utesnenia a dokonalého utesnenia ventilu stlačte zdvihnuté tlačidlo s označením PUSH, ktoré sa nachádza uprostred červeného silikónového ventilu na vaku. (obrázok A)

! Do pumpy sa nesmú dostať žiadne tekutiny (napr. voda, olej alebo šťavy z mäsa). Ak vidíte tekutiny blízko pumpy, ihneď zastavte proces vákuového zatvárania stlačením tlačidla ON / OFF.

Tip: Na marinovanie alebo varenie sous-vide sa odporúča použiť nástavec s bariérou proti tekutinám (obrázok B). Pred zapečatením vrecka ho pripevnite na ventil na vnútornej strane vaku. Kvapalinová bariéra inhibuje absorpciu kvapaliny pumpou počas procesu vákuového utesnenia. Ak vidíte, že sa kvapalina blíži k pumpe, okamžite zastavte vákuové zatavenie stlačením tlačidla ON/OFF.

Tip: Aby ste zabránili absorpcii tekutiny pumpou alebo zabránili rozdrveniu mäkkých potravín počas vákuového procesu, môžete rýchlo zmraziť mäkké potraviny alebo tekutiny pred ich zapečatením. Alternatívne môžete na skladovanie nealkoholických potravín a tekutín použiť vákuové nádoby FRESH & SAVE.

Pokiaľ nie sú vákuovo utesnené, môžu sa vrecká použiť v mikrovlnnej rúre na rozmrazovanie alebo ohrievanie, pokiaľ obsah nie je príliš mastný. Vrecká môžete vyčistiť ručne a potom ich znova použiť, pričom budú zvlášť opatrní, ak ste skladovali surové mäso alebo ryby, vajcia alebo syr. Po každom vyčistení vrecká úplne vysušte.



Viac informácií, praktické tipy a videá nájdete tu:

www.zwilling.com/fresh-and-save