

Комплект с пликве за вакуумиране и за готвене Су Вид

izibizi
FAST & SIMPLE

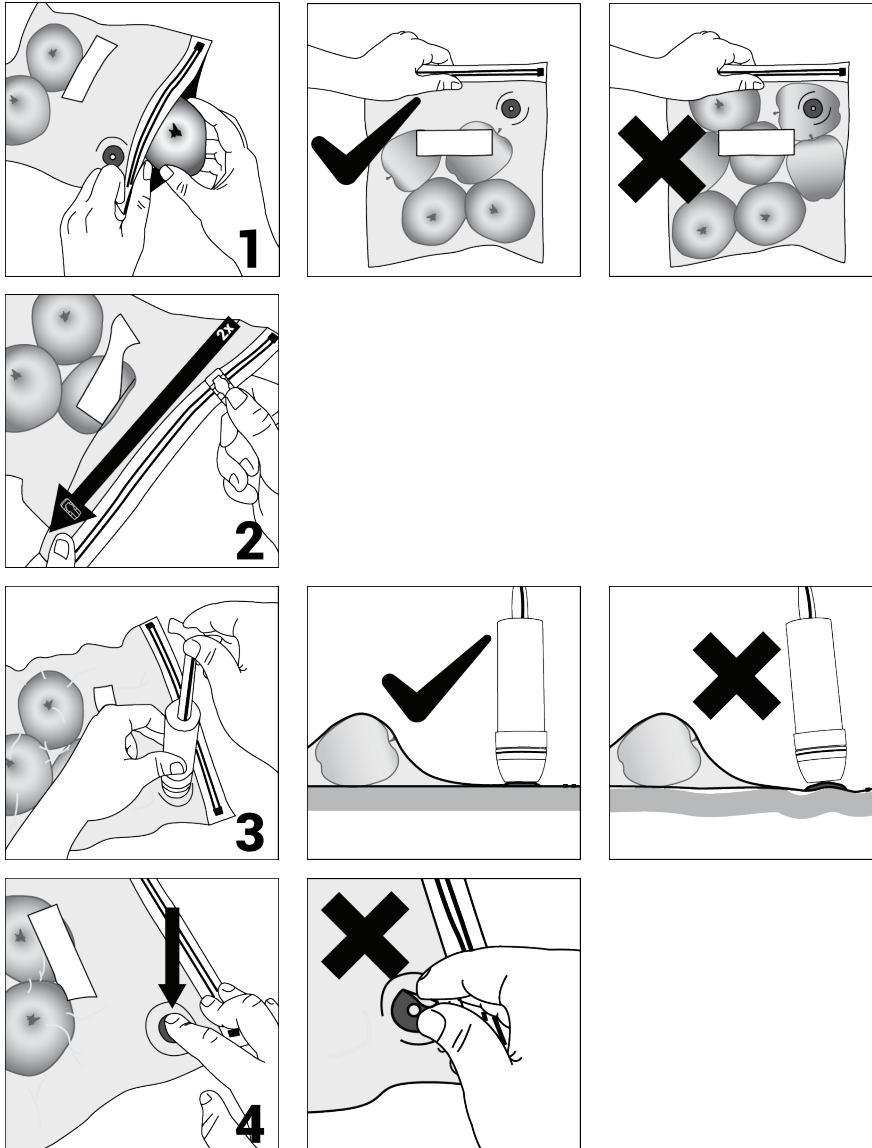
Ръководство за употреба

Пликвете за вакуумиране имат две основни предназначения:

- ✓ За съхранение на хранителни продукти;
- ✓ За готвене по метода Су Вид (Sous Vide)

Начин на употреба:

1. Отворете торбичката, поставете храната и съставките в плика за вакуумиране.
2. Затворете торбичката с клипса (повторете няколко пъти, за да се уверите, че пликът е добре затворен).
3. Поставете помпата директно върху въздушния клапан и изсмучете въздуха (моля, не отлепвайте клапана).
4. Натиснете вентила с пръст, за да се уверите, че е добре прилепнал.



⚠ Важно!

- Вентилът **НЕ ТРЯБВА** да се манипулира и да се отстранява от плика за вакуумиране.
- Мястото, където се намира вентилът, трябва да се намира на равна повърхност, а помпата да е поставена върху него и да контактува по цялата си периферия.
- При първото издърпване с помпата е възможно да е необходимо прилагането на по-голямо усилие и евентуално да се задържи в горно положение.

Съвети при употребата на пликовете за съхранение на хранителни продукти:

- ✓ Не препълвайте плика;
- ✓ Надпишете етикети върху вече вакуумираните пликове с вида на храната и срок на годност/кога е вакуумирана.
- ✓ Уверете се, че храната, която се вакуумира, е суха, тъй като влагата може да повлияе на процеса на запечатване. Това ще Ви гарантира, че във вътрешността на плика се натрупва по-малко влага, което предотвратява разграждането на храната.
- ✓ Редовно проверявайте пликове за признаци на протичане или дупки. Това е особено важно за продукти, които ще се съхраняват във фризер.
- ✓ Не използвайте повторно пликове, в които е съхранявано сурово месо или други нетрайни продукти, без да ги почистите.
- ✓ За да запазят наситения си цвят, някои зеленчуци като зелен фасул и броколи трябва да се бланшират, преди да се запечатат и замразят.
- ✓ Вакуумирането запазва свежестта на продуктите до 5 пъти по-дълго.

Съвети при употребата на пликовете за готвене по метода Су Вид (Sous Vide):

- ✓ Ципът на торбичката и вентилът за вакуумиране трябва да останат над водата, без да се потапят.
- ✓ Използвайте висококачествени свежи съставки, когато готвите Су Вид, за да постигнете възможно най-добрия вкус.
- ✓ Когато подправяте със сол, по-добре е да използвате по-малко, отколкото бихте добавили обичайно, особено на месо, пилешко и риба. Препоръчваме осоляване на вкус след готвене.
- ✓ Използвайте чесън на прах, а не суров чесън. Суровият чесън може да стане горчив или твърде силен като вкус, когато готвите на Су Вид. Чистият и висококачествен чесън на прах ще осигури най-добри резултати. Не използвайте чеснова сол вместо чесън на прах.
- ✓ След готвене Су Вид използвайте Метода на обратното запечатване на месото (reverse searing), който представлява запечатване на месото не преди, а след бавно готвене на ниска температура. Това е най-лесният начин да подсилите вкусовете и ароматите, без да го пресготвите. След него покрийте месото с фолио и го оставете да почине 20 мин., в зависимост от размера. По-дългото време на готвене може да промени текстурата на храната.
- ✓ Дебелината на месото трябва да се измера, след като е запечатано във вакуумиращ плик. По-тънките разфасовки месо ще се готвят по-бързо.
- ✓ Ако ястието Ви няма да бъде консумирано веднага след готвене, потопете торбичката в ледена вода, за да намалите бързо температурата, след което съхранявайте в хладилник.

Опаковката включва:

- 5 бр. вакуум пликове с размер 33x29 см.
- 5 бр. вакуум пликове с размер 28.5x25.5 см.
- 5 бр. вакуум пликове с размер 23x16 см.
- 5 бр. вакуум пликове с размер 22x21.5 см.
- 1 бр. вакуум помпа
- 4 бр. клипсове за запечатване
- 2 бр. щипки за захващане