

Σετ με σακούλες σφράγισης κενού και για μαγείρεμα Sous Vide

izibizi
FAST & SIMPLE

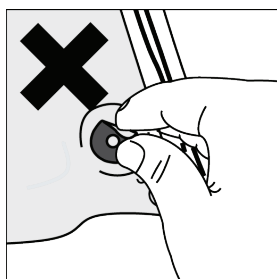
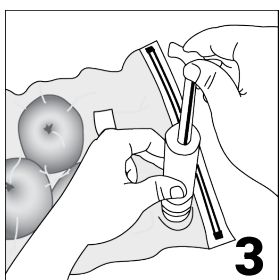
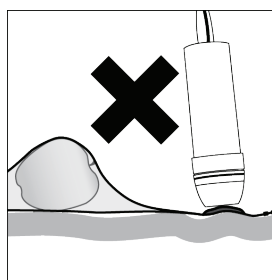
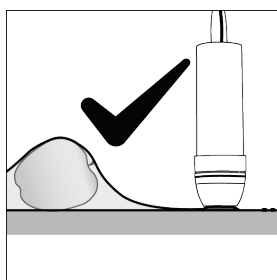
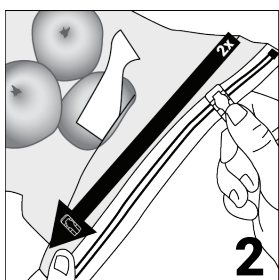
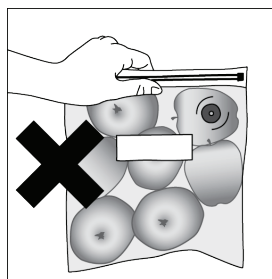
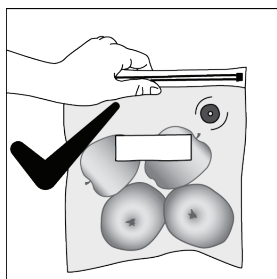
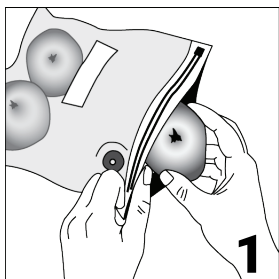
Εγχειρίδιο χρήσης

Οι σακούλες κενού έχουν δύο κύριους σκοπούς:

- ✓ Για την αποθήκευση τροφίμων,
- ✓ Για μαγείρεμα Sous Vide

Χρήση:

1. Ανοίξτε τη σακούλα, τοποθετήστε τα τρόφιμα και τα συστατικά στη σακούλα κενού.
2. Κλείστε τη σακούλα με το κλιπ (επαναλάβετε αρκετές φορές για να βεβαιωθείτε ότι η σακούλα έχει κλείσει καλά).
3. Τοποθετήστε την αντλία ακριβώς πάνω από τη βαλβίδα αέρα και αναρροφήστε τον αέρα (μην ξεκολλήσετε τη βαλβίδα).
4. Πιέστε τη βαλβίδα με το δάχτυλό σας για να βεβαιωθείτε ότι εφαρμόζει καλά.



⚠ Σημαντικό!

- Η βαλβίδα δεν πρέπει να χειραγωγείται ή να αφαιρείται από τη σακούλα κενού.
- Την πρώτη φορά που θα τραβήξετε την αντλία, μπορεί να χρειαστεί να ασκήσετε μεγαλύτερη δύναμη και ενδεχομένως να την κρατήσετε στην επάνω θέση.
- Η περιοχή όπου βρίσκεται η βαλβίδα πρέπει να βρίσκεται σε επίπεδη επιφάνεια και η αντλία πρέπει να στηρίζεται πάνω της και να βρίσκεται σε επαφή σε όλη την περιφέρειά της.

Συμβουλές για τη χρήση σακούλων αποθήκευσης τροφίμων:

- ✓ Μην γεμίζετε υπερβολικά την σακούλα
- ✓ Να επισημαίνετε τις ήδη σφραγισμένες σε κενό αέρος σακούλες με το είδος του τροφίμου και την ημερομηνία λήξης/την ημερομηνία που σφραγίστηκαν σε κενό αέρος
- ✓ Βεβαιωθείτε ότι τα τρόφιμα που σφραγίζονται με κενό αέρος είναι στεγνά, καθώς η υγρασία μπορεί να επηρεάσει τη διαδικασία σφράγισης. Αυτό θα διασφαλίσει ότι θα συσσωρευτεί λιγότερη υγρασία στο εσωτερικό του φακέλου, αποτρέποντας την υποβάθμιση του τροφίμου.
- ✓ Ελέγχετε τακτικά τους φακέλους για ενδείξεις διαρροών ή οπών. Αυτό είναι ιδιαίτερα σημαντικό για τα προϊόντα που θα αποθηκευτούν σε καταψύκτη.
- ✓ Μην επαναχρησιμοποιείτε φακέλους στους οποίους έχουν αποθηκευτεί ωμό κρέας ή άλλα ευπαθή προϊόντα χωρίς να τους έχετε καθαρίσει.
- ✓ Για να διατηρήσουν το πλούσιο χρώμα τους, ορισμένα λαχανικά, όπως τα φασολάκια και το μπρόκολο, θα πρέπει να ξεπλένονται πριν από το σφράγισμα και την κατάψυξη.
- ✓ Η μέθοδος κενού αέρα διατηρεί τα προϊόντα φρέσκα έως και 5 φορές περισσότερο.

Συμβουλές για τη χρήση της μεθόδου μαγειρέματος Sous Vide:

- ✓ Το φερμουάρ της σακούλας και η βαλβίδα κενού πρέπει να παραμένουν πάνω από το νερό χωρίς να βυθίζονται.
- ✓ Χρησιμοποιήστε φρέσκα υλικά υψηλής ποιότητας όταν μαγειρεύετε Sous Vide για να επιτύχετε την καλύτερη δυνατή γεύση.
- ✓ Όταν καρυκεύετε με αλάτι, είναι προτιμότερο να χρησιμοποιείτε λιγότερο από αυτό που θα προσθέτατε κανονικά, ειδικά στο κρέας, το κοτόπουλο και το ψάρι. Συνιστούμε να αλατίζετε ανάλογα με τη γεύση μετά το μαγείρεμα.
- ✓ Χρησιμοποιήστε σκόρδο σε σκόνη αντί για ωμό σκόρδο. Το ωμό σκόρδο μπορεί να γίνει πικρό ή πολύ έντονο στη γεύση όταν μαγειρέψετε το Sous Vide. Το αγνό και υψηλής ποιότητας σκόρδο σε σκόνη θα προσφέρει τα καλύτερα αποτελέσματα. Μην χρησιμοποιείτε αλάτι σκόρδου αντί για σκόνη σκόρδου.
- ✓ Μετά το μαγείρεμα Sous Vide, χρησιμοποιήστε τη μέθοδο του αντίστροφου ψησίματος, δηλαδή το σφράγισμα του κρέατος όχι πριν αλλά μετά το αργό μαγείρεμα σε χαμηλή θερμοκρασία. Αυτός είναι ο ευκολότερος τρόπος για να ενισχύσετε τις γεύσεις και τα αρώματα χωρίς να το μαγειρέψετε υπερβολικά. Στη συνέχεια, καλύψτε το κρέας με αλουμινόχαρτο και αφήστε το να ξεκουραστεί για έως και 20 λεπτά, ανάλογα με το μέγεθος. Οι μεγαλύτεροι χρόνοι μαγειρέματος μπορεί να αλλάξουν την υφή του φαγητού.
- ✓ Το πάχος του κρέατος θα πρέπει να μετράται αφού αυτό έχει σφραγιστεί σε σακούλα σφράγισης κενού. Τα πιο λεπτά κομμάτια κρέατος θα μαγειρευτούν πιο γρήγορα.
- ✓ Εάν το φαγητό σας δεν θα καταναλωθεί αμέσως μετά το μαγείρεμα, βυθίστε τη σακούλα σε παγωμένο νερό για να μειώσετε γρήγορα τη θερμοκρασία και, στη συνέχεια, βάλτε τη στο ψυγείο.

Η συσκευασία περιλαμβάνει:

- 5 σακούλες κενού 33x29 cm.
- 5 σακούλες κενού 28,5x25,5 εκ.
- 5 σακούλες κενού 23x16 cm.
- 5 σακούλες κενού 22x21,5 cm.
- 1 αντλία κενού
- 4 κλιπς για σφράγιση
- 2 τμχ. Κλιπς