

Link do produktu: <https://sklep.todo.info.pl/uszczelki-zamienne-do-zgrzewarek-320620-i-320623-p-3247.html>

Uszczelki zamienne do zgrzewarek 320620 i 320623



Numer katalogowy	BR-320626
Kod producenta	BR-320626
Kod EAN	5904816021561

Opis produktu

2 sztuki uszczelki zamiennych do zgrzewarek próżniowych 320620 i 320623 marki Browin.

Cechy zgrzewarki:

- **Świeżość i smak na dłużej** - pakując próżniowo żywność przedłużysz jej świeżość i przydatność do spożycia. Pakuj próżniowo lub zgrzewaj torebki z różną zawartością.
- **Praktyczna funkcjonalność** - porcyj jedzenie, gotuj metodą sous-vide (czyli w szczelnie zamkniętych torebkach próżniowych), przygotuj marynaty oraz wędliny i sery dojrzewające, zgrzewaj w woreczkach produkty sypkie. Zapewnij sobie nieprzenikanie się zapachów i porządek w lodówce.
- **Worki moletowane w komplecie** - wysokiej jakości woreczki moletowane w 2 rozmiarach.

Pakowanie próżniowe:

- Hamuje rozwój bakterii tlenowych.
- Zabezpiecza przed zmianą wilgotności i przenikaniem aromatów.
- Chroni produkty niespożywcze przed utlenianiem, korozją czy wilgocią (dokumenty, zdjęcia, biżuterię itp.).

Dodatkowe informacje:

- Pakować próżniowo można niemal wszystko: owoce, warzywa, sery, mięsa, wędliny, ryby, gotowe dania, ciasta itp.
- Worek moletowany z zamrożoną wodą może służyć jako okład przy kontuzjach sportowych.

Uwaga: Do odsysania próżniowego wymagana jest folia lub torba/worek moletowany (wytlaczany). Zwykłe folie możesz jedynie szczelnie zgrać.

Zgrzewanie próżniowe pozwoli Ci w znacznym stopniu skrócić czas marynowania produktów i zapewni soczystość wędlin w procesie dojrzewania. Latem i jesienią używając zgrzewarki idealnie przygotujesz sezonowe owoce do zamrożenia. W odpowiednich foliach przechowasz też np. świeże zioła. Po świętach i imprezach, kiedy to zazwyczaj zostaje sporo jedzenia, dzięki pakowaniu próżniowemu przedłużysz różnym pysznym kąskom przydatność do spożycia.

Przechowywanie żywności - przewodnik

	Konwencjonalne przechowywanie	Zapakowane próżniowo
Chłódnia (5±3C)		
Surowe mięso	2-3 dni	8-9 dni
Owoce morza/ryby	1-3 dni	4-5 dni
Mięso po obróbce cieplnej	4-6 dni	10-14 dni
Warzywa	3-5 dni	7-10 dni
Owoce	5-7 dni	14-20 dni

Chłodnia (5±3C)	Konwencjonalne przechowywanie	Zapakowane próżniowo
Jajka	10-15 dni	30-50 dni
Zamrożone (-16±-20C)	Konwencjonalne przechowywanie	Zapakowane próżniowo
Mięso	3-5 miesięcy	> 1 roku
Ryby	3-5 miesięcy	> 1 roku
Owoce morza	3-5 miesięcy	> 1 roku
Temperatura otoczenia 25±2C / pokojowa	Konwencjonalne przechowywanie	Zapakowane próżniowo
Pieczywo	1-2 dni	6-8 dni
Ciastka/herbatniki	4-6 miesięcy	> 1 roku
Ryż/mąka	3-5 miesięcy	> 1 roku
Orzechy/ziarna	3-6 miesięcy	> 1 roku
Herbata	3-6 miesięcy	> 1 roku

Pakuj próżniowo – nie marnuj jedzenia i dbaj o portfel, optymalnie wykorzystując zakupioną i przygotowaną żywność. Żyj w duchu wartości Zero Waste!