

Wskazówki bezpieczeństwa



- Silikonowe woreczki na przekąski bez plastikowej szyny zamykającej nadają się do użytku w zakresie temperatur od -20°C do +200°C, natomiast z plastikową szyną zamykającą od -20°C do +90°C.
- Woreczki na przekąski są przewidziane do ...
 - ... przenoszenia/przewożenia żywności w sposób zabezpieczony przed wylaniem.
 - ... hermetycznego przechowywania żywności w stanie płynnym lub stałym w lodówce lub zamrażarce.
 - ... podgrzewania (nie gotowania!) żywności w kuchence mikrofalowej. Należy przy tym każdorazowo usunąć wcześniej szynę zamykającą i wstawić otwarty woreczek z żywnością do kuchenki mikrofalowej. Przestrzegać również zaleceń producenta kuchenki mikrofalowej.
 - ... gotowania próżniowego (sous-vide) żywności w kąpeli wodnej.
- Woreczki na przekąski **nie** nadają się do stosowania w piekarniku! Nie używać woreczków na przekąski w sposób niezgodny z ich przeznaczeniem!
- Szyny zamykające **nie** mogą być używane w kuchence mikrofalowej. W przeciwnym razie produkt może zostać uszkodzony.
-   Nie wolno stawiać woreczków na przekąski na otwartych płomieniach ani płytach kuchennych.
- Woreczki na przekąski mogą być napełniane co najwyżej do oznaczenia **max**.
- Podczas podgrzewania lub gotowania żywności w woreczkach na przekąski należy zachować należyłą ostrożność. Do wyjmowania gorących woreczków na przekąski z kuchenki mikrofalowej lub garnka należy zawsze używać łapek do garnków itp.
- Zamykanie lub otwieranie woreczków z gorącą zawartością powinno się odbywać powoli i ostrożnie. Przed zamknięciem woreczków na przekąski należy chwilę odczekać, aż gorąca zawartość nieco ostygnie, tak aby unosząca się para nie spowodowała rozerwania woreczków.
- Podczas gotowania próżniowego nigdy nie wolno pozostawiać garnka z woreczkiem na przekąski bez nadzoru. Woreczek może pęknąć, jeśli znajduje się w nim zbyt dużo powietrza.
- Podczas gotowania próżniowego szyny zamykające woreczków nie mogą zostać zanurzone w gorącej wodzie. Jeśli mimo to zdarzy się, że szyna zamykająca ześlizgnie się do gorącej wody, należy ją ostrożnie wydobyć za pomocą odpowiedniego przedmiotu.
- Ze względu na niskie temperatury podczas gotowania próżniowego ewentualnie obecne bakterie nie zostaną zabite. Dlatego podczas przyrządzania żywności należy zwracać szczególną uwagę na higienę.
-  Nie wolno kroić potraw w woreczkach na przekąski ani używać w nich ostrych przedmiotów. Może to spowodować uszkodzenie woreczków.
- W wyniku działania tłuszczu może po pewnym czasie dojść do powstania ciemnych przebarwień na woreczkach. Przebarwienia te nie są jednak szkodliwe dla zdrowia ani nie wpływają negatywnie na jakość lub funkcjonalność woreczków na przekąski.
- Żywność o intensywnej barwie własnej może spowodować zafarbowanie silikonu. Przebarwień tych można się pozbyć przez natychmiastowe umycie woreczków na przekąski.
-  Woreczki na przekąski oraz szyny zamykające nadają się do mycia w zmywarce do naczyń. Nie należy ich jednak umieszczać bezpośrednio nad elementami grzejnymi. Należy też pamiętać o tym, aby podczas mycia woreczki były otwarte.

Użytkowanie

Przed pierwszym użyciem / czyszczenie woreczków na przekąski

- ▷ Przed pierwszym użyciem i po każdym kolejnym użyciu należy umyć woreczki na przekąski w gorącej wodzie z dodatkiem niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń. Nie używać ostrych środków czyszczących ani spiczastych przedmiotów.

Napełnianie woreczków na przekąski

- ▷ Umieścić w woreczkach żądaną zawartość. Woreczki na przekąski mogą być napełniane co najwyżej do oznaczenia **max**. Gorąca zawartość powinna przed umieszczeniem w woreczkach nieco ostygnąć. W razie potrzeby użyć łaпки do garnków.

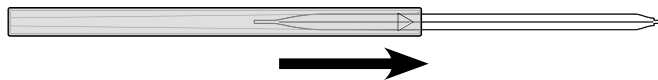
Zamykanie woreczków na przekąski



OSTRZEŻENIE - niebezpieczeństwo poparzenia

- Przed zamknięciem woreczków na przekąski należy chwilę odczekać, aż gorąca zawartość nieco ostygnie, tak aby unosząca się para nie spowodowała rozerwania woreczków.

W celu przenoszenia/przewożenia, marynowania, utrzymywania świeżości, a także gotowania próżniowego należy hermetycznie zamknąć woreczki na przekąski. Należy wykonać następujące czynności:



1. Usunąć powietrze z woreczka, np. poprzez jego ostrożne opuszczanie na równą powierzchnię zachowując przy tym ostrożność w szczególności w przypadku jeszcze ciepłych potraw.
2. Ścisnąć otwór woreczka na przekąski, a następnie nasunąć szynę zamykającą w kierunku oznaczonym strzałką na nieco odstającą krawędź otworu woreczka. **Zarówno szyna zamykająca, jak i woreczek są oznaczone strzałką, która mówi, w jakim kierunku należy nasuwać szynę na woreczek.**
3. Należy przy tym na przemian nasuwać szynę na krawędź otworu woreczka oraz ciągnąć woreczek w przeciwnym kierunku. Szyna musi całkowicie zamknąć woreczek, tak aby zagwarantowana była pełna hermetyczność i nic nie mogło się wydostać z woreczka na przekąski.

Podgrzewanie lub gotowanie żywności



OSTRZEŻENIE - niebezpieczeństwo poparzenia

- Podczas podgrzewania lub gotowania żywności w woreczkach na przekąski należy zachować należyłą ostrożność. Do wyjmowania gorących woreczków na przekąski z kuchenki mikrofalowej lub garnka należy zawsze używać łapek do garnków itp.
- Podczas gotowania próżniowego nigdy nie wolno pozostawiać garnka z woreczkiem na przekąski bez nadzoru. Woreczek może pęknąć, jeśli znajduje się w nim zbyt dużo powietrza.

Podgrzewanie w kuchence mikrofalowej

1. Umieścić nadającą się do tego żywność lub potrawę w pionowo ustawionym woreczku na przekąski.
2. **Otwarty** woreczek na przekąski postawić w kuchence mikrofalowej tak, aby nie mógł się przewrócić, np. w misce nadającej się do użycia w kuchenkach mikrofalowych.
3. Podgrzać zawartość woreczka wedle życzenia. Przestrzegać także zaleceń producenta kuchenki mikrofalowej.

Gotowanie próżniowe (sous-vide) w kąpeli wodnej

1. Umieścić żywność przeznaczoną do gotowania, np. kawałek mięsa, w woreczku na przekąski.
2. Używając rąk, wycisnąć z woreczka na przekąski jak największą ilość powietrza. W zależności od rodzaju umieszczonej żywności najlepiej położyć woreczek na płasko.
3. Za pomocą szyny zamykającej zamknąć hermetycznie woreczek na przekąski, postępując zgodnie z opisem w sekcji „Zamykanie woreczków na przekąski” (zamknięcie próżniowe).



4. Napełnić garnek wodą i wstawić do niego woreczek na przekąski w taki sposób, aby szyna zamykająca spoczywała na obrzeżu garnka (patrz ilustracja obok). Jeśli nie jest to możliwe, wybrać garnek o innej wielkości. Upewnić się, że szyna zamykająca przez cały czas pozostaje ponad powierzchnią wody i nie ma styczności z gorącą wodą!

5. Podgrzać wodę do żądanej temperatury, a następnie utrzymywać tę temperaturę. **Temperatura wody nie może przekraczać 90°C!** W trakcie procesu gotowania sprawdzać temperaturę wody w sposób ciągły za pomocą termometru. Najlepiej nadają się do tego specjalne termometry do gotowania sous-vide.

6. **W trakcie całego procesu gotowania obserwować woreczek na przekąski i kontrolować temperaturę wody.**



Czas oraz temperatura gotowania zależą od rodzaju gotowanej żywności. Tabele czasów gotowania oraz przepisy można znaleźć na stosownych stronach internetowych.

7. Po upływie czasu gotowania ostrożnie wyjąć woreczek na przekąski z garnka. Do wyjmowania i otwierania woreczka koniecznie używać łaпки do garnków itp.

- ▷ W celu podgrzania potraw należy postępować w taki sam sposób.

Biztonsági előírások



- A szilikon snack tasakok - a műanyag zárósín nélkül - -20 °C és +200 °C között, a műanyag zárósínnel -20 °C és +90 °C közötti hőmérséklet tartományban használhatók.
- A snack tasakok használhatók ...
 - ... élelmiszerek szivárgásmentes szállítására.
-  ... folyékony és szilárd élelmiszerek légmentes tárolására a hűtőszekrényben vagy a fagyasztóban.
-  ... élelmiszerek mikrohullámú sütőben való felmelegítésére (nem főzésére!). Mindig távolítsa el a zárósínt, és a tasakokat nyitva állítsa a mikrohullámú sütőbe. Vegye figyelembe mikrohullámú sütője gyártójának ajánlásait is.
- ... élelmiszerek vízfürdőben történő vákuumfőzésére (sous-vide).
- A snack tasakok sütőben való használatra **nem** alkalmasak! Ne használja a snack tasakokat rendeltetésüktől eltérő célra!
- A zárósíneket a mikrohullámú sütőben használni **tilos**. Ellenkező esetben megrongálódhatnak.
-   Ne állítsa a snack tasakokat nyílt lángra vagy főzőlapra.
- A tasakot kizárólag a **max** jelölésig töltsen meg.
- Legyen óvatos, ha a tasakokban élelmiszert melegít fel vagy főz. Mindig használjon edényfogót vagy hasonlót, ha a forró tasakokat kiveszi a mikrohullámú sütőből vagy az edényből.
- Ha a snack tasakokat lezárja vagy nyitja, amikor a tartalmuk még forró, akkor nagyon lassan járjon el. Mielőtt lezárná a tasakokat, hagyja a forró tartalmukat egy pillanatra lehűlni, nehogy a felszálló gőz következtében szétrepedjenek.
- Az edényt a vákuumfőzés során ne hagyja felügyelet nélkül. A tasak szétrepedhet, ha még túl sok levegő található benne.
- A zárósínek a vákuumfőzés során nem kerülhetnek a forró vízbe. Ha a zárósín mégis becsúszna a vízbe, akkor óvatosan vegye ki egy arra alkalmas tárggyal.
- Mivel a vákuumfőzés alacsony hőmérsékleten történik, az esetleges baktériumok nem pusztulnak el. Ezért az ételek elkészítésénél különösen ügyeljen a higiéniaira.
-  A tasakokban ne vágjon fel semmit, és ne használjon bennük éles tárgyakat. Ez megrongálhatja a tasakokat.
- A zsírok egy idő után sötét elszíneződéseket okozhatnak a snack tasakokon. Ezeknek nincs egészségkárosító hatásuk, illetve nem befolyásolják a tasakok minőségét vagy funkcióját.
- Intenzív színű élelmiszerek hatására elszíneződhet a szilikon. Ezek az elszíneződések azonnali tisztítással nagyrészt eltávolíthatók.
-  A tasakok és a zárósínek mosogatógépben tisztíthatók. Azonban ne helyezze közvetlenül a fűtőszálak fölé, és ügyeljen arra, hogy a tasakok nyitva legyenek.

Használat

Az első használat előtt / Snack tasakok tisztítása

- ▷ Tisztítsa meg a snack tasakokat az első használat előtt és minden további használat után meleg vízzel és némi mosogatószerrel. A tisztításhoz ne használjon maró tisztítószereket vagy hegyes tárgyakat.

Snack tasakok megtöltése

- ▷ Töltsen bele a kívánt tartalmat. A tasakot kizárólag a **max** jelölésig töltsen meg. A forró élelmiszereket a betöltés előtt hagyja egy kissé lehűlni, és szükség esetén használjon edényfogót.

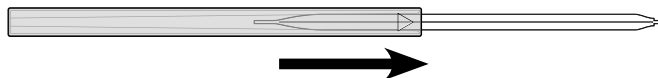
Snack tasakok lezárása



VIGYÁZAT - forrázási sérülések

- Mielőtt lezárná a tasakokat, hagyja a forró tartalmukat egy pillanatra lehűlni, nehogy a felszálló gőz következtében szétdurranjanak.

A szállításhoz, pácoláshoz, frissen tartáshoz vagy a vákuumfőzéshez mindig légmentesen zárja le a tasakokat. Ehhez a következőképpen járjon el:



1. Óvatosan állítsa le a tasakot pl. egy egyenes felületre, és -különösen még meleg ételek esetén - elővigyázatosan nyomja ki belőle a maradék levegőt.
2. Nyomja össze a snack tasakok nyílását, és tolja el a zárósínt a nyíl irányába a tasak nyílásának kissé kiemelkedő peremére. **A sínen és a snack tasakon is található egy-egy nyíl jelzés, amely mutatja, hogy mely irányba lehet rátolni a sínt.**
3. Tolja felváltva a sínt a tasak szélére, és húzza el a tasakot az ellentétes irányba. A sínnek teljesen le kell zárnia a snack tasakot, csak ekkor biztosított a lég- és szivárgásmentes lezárás.

Élelmiszer felmelegítése vagy főzése



VIGYÁZAT - forrázási sérülések

- Legyen óvatos, ha a tasakokban élelmiszert melegít fel vagy párol. Mindig használjon edényfogót vagy hasonlót, ha a forró tasakokat kiveszi a mikrohullámú sütőből vagy az edényből.
- Az edényt a vákuumfőzés során ne hagyja felügyelet nélkül. A tasak szétrepedhet, ha még túl sok levegő található benne.

Melegítés mikrohullámú sütőben

1. Töltsön élelmiszert vagy ételt a felállított snack tasakba.
2. Állítsa a snack tasakot **nyitott állapotban** a mikrohullámú sütőbe úgy, hogy az ne borulhasson el, pl. helyezze egy mikrohullámú sütőben való használatra alkalmas tábla.
3. Kívánság szerint melegítse fel a tartalmát. Vegye figyelembe a mikrohullámú sütő használati útmutatóját is.

Vákuumfőzés (sous-vide) vízfürdőben

1. Tegye a főzni kívánt élelmiszert, pl. egy szelet húst a snack tasakba.
2. Kezével nyomjon ki annyi levegőt a snack tasakból, amennyi lehetséges. Az élelmiszertől függően esetleg egyszerűbb, ha lefekteti a tasakot.
3. Zárja le légmentesen a tasakot a zárósínnel, a „Snack tasakok lezárása” fejezetben leírtak alapján, hogy az vákuummentesen le legyen zárva.
4.  Töltsön meg egy edényt vízzel, és helyezze bele a tasakot úgy, hogy a zárósín az edény peremén helyezkedjen el (lásd az ábrát). Ha ez esetleg nem lehetséges, akkor válasszon egy másik méretű edényt. Biztosítsa, hogy a zárósín végig a vízszint felett maradjon, és ne érjen hozzá a forró vízhez!

5. Melegítse fel a vizet a kívánt hőmérsékletre és tartsa állandóan ezen a hőfokon. **A víz hőmérséklete ne legyen 90 °C fok felett!**
A főzés során folyamatosan ellenőrizze a víz hőmérsékletét egy hőmérővel. Erre különösen alkalmasak a speciális sous-vide hőmérők.
 6. **A főzés során végig felügyelje a snack tasakot és a víz hőmérsékletét.**
 A főzés ideje és hőmérséklete attól függ, hogy milyen fajta élelmiszert készít el. Főzési idő táblázatát és recepteket az ide vonatkozó internetes oldalakon találhat.
 7. A főzési idő letelte után óvatosan vegye ki a snack tasakot az edényből. A kivételhez és a nyitáshoz használjon edényfogót vagy hasonlót.
- ▷ Ételek felmelegítésénél ugyanígy járjon el.