

  
**CLICCA**



Герметизатор пакетов Clicca

# Руководство пользователя

Система вакуумного хранения продуктов – потрясающее изобретение наших дней. Приготовленная еда, которую мы ставим в холодильник на хранение, может сохраняться в вакууме свежей в 3–5 раз дольше, нежели это бывает обычно. Оказывается, что на сохранность продуктов сильное влияние оказывает кислород. А если из емкости с каким-либо продуктом питания убрать воздух, то время хранения увеличится.

До недавнего времени вакуумная упаковка продуктов использовалась только в промышленных условиях, но благодаря нашему насосу вакуум стал доступен для использования в условиях обычной кухни.

Для вакуумного хранения предусмотрены многообразные вакуумные пакеты. Их можно купить самых разнообразных размеров и форм или использовать обычные пакеты для заморозки.

Для откачки воздуха из пакета используются специальные клапаны, которые крепятся к пакету. Они сделаны таким образом, что дают возможность откачать воздух и при этом плотно его закупорить.

Специальные вакуумные пакеты имеют замок zip lock для надежной герметизации продуктов. Экономия места в холодильнике и удобство транспортировки – одно из преимуществ данных мешков.

Такое новшество нашло широкое применение на практике и позволяет хозяйке осуществлять крупные закупки продуктов и заготовки на длительный срок, не сомневаясь в реальности их качественного сохранения.

Вакуумная упаковка заботится о сохранности денег.

Особенно выгодно использовать такой способ упаковки, если требуется обеспечить сохранность приготовленных блюд после праздников. Как правило, для такого случая готовится блюд значительно больше, нежели реально возможно съесть. И тогда в последующие дни начинается активное выбрасывание денег – в виде продуктов – в мусорные баки. При наличии вакуумной упаковки только один такой праздник существенно сэкономит средства на невыброшенных продуктах питания.

## Порядок применения



Давайте посмотрим на содержимое набора.

В комплекте с герметизатором пакетов Clicca есть 4 клапана (2 оранжевых и 2 зеленых), а также 4 белых клипсы. Насос не потребляет электричества, и Вы можете им пользоваться не только дома, но и брать с собой в дорогу.



1. Подготовьте продукты, которые Вы собирались упаковывать.

2. Возьмите один клапан в руки и легко разделите его на две части.

3. Нижняя, белая, часть клапана крепится к верхней части пакета цветным острием, в центре клапана, вверх, как показано на рисунке.
4. Верхняя, цветная, часть клапана фиксируется на нижней части так, чтобы полностью закрыть нижнюю, белую, часть. При фиксации двух частей клапана будьте осторожны, т.к. цветной наконечник в центре белой части клапана острый. Кроме того, необходимо избегать складок вокруг клапана, т.к. из них может просачиваться воздух.



5. После установки специального цветного клапана на верхней боковой части пакета необходимо закрыть пакет клипсой.

6. Когда все готово, возьмите **герметизатор пакетов Clicca** (насос) и установите его наконечник вертикально на цветную верхнюю сторону клапана.

7. Можно начать

выкачивать воздух из пакета до тех пор, пока не вытяните его полностью.

8. Снимите **герметизатор Clicca** (насос) с клапана на пакете. Теперь Ваши продукты в вакуумной упаковке.

Храните продукты в кладовой, холодильнике или морозильнике.



Для открытия пакета просто расстегните клипсу.

### Внимание!

- Клипсы и клапаны, входящие в комплект, могут использоваться неоднократно, но становятся **непригодными**, если их помыть.
- Пакеты для продуктов необходимо использовать одноразовые и только те, которые точно не пропускают воздух.

**Требования к пакетам, используемым для упаковки продуктов:**

- Толщина пакета – не менее 0,06 мм
- Ширина пакета не может превышать 19,5 см

## **Советы**

- Используйте вакуумную герметизацию для упаковки отдельных порций еды. Вакуумная герметизация наиболее эффективна при упаковке всего одного куска мяса или небольшой порции продуктов. Не пытайтесь вместить много кусочков в один пакет.
- Сравнивая эффективность различных систем вакуумной герметизации, также обратите внимание на стоимость дополнительных мешков или контейнеров для упаковки.
- Во время упаковки не прикасайтесь к пище руками, даже если вы их тщательно помыли.

## **Предупреждения**

- Вакуумная упаковка значительно продлевает жизнь продуктам питания, однако по-прежнему следует учитывать истечение срока годности или возможность, что продукт испортится по истечении определенного времени.
- Даже в вакуумной упаковке существует риск развития анаэробных организмов, которые создают угрозу для пищевых продуктов.

## **Характеристики**

### Размеры

Клапаны: 3,4 x 1,8 см

Клипса: 24,5 x 3 x 1,1 см

Насос: 3,4 x 4 x 11,5 см

### Материалы

Клапаны: силикон и нейлон

Клипсы: полиэтилен

Насос: полипропилен

## **Комплектация**

2 зеленых клапана

2 оранжевых клапана

4 клипсы  
Насос