

Zigmund & Shtain

Вакуумный упаковщик **Küchen-Profi VS-504**



**Представляем новинку -
вакуумный упаковщик
Küchen-Profi VS-504**
от компании Zigmund & Shtain!

Используя его, Вы сможете
хранить продукты и готовить
по-новому.

Küchen-Profi VS-504 –
это свежее решение для
сохранения свежести и
качества продуктов!



Zigmund & Shtain

Для чего нужен вакуумный упаковщик?

Вакуумный упаковщик позволяет быстро, надежно и герметично запечатать любые продукты в вакуумную упаковку.



1

Вакуумная упаковка значительно продлевает срок хранения продуктов (в 3-5 раз!). Отсутствие кислорода препятствует окислению, останавливает размножение бактерий и плесени, благодаря чему сохраняются все витамины, микроэлементы, вкусовые и питательные свойства продукта.

Место/температура хранения	Продукт	Обычный срок хранения	Срок хранения в вакуумной упаковке
Холодильная камера (5±3°C)	Свежее мясо	2-3 дня	8-9 дней
	Свежая рыба/Морепродукты	1-3 дня	4-5 дней
	Вареное мясо	4-6 дней	10-14 дней
	Овощи	3-5 дней	7-10 дней
	Фрукты	5-7 дней	14-20 дней
	Яйца	10-15 дней	1-2 месяца
Морозильная камера (-16 ~ -20°C)	Мясо	3-5 месяцев	1 год
	Рыба		
	Морепродукты		
При комнатной температуре (25±2°C)	Хлеб	1-2 дня	6-8 дней
	Бисквит/Печенье	4-6 месяцев	1 год
	Крупа/Мука	3-5 месяцев	
	Орехи/Бобовые	3-6 месяцев	
	Чай	5-6 месяцев	
	Лекарства	3-6 месяцев	

Zigmund & Shtain

Для чего нужен вакуумный упаковщик?



- 2 Вакуумная упаковка**, в которой хранятся продукты, предотвращает появление нежелательных запахов и загрязнений в холодильнике. Вакуумная упаковка продуктов – это залог гигиены и чистоты Вашего холодильника, полное отсутствие в нем неприятного запаха.
- 3 Вакуумная упаковка** сокращает время заморозки, при этом снижает усушку и заветривание, уменьшает потери продукта, гарантирует длительное хранение без потери качества.
- 4 В вакуумной упаковке** или **в вакуумном контейнере** можно замариновать мясо и другие продукты. В вакууме происходит быстрая пропитка мяса маринадом, а результате чего оно приобретает необыкновенный вкус, аромат и мягкость.
- 5 Вакуумная упаковка** позволяет использовать популярную технологию Sous Vide (Су Вид) в домашних условиях и готовить здоровую пищу в собственном соку при низких температурах.
- 6 С помощью вакуумного упаковщика** можно герметично запечатать не только продукты, но и любые предметы или документы, чтобы защитить их от повреждений или влаги

Zigmund & Shtain

Преимущества вакуумного упаковщика **Küchen-Profi VS-504**



- Автоматическое вакуумирование продуктов
- Ручной режим – контроль за процессом вакуумирования / возможность в любой момент остановить его
- Герметичная упаковка еды и предметов без откачивания воздуха, т.е. без вакуумирования
- Стильный дизайн. Эргономичная форма. Удобное использование.
- Тефлоновое покрытие термолинейки
- Отсек для хранения сетевого шнура
- Прорезиненные нескользящие ножки
- В комплекте дополнительные аксессуары:
 - шланг для вакуумирования в контейнерах
 - рулон пленки для вакуумной упаковки из трехслойного пищевого PE/PA-пластика (0% BPA)

Zigmund & Shtain

Основные функции

**Вакуумный упаковщик
Küchen-Profi VS-504** оснащен
современными функциями,
которые гарантируют
эффективную и качественную
работу прибора:

- Режим автоматического вакуумирования
- Ручной режим вакуумирования
- Вакуумирование в контейнерах
- Запайвание пакета без вакуумирования
- Возможность оперативной остановки процесса вакуумирования в любой момент



Zigmund & Shtain

Су вид или «высокая» кулинария у Вас дома

Ещё недавно технология приготовления пищи **Sous Vide (Су Вид)** применялась только в дорогих ресторанах профессиональными шеф-поварами. Но сегодня она становится все более популярной и в домашней кулинарии. Приверженцы «высокой» кулинарии по праву оценили вкус, качество и пользу пищи, приготовленной в вакуумных пакетах при низкой температуре. Готовить таким образом можно на водяной бане, в мультиварке, медленноварке, мармите, а также в пароварке, духовке и других приборах при наличии специальной функции.

При длительной низкотемпературной обработке до 60-70°C продукты полностью сохраняют свою текстуру и питательные вещества, не подгорают, не пересыхают, получаются нежными и очень сочными.



Zigmund & Shtain

По грибы и на рыбалку... с вакууматором!



Вакууматор очень компактный и легкий — возьмите его с собой в путешествие, в лес, на рыбалку! Благодаря небольшой мощности потребления, прибор можно подключить к сети 220 В через а/м инвертор (в комплект не входит), запаковать продукты (ягоды, грибы, рыба и др.) и тем самым сохранить их свежесть и качество.

Вакуумная упаковка позволяет удобно транспортировать любые продукты, а также сохранить в чистоте салон и багажник автомобиля.

Zigmund & Shtain

Технические характеристики

Мощность.....	110 Вт
Напряжение.....	220-240 В, 50 Гц
Тип управления	электронный
Макс. давление	80 кПа
Скорость всасывания.....	9 л/мин
Материал корпуса	пластик
Макс. ширина вакуумных пакетов ..	30 см
Вес (нетто)	1.2 кг
Габаритные размеры	37x15x7 см
Длина сетевого шнура	1,2 м
Цвет	серебристый



Zigmund & Shtain

В комплекте



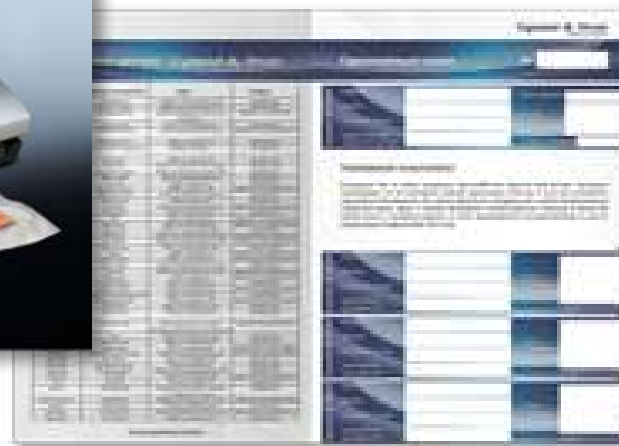
Рулон для вакуумной упаковки (28 см x 3 м) - 1 шт.



Вакуумный шланг - 1 шт.



Руководство по эксплуатации - 1 шт.



Гарантийный талон - 1 шт.

Zigmund & Shtain

Подробная инструкция с рецептами

Zigmund & Shtain

КРАТКОЕ ОПИСАНИЕ



Вакуумный упаковщик **Küchen-Profi VS-504** от компании **Zigmund & Shtain** позволяет быстро, надежно и герметично запечатать любые продукты в вакуумную упаковку. Используя его, Вы сможете хранить продукты и готовить по-новому.

Вакуумный упаковщик **Küchen-Profi VS-504** – это свежее решение для сохранения свежести, качества и вкуса продуктов!

- Вакуумная упаковка до 5 раз увеличивает срок хранения продуктов, препятствует окислению, останавливает размножение бактерий, сохраняются все витамины, микроэлементы.
- Вакуумная упаковка защищает продукты от загрязнений в холодильнике.

Zigmund & Shtain

Вакуумный упаковщик
Küchen-Profi VS-504

Руководство
по эксплуатации
Рецепты



Zigmund & Shtain

КРАТКОЕ ОПИСАНИЕ



- **Вакуумная упаковка** сокращает время заморозки, при этом снижает усушку и заветривание, уменьшает потери продукта, гарантирует длительное хранение (до 1 года!) без потери качества.
- В **вакуумной упаковке** можно замариновать мясо и другие продукты в течение короткого времени, т.к. в вакууме происходит быстрая пропитка мяса маринадом, в результате чего оно приобретает необыкновенный вкус, аромат и мягкость.
- **Вакуумная упаковка** позволяет использовать популярную технологию **Sous Vide (Су Вид)** в домашних условиях и готовить здоровую пищу в собственном соку при низких температурах.
- С помощью **вакуумного упаковщика** можно герметично запечатать не только продукты, но и любые предметы или документы, чтобы защитить их от повреждений или влаги.
- Компактный и легкий прибор можно взять на дачу, в лес или на рыбалку, через автомобильный инвертор (в комплект не входит) подключить его к сети 220 В, запаковать ягоды, грибы, урожай, рыбу и т.д. и тем самым сохранить их свежесть, качество и товарный вид, увеличить срок хранения. **Вакуумная упаковка** позволяет удобно транспортировать любые продукты, а также содержать в чистоте салон и багажник автомобиля.

Инструкция содержит подробное описание прибора и его функций, пошаговые иллюстрации по сборке, практически все рекомендации по использованию и обработке продуктов. Её отличает цветная печать на глянцевой качественной бумаге, крупный шрифт, удобный формат.