

# Өнімдерді қалыпты жағдайда және вакуумдық қаптамада сақтау мерзімі

Сақтау шарттары	Өнімдер	Сақтау температурасы	Қалыпты қаптамада сақтау мерзімі	Вакуумдық қаптамада сақтау мерзімі
Салқындатылған ағамдар (тоңазытқыш бөлімінде сақтау)	Жаңа піскен ет	5 ± 3 °C	2 ~ 3 күн	8 ~ 9 күн
	Балғын балық / теңіз өнімдері		1 ~ 3 күн	4 ~ 5 күн
	Пісірілген ет		4 ~ 6 күн	10 ~ 14 күн
	Көкөністер		3 ~ 5 күн	7 ~ 10 күн
	Жемістер		5 ~ 7 күн	14 ~ 20 күн
	Жұмыртқа		10 ~ 15 күн	30 ~ 50 күн
Мүздатылған тағамдар (мүздатқыш камерада сақтау)	Ет	-16 °C ~ -20 °C	3 ~ 5 ай.	> 1 жыл
	Балық			
	Теңіз өнімдері			
Өнімдерді бөлме температурасында сақтау	Нан	25 ± 2 °C	1 ~ 2 күн	6 ~ 8 күн
	Бисквит/піспенан		4 ~ 6 ай.	> 1 жыл
	Күріш/жарма/ұн		3 ~ 5 ай.	
	Жаңғақтар/бұршақ тұқымдастар		3 ~ 6 ай.	
	Шай		5 ~ 6 ай.	

## Пайдалану

1. Қажетті ұзындықтағы пленканы өлшеп, оны орамнан кесіңіз.
2. Вакуумдық тығыздағышты пайдаланып, ауаны сорып алмай, пленканы бір жағына дәнекерлеңіз.
3. Сөмкені тегіс жерге қойыңыз және өнімнің/ыдыстың оған толық сәйкес келетініне көз жеткізіңіз.
4. Вакуумдық тығыздағышты пайдаланып, сөмкенің қалған, тығыздалмаған жағы арқылы ауаны сорып алыңыз, содан кейін оны дәнекерлеңіз.
5. Пакеттегі вакуумдалған өнім ұзақ сақтауға немесе Sous Vide технологиясы бойынша дайындауға дайын.

**Назар аударыңыз!** +100 °C температурада вакуумдық пакеттерді 1 сағаттан артық ұстау ұсынылмайды.