პროდუქტების შენახვის ვადები ჩვეულებრივ პირობებში და ვაკუუმურ შეფუთვაში

შენახვის პირობები	პროდუქტები	შენახვის ტემპერატურა	შენახვის ვადა ჩვეულებრივ შეფუთვაში	შენახვის ვადა ვაკუუმურ შეფუთვაში
გაცივებული პროდუქტები (შენახვა მაცივრის განყოფილებაში)	ახალი ხორცი	5 ± 3 °C	2 ~ 3 დღე	8 ~ 9 დღე
	ახალი თევზი / ზღვის პროდუქტები		1 ~ 3 დღე	4 ~ 5 დღე
	მოხარშული ხორცი		4 ~ 6 დღე	10 ~ 14 დღე
	ბოსტნეული		3 ~ 5 დღე	7 ~ 10 დღე
	ხილი		5 ~ 7 დღე	14 ~ 20 დღე
	კვერცხი		10 ~ 15 დღე	30 ~ 50 დღე
გაყინული პროდუქტები (შენახვა საყინულე კამერაში)	ხორცი	-16 °C ~ -20 °C	3 ~ 5 თვე	> 1 წელი
	თევზი			
	ზღვის პროდუქტები			
პროდუქტების შენახვა ოთახის ტემპერატურაზე	პური	25 ± 2 °C	1 ~ 2 დღე	6 ~ 8 დღე
	ბისკვიტი / ორცხობილა		4 ~ 6 თვე	> 1 წელი
	ბრინჯი / ბურღულეული / ფქვილი		3 ~ 5 თვე	
	კაკალი / პარკოსნები		3 ~ 6 თვე	
	ჩაი		5 ~ 6 თვე	

ექსპლუატაცია

1. გაზომეთ საჭირო სიგრძის ფირის ნაჭერი და მოაჭერით რულონს.
2. ვაკუუმური შემფუთველის გამოყენებით დაამაგრეთ ფირი ერთი მხრიდან, ჰაერის ამოტუმბვის გარეშე.
3. დადეთ პარკი სწორ ზედაპირზე და დარწმუნდით, რომ პროდუქტი/კერძი მასში მთლიანად ეტევა.
4. ვაკუუმური შემფუთველის დახმარებით ამოტუმბეთ ჰაერი პარკის დარჩენილი დაუმაგრებელი მხრიდან, რის შემდეგაც დაამაგრეთ ისიც.
5. პარკში ვაკუუმირებული პროდუქტი მზადაა ხანგრძლივი შენახვისთვის ან Sous Vide ტექნოლოგიით მოსამზადებლად.

ყურადღება! +100 °C ტემპერატურაზე არ არის რეკომენდებული ვაკუუმური პარკების 1 საათზე მეტხანს დაყოვნება.