

Matériaux et température de fonctionnement :

	Matériaux	Température chaude	Température froide	Volume (Ø/mm)
Sachet zip	Plastique	40°C	-29°C	Petit (230 x 200 mm) Grand (230 x 320 mm)
Boîte	SA	80°C	-10°C	1 litre < Ø 125 x 115 mm
	Silicone	200°C	-50°C	
Pompe	ABS	70°C	-15°C	Ø 40 x 170 mm

* Pour ne pas endommager le plastique, veuillez respecter les plages de température présentées dans ce tableau.

Système de stockage sous-vide :

- Ne pas emballer sous-vide des aliments trop chauds. Attendre leur refroidissement.
- Ne placer sous-vide que des aliments frais.
- Ne pas utiliser les récipients sous-vide au micro-onde, sous risque d'explosion.

Sachet zip :

Pour une meilleure conservation et pour garder intact votre sachet zip, évitez d'y placer des aliments gras ou humides.

Les aliments sous-vide conservés dans le sachet zip et stockés dans un congélateur, peuvent être préservés plus longtemps dans des conditions d'hygiène optimales.

Boîte :

Pour les aliments destinés à être réchauffés au micro-onde et conservés dans les canisters, il est important de libérer l'air et d'ouvrir complètement le contenant.

Ensuite placer les aliments dans ce plat adapté au micro-ondes.

Pompe :

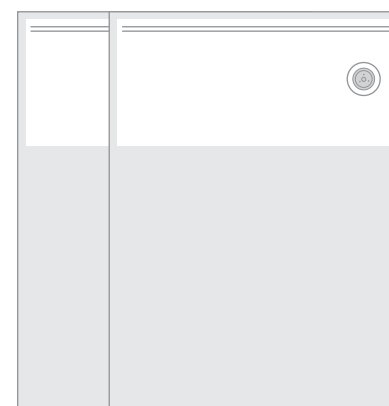
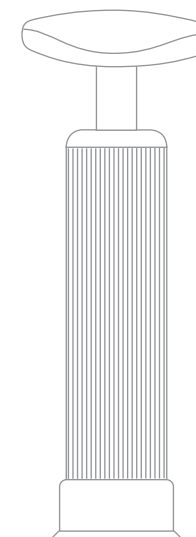
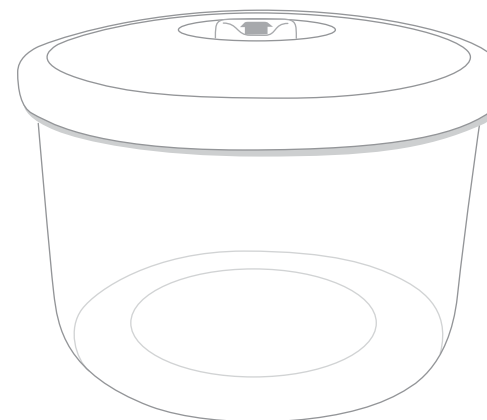
- Ne pas immerger.
- Ne pas passer au lave-vaisselle.
- À utiliser uniquement pour le stockage alimentaire.

VISIOMED Group SA
75116 PARIS - France
contact@visiomed-lab.com
www.visiomed-lab.com

Service consommateurs

0892 350 334

(0,34€/mn)

KIT DE CONSERVATION SOUS-VIDE


© 05/2012 Visiomed Group SA. Les marques citées sont la propriété des auteurs respectifs. Le constructeur se réserve le droit de modifier les caractéristiques sans avis préalable, marque déposée.



NT-SV1

Visiomed BABY

Caractéristiques :

L'air est la principale cause d'oxydation et de déshydratation des aliments frais.

Le kit de conservation sous-vide Nutree® permet d'ôter l'air présent dans le récipient et ainsi de retarder l'humidité et la prolifération de microbes, bactéries ou moisissures. C'est le moyen le plus sûr pour maintenir des aliments frais plus longtemps et préserver les éléments nutritifs (vitamines, minéraux).

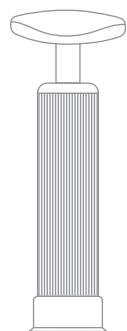
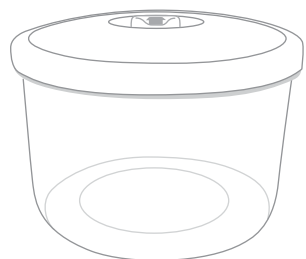
Conservation habituelle selon le type d'aliments : réfrigérateur, congélateur...

- Stocke les aliments de façon saine et hygiénique.
- Conserve le goût, les saveurs et les valeurs énergétiques.
- Ralentit la détérioration des aliments.
- Préviend la déshydratation et suspend l'oxydation des aliments.
- Possibilité de conserver encore plus longtemps les aliments en mettant les récipients sous-vide au congélateur.
- Les viandes ou poissons marinés prennent encore plus de goût lorsqu'ils sont placés dans un récipient sous-vide pendant quelques minutes avant d'être cuits.

Comparaison des durées de conservation :

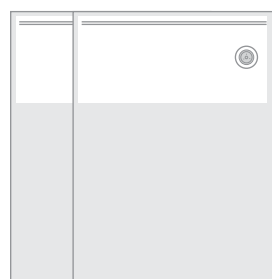
Aliments	Période (Jours)		Aliments	Période (Jours)	
	Conservation normale	Conservation sous-vide		Conservation normale	Conservation sous-vide
Viande crue	3	9	Soupe	7	20
Viande cuite	5	15	Pain/Produit laitier	2	8
Poisson frais	2	5	Biscuit	120	365
Fruit et légume	5	15-21	Riz/Pâtes/Café	180	365
Charcuterie	2	10	Viande séchée	180	365

* Température de stockage : 3-5°C / Source Marketing Institute (jan.2003)



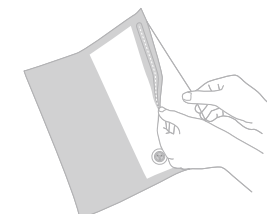
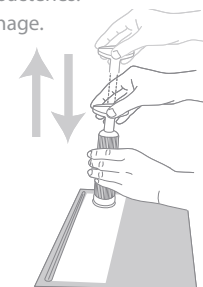
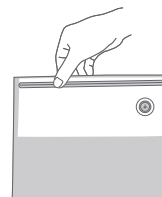
Contenu du kit :

- 1 Pompe manuelle
- Sachets zip sous vide
230 x 200 mm (2pcs)
230 x 320 mm (2 pcs)
- Boîte sous-vide
1 litre Ø 125 x 115



Sachet zip sous vide :

- Conserve plus longtemps sans bactéries.
- Réutilisable après lavage et séchage.

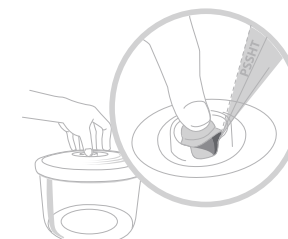
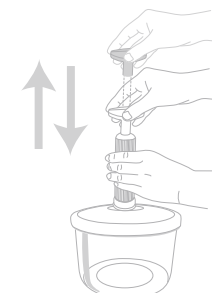


1. Remplir le sachet d'aliments secs et non gras, puis presser fermement les deux parties du zip.

2. Placer la tête d'aspiration de la pompe sur l'entrée d'air du sachet et maintenir verticalement. Actionner la pompe de haut en bas avec le levier du piston en gardant l'embout bien à plat.

3. Pour ouvrir le sachet : Ouvrir le zip en tirant délicatement les deux parties séparément.

Boîte sous-vide :



1. Placer les aliments dans la boîte et replacer le couvercle.

2. Placer la tête d'aspiration de la pompe sur l'entrée d'air en la maintenant à la verticale. Actionner la pompe de haut en bas avec le levier du piston en gardant l'embout bien à plat.

3. Pour ouvrir la boîte : Soulever avec le doigt un côté du piston vert et libérer l'air. La pression s'échappe et le couvercle se déverrouille.

Pompe :

- Fonctionne sans électricité, ni pile.
- Facile d'utilisation et simple à stocker.
- La pression sous-vide se fait en une vingtaine de pompes.