

# ВАКУУМНЫЙ КОНТЕЙНЕР STATUS

## Руководство по эксплуатации

### ПРЕИМУЩЕСТВА ВАКУУМНОЙ УПАКОВКИ

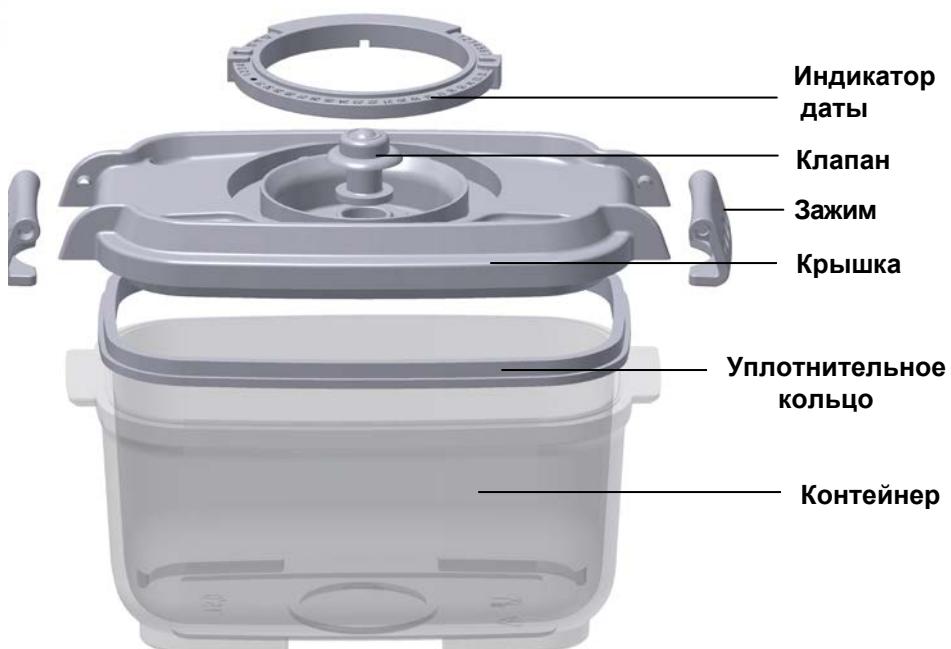
Вакуумные контейнеры являются незаменимыми для любой кухни. Они предназначены для естественного хранения продуктов и продления срока годности сырых или вареных продуктов без ухудшения их качества. Только с помощью вакуумной упаковки можно создать необходимую среду для продления свежести продуктов. Хранение в холодильнике или кладовой не может предотвратить контакт продукта с кислородом.

Преимущества вакуумной упаковки:

- Сохранение витаминов, минералов, питательных веществ и ароматов.
- Предотвращение размножения грибков и бактерий и, таким образом, продление срока хранения продуктов.
- Хранение в вакуумной упаковке позволяет предотвратить смешивание неприятных запахов в холодильнике или морозильной камере.

Вакуумный контейнер имеет индикатор даты на крышке и позволяет отмечать дату конца срока годности продуктов.

**Допускается:** замораживание контейнера (до -21 °C), мойка в посудомоечной машине, разогрев в СВЧ (без крышки)



В Status мы осуществляем весь жизненный цикл своей продукции. Мы заботимся о разработке, производстве, рыночной коммуникации и продаже, а также о сервисном обслуживании наших клиентов. Мы постоянно усовершенствуем свою продукцию, учитывая пожелания наших клиентов, которые являются для нас основным ориентиром. Мы стремимся сделать Status - innovations брендом высококачественной продукции, эффективной и простой в использовании. Ассортимент нашей продукции включает продукцию для хранения пищевых продуктов в вакууме и без вакуума, приспособления для готовки и приготовления пищи, бытовое оборудование и др.