

Consignes de sécurité



- Les sachets alimentaires refermables en silicone sont conçus pour être utilisés à des températures de -20 °C à +200 °C (sans la glissière de fermeture en plastique) et de -20 °C à +90 °C (avec la glissière).
- Les sachets alimentaires refermables sont conçus pour...
 - ...transporter des aliments sans que le contenu ne s'écoule;
 - ...conserver des aliments liquides ou solides à l'abri de l'air au réfrigérateur ou au congélateur;
 - ...réchauffer (et non cuire!) des aliments au micro-ondes; Enlevez d'abord la glissière de fermeture et placez le sachet alimentaire refermable ouvert dans le micro-ondes. Veuillez également respecter les recommandations du fabricant de votre micro-ondes.
 - ...cuire sous vide des aliments au bain-marie.
- Les sachets alimentaires refermables **ne sont pas** conçus pour être utilisés au four! N'utilisez pas les sachets pour une utilisation autre que celle prévue!
- Il **ne faut pas** utiliser les glissières de fermeture au micro-ondes car elles pourraient être endommagées.
-   Ne mettez jamais les sachets alimentaires refermables directement sur une flamme ou sur des plaques de cuisson.
- Ne remplissez pas les sachets au-delà du repère **max**.
- Quand vous réchauffez ou faites cuire des aliments dans les sachets alimentaires refermables, prenez quelques précautions. Utilisez toujours des maniques pour sortir les sachets du micro-ondes ou de la casserole.
- Procédez lentement quand vous fermez ou ouvrez un sachet alimentaire refermable contenant des aliments chauds. Avant de fermer les sachets, laissez le contenu refroidir quelques instants afin que la vapeur qui s'échappe des aliments ne fasse pas éclater les sachets.
- Pendant la cuisson sous vide, ne laissez jamais la casserole contenant le sachet sans surveillance. Le sachet peut exploser s'il contient encore trop d'air.
- Pendant la cuisson sous vide, les glissières de fermeture ne doivent pas être en contact avec l'eau chaude. Si la glissière de fermeture a glissé dans l'eau, sortez-la prudemment avec un ustensile adapté.
- La cuisson sous vide se fait à température relativement basse et il se peut que des bactéries y survivent. Respectez donc une hygiène particulièrement stricte lors de la préparation des aliments.
-  Ne coupez pas d'aliments dans les sachets alimentaires refermables et n'y utilisez pas d'objets coupants ou tranchants. Cela endommagerait les sachets.
- Au fil du temps, les sachets alimentaires refermables peuvent fonder par endroits sous l'effet des matières grasses. Cela ne nuit pas à la santé ni à la qualité ou au bon fonctionnement des sachets.
- Les aliments qui ont une couleur intense peuvent déteindre sur le silicone. Vous pourrez enlever en grande partie ces colorations en nettoyant immédiatement les sachets.
-  Les sachets alimentaires refermables et les glissières peuvent aussi être lavés au lave-vaisselle. Toutefois, ne les placez pas directement au-dessus des résistances chauffantes et laissez les sachets alimentaires bien ouverts.

Utilisation

Avant la première utilisation / Nettoyer les sachets alimentaires refermables

- ▷ Nettoyez les sachets alimentaires refermables avant la première utilisation et après toute utilisation suivante avec de l'eau très chaude et un peu de liquide vaisselle. N'utilisez pas de détergent agressif ni d'objet pointu.

Remplir les sachets alimentaires refermables

- ▷ Mettez le contenu dans les sachets. Ne remplissez pas les sachets au-delà du repère **max**. Avant de remplir les sachets alimentaires refermables, laissez le contenu refroidir quelques instants et, le cas échéant, utilisez des maniques.

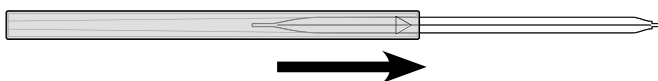
Fermer les sachets alimentaires refermables



AVERTISSEMENT - risque de brûlure

- Avant de fermer les sachets, laissez le contenu refroidir quelques instants afin que la vapeur qui s'échappe des aliments ne fasse pas éclater les sachets.

Pour transporter, mariner, garder les aliments au frais ou les cuire sous vide, fermez hermétiquement les sachets. Voici comment faire:



1. Pressez le sachet avec précaution pour chasser l'air restant - surtout si les aliments à l'intérieur sont encore chauds - par exemple en l'abaissant sur une surface plane.
2. Fermez le sachet alimentaire refermable en appuyant sur les deux bords de l'ouverture et faites ensuite coulisser la glissière de fermeture sur le rebord légèrement surélevé de l'ouverture en suivant le sens de la flèche. **La glissière et le sachet alimentaire refermable portent une flèche indiquant le sens dans lequel il faut faire coulisser la glissière pour fermer le sachet.**
3. Faites coulisser la glissière sur le bord en tirant en alternance sur le sachet dans l'autre sens. La glissière doit fermer tout le sachet pour assurer l'étanchéité à l'air et l'absence de fuites.

Réchauffer ou cuire des aliments



AVERTISSEMENT - risque de brûlure

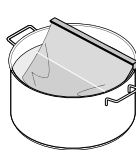
- Quand vous réchauffez ou faites cuire des aliments dans les sachets alimentaires refermables, prenez quelques précautions. Utilisez toujours des maniques pour sortir les sachets du micro-ondes ou de la casserole.
- Pendant la cuisson sous vide, ne laissez jamais la casserole contenant le sachet sans surveillance. Le sachet peut exploser s'il contient encore trop d'air.

Réchauffer au micro-ondes

1. Mettez les aliments ou mets appropriés dans le sachet alimentaire refermable en le tenant droit.
2. Mettez le sachet **ouvert** au micro-ondes de sorte qu'il ne puisse pas se renverser, par exemple dans un saladier allant au micro-ondes.
3. Chauffez le contenu à la température souhaitée. Respectez également les indications du fabricant de votre micro-ondes.

Cuisson sous vide au bain-marie

1. Placez les aliments à cuire dans le sachet, par ex. un morceau de viande.
2. Pressez sur le sachet avec les mains pour en faire sortir le plus d'air possible. Selon le type d'aliments, cela fonctionne mieux en posant le sachet à plat.
3. Fermez le sachet hermétiquement avec la glissière de fermeture comme indiqué au point «Fermer les sachets alimentaires refermables» de sorte qu'il soit sous vide.



Remplissez une casserole d'eau et mettez-y le sachet alimentaire refermable de sorte que la glissière de fermeture s'appuie sur le bord de la casserole (voir l'illustration). Si ce n'est pas possible, prenez une autre taille de casserole. Veillez à ce que la glissière de fermeture soit toujours au-dessus du niveau de l'eau et ne soit jamais en contact avec l'eau chaude!

5. Portez l'eau à la température voulue et maintenez-la en permanence à cette température. **La température de l'eau ne doit pas dépasser 90 °C!** Mesurez en permanence la température de l'eau avec un thermomètre pendant toute la durée de la cuisson. Il existe des thermomètres spéciaux pour la cuisson sous vide.

6. **Pendant toute la durée de la cuisson, ne perdez pas de vue le sachet alimentaire refermable et la température de l'eau.**



Le temps et la température de cuisson dépendent du type d'aliments que vous cuisinez. Vous trouverez des tableaux et des recettes de cuisine sur les sites correspondants sur Internet.

7. Retirez prudemment le sachet de la casserole à la fin du temps de cuisson. Utilisez des maniques ou similaire pour retirer le sachet de la casserole et l'ouvrir.

- ▷ Procédez de la même façon pour réchauffer les aliments.

Güvenlik uyarıları



Silikon atıştırmalık poşetleri, plastik kapatma çubuğu olmadan -20 °C ila +200 °C sıcaklık aralığı için plastik kapatma çubuğu ile -20 °C ila +90 °C sıcaklık aralığı için uygundur.

Atıştırmalık poşetleri şunlar için uygundur ...

... yiyeceklerin sızdırmayacak şekilde taşınması.



... buzdolabında veya dondurucuda sıvı ve katı yiyeceklerin hava geçirmeyecek şekilde saklanması.



... yiyeceklerin mikro dalga fırında tekrar ısıtılması (pişirmek için değil!). Önce kapatma çubuğunu çıkarın ve atıştırmalık poşetini açık şekilde mikrodalga fırına yerleştirin. Ayrıca mikrodalga üreticisinin tavsiyelerini de dikkate alın.

... yiyeceklerin benmari yöntemiyle vakumla pişirilmesi (Sous-vide).

Atıştırmalık poşetleri fırında kullanıma uygun **değildir!**

Atıştırmalık poşetlerini başka amaçlar için kullanmayın!

Kapatma çubukları mikro dalga fırında **kullanılamaz**.

Aksi halde hasar görebilir.

Atıştırmalık poşetlerini açık aleve veya ocakların üzerine yerleştirmeyin.



Atıştırmalık poşetlerini en fazla **max** işaretine kadar doldurun.

Atıştırmalık poşetlerinde yemekleri ısıtırken veya pişirirken dikkatli olun. Sıcak atıştırmalık poşetlerini mikrodalga fırından veya tencereden çıkarırken daima tencere tutacağı vb. kullanın.

Atıştırmalık poşetlerini kapatırken veya açarken yavaş hareket edin. Atıştırmalık poşetlerini kapatmadan önce yükselen buharın atıştırmalık poşetlerini patlatması için sıcak yiyeceklerin bir süre soğumasını bekleyin.

Vakumla pişirme sırasında tencereyi atıştırmalık poşeti ile gözetimsiz bırakmayın. İçerisinde hala çok fazla hava varsa poşet patlayabilir.

Vakumla pişirme sırasında kapatma çubukları sıcak suya girmemelidir. Kapatma çubuğu suya girmişse dikkatli şekilde uygun bir gereç kullanarak dışarı çıkarın.

Vakumlu pişirme sırasında düşük pişirme sıcaklıkları nedeniyle mevcut bakteriler ölmeyebilir. Bu nedenle yiyecekleri hazırlarken hijyene özellikle dikkat etmeli-siniz.

Atıştırmalık poşetlerinin içinde herhangi bir gıdayı kesmeyin ve içerisinde sivri nesneler kullanmayın. Atıştırmalık poşetleri bundan dolayı zarar görebilir.

Zamanla atıştırmalık poşetlerinin yüzeyinde yağlardan dolayı koyu renkli lekeler oluşabilir. Bunlar sağlığa zararlı olmayıp atıştırmalık poşetlerinin kalitesini veya fonksiyonunu etkilemez.

Kendine has rengi yoğun olan yiyecekler silikonda renk bırakabilir. Derhal temizlendiğinde bu renk değişiklikleri büyük ölçüde giderilebilir.

Atıştırmalık poşetleri ve kapatma çubukları bulaşık makinesinde yıkanabilir. Ancak doğrudan ısıtma çubuklarının üzerine yerleştirmeyin ve atıştırmalık poşetlerinin açık olmamasına dikkat edin.



Kullanım

İlk kullanımdan önce / atıştırmalık poşetlerinin temizlenmesi

Atıştırmalık poşetlerini ilk kullanımdan önce ve her kullanımdan sonra sıcak su ve bir miktar bulaşık deterjanı ile yıkayın. Temizlemek için sert ya da tahriş edici temizlik maddeleri kullanılmamalıdır.

Atıştırmalık poşetlerinin doldurulması

İstediğiniz malzemeyi doldurun. Atıştırmalık poşetlerini en fazla **max** işaretine kadar doldurun. Doldurmadan önce sıcak malzemenin biraz soğumasını bekleyin ve gerekirse tencere tutacağı kullanın.

Atıştırmalık poşetinin kapatılması



UYARI - Haşlanma tehlikesi

Atıştırmalık poşetlerini kapatmadan önce yükselen buharın atıştırmalık poşetlerini patlatmaması için sıcak yiyeceklerin bir süre soğumasını bekleyin.

Taşımak, marine etmek veya taze tutmak, ayrıca vakumla pişirmek için atıştırmalık poşetlerini hava geçirmeyecek şekilde kapatın. Aşağıdaki gibi bir uygulama yapın:



- Özellikle yemek hala sıcakken, örn. atıştırmalık poşetini düz bir yüzeye dikkatlice indirerek kalan havayı dikkatli şekilde dışarı bastırın.
- Atıştırmalık poşetinin açıklığını sıkıştırarak kapatın ve kapatma çubuğunu ok yönünde, poşet açıklığının hafif kabarık kenarına kaydırın. **Çubuk ve atıştırmalık poşeti, çubuğun hangi yöne doğru kaydırılacağını gösteren bir ok ile işaretlenmiştir.**
- Sonra sırayla çubuğu poşet kenarına itin ve atıştırmalık poşetini karşı yönde çekin. Atıştırmalık poşetinin hava geçirmeyecek şekilde kapanması ve içindekilerin dökülmemesi için çubuk, poşetin tamamını kapatmalıdır.

Yiyeceklerin ısıtılması veya pişirilmesi



UYARI - Haşlanma tehlikesi

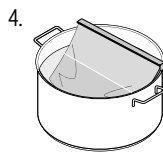
- Atıştırmalık poşetlerinde yemekleri ısıtırken veya pişirirken dikkatli olun. Sıcak atıştırmalık poşetlerini mikrodalga fırından veya tencereden çıkarırken daima tencere tutacağı vb. kullanın.
- Vakumla pişirme sırasında tencereyi atıştırmalık poşeti ile gözetimsiz bırakmayın. İçerisinde hala çok fazla hava varsa poşet patlayabilir.

Mikro dalga fırında ısıtma

- Uygun gıda veya yemekleri dikey şekilde duran atıştırmalık poşetine doldurun.
- Atıştırmalık poşetini, örn. mikrodalga fırına uygun bir kase içerisinde devrilmeyecek şekilde **açık** halde mikrodalga fırına yerleştirin.
- Malzemeyi isteğinize göre ısıtın. Mikro dalga fırının üretici bilgilerini de dikkate alın.

Benmari yöntemiyle vakumla pişirme (Sous-vide)

- Pişirilecek yiyeceği, örn. bir et parçasını atıştırmalık poşetine yerleştirin.
- Ellerinizle atıştırmalık poşetinden mümkün olduğunca fazla havayı çıkarın. Yiyeceğe bağlı olarak, poşeti düz bir şekilde yerleştirmek en iyi sonucu verir.
- Atıştırmalık poşetini „Atıştırmalık poşetinin kapatılması” bölümünde açıklandığı gibi kapatma çubuğu ile hava geçirmeyecek şekilde kapatın, böylece vakumla kapatılır.



Bir tencereyi suyla doldurun ve atıştırmalık poşetini, kapatma çubuğu tencerenin kenarına gelecek şekilde yerleştirin (bkz. şekil). Mümkün değilse farklı büyüklükte bir tencere seğin. Kapatma çubuğunun her zaman su seviyesinin üzerinde kaldığından ve sıcak su ile temas etmediğinden emin olun!

- Suyu istediğiniz sıcaklığa getirin ve sabit tutun. **Su sıcaklığı 90 °C üzerinde olmamalıdır!** Pişme işlemi sırasında su sıcaklığını bir termometre ile sürekli kontrol edin. Özel sous-vide termometreler son derece uygundur.
- Tüm pişme süresi boyunca atıştırmalık poşetine ve su sıcaklığına dikkat edin.**



Pişme süresi ve sıcaklığı, pişirdiğiniz yemeğe bağlıdır.

Yemek pişirme tabloları ve tarifleri internetteki ilgili sayfalarda bulunabilir.

- Pişirme süresi bittiğinde atıştırmalık poşetini tencereden dikkatli şekilde çıkarın. Çıkarmak ve açmak için tencere tutacağı vb. kullanın.

Yiyecekleri ısıtmak için aynı işlemleri yapın.