

TISKOVÁ ZPRÁVA

S VacSy máte čerstvé potraviny vždy po ruce

17. 9. 2010 - Společnost Zepter International oficiálně zahájila v České republice od září prodej nové generace vakuového systému uchovávání potravin VacSy. Kromě řady technických vylepšení byl zcela inovován i design a barevné provedení systému, jemuž nyní dominuje oranžová barva. S VacSy uchováte potraviny a nápoje 3–5krát déle čerstvé, a navíc oceníte jeho univerzálnost, protože ho můžete použít také k ochraně šperků, cenností, dokumentů nebo drobné elektroniky před vodou a prachem. Pokud využijete VacSy k marinování a nakládání masa, bude vaše grilování mnohem zdravější.



Uchovávání čerstvých a zdravých potravin bylo vždy problematické. V minulosti byly sůl, ocet a sušení nejpoužívanějšími způsoby konzervace potravin, které ale měly tu nevýhodu, že nebyly zcela hygienické a při jejich použití se výrazně ničila nutriční hodnota takto uchovávaného jídla! Dvacáté století přineslo skladování potravin v ledničkách při nízkých teplotách, které zabraňovaly šíření bakterií. To ale vedlo k tomu, že

zelenina často změkla nebo byla vyschlá, maso měnilo svou barvu a bylo nahořklé, ryby začaly zapáchat a šířily nepříjemný pach na vše, co bylo uskladněno v jejich blízkosti. Čerstvé vůně a chutě byly obětovány, aby byla prodloužena doba skladování potravin.

VacSy – ideální pomocník do vaší kuchyně

Aby mohly být také v domácnostech zachovány nejvyšší hygienické standardy při konzervaci a uchovávání potravin, vyvinula společnost Zepter International patentovaný vakuový systém VacSy, jehož druhá vylepšená generace se od září letošního roku prodává i v České republice. Nová generace byla vylepšena jak po technické stránce – např. technologicky efektivnější ventil na vrchní straně kontejneru umožňuje rychlejší vysání vzduchu a uchování stabilního vakua uvnitř nádoby i v sáčcích se speciální uzavírací jednotkou –, tak i designu, pro nějž je nyní charakteristická moderní oranžová barva. Na tuzemském trhu je dostupný ve třech provedeních (Mini VacSy set, Standard VacSy set a Family VacSy set), jejichž základ tvoří vždy vakuová pumpa se sadou nádob a vakuovými uzávěry lahví a které se od sebe liší množstvím příslušenství – např. Family VacSy set umožňuje díky svářečce fólií vakuově uchovávat potraviny nejen ve skleněných nádobách se speciálním víčkem, ale také v plastových sáčcích ze speciální fólie.



Uchovávání potravin prostřednictvím odsání vzduchu zabraňuje vzniku bakterií a hub, je hygienické a zaručuje nezměněnou chuť a nutriční vlastnosti jídla. V běžných podmínkách může být vařené jídlo uchováno v ledniče maximálně dva dny. Ve VacSy sáčcích jej můžete uchovat až 10 dnů, jinými slovy, pětkrát déle! Zelenina a některé saláty zůstávají čerstvé až 21 dnů, tedy čtyřikrát déle než s běžnými metodami uskladnění.

Systém VacSy nemusíte využívat jen v kuchyni. Kromě uchovávání potravin je ideální také k ochraně šperků, cenností, dokumentů nebo drobné elektroniky před vodou a prachem.

Tip – zdravé grilování s VacSy

Můžeme grilování učinit zdravější? Odpověď zní, ano! Kromě výběru vhodného masa hraje totiž neméně důležitou roli i jeho příprava – marinování a nakládání. Tradičně bývají marinády – díky nim získá maso nejen vůni a chuť, ale stane se i křehčím a zkrátí se čas potřebný na tepelnou úpravu – připravovány ze směsi koření a oleje. Jsou tedy poměrně kalorické a přítomný tuk navíc zvyšuje riziko vzniku rakovinotvorných látek, protože platí, že čím vyšší obsah tuku v grilované potravíně, tím více těchto škodlivých látek vznikne. Místo tuku lze k marinování také stejně dobře použít i alkohol nebo citronovou či pomerančovou šťávu. Pokud navíc ještě použijete k naložení masa vakuový systém (např. vacSy od společnosti Zepter), docílíte tím velmi chutného a zároveň zdravého výsledku v několika minutách.



Podstatou nakládání marinovaného masa s využitím vakuového systému je omezení přístupu vzduchu. Vakuum způsobí roztahání tkáně a tím se usnadní vstřebání marinády – maso tak křehne i bez přídavku tuku. Vakuování také zajistí, že při následném tepelném zpracování nedojde k poškození bílkovinného gelu na povrchu a tím k porušení soudržnosti jednotlivých kousků masa. Nespornou výhodou vakuového systému je i to, že potraviny vydrží tři- až pětkrát déle, uchovají si vitamíny, minerální látky, barvu a chuť. Takto skladované potraviny jsou také mnohem více chráněny před aerobními (kyslík vyžadujícími) mikroorganismy, plísněmi a hmyzem. Naložené maso nemusíte ani solit, vakuováním se uvolní přirozené aroma masa. Nejlepší a také nejzdravější strategií je tedy uchovat maso před grilováním ve vakuovaných nádobách a teprve krátce před grilováním je potřít zmíněnou marinádou z citronové šťávy a bylin nebo koření, několikrát vysát vzduch a můžete grilovat!

Stručná charakteristika vakuového systému VacSy:

- Zdraví prospěšný
- Jednoduchý a účinný
- Šetří čas a peníze
- Udržuje potraviny 3–5krát déle čerstvé
- Uchovává vitamíny a výživné látky potravin
- Zachovává původní barvy, vůně a chutě potravin
- Nepřenáší zápachy
- Je hygienický a šetrný k životnímu prostředí
- Vhodný pro použití v myčce a mikrovlnné troubě

ZMRAZTE, ROZMRAZTE, OHŘEJTE A SERVÍRUJTE!

Proč si pořídit VacSy?

- Neplýtváte potravinami
- Šetříte čas, peníze a životní prostředí
- Jíte zdravěji
- Vychutnávejte si originální vůně a chutě
- Předcházíte onemocněním, která souvisí s potravinami
- Udržíte lednici čistou a bez zápachů
- Můžete plánovat jídelníček pro celou rodinu třeba i na týden dopředu
- Máte balená hotová jídla po ruce vždy, když se Vám nechce vařit

VAŘTE MÉNĚ ČASTO A JEZTE VŽDY CHUTNÁ A ZDRAVÁ JÍDLA!

Společnost Zepter International je celosvětovým výrobcem, prodejcem a distributorem exkluzivního spotřebního zboží špičkové kvality pro zdravý životní styl. Prodej probíhá převážně formou osobního prodeje, který zajišťuje více než 120 tisíc obchodních reprezentantů, a také v síti maloobchodních prodejen umístěných na hlavních třídách světových měst. Společnost Zepter prostřednictvím svých poboček prodává výrobky ve více než 40 zemích na pěti kontinentech. Všechny produkty značky Zepter vykazují vysokou kvalitu a úroveň provedení. Jsou vyráběny zejména v sedmi výrobních zařízeních v Německu, Itálii a Švýcarsku. Více než 65 milionů spokojených zákazníků dokazuje, že jméno Zepter znamená vždy KVALITU, STYL a HODNOTU. Společnost Zepter International nabízí životní podnikatelskou příležitost všem bez rozdílu věku, pohlaví či vzdělání. Obchodním reprezentantům poskytuje zázemí respektované úspěšné mezinárodní firmy, ověřený systém práce, respekt, motivaci a spravedlivé odměňování. Podnikatelé mohou využít unikátní podnikatelský koncept na bázi franšízy s podporou a propracovaným know-how stabilní celosvětové firmy. Více informací o společnosti naleznete na www.zepter.cz.

Pro více informací kontaktujte:

Klára Šircová, project coordinator, Zepter International, s.r.o., Spálená 55, 110 00 Praha 1

E-mail: sircova@zepter.cz

Jana Rechlíková, marketing manager, Zepter International, s.r.o., Spálená 55, 110 00 Praha 1

E-mail: rechlikova@zepter.cz