

VAKUVAKUMLU SAKLAMA KABİ SETİ



Tazelikten emin olabilirsiniz.

VAKUMLU SAKLAMA KABI SETİ

ARTIK İSRAFA SON !!!
İLK GÜNKÜ KADAR DOĞAL ve TAZE YİYECEKLER....



NEDEN ARNEWA VAKUMLU KAPLAR?

- Gıdalarınızı daha uzun süre muhafaza ederek maddi tasarruf sağlar.
- Bakteri oluşumunu ve kötü kokuları engeller.
- Oksitlemeyi önleyerek gıdalarınızın daha taze ve lezzetli kalmasını sağlar.



ARNEWA VAKUMLU KAP AVANTAJLARI:

- Kötü koku ve küf oluşumunu engeller.
- Bakteri üremesini engeller.
- Yiyeceklerinizin her zaman taze ve lezzetli kalmasını sağlar.
- Gıdalarda protein kaybını ve fermantasyonu önler.
- Gıdaları uzun süre muhafaza ederek maddi tasarruf sağlar.
- Oksitlemeyi önleyerek gıdalarınızın daha taze ve lezzetli kalmasını sağlar.
- Vakum, gıdalarınızın nemden ve ortamdaki diğer kokulardan etkilenmesini engeller.



■ HİJYEN
■ TAZELİK
■ SAĞLIK



- Eski usul gıdaları koruma yöntemi ; gıdaların üstünü plastikle örtmek, buzdolabında soğutmak ve dondurmaktır.
- Fakat bu yöntem gıdaları uzun süre taze tutmaz ve gıdalarınızın kısa sürede bozulmasına neden olur.
- Bunun yanında buzdolabınıza verdiği kötü kokulardan bahsetmiyoruz bile. Oysa vakumlu kaplar, %100 ortalama sistemi sayesinde gıdalarınızın dış ortama temasını önler. Böylece gıdalarınız uzun süre bakteri oluşturmadan taze kalır ve soğutucunuzdaki farklı gıda kokuları birbirine karışmaz.

VAKUMLU KAPLARDA KULLANILABİLECEK GIDALAR:

- Et Çeşitleri (Et-Balık vb..)
- Kahvaltı Çeşitleri (Peynir, Salam, Sosis, Zeytin vb.)
- Kuru Gıdalar (Kahve-Çay, Kuruyemiş, Bisküvi vb.)
- Tahıllı Gıdalar (Makarna, Bulgur, Pirinç, Nohut vb.)
- Sulu Yemekler
- Konserve Çeşitleri
- Sebze ve Meyveler
- Sütü ve unlu mamüller



Ürün Kodu: VSK 65



Arnewa vakumlu kap kullanarak;

- Gıdalarınızı nemli havadan koruyarak lezzet kaybını önleyebilirsiniz.
- Marine etme süresini kısaltarak, etin daha taze kalmasını sağlayabilirsiniz.

HER ZAMAN TAZE VE SAĞLIKLI GIDALARI!..



Buzdolabında kullanılır.



Mikrodalgada kullanılır.



Bulaşık makinasında yıkanır.

