

TABULKA TRVANLIVOSTI VYBRANÝCH POTRAVIN S POUŽITÍM VAKUOVACÍHO PŘÍSTROJE



	Název potraviny	Trvanlivost za normálních podmínek	Trvanlivost za vakuových podmínek s VakuFitem
		(dny)	(dny)
lednice cca 5 °C	bílé maso	2–3	6–9
	čerstvé maso	3–4	8–9
	ryby celé	1–3	4–5
	zvěřina	1–3	5–7
	měkké uzeniny	2–3	8–9
	párky	2–3	8–9
	suchý salám	7–9	20–25
	uzeniny	7–15	25–40
	krájené uzeniny	4–6	20–25
	měkké sýry	5–7	14–20
	tvrdé sýry	15–20	25–60
	zelenina - MF*	1–3	7–10
	ovoce - MF*	5–7	14–20
			(měsíce)
mraznička cca –18 °C	maso	4–6	15–20
	ryby	3–4	10–12
	zelenina, houby	8–10	18–24
	ovoce	8–10	18–24
		(měsíce)	(měsíce)
pokojová teplota cca 20 °C	těstoviny	5–6	12
	rýže	5–6	12
	suché ovoce	3–4	12
	káva	2–3	12
	čaj sypaný	5–6	12
		(dny)	(dny)
potraviny vařené, tepelně upravené	vařená jídla obecně	2–3	6–10
	kaše, polévky zeleninové	2–3	6–10
	těstoviny, rýže	2–3	6–8
	maso vařené, pečené	3–5	10–15

* uložené v sáčcích MAXiFresh, které zpomalují zrání, zachovávají čerstvost a prodlužují trvanlivost čerstvého ovoce a zeleniny