

Recomendaciones para el uso de Bolsas Reutilizables de Silicona

Para sellar, asegúrate de eliminar el aire y presionar firmes los bordes de ambos lados.

• **Cocción Lenta**

Introduce los ingredientes y sella la bolsa, deja una pequeña abertura en cualquier parte del sello.

Sumerge lentamente la bolsa en agua caliente, la presión del agua en el exterior de la bolsa expulsará el exceso de aire y creará un sello hermético al vacío alrededor de la comida.

Una vez que la bolsa esté casi completamente sumergida, presiona los bordes para sellar el cierre completamente y evitar la entrada de aire o que se derrame el interior.

• **Uso en el Microondas**

Descongela o cocina alimentos directamente con tu bolsa. Basta con dejarla abierta, sin sellarla y colocarla en el microondas.

• **En Horno Convencional**

Esta bolsa soporta temperaturas de hasta 230 °C. Déjala abierta, colócala en una bandeja para hornear y métela al horno el tiempo que consideres necesario para calentar tus alimentos.

• **Congela o Refrigerera**

Si preparas tu comidas con anticipación, puedes almacenarla fácilmente en el refrigerador. Y si quieres guardarla mucho más tiempo, simplemente congela las porciones, coloca en vertical y listo ¡comida para meses!

• **Transportar Comida**

Te recomendamos tener MUCHA precaución cuando transportes líquidos, ya que si tu bolsa no está bien sellada, corres el riesgo de que se salgan. Así que asegúrate de cerrar bien tus bolsas y siempre colocarlas en vertical para correr el menor riesgo.