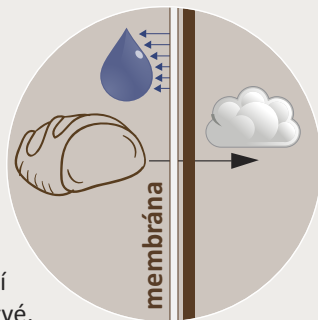


Jak správně balit pečivo

Děkujeme, že jste si koupili naše pytlíky Wrapáčky. Tyto speciální funkční obaly na uchování především chleba jsou kompromisem mezi bavlněnou utěrkou, ve které pečivo okorává a schne velmi rychle, a mezi igelitovým (mikrotenovým) sáčkem, ve kterém chleba zase rychle plesniví. Funkčnost našemu obalu zajišťuje vnitřní textilie zpomalující únik vlhkosti z pečiva a tím ho uchová déle měkké a čerstvé, než by bylo při zabalení do bavlněné či lněné utěrky. Speciální textilie se chová trochu jako membrána, protože je vylepšená nánosováním polyuretanem s atestem SZÚ. Obaly nejsou určeny na zákusky, svačiny ani jiné potraviny nebo materiály.



Pečivo ve funkčním obalu se už nesmí dávat do igelitu ani do neprodyšné chlebovky (u dřevěných chlebovek to chce vyzkoušet, pro pečivo bez kůrky to může být OK). Může stát nebo viset na kuchyňské lince (ne na přímém slunci), v době zimní topné sezóny je mu dobře ve spíži. Pokud je v pytlíku velký pecen chleba je šetrnější ho položit, než věšet za šňůrky. Také při nákupu velkých pecnů chleba je vhodnější pytlíky s chlebem nést v tašce, než držet za šňůrky. Pečivo nepatří do ledničky. V obalu se nesmí zamrazovat, ohřívat ani krájet.

Pečivo při zabalení musí být úplně vychladlé a mít suchý povrch. Pokud se zapařilo v igelitu nebo orosilo v ledničce, je nutné ho nechat úplně oschnout (i mezi krajíci chleba) a vložit do pytlíku až bude povrch suchý, protože každé zapaření vede k rozvoji plísní. Výrobce uvádí protiplísňovou odolnost vnitřní textilie a prodlouženou délku čerstvosti pečiva oproti utěrce, ale nelze zajistit, že pečivo nikdy nemůže v obalu zplesnivět. Pečivo je potravina rychlé spotřeby a obsahuje škrob, proto nelze (kromě zamražení) plesnivění úplně předejít ani zabránit. Rychlost zplesnivění je dána především kvalitou samotného pečiva a hygienou při jeho skladování u výrobce a u obchodníka. Nejdéle vydrží chléb upečený doma z kvalitních surovin a nebalené kvalitní kváskové chleby. Domácí chleba doporučujeme ponechat aspoň půl dne v utěrce než úplně vychladne a přestane uvolňovat páry.



Z pohledu okorávání a tvrdnutí jsou naše Wrapáčky nejlepší pro chléb. Je potřeba ho uložit řeznou plochou dolů, pohlazením vytlačit z pytlíku vzduch, zavřít pevně šňůrkami a pověsit. Když je už chleba jen malý kousek, okorává i v pytlíku, proto po zavření je lepší pytlík nevěšet, ale položit (postavit na dno) a celou prázdnou část zahrnout dolů nebo i zamotat a volnými šňůrkami převázat, aby byl kontakt chleba s textilií co největší. To platí zejména v zimě, kdy je v domácnostech suchý vzduch. V létě na terase, ve stanu nebo u moře stačí většinou pytlík jen zavřít, záleží na vlhkosti vzduchu.

Na pečivo bez kůrky (rohlíky, housky) funguje textilie méně aktivně, je potřeba ho vždy pevně zabalit (jako u kousku chleba) a zamotat, aby bylo v textilií obalené. U pečiva ze zmrazeného polotovaru lze prodloužit jeho „požitelnost“ jen omezeně, většinou jen o den, protože nemá potřebnou vláčnost a rychle tvrdne. Pokud potřebujete uchovat pečivo na více než dva dny, nekupujte rozpékané pečivo ze zmrazeného polotovaru.

Jak se Wrapáčci udržují

Wrapáčci jsou velmi praktické, skladné a lehce udržovatelné textilní obaly pro opakované použití. Vnitřní látka se skoro nešpiní, drobký stačí vytřepat, lehké znečištění od mouky utřít vlhkým hadříkem. V případě potřeby je možné obal vyprat na max. 30 °C v pračce, ale úplně stačí přemáchnout v ruce. Tmavé a výrazné barvy doporučujeme prád odděleně. Na výrobek nepoužívejte aviváž ani prací prášky s výraznou parfémovou složkou (nejlépe jen přírodní bez vůně), nelze jej bělit ani chemicky čistit. Vnější látka je 100 % bavlna, proto při ždímání nastavujte otáčky do 800, při vysokých otáčkách dochází k polámání vláken a látka se trvale pokrčí. To platí zejména u režných pytlíků Natural, které nemají úpravu pro snadné žehlení. Také nedoporučujeme obal sušit v sušičce. Výrobci textilií doporučují textilní výrobky vyprat před prvním použitím.



Protože vnitřní bílá látka je částečně voděodolná, doporučujeme po vyprání obal roztáhnout a nechat proschnout tak, aby byl zajištěn přístup vzduchu dovnitř mezi látky. Před žehlením obal také roztáhněte tak, aby bílá vnitřní látka byla zvlášť – tato látka se nesmí žehlit. Bavlněnou část výrobku můžete žehlit na max. 200 °C jako každou jinou bavlnu.

Prázdné obaly neskládejte, v místě skladů může po delší době nános prskat. Můžete je pověsit volně za šňůrky nebo je jemně srolovat do velké ruličky. Prázdné pytlíky vždy ukládejte mimo dosah dětí!

Wrap Up pro svět bez igelitu

Naše funkční obaly šetří životní prostředí, jsou určeny pro opakované použití. Bez ohledu na to, jestli v nich dané pečivo vydrží déle než v utěrce, slouží jako náhrada plastových obalů, které jsou pro přírodní ekosystémy obrovskou zátěží a pro lidstvo zdravotním rizikem.



Pytlík můžete použít i pro nákup pečiva, nejlépe v pekařství přímo bez dalších obalů. Můžete ho vzít i do supermarketů, protože není označen EAN kódem a v marketech se neprodává, ale u pokladny ho musíte otevřít.



Více na www.pytliknachleba.cz

Wrap Up s.r.o., Jana Trčky 1781, 739 11 Frýdlant nad Ostravicí
prodejna: Zámecká 56, 738 01 Frýdek-Místek
tel.: 603 938 888 • wrap-up@seznam.cz • www.wrap-up.cz

Mediálním partnerem funkčních pytlíků jsou portály tripy.cz a volty.cz