

FoodSaver, nuovo alleato della “schiscetta”

318604-204871279588723-1351220854-n-a6ee8ccc

"Pausa pranzo troppo cara: torna di moda la schiscetta" a dirlo l'Osservatorio nazionale di Federconsumatori. Dal 2001 il pranzo in mensa o fuori dall'ufficio è aumentato del 144%. Il cibo portato da casa costa il 75% in meno, così sempre più lavoratori escono da casa con il pranzo nella borsa. L'alleato perfetto di questa tendenza è il sistema per la sigillatura sottovuoto [FoodSaver](#) che con i suoi pratici contenitori da 0,70 l, permette di garantire la freschezza delle pietanze preparate a casa, anche qualche giorno prima del consumo.

[FoodSaver_Sottovuoto Schiscetta_01](#) Una vera rivoluzione nella gestione del pasto fuori casa, soprattutto per chi ha poco tempo: nel fine settimana o nel giorno libero basterà infatti programmare i pranzi dei cinque giorni successivi, collocarli in diversi contenitori e lasciarli in frigorifero prelevandoli di giorno in giorno. Barattoli e contenitori (disponibili sia in formato rettangolare che rotondo) sono estremamente comodi, si possono impilare, mettere nel forno a microonde e lavare in lavastoviglie. Una volta collocato il pasto all'interno, anche se si tratta di una semplice insalata o di alimenti friabili, basta chiudere con lo speciale tappo e collegarlo attraverso l'apposito tubicino a una delle macchine per il sottovuoto FoodSaver, che provvederà ad estrarre l'aria, principale causa del deterioramento del cibo.

Sei sono i modelli di macchine per la sigillatura sottovuoto FoodSaver pronti a mantenere la freschezza degli alimenti fino a cinque volte più lungo, lasciando gli alimenti intatti, sempre freschi. Le macchine per il sottovuoto FoodSaver si caratterizzano per praticità e comodità: leggere, compatte, di limitato ingombro sul piano cucina perché eventualmente posizionabili anche in verticale, si abbinano allo stile della cucina con un design contemporaneo. Alcuni modelli dispongono di un vano interno che ospita il rotolo, utile per creare il sacchetto della giusta misura.

[FoodSaver_Sottovuoto Schiscetta_02](#) Certo, c'è da dire che il termine "schiscetta" nasce dal verbo "schiacciare" e in questo caso di schiacciato non c'è proprio nulla. Anzi è l'esatto opposto e chissà che la Milano del terzo millennio non sappia coniare un nuovo termine!