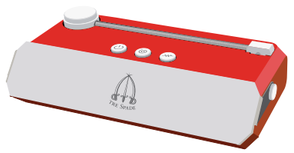
TRE SPADE

www.trespade.it – www.takaje.com

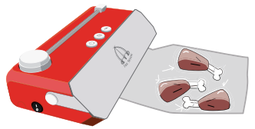
Vacuum Machine takaje®



Sottovuoto con busta
Vacuum pack in bags

Inserisci l'imboccatura della busta nella camera, chiudi il coperchio, tienilo premuto per 2–3 secondi e attendi il rilascio della busta a fine ciclo

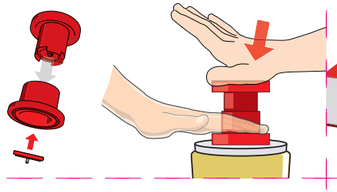
Place the mouth of the bag into the chamber, close the lid, press it for 2–3 seconds, wait for the release of the bag at the end of cycle.



Sottovuoto con valvola in barattoli
Vacuum cycle in glass jars

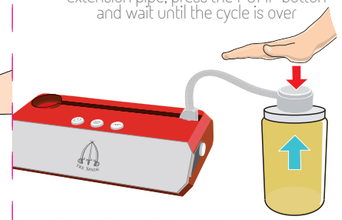
1 Fora il tappo con la valvola premendo energicamente sull'applicatore

Pierce the cap with the valve by pressing down on the applicator



2 Copri la valvola con la prolunga di aspirazione, premi il tasto PUMP e attendi il rilascio a fine ciclo

Cover the valve with the vacuum extension pipe, press the PUMP button and wait until the cycle is over



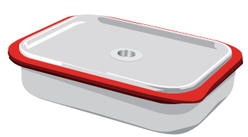
Per un utilizzo ottimale della valvola Takaje:
- utilizzare solo con barattoli di vetro a chiusura ermetica con coperchio in metallo
- utilizzare la valvola per una sola foratura
- usare barattoli e coperchi perfettamente integri (non scheggiati, crepati, deformati)
- prima dell'uso pulire accuratamente il barattolo e il coperchio

For optimal use of the Takaje valve:
- use only glass jars with an airtight metal lid
- use the valve for one single piercing only
- use glass jars and lids perfectly intact (not chipped, cracked, or deformed)
- thoroughly clean the jar and lid before use

- non usare con alimenti che possono generare gas (legumi, verdure fresche)
- non confezionare sottovuoto bevande gassate
- non sottoporre i barattoli sottovuoto a fonti di calore (forno tradizionale e microonde, fornello, lavastoviglie)
- lavare a mano i coperchi che montano la valvola

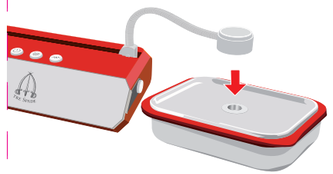
- Do not use with foods that can generate gas (beans, fresh vegetables)
- do not use to vacuum sodas
- do not use vacuumed jars into heat sources (oven and microwave, stove, dishwasher)
- Hand wash the lids once provided with valve

Vacuum Box takaje®



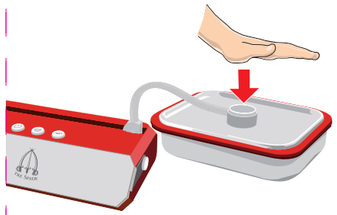
1 Chiudi la vaschetta e copri la valvola con la prolunga di aspirazione

Close the container and cover the valve with the vacuum extension pipe



2 Durante l'aspirazione tieni ben premuta la prolunga sul coperchio

During vacuum cycle, hold the vacuum extension pipe onto the lid



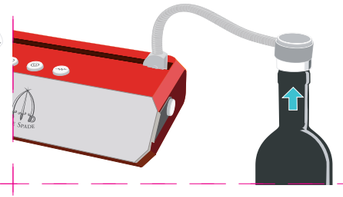
3 Per aprire tirare la guarnizione con forza verso l'esterno

Pull the seal towards the outside to open the box

Bottle Cap takaje®

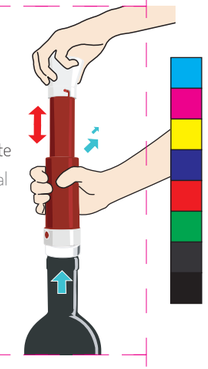
A Inserisci il tappo con valvola nella bottiglia, coprilo con la prolunga e premi il tasto PUMP

Put the lid with the valve onto the bottle, cover it with the vacuum extension pipe and press the PUMP button



B Se usi la Vacuum Pump, aspira l'aria attraverso il tappo pompando più volte

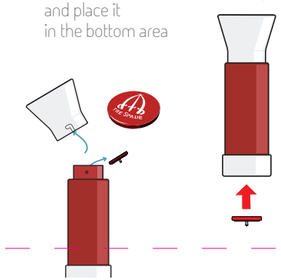
If you are using the manual Vacuum Pump, extract air through the lid by pumping several times



Vacuum Pump takaje®

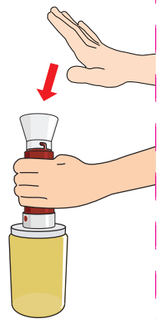
1 Estrai una valvola dal corpo della pompa e inseriscila nella sede inferiore

Take a valve from the pump body and place it in the bottom area



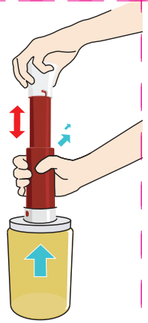
2 Per forare il coperchio, dai un colpo deciso alla parte superiore della pompa

Give the top of the pump a strong tap to pierce the lid



3 Aspira l'aria attraverso la valvola pompando più volte

Vacuum by pumping several times



Takaje Sistema per il sottovuoto.
Takaje è il sistema evoluto per la conservazione sottovuoto che mantiene più a lungo il gusto e le proprietà degli alimenti. Un'autentica rivoluzione in cucina: oltre ai consueti sacchetti, Takaje permette di utilizzare qualunque recipiente in vetro, trasformandolo in un vero e proprio contenitore per il vuoto.

Takaje Vacuum sealing system.
Takaje is a high end system developed for the vacuum preservation of foods. It preserves taste and properties of foods extending their usual time span. A real revolution in the kitchen: besides the usual bags, Takaje allows the use of any glass jar transforming it into a vacuum container.

Tre Spade Meccanismi d'alta cucina

Nella storia di ogni azienda si intrecciano vicende di uomini e macchine, ma il nostro marchio racchiude qualcosa di diverso: l'idea di far convivere una vocazione fortemente industriale, forgiata nel metallo, e un amore autentico per le cose buone. Ecco perché, partendo dalla nostra esperienza nella lavorazione dell'acciaio, nel corso degli anni abbiamo creato e sviluppato prodotti sempre nuovi nel mondo degli strumenti professionali da cucina. Con una sola cosa in mente: la tradizione del gusto italiano. La stessa tradizione da cui è nata la gamma Takaje.

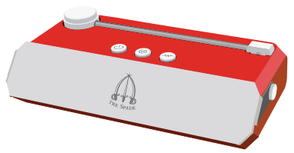
Tre Spade Haute cuisine mechanisms

In the history of each company stories of men and machines are weaved together, but our brand embodies something different: the idea to bring together a strong, forged in metal, industrial vocation and a genuine love for good things. That's why, starting by our experience working with metal, over the years we have created and developed new products for professional chefs. With one goal only: the traditional of Italian taste. This same tradition inspired the creation of Takaje range.

TRE SPADE

www.trespade.it – www.takaje.com

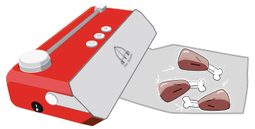
Vacuum Machine takaje®



Sous-vide avec sachet
Vakuumieren mit Beutel

Insérez l'embouchure du sachet dans la chambre à vide, fermez le couvercle, maintenez-le en pressant pendant 2-3 secondes puis attendez la relâche du sachet en fin de cycle.

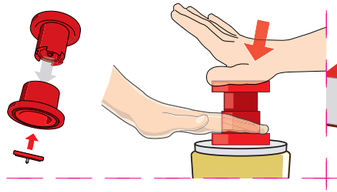
Führen Sie die Öffnung des Beutels in die Kammer ein, schließen Sie den Deckel, halten Sie ihn 2-3 Sekunden lang gedrückt, und warten Sie, bis der Beutel am Zyklusende wieder freigegeben wird



Sous-vide avec valve pour bocaux
Vakuumieren mit Ventil in Behältern

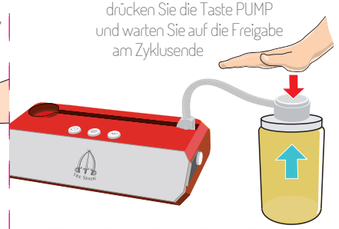
1 Percez le couvercle avec la valve en appuyant énergiquement sur l'applicateur.

Durchbohren Sie das Ventil mit dem Verschluss, indem Sie kraftvoll auf den Applikator drücken



2 Positionnez la rallonge d'aspiration sur la valve, appuyez sur la touche PUMP et attendez la relâche en fin de cycle

Bedecken Sie das Ventil mit der Absaugverlängerung, drücken Sie die Taste PUMP und warten Sie auf die Freigabe am Zyklusende



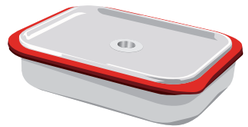
Pour une utilisation optimale de la valve Takaje:
- utiliser seulement avec des bocaux en verre à fermeture hermétique dotés de couvercle en métal
- utiliser la valve pour un seul perçage
- utiliser des bocaux et des couvercles en parfait état (qui ne soient pas ébréchés, fêlés, ou déformés)
- nettoyer soigneusement le bocal et le couvercle avant l'utilisation

Für eine optimale Nutzung des Takaje Ventils:
- Verwenden Sie nur luftdicht verschließbare Glasbehälter mit Metalldeckel
- Verwenden Sie das Ventil nur für eine Öffnung
- Verwenden Sie nur absolut unversehrte Behälter und Deckel (die nicht angeschlagen, verformt oder auf sonstige Weise beschädigt sind)
- Reinigen Sie den Behälter und den Deckel vor Gebrauch gründlich

- ne pas utiliser avec des aliments qui peuvent dégager des gaz (légumes secs, légumes frais)
- ne pas utiliser le sous-vide pour des boissons gazeuses
- ne pas exposer les bocaux sous-vide à proximité des sources de chaleur (four traditionnel et micro-ondes, cuisinière, lave-vaisselle)
- laver à la main les couvercles déjà dotés de la valve

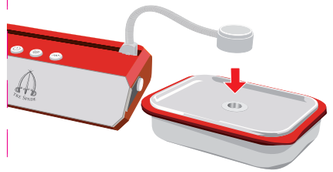
- Verwenden Sie keine Lebensmittel, die Gase bilden können (Hülsenfrüchte, frisches Gemüse)
- Verpacken Sie keine kohlensäurehaltigen Getränke unter Vakuum
- Halten Sie die Vakuumbehälter von Hitzequellen fern (Backofen, Mikrowelle, Herd, Geschirrspüler etc.)
- Waschen Sie die Deckel, auf denen das Ventil angebracht wird, von Hand

Vacuum Box takaje®



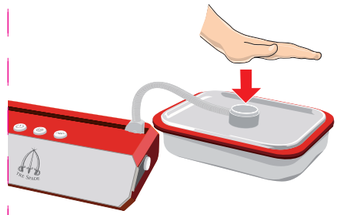
1 Fermez la barquette et positionnez la rallonge d'aspiration sur la valve

Schließen Sie die Ablage und bedecken Sie das Ventil mit der Absaugverlängerung



2 Pendant l'aspiration, maintenez la rallonge bien appuyée sur le couvercle

Drücken Sie die Verlängerung während des Absaugens fest auf den Deckel



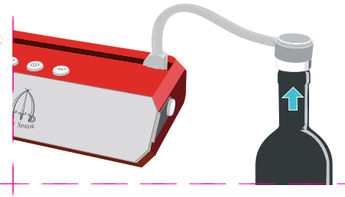
3 Pour ouvrir, tirer le joint avec force vers l'exterieur

Ziehen Sie die Dichtung nach außer kräftig zu öffnen

Bottle Cap takaje®

A Appliquez le bouchon (avec valve) à la bouteille, raccordez la rallonge au bouchon et appuyez sur la touche PUMP

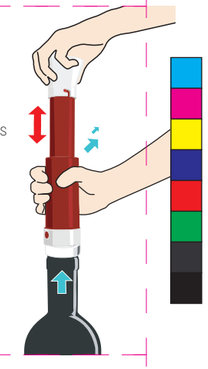
Setzen Sie den Verschluss mit Ventil in die Flasche ein, bedecken Sie ihn mit der Verlängerung, und drücken Sie die Taste PUMP



B

Si vous utilisez la Vacuum Pump, aspirez l'air à travers le bouchon en pompant plusieurs fois

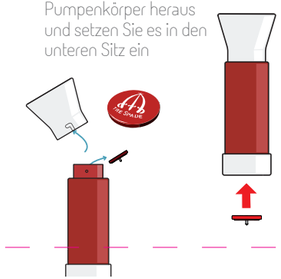
Wenn Sie die Vacuum Pump verwenden, saugen Sie die Luft durch mehrmaliges Pumpen an



Vacuum Pump takaje®

1 Enlevez une valve du corps de la pompe et insérez-la dans son siège inférieur

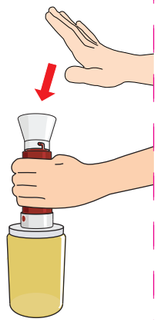
Ziehen Sie ein Ventil aus dem Pumpenkörper heraus und setzen Sie es in den unteren Sitz ein



2

Pour percer le couvercle, donnez un coup sec sur la partie supérieure de la pompe

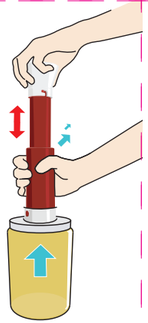
Schlagen Sie einmal fest auf den oberen Teil der Pumpe, um den Deckel zu durchbohren



3

Aspirez l'air à travers la valve en pompant plusieurs fois

Saugen Sie durch mehrmaliges Pumpen Luft durch das Ventil an



Takaje Système de conditionnement sous-vide.
Takaje est le système à l'avant-garde pour la conservation sous-vide qui maintient plus longtemps le goût et les qualités des aliments. Une véritable révolution en cuisine: outre aux sachets habituels, Takaje permet d'utiliser n'importe quel récipient en verre, en le transformant en un véritable conteneur pour le vide.
Takaje Das Vakuumiersystem.
Takaje ist das fortschrittliche Vakuumiersystem, das den Geschmack und die Eigenschaften von Lebensmitteln länger erhält. Eine echte Revolution in der Küche: Neben der Verwendung von Beuteln ermöglicht Takaje auch den Gebrauch von Glasbehältern jeglicher Art, die das System in richtige Vakuumbehälter verwandelt.

Tre Spade Mécanismes de haute cuisine

Dans le parcours de chaque entreprise des histoires d'hommes et de machines se croisent mais notre marque renferme un «plus»: l'idée de faire coexister une vocation fortement industrielle, forgée dans le métal, et un amour authentique pour les bonnes choses. Voilà pourquoi, grâce à notre expérience dans l'usinage du métal, nous avons créé et développé au cours des années des produits toujours novateurs dans le monde des ustensiles de cuisine professionnels. Avec un seul esprit: la tradition du goût italien. Cette même tradition qui a inspiré la gamme Takaje.

Tre Spade Geräte für die gehobene Küche

In der Geschichte eine jeden Unternehmens fließen Geschichten von Menschen und Maschinen zusammen, aber es gibt etwas, das unsere Marke anders macht: die Idee, eine stark industrielle, in Metall geschmiedete Berufung mit einer authentischen Liebe für gutes Essen zu verbinden. Und so haben wir im Laufe der Jahre, ausgehend von unserer Erfahrung in der Stahlbearbeitung, immer wieder neue Produkte im Bereich der professionellen Küchengeräte erdacht und entwickelt. Dabei haben wir eines nie aus den Augen verloren: die Tradition des italienischen Geschmacks. Dieselbe Tradition, aus der auch die Reihe Takaje entstanden ist.