

# SOUSVIDE



## LA TECNOLOGIA PIÙ EVOLUTA PRESENTE SUL MERCATO

### SCOPRIAMO I VANTAGGI DEL FORNO AD ACQUA PIÙ RAFFINATO AL MONDO:

#### UMIDITÀ

Perché il cibo cotto sottovuoto e sigillato non perde umidità o sapore per mezzo della cottura. Il sacchetto sottovuoto trattiene tutto il liquido rilasciato dall'alimento. La differenza, rispetto alle tecniche tradizionali come negli arrostiti e nei brasati dove la carne ha la tendenza ad asciugarsi, è particolarmente evidente.

#### TENEREZZA

La cottura a bassa temperatura usando il sottovuoto impedisce al collagene, presente nella carni, di diventare duro e rigido. Il controllo del collagene fa sì che la carne resti morbida, tenera, succulenta. Questo è molto efficace per stinchi, arrostiti e altri pezzi di carne che sono tipicamente brasati o arrostiti, ma spesso asciutti o troppo cotti.

#### STRUTTURA

Sous Vide permette di cuocere il cibo scoprendo anche nuove texture (gusti, sapori, profumi). Questo è determinato da tre fattori:

- A) il sottovuoto rendere gli alimenti più densi, ciò è dovuto alla pressione del vuoto, in questo modo si concentrano i sapori;
- B) la mancanza di ossigeno non va ad ossidare gli alimenti (mele, cipolle, carne, ecc);
- C) la cottura ad elevate temperature, utilizzato nella cottura tradizionale, provoca una eccessiva alterazione dell'alimento. Nel caso della carne, troppo calore la fa diventare dura.

#### CONTROLLO DEL PROCESSO DI COTTURA

Molto spesso quando dobbiamo cucinare un arrosto (maiale, vitello, pollo...) non sappiamo mai quando sarà pronto!!! E non sarà sempre tutte le volte allo stesso modo. Utilizzando il Sous Vide la cottura sarà sempre perfetta, la consistenza sempre la stessa e senza incappare in sorprese sgradevoli.

#### CONVENIENZA

Sous vide introduce molte strategie di risparmio di tempo e di convenienza generale per il cuoco/a di casa. Dall'acquisto delle materie prime, alle scorte, alla conservazione in frigorifero, alla sicurezza alimentare e contaminazioni crociate, alla possibilità di preparare piatti giorni prima, marinature, ecc...



### Scopriamo il SousVide Supreme.

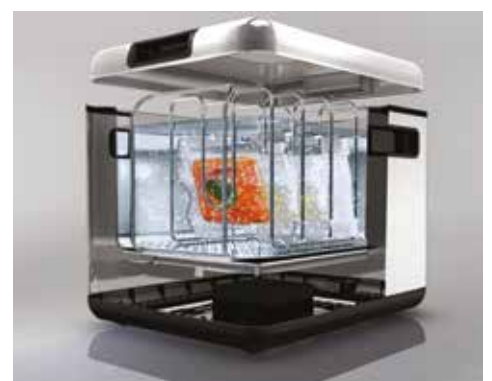
Sous vide, o cottura a bassa temperatura (bt), è il processo di cottura dei cibi a temperatura strettamente controllata, di solito la temperatura è la stessa a cui il cibo sarà servito. Questo metodo di cottura va a sostituire un sistema tradizionale che utilizza le alte temperature di calore per cuocere il cibo (griglie, forno, padella ecc..), per ottenere dei cibi più digeribili, nutrizionali, teneri e saporiti.

Sous vide per la prima volta viene utilizzato come tecnica culinaria di alto livello nelle cucine in Francia nel 1970 e tradizionalmente è il processo di cottura in sottovuoto di alimenti, sigillati in confezioni predisposte, in un bagno di acqua calda a bassa temperatura. Questo processo aiuta a raggiungere la consistenza e grado di cottura che non si trovano in altre tecniche simili, nonché l'introduzione di numerosi vantaggi per una cucina professionale. Il Sous vide poi, è stato lentamente diffuso in tutto il mondo e dalle cucine professionali ora si sta facendo apprezzare anche in quelle domestiche.

COTTURA  
SOUSVIDE



COTTURA  
SU BRACE



## All'interno del Sous Vide Supreme

Coperchio in acciaio inox per il mantenimento di temperatura e il recupero di condensa durante la cottura, girandolo diventa un comodo vassoio.

Una griglia universale serve per mantenere separati i sacchetti sottovuoto.

Due comode prese consentono di sollevare facilmente dal bagno la griglia universale.

La griglia evita inoltre che i sacchetti di cottura vengano a diretto contatto con il bagno termostatico.

Bagno in acciaio inox.

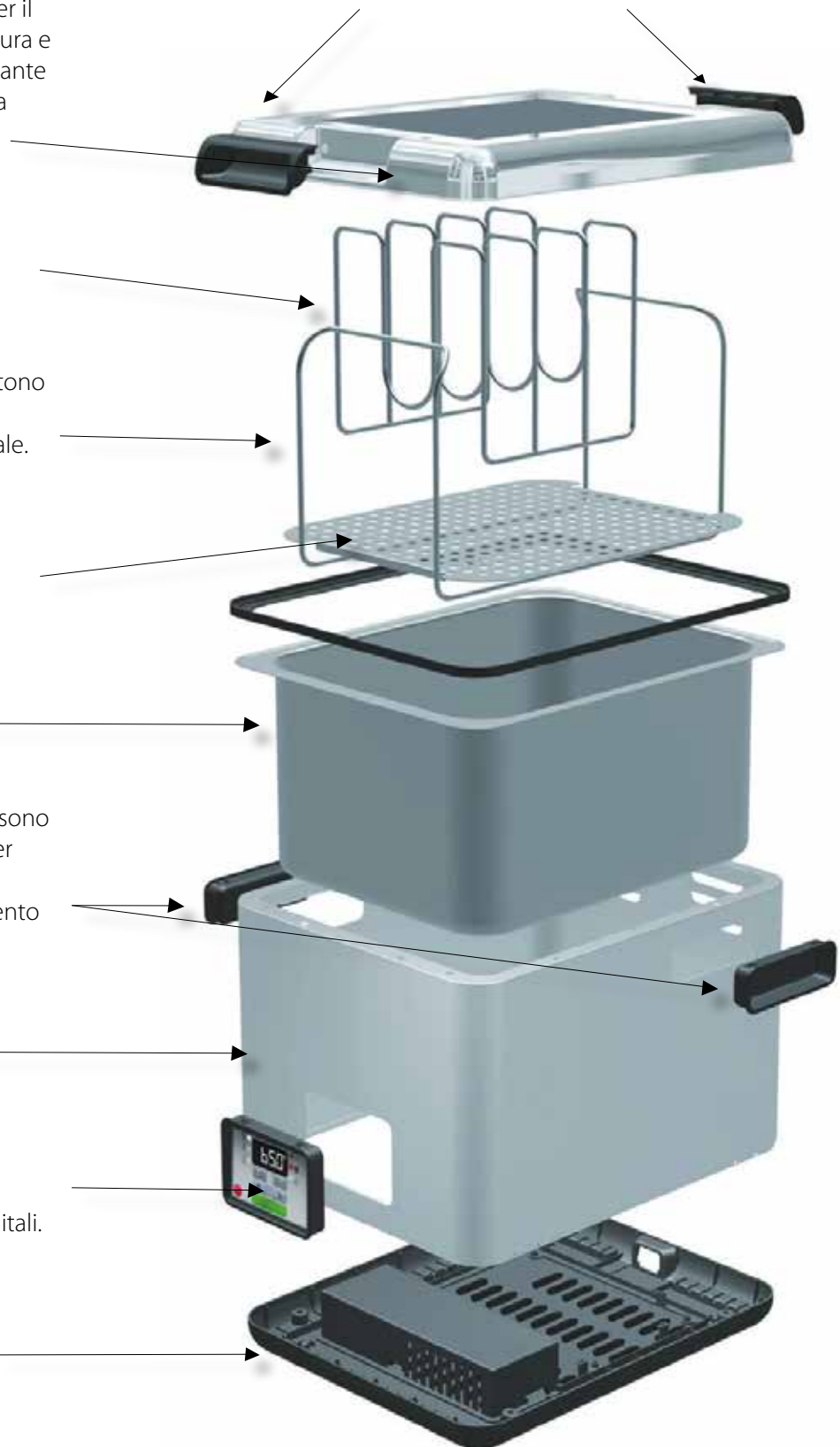
Le maniglie esterne laterali sono in posizione asimmetrica per facilitare la manovra di riempimento e svuotamento del bagno termostatico.

Struttura esterna in acciaio satinato.

Pannello di comando con tasti di regolazione della temperatura e del timer digitali.

Basamento in materiale plastico resistente con fessure d'aerazione.

Le maniglie sono in plastica per l'isolamento dal calore.





### SousVide Supreme SVS SU11

- Colore: acciaio
- Capacità: 11 l



### SousVide Supreme Demi SVS DE09

- Colore: nero
- Capacità: 9 l



Il SousVide Supreme è il primo forno ad acqua al mondo progettato specificamente per portare il metodo della cottura sous-vide (sottovuoto a bassa temperatura) in casa, alla portata di tutti.

Piatti e ricette impensabili grazie ad uno strumento unico che cambierà il modo di cucinare per sempre!

Sarà sufficiente mettere sottovuoto gli ingredienti, immergerli nella vasca SousVide, impostare la temperatura dal semplicissimo pannello e il piatto sarà servito.

- Risparmio di tempo nella preparazione dei piatti
- Facile e infallibile, risultati perfetti ogni volta
- Cattura il sapore pieno e naturale degli alimenti
- Valore nutrizionale aggiunto
- Facilità di pulizia: nessuna pentola, nessun detersivo. Basta svuotare e pulire l'interno con un panno morbido
- Risparmio energetico: consumi equivalenti ad una lampada da 60W una volta raggiunta la temperatura di cottura

#### Basta odori in cucina

Cucinando a bassa temperatura in sottovuoto si eliminano tutti i fastidiosi odori di cucina dall'ambiente.

#### Basta lavare le pentole

Cucinando a bassa temperatura in sottovuoto non sarà più necessario lavare pentole unte e consumare detersivi dannosi per l'ambiente.

#### Cucina & mangia sano

Cucinando a bassa temperatura in sottovuoto è possibile utilizzare pochissimi condimenti o addirittura non usarne.

I cibi manterranno tutte le vitamine, i sali minerali, le proteine, che non andranno dispersi durante la cottura.





Barra Saldante VS3000

**SVS BARRA**

• Colore: silver



8 548380 052650



**SVS SAC1525**

• Dimensione: 15x25 cm



8 013152 672405



**SVS SAC2535**

• Dimensione: 25x35 cm



8 013152 672416

SousVide Barra Saldante è una macchina per il sottovuoto. Un modo conveniente, comodo, efficiente per confezionare sottovuoto gli alimenti prima di cuocerli a bassa temperatura nel forno ad acqua SousVide Supreme. Utile anche per la conservazione di cibi freschi quali ortaggi, frutta, formaggi, affettati, pesce, carne e tutto ciò che si vuole mantenere a lungo senza deterioramento precoce.

Barra Saldante VS3000

**SVS BARRA**

Macchina per il sottovuoto con barra saldante.

Ideale per preservare più a lungo gli alimenti in frigorifero senza pericolo di perdite. Inoltre permette di preservare sottovuoto piccoli oggetti, riducendone ulteriormente le dimensioni durante il trasporto.

- Una sola e ampia barra saldante
- Facile attivazione del processo di vuoto
- Possibilità di controllare la velocità del processo di vuoto per non danneggiare gli alimenti delicati
- Possibilità di selezionare il processo di vuoto più idoneo al tipo di alimento
- Possibilità di azionare la sola funzione sigillante
- Struttura progettata per evitare che i succhi degli alimenti compromettano il processo di vuoto
- Facile da pulire
- Assorbimento: 11 OW
- Capacità della pompa: 91t./minuto
- Tempo di saldatura: 6 secondi
- Lunghezza barra saldante per sacchetti fino a 280 mm
- Potenza di aspirazione (impostazione secca e normale): -0.6bar
- Contiene nella confezione 12 sacchetti per il sottovuoto
- Potenza: 240V, 50/60Hz
- Dimensioni: 38 x 10 x 11 cm
- Peso: 1,6 Kg

**SVS SAC...**

Sacchetti per il sottovuoto.

- Confezione: 50 pezzi