

Urządzenie do sous-vide Pearl



Technika sous-vide zdobywa coraz większą popularność. Stosując sous vide (tł.: „w próżni”), świeże produkty takie jak ryby, mięso lub warzywa są zapakowane próżniowo, a następnie gotowane w kąpiel wodnej o precyzyjnie kontrolowanej temperaturze.

W porównaniu do pieców i kuchenek urządzenia do gotowania sous-vide zużywają mniej energii a także następują minimalne straty produktów.

Korzyści wynikających z gotowania potrawy w niskich temperaturach jest wiele..

Zalety sous vide:

- Utrzymanie wysokiej jakości produktu
- Koncentracja smaku i aromatu
- Bezstresowe i wydajne gotowanie
- Minimalne ubytki
- Perfekcyjna powtarzalność
- Brak możliwości przegotowania produktu
- Szybkie wydawanie potraw
- Wydłużony czas przechowywania bez utraty jakości
- Niskie koszty energii
- Większa zyskowność

Dane techniczne:

- Podstawowy cyrkulator
- Stabilizacja temperatury: ± 0.03 °C

- Moc grzewcza: 2 kW
- Wydajność pompy: 14l/min
- Zakres temperatur: 20-95 °C
- Ostrzeżenie o niskim poziomie wody
- 1 timer
- Obudowa z higienicznej stali nierdzewnej
- Panel odporny na zalanie
- Wyświetlacz LED
- Wskazanie temperatury w °C lub °F
- Zabezpieczenie przed wyparowaniem wody
- Siatka ochronna układu grzewczego i pompy
- Wymiary zewnętrzne szer. x dł. x wys.: 133 x 212 x 330mm
- Waga: 4,8 kg
- Głębokość zanurzenia: 165 mm

Funkcjonalność:



1) Przygotowanie

Używaj wyłącznie świeżych i najlepszych produktów. Stosuj tylko surowe, nieugotowane surowce.



2) Pakowanie vacuum

Włóż surowe, schłodzone surowce do torebki nadającej się do gotowania sous-vide i zamknij używając pakowarki próżniowej.



3) Gotowanie

Napełnij swoją wannę *fusionchef* ciepłą wodą i podgrzej do wymaganej temperatury. Gdy temperatura zostanie osiągnięta, zanurz w niej przygotowane produkty. Zawsze gotuj w niskiej temperaturze lecz przez dłuższy czas. Jeżeli nie masz doświadczenia w zakresie zalecanych temperatur i czasów gotowania, skorzystaj z książki kucharskiej z przepisami dla sous vide.



4) Schładzanie

Jeżeli nie zamierzasz podać swojego dania zaraz po jego ugotowaniu, możesz je schłodzić i schować do chłodni. Pamiętaj aby schłodzić swoje produkty do temperatury 3 °C w czasie nie dłuższym niż 90 minut. Jeżeli nie posiadasz schładzarki szokowej, możesz to zrobić w lodowej kąpieli wodnej.



5) Przechowywanie

Wymij schłodzone produkty ze schładzarki szokowej lub kąpieli wodnej i schowaj do chłodni. Przechowuj produkty w temperaturze nie wyższej niż 3 °C.



6) Regeneracja

Przed podaniem odgrzej schłodzone produkty w kąpieli wodnej.



7) Podsmażanie

Aby nadać smak i wygląd pieczonego dania, podgrzej na patelni wyjętą z woreczka porcję. Zachowane w potrawie smaki i aromaty zostaną natychmiast uwydatnione (reakcja Maillard'a).



8) Serwowanie

Wydadaj przygotowaną potrawę i ciesz się z osiągniętego efektu.