

Jetzt neu bei uns und im Küchenstudio direkt vorführbar:

Sous-vidé – vorbereiten, kochen lassen, geniessen

Sous-vidé ist eine hochgeschätzte Garmethode aus der Spitzengastronomie. Zutaten und Gewürze werden in einem hitzebeständigen Plastikbeutel vakuumiert und danach bei niedriger Temperatur gegart.

Durch die schonende Kochtechnik bleiben Beschaffenheit, Geschmack, Nährstoffe und Vitamine der Speisen erhalten. Die Aromen können sich wunderbar entfalten und sorgen für ein besonderes Geschmackserlebnis.

Kochen, Grillen, Dampfgaren, Backen und das Sous-vidé-Garen: Diese Möglichkeiten vereint der Profi-Steamp von Electrolux in nur einem Gerät. Ausserdem ist das Vakuumiergerät Profi-Vac unterhalb des Steamers eingebaut. Die damit vakuumierten Nahrungsmittel können dadurch perfekt eingefroren, konserviert oder aufbewahrt werden.