



VAKUUMVERPACKEN & SOUS-VIDE-GAREN

DIE SANFTESTE ART LEBENSMITTEL LÄNGER HALTBAR ZU MACHEN UND PERFECT ZU GAREN



EMPFOHLEN
VON PROFIKOCH
STEFAN MARQUARD

VAKUUMVERPACKUNGSMASCHINEN
GOURMET-THERMALISIERER

KOMET 
GERMANY



„GLÜCKLICHE GÄSTE SIND DER BESTE GRUND, IN DER KÜCHE ZU STEHEN.“

STEFAN MARQUARD

Gäste mit strahlenden Gesichtern: Sie sind der Lohn für alle Gedanken, die Sie sich vorher um diesen Tag und das Essen gemacht haben. Perfekter Gastgeber zu sein, dazu gehört auch, genug Zeit mit Ihren Gästen zu verbringen. Für Überraschungen zu sorgen. Und bei der erstaunten Frage: „Hast du das wirklich selbst gemacht?“ lächelnd zu nicken. Ambitionierte Hobbyköche schwören auf moderne Helfer in der Küche – und kochen mit Leidenschaft, mit neuester Technik, mit Vakuümierer für praktische Verpackungen, mehr Stauraum, schnelle Marinade oder Sous-Vide, also Garen unter Vakuum. Und mit sensationellen Ergebnissen.

Freuen Sie sich auf edles Design, die perfekte Ergänzung Ihrer Küchenausstattung und begeisterte Gäste.



VAKUUMVERPACKEN – DIE BESTE UND SANFTESTE ART, LEBENSMITTEL LÄNGER HALTBAR ZU MACHEN

Verpacken auch von kleinen Resten und ganz ohne Geruchs- oder Geschmacksübertragung, im Sommer der sichere Transport zum nächsten Picknick oder zur Grillparty, dazu die perfekte Marinade in 15 Minuten, im Herbst die perfekt verschlossenen Marmeladengläser: Vakuumieren bietet unzählige Möglichkeiten. Die Tüte Gummibärchen oder Nüsse ist offen, aber noch nicht leer? Kein Problem: Verschweißen Sie sie einfach wieder. Und dann natürlich die Königsdisziplin – Garen im Vakuumbbeutel, also Sous-Vide. Sie werden begeistert sein, vom ersten Bissen bis zum letzten Stück.

GUT ZU WISSEN: Schon lange werden Vakuumiergeräte in Gastronomie und Hotellerie sehr erfolgreich eingesetzt. Nutzen Sie die Vorteile für sich!

NIE MEHR LEBENSMITTEL WEGWERFEN



Nachhaltigkeit erfährt mit dem Vakuumieren eine ganz neue Dimension. Lebensmittel jeglicher Art können im Vakuum schonend konserviert sowie vor Austrocknung geschützt werden, zu einem späteren Zeitpunkt verzehrt oder einfach gleich eingefroren werden – es entsteht kein Gefrierbrand.

NOCH NIE WAR DER TRANSPORT VON LEBENSMITTELN SO EINFACH



Lebensmittel werden im Beutel hygienisch sauber verpackt, ein Auslaufen von z.B. Saucen oder Marinaden wird verhindert. Das garantiert einen sauberen und sicheren Transport, ob zur Grillparty, zum Picknick oder auch in den Urlaub.

WECK- UND SCHRAUBGLÄSER WERDEN PROFESSIONELL VERSCHLOSSEN



Marmeladen- und Einmachgläser werden befüllt und verschlossen in die Kammer des Vakuumierers gestellt bzw. gelegt, die Pumpe entzieht die Luft aus Kammer und Glas – es entsteht ein Vakuum, welches eine längere Haltbarkeit Ihrer Lebensmittel garantiert. Achten Sie auf das „Plopp“ beim Öffnen des Glases, ganz wie bei einem maschinell, original verschlossenen Glas.





ORIGINALVERPACKUNGEN WIEDER VERSCHWEISSEN



Lebensmittel, wie z. B. Nüsse, Pinienkerne, Sesam, Gewürze, Trockenfrüchte oder Gummibärchen, können Sie ganz einfach in ihrer Originalverpackung wieder verschweißen. So werden die Produkte vor Feuchtigkeit geschützt und ein vorzeitiges Verderben wird vermieden.

VERPACKEN IN KLEINERE PORTIONEN



Sie haben größere Mengen eines Produktes gekauft? Ob zur Vermeidung von Aromaverlust, wie bei Kaffee, Gewürzen o. ä. oder zur Aufbewahrung von Fleisch, Käse, Wurst etc. – mit dem Vakuumierer können Sie die Lebensmittel portionsweise aufbewahren und je nach Bedarf verwenden.



MEHR STAURAUM

Im Vakuumbbeutel verschweißte Lebensmittel bieten eine effiziente Stauraumlösung z. B. im Kühl- oder Vorratsschrank. Durch das Vakuum wird eine Volumenreduzierung erzeugt, so wird im Vergleich zu den herkömmlichen Aufbewahrungsboxen kaum Platz benötigt.



KEINE GERUCHS- ODER GESCHMACKSÜBERTRAGUNG

Eine Geruchs- und Geschmacksübertragung wird durch die Schutzbarriere des Vakuumbetutels vermieden.



SO GELINGT DIE MARINADE KINDERLEICHT

Marinieren Sie z. B. Grillfleisch in 15 Minuten! Durch das Vakuum wird das Marinieren um ein Vielfaches verstärkt und verkürzt.



GAREN IM VAKUUMBEUTEL

Kennen Sie schon „Sous-Vide“ oder einfach „Garen unter Vakuum“ – die sanfte Art zu garen? Erfahren Sie mehr ab Seite 8 dieses Prospektes.



UNSERE VAKUUMIERER

EINBAULÖSUNG



VACUFRESH

Der VacuFresh lässt sich technisch perfekt in die Küche integrieren. Auch in bereits bestehende Küchen ist das Gerät problemlos nachrüstbar! Er verfügt über 15 Stufen für die Vakuum- und Schweißzeiteinstellung. Schwerlastauszüge mit Softclosing garantieren ein sicheres und einfaches Bewegen der Schublade. Durch die stabile Edelstahlbauweise sind Gehäuse und Vakuumkammer zum einen extrem robust und damit äußerst langlebig, aber auch einfach zu reinigen und damit besonders hygienisch. Er passt in alle Standardschubladen* mit 55 cm bzw. 60 cm Breite. Vakuumieren Sie bis zu 1,5 kg Produkt auf einmal.

Technische Daten

Kammergröße (B x L x H/mm):	215 x 300 x 80	
Schweißlänge (mm):	200	
Stromanschluss:	220-240V/1Ph+N+PE/50-60Hz	
Leistung (kW):	0,15	
Maximale Beutelgröße (mm):	200 x 300	
Gewicht (kg):	24	
Einbaubreite (mm):	550 – 568	
Min. Einbauhöhe (mm):	223	
Min. Einbautiefe (mm):	520	
Pumpe (cbm/h):	4	* ab 2-Raster-Maß

AUFTISCHLÖSUNG



GOURMET SAVER

Vakuumieren wie ein Profi. Der Gourmet Saver kann aufgrund seines geringen Platzbedarfs praktisch überall aufgestellt werden – ganz egal, ob in der Küche, in der Speisekammer oder im Vorratskeller. Dank Edelstahlbauweise ist er einfach zu reinigen und damit besonders hygienisch. Vakuumieren Sie bis zu 2 kg Produkt auf einmal.

Technische Daten

Kammergröße (B x L x H/mm):	265 x 350 x 90
Schweißlänge (mm):	250
Stromanschluss:	220-240V/1Ph+N+PE/50-60Hz
Leistung (kW):	0,15
Maximale Beutelgröße (mm):	250 x 350
Gewicht (kg):	19
Außenmaße (mm):	315 x 520 x 260
Pumpe (cbm/h):	4

Auch weitere Größen erhältlich!



WARUM SIE AUF KOMET SETZEN SOLLTEN:

- Geräte von KOMET sind seit mehr als 60 Jahren weltweit im Profibereich im Einsatz
- Die Maschinen für den Privatbedarf entsprechen 1:1 den Maschinen im Profibereich: Bauteile, Materialien, Funktion, Betriebsweise etc.
- KOMET bietet bezahlbare Profitechnik für Zuhause



MEIN PROFITIPP

*„ACHTEN SIE BEIM KAUF DER MASCHINEN AUF EIN VOLLES
VAKUUM – DAS GARANTIERT EIN PROFESSIONELLES
ERGEBNIS UND EINE BESSERE HALTBARKEIT.“*

STEFAN MARQUARD

S O U S - V I D E

DIE BESTE UND SANFTESTE ART, LEBENSMITTEL ZU GAREN

„Sous-Vide“, französisch „unter Vakuum“, auch Vakuumgaren genannt – und ein wenig das Zauberwort überhaupt. Fisch, Fleisch, Gemüse oder Obst: All das wird unter Vakuum bei niedriger Temperatur schonend und absolut problemlos auf den Punkt gegart. Vakuumgaren, teils sogar über mehrere Stunden, ist kein Hexenwerk, sondern das Ergebnis innovativer Ideen und Forschung. Wir bieten Ihnen dafür die optimalen Geräte, Sie servieren Ihren Gästen Produkte in einer unvergleichlichen Qualität, mit Aromen und Texturen, wie sie mit anderen Kochtechniken nicht zu erreichen sind.

GUT ZU WISSEN: Viele der weltweit besten Köche schwören auf die schonende Garmethode. Profitieren Sie von Erfahrung und Überzeugung!

SPEISEN BLEIBEN IMMER SAFTIG UND FRISCH



Durch die niedrige Gartemperatur tritt im Vakuumbbeutel deutlich weniger Flüssigkeit aus den Produkten aus und ein Austrocknen wird verhindert. Die im Produkt verbleibende Flüssigkeit wirkt als Aromaverstärker, wodurch der Geschmack optimiert wird. Darüber hinaus bleibt das Produkt in seiner ursprünglichen Form erhalten. So bleiben Fleisch und Co. immer saftig und frisch.

FRISCHE, FARBE UND VITAMINE BLEIBEN BIS ZUM GENUSS ERHALTEN



Durch den Schutz der Vakuumverpackung und die geringe Hitzezufuhr bleiben Vitamine und natürliche Nährstoffe erhalten. Die eingeschweißten Lebensmittel können weder austrocknen noch oxidieren und die natürliche Farbe kann sogar noch intensiviert werden. Da dem Vakuumbbeutel, in dem sich die Produkte befinden, die Luft entzogen wird, bleiben die Lebensmittel auch wesentlich länger haltbar.

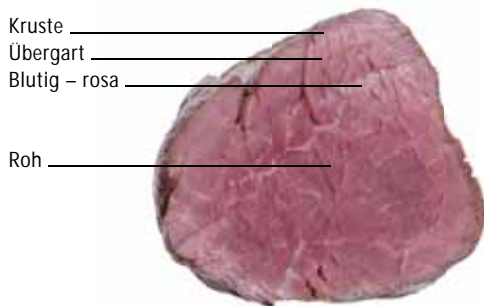




DER VERGLEICH

HERKÖMMLICH GEGART

Verschiedene Garstufen in einem Stück.



SOUS-VIDE GEGART (55 °C)

Durchgehend perfekt gegart.



TIPP: Gartemperaturen finden Sie im Buch „Sous-Vide – Der leichte Einstieg in die sanfte Gartechnik“.

SO EINFACH GEHT SOUS-VIDE

Sous-Vide ist keine komplizierte Sache. Mit der Beachtung ein paar einfacher Regeln, der Auswahl hochwertiger Produkte und Rohstoffe sowie dem richtigen Werkzeug werden Sie garantiert und schnell ein optimales Ergebnis erzielen.



1. VAKUUMIEREN

Das rohe Produkt und die Zutaten zusammen in einen Vakuumbbeutel geben und anschließend vakuumieren.



2. GAREN IM THERMALISIERER

Anschließend das vakuumierte Produkt in einen Gourmet-Thermalisierer geben und bei niedriger Temperatur schonend garen.



3. ANBRATEN

Das im Gourmet-Thermalisierer gegarte Produkt aus dem Vakuumbbeutel nehmen und ggf. kurz anbraten (z. B. Fleisch).



SOUS-VIDE – WARUM IM WASSERBAD UND NICHT IM DAMPFGARER

Sie stellen sich die Frage: Dampfgarer oder Thermalisierer? Da liegen die Vorteile klar auf der Hand! Ein normaler Dampfgarer arbeitet z. B. mit einer normalen Wasserfüllung nur ca. 2 Stunden. Dann schaltet er sich ab. Es gibt aber viele Lebensmittel, die Sie deutlich länger garen müssen. Das geht dann nur mit einem aufwändigen Festwasseranschluss des Dampfgarers oder mit ständigem Nachfüllen des Wassertanks – was viel Aufmerksamkeit und Energie benötigt. Bei unseren Thermalisierern ist das alles ganz einfach: nur einmal Wasser rein, Deckel drauf und die Maschine läuft – so lange Sie möchten. Profitechnik für Zuhause!

WENIGER ENERGIEVERBRAUCH UND DAMIT KOSTENGÜNSTIGER

- Bei der Erzeugung von Dampf wird deutlich mehr Energie benötigt als beim Garen im Wasser (Wasserbad in der Regel zwischen 45 °C und 85 °C).
- Durch das Öffnen der Tür des Dampfgarers entweicht der heiße Dampf komplett aus dem Gerät. Der Dampf muss permanent erzeugt werden. Das Wasser im Thermalisierer dagegen geht nicht verloren.
- Das Wasserbad hat eine optimale Wärmeisolierung und damit wenig Wärmeverlust.
- Die Energieeinsparung gegenüber einem Dampfgarer liegt bei ca. 30 %.

BESSERE PRODUKTQUALITÄT

- Im Wasserbad lässt sich die Temperatur besser, genauer und exakter steuern als im Dampfgarer.
- Die Wärmeübertragung im Wasser auf das Produkt ist gleichmäßiger und ca. 30 Mal intensiver, so wird eine bessere Textur erzielt.
- Im Wasserbad sind niedrige und niedrigste Gartemperaturen möglich, speziell bei Fisch und Rohgaren ab 25 °C.
- Wenig Dampfentwicklung beim Öffnen des Deckels, die Küche bleibt dampf- und wärmefrei.

WARTUNGSFREI, EINFACHE REINIGUNG

- Thermalisierer unterliegen keinem Verschleiß und sind damit wartungsfrei. Dampfgarer benötigen im Gegensatz dazu eine Reihe an beweglichen bzw. mechanischen Teilen – wie z. B. Dampferzeuger oder Ventilatoren.
- Um Dampf zu erzeugen, benötigen Dampfgarer ein Gebläse und entsprechende Löcher und Auslässe. Diese sind schwerer zu reinigen als die glatte Oberfläche eines Thermalisierers. Zwar besitzen Dampfgarer ein Reinigungsprogramm, das jedoch sehr viel Energie verbraucht (Strom und Wasser) und zudem zeitaufwendig ist. Bei unseren Thermalisierern gilt: Einfach auswischen und schon sind sie fertig für die nächste Verwendung.

WEITERE VORTEILE DER THERMALISIERER VON KOMET

- Komplett aus Edelstahl gefertigt und „steckerfertig“ geliefert. 230-Volt-Anschluss.
- Für eine intuitive Bedienung besitzen alle Maschinen ein beleuchtetes Display mit großen Drucktasten und eindeutigen Symbolen. Die Maschinen sind leicht programmierbar und verfügen über eine Timerfunktion.
- Thermalisierer eignen sich auch für sonstige Anwendungen wie z. B. temperaturgenaues Erwärmen von Babyflaschen oder Schokolade im Topf.
- Vakuummaschinen von KOMET sind seit mehr als 60 Jahren weltweit im Profibereich im Einsatz.

UNSERE THERMALISIERER

**WELTNEUHEIT:
EINBAULÖSUNG**



SANDRA PREMIUM – mit Edelstahldeckel



SANDRA EXCLUSIVE – mit Plexiglasdeckel

SANDRA

„Sandra“ ist als flächenbündiger oder aufgesetzter Einbau möglich. Sie lässt sich platzsparend und vor allem optisch und technisch perfekt in nahezu jede Küchenarbeitsplatte integrieren. Zudem ist das Gerät auch problemlos in bestehende Küchen nachrüstbar! Mit Edelstahl- oder Plexiglasdeckel erhältlich. Garen Sie bis zu 4 kg Produkt auf einmal.

Technische Daten

Wasserbad in Liter:	11
Gastronorm:	2/3
Einbaumaß (B x T x H / mm):	380 x 470 (Option 510 mm) x 170,5
Beckeninnenmaß (B x T x H / mm):	324 x 297 x 150
Stromanschluss:	230 V/1 Ph+N+PE/50 Hz
Leistung (kW):	0,75
Leergewicht Premium (kg):	7,4
Leergewicht Exclusive (kg):	9,3

AUFTISCHLÖSUNG



Weitere Größen erhältlich!

STEFFI

Ideal für Singles, Paare und Familien. Perfekt, um gemeinsam mit Freunden zu kochen und gemeinsam zu essen. Garen Sie bis zu 2 kg Produkt auf einmal.

Technische Daten

Wasserbad in Liter:	6
Gastronorm:	1/3
Außenmaße (B x T x H / mm):	175 x 365 x 275
Beckeninnenmaß (B x T x H / mm):	150 x 300 x 200
Stromanschluss:	230 V/1 Ph+N+PE/50 Hz
Leistung (kW):	0,5
Leergewicht (kg):	4,2

ZUBEHÖR

VAKUUMBEUTEL

In vielen Größen (z. B. 150 x 250 mm, 200 x 300 mm oder 250 x 350 mm) und in zwei Qualitäten erhältlich. Die Beutel eignen sich zur Lagerung oder zum Sous-Vide-Garen.

„SOUS-VIDE“



Dieses Buch erläutert umfassend und fundiert Theorie und Grundlagen des Vakuumgarens, stellt das nötige Equipment vor und bietet mit über 60 kreativen Rezeptideen den perfekten Einstieg in die Gartechnik der Extraklasse. **Sous-Vide** ISBN 978-3-7716-4506-9



UNSERE EINBAULÖSUNGEN

FUNKTION UND DESIGN IN VOLLENDUNG

Sowohl unser Thermalisierer Sandra, als auch unser Vakuumierer Vacufresh lassen sich problemlos in nahezu jede Küche integrieren.

THERMALISIERER – SANDRA PREMIUM



VAKUUMIERER – VACUFRESH



MEIN PROFITIPP

*„WÜRZEN SIE MIT BEDACHT:
DURCH DAS GAREN UNTER VAKUUM POTENZIERT SICH DER
EIGENGESCHMACK ALLER ZUTATEN.“*

STEFAN MARQUARD

Alle Produkte sind bei Ihrem lokalen Fachhändler erhältlich!