

Ihre Sous-Vide-Partner:

KOMET
GERMANY

KOMET MASCHINENFABRIK GMBH
Am Filswehr 1 • 73207 Plochingen
Tel.: +49 (0) 71 53 / 83 25-0
Fax: +49 (0) 71 53 / 83 25-26
www.vakuumverpacken.de
komet@vakuumverpacken.de

allfo
Vakuumverpackungen

allfo Vakuumverpackungen
Hans Bresele KG
Sportplatzstraße • 87448 Waltenhofen
Tel.: +49 (0) 831 / 54 05 63-0
Fax: +49 (0) 831 / 54 05 63-50
info@allfo.de • www.allfo.de

.....
Domnick

KOMET MASCHINENFABRIK GMBH
Am Filswehr 1 • 73207 Plochingen
Tel.: +49 (0) 71 53 / 83 25-0
Fax: +49 (0) 71 53 / 83 25-26
www.gourmet-thermalisierer.de
info@gourmet-thermalisierer.de



**SOUS-VIDE-KOCHEN.
FÜR ECHE GENIESSER
UND WAHRE GOURMETS.**

.....
Domnick

KOMET
GERMANY



SOUS-VIDE GAREN IM VAKUUM.

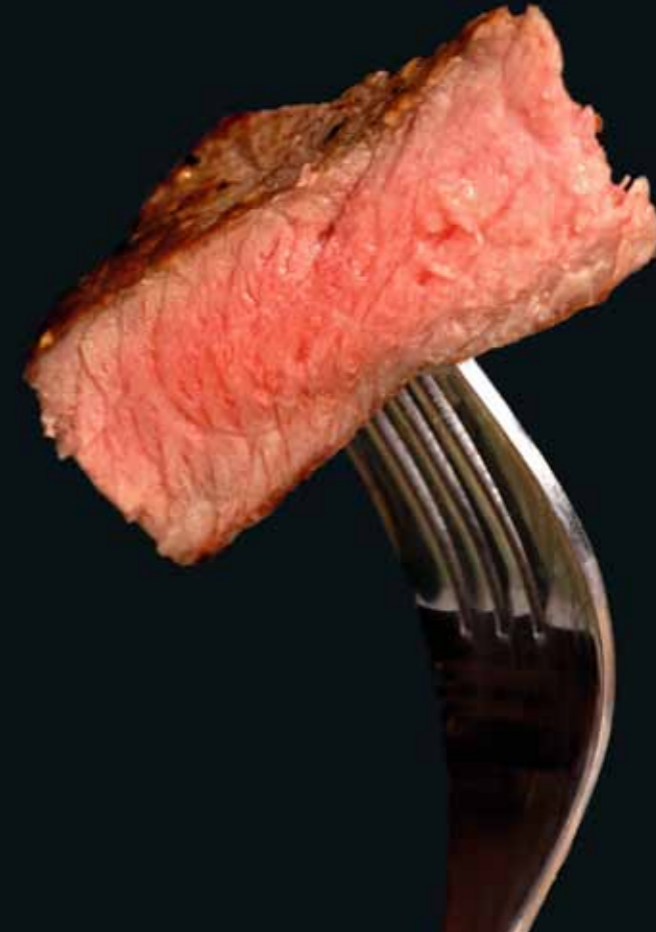
Es klingt wie ein Zauberwort: „Sous-Vide“, Niedertemperatur oder einfach Vakuumgaren. Fisch, Fleisch, Gemüse oder Obst wird vakuumiert und dann bei niedriger Temperatur schonend gegart – manchmal länger als 24 Stunden. Unvergleichliche Aromen und

Texturen – problemloses Garen auf den Punkt ohne Garverluste. Das Ergebnis sind Produkte in einer Qualität, die mit anderen Kochtechniken nicht zu erreichen sind. Einige der weltweit besten Köche schwören deshalb auf die schonende Garmethode.

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, AUSSEHEN 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 Vakuumbutel, in dem sich die Produkte befinden, die Luft entzogen wird, bleiben die Lebensmittel auch wesentlich länger haltbar.

SO EINFACH GEHT SOUS-VIDE.

Sous-Vide ist alles andere als ein Hexenwerk und Sie müssen auch kein Profikoch sein. Mit der Beachtung von ein paar einfachen Regeln, der Auswahl hochwertiger Produkte und Rohstoffe sowie dem richtigen Werkzeug werden Sie garantiert und schnell ein optimales Ergebnis erzielen.

PROFITIPP

Sollte mal kein Gourmet-Thermalisierer vorhanden sein, einfach alles in die Spülmaschine stecken. Funktioniert garantiert. Darauf geb' ich Ihnen mein Wort.



VAKUUMIEREN

Das rohe Produkt und die Zutaten gemeinsam (!) in einen Vakuumbbeutel geben und anschließend vakuumieren.



ANBRATEN

Braten sie Ihr Fleisch oder Ihren Fisch nach dem Garen im Gourmet-Thermalisierer kurz an. Das sorgt z.B. bei Fleisch für eine optisch schöne Kruste mit entsprechenden Röstaromen, die das Produkt frisch und appetitlich erscheinen lässt.



VORGAREN IM GOURMET-THERMALISIERER

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

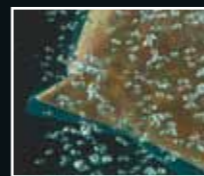


SERVIEREN

Nach dem Anbraten Produkte kurz ruhen lassen, garnieren, eventuell kurz nachwürzen und servieren.



DAS RICHTIGE WERKZEUG.



Kochbeutel von allfo
Temperaturbeständig bis 115 °C



**Vakuumpackungsmaschine
von Komet – Vacuboy**
Allround-Maschine



**Komet-Domnick
Gourmet-Thermalisierer**
Ariane, 14 Liter Wasserbad, 2/3 Gastronorm