

SOUS VIDE GOURMET



Técnica culinaria que prima la calidad del producto
Resultados sorprendentes; alimentos más jugosos, tiernos y succulentos
Preserva las cualidades del producto y realza su sabor y textura
Diseño compacto, anclaje sencillo y fácilmente almacenable y transportable
Incluye un completo y exclusivo recetario

Technique culinaire qui privilégie la qualité du produit
Résultats surprenants ; aliments plus juteux, tendres et succulents
Préserve les qualités du produit et rehausse sa saveur et sa texture
Conception compacte, ancrage simple et facile à ranger et à transporter
Exclusive and wide range of recipe book included

Kochmethode zur Verfeinerung von Gargut
Lebensmittel sind erstaunlich saftig, zart und schmackhaft
Vorzüge der Lebensmittel bleiben erhalten und Geschmack und Textur werden verfeinert
Platzsparendes Design, leicht zu fixieren, gut verstau- und transportierbar
Samt vieler exklusiver Rezepte

Culinary technique that enhances the quality of the product
Amazing results; juicier, more tender and more succulent food
Preserves the qualities of the product and enhances its flavour and texture
Compact design, simple fastening and easy to store and transport
Un exclusive et complet livre des recettes comprises

Técnica culinária que preserva a qualidade do produto
Resultados surpreendentes; alimentos mais ternos e succulentos
Preserva as qualidades do produto e realça o seu sabor e a sua textura
Desenho compacto, fixação simples e fácil de armazenar e de transportar
Inclui um completo e exclusivo livro de receitas



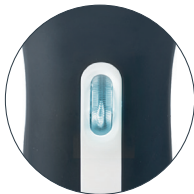
Soft Touch
Soft Touch
Soft Touch
Soft Touch
Soft Touch



Pantalla táctil
Écran tactile
Touch-Screen
Touchscreen
Ecrã tátil



Fácil anclaje
Fixation simple
Leicht zu fixieren
Easy to attach
Fácil de fixar



Regulador Led
Régulateur Led
LED-Regler
LED controller
Regulador Led



Circulador de agua
Circulation d'eau
Wasserumwälzsystem
Water circulator
Circulador de água



Fácil limpieza
Nettoyage facile
Einfach zu reinigen
Easy to clean
Fácil de limpar



Sous Vide GOURMET

Sous Vide
Sous Vide
Sous Vide
Sous Vide

	Ref	€	W	Pack
A	69302	165,10	800	1
B	69303	165,10	800	1

A



B



* Disponibilidad prevista a partir del 01-09-2017 / * Expected availability date: 01-09-2017

Ref	Tensión/Voltage	Potencia/Power	Velocidad/Speed	Capacidad/Capacity	Temp./Temp.	Dimensiones/Sizes	Peso/Weight
69302	220-240 V / 50 Hz	800 W	8,5 L/min	15 L	20-90°C (0,5°C)	Ø10x37 cm	1,0 Kg
69303	220-240 V / 50 Hz	800 W	8,5 L/min	15 L	20-90°C (0,5°C)	Ø10x37 cm	1,0 Kg

¿Qué es la cocción al vacío?

Beneficios de la cocción a baja temperatura

Entre las nuevas técnicas de restauración la más importante es la cocción y conservación al vacío. **Las ventajas que ofrece** esta técnica aseguran su introducción y adaptación a las necesidades de cada cocina: ganar tiempo, mejora de costes, mejor organización del personal y mayor duración de los productos, manteniendo sus cualidades higiénicas y organolépticas, son algunas de las principales razones que auguran su éxito e introducción en la Restauración.

Hablamos de productos sometidos a un proceso de envasado al vacío y expuestos a temperaturas que nunca superan los 100°C. Debido a la diferencia de presión conseguimos temperaturas de ebullición del agua a baja temperatura y la penetración de temperatura a corazón de producto es lineal, es decir, no encuentra moléculas de aire y no produce una reacción radial, por lo que el tratamiento y los resultados obtenidos con el producto están perfectamente controlados.

La forma más sencilla de explicar la cocción al vacío es, que en vez de guisar, como es tradicional, los alimentos a 130°C de calor por un periodo relativamente corto, aquí se cuecen entre 65°C y 99°C en tiempos más prologados según la naturaleza del género y su peso. Es, pues, una cocción larga y a baja temperatura. En un horno convencional, una pieza de carne se cuece a 200°C de temperatura, lo que ocasiona que el exterior se tueste. Sin embargo, la temperatura en el corazón de la pieza rara vez supera los 50°C. Por lo tanto, sólo es necesaria una temperatura igual o ligeramente superior a los 65°C para cocer un alimento, evitando el resqueamiento y el endurecimiento de la fibra muscular así como la sobrecocción.

Resultados sorprendentes

Alimentos jugosos • Tiernos • Suculentos



Incluye un **completo recetario** con todo tipo de recetas diseñado por Miriam Garcia (invitadoinvierno.com) **en exclusiva para Lacor**
Con la Sous Vide Gourmet **podrás elaborar todo tipo de** carnes, pescados, huevos, frutas y verduras con resultados realmente sorprendentes



Cocinando paso a paso...



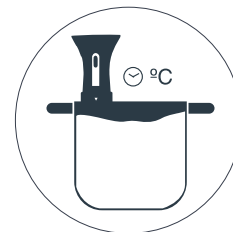
Sazonamos los alimentos a cocinar
Assaisonner les aliments à cuisiner
Gargut würzen
Season the ingredients for cooking
Condimentamos os alimentos a cozinhar



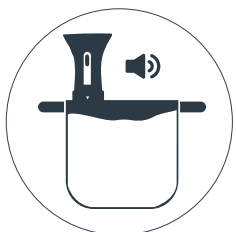
Envasamos al vacío los alimentos
Conditionner les aliments sous vide
Gargut vakuumverpacken
Vacuum pack the ingredients
Embalamos os alimentos em vácuo



Llenamos una olla con agua
Remplir une marmite d'eau
Topf mit Wasser füllen
Fill a cooking pot with water
Enchemos uma panela com água



Programamos el tiempo y la temperatura
Programmer la durée et la température
Garzeit und -temperatur einstellen
Programme in the time and the temperature
Programamos o tempo e a temperatura



Esperamos a que emita un pitido
Atteindre l'émission d'un signal sonore
Pfeifton abwarten
Wait for the beep
Esperamos que emita um aviso sonoro



Introducimos la bolsa dentro de la olla
Introduire le sachet dans la marmite
Vakuumbbeutel in den Topf geben
Place the bag into the pot
Introduzimos o saco com os alimentos dentro da panela



Retiramos la bolsa y ¡A disfrutar!
Retirer le sachet et, bonne dégustation !
Vakuumbbeutel entnehmen - Guten Appetit!
Remove the bag and... Enjoy!
Retiramos o saco... e a desfrutar!