

Kochtrend sous vide - das neue Geschmackserlebnis

Zürich, 26. September 2016

Weitere Informationen:

Electrolux AG
Badenerstrasse 587
8048 Zürich

Telefon 044 405 81 11
Telefax 044 405 82 35
www.electrolux.ch

Im Profibereich gehört das sous vide-Garen schon lange zum Repertoire. Was Gourmetköche schätzen, können Kochbegeisterte jetzt auch zu Hause nutzen: Im professionellen Vakuumiergerät von Electrolux, werden Fleisch, Fisch oder Gemüse vakuumiert und anschliessend im Profi Steam mit der SousVide-Funktion gegart. Dank niedrigen Temperaturen wird das Kochgut noch zarter und aromatischer und das Aroma der Lebensmittel wird auf beste Weise bewahrt. Auch Nährstoffe und Vitamine bleiben bei dieser sanften Zubereitungsmethode erhalten und der Geschmack der Zutaten kann sich komplett entfalten – ein neues Kocherlebnis.

Electrolux bietet neu ein eingebautes Vakuumiergerät für den Privathaushalt an, das anstelle der Schublade unterhalb des Backofens oder unter der Arbeitsfläche Platz findet. Dieses professionelle Vakuumiergerät aus der ProfiLine-Gerätelinie erreicht ein Vakuum von bis zu 99,9% und damit das perfekte sous vide-Garen. Das Vakuumieren von Lebensmitteln zum Kochen mit sous vide, eignet sich ausserdem ideal zum Vorbereiten von Gefriergut, zur Konservierung oder zur Aufbewahrung von Lebensmitteln.

Kochen fast wie von selbst – mit SousVide

Beim sous vide-Garen werden alle Zutaten inklusive Gewürze in den hitzebeständigen Plastikbeutel gegeben und vakuumiert. Selbst Flüssigkeiten lassen sich vakuumieren. Danach werden sie bei niedrigen Temperaturen schonend gegart und weil im geschlossenen Beutel nichts anbrennen, verkochen oder austrocknen kann, gelingt das Kochen fast von selbst. Ausserdem kann dank der exklusiven Marinier-Funktion Fleisch innert Minuten mariniert werden, was sonst Stunden dauert.

Gut für die kreative Küche und für vieles mehr

Sei es, Reste eines feinen Menüs oder neu Gekauftes aufbewahren – vakuumiert halten Lebensmittel unter Luftausschluss länger und die Qualität bleibt erhalten. Ausserdem verhindern vakuumierte Lebensmittel, dass ein Geschmack sich unerwünscht ausbreitet, wie zum Beispiel Käse oder Fisch im Kühlschranks. Um Nahrungsmittel frisch und sauber zu transportieren, ob im Rucksack, im Auto oder sonst wie, das vorherige Vakuumieren ist eine ausgezeichnete Sache.

Madeleine Ruckstuhl
Leiterin Public Relations
Tel. 044 405 82 06, Fax 044 405 82 55
e-mail madeleine.ruckstuhl@electrolux.ch
Newsroom <http://newsroom.electrolux.com/ch-de/>

Electrolux ist ein weltweit führender Hersteller von Hausgeräten für den gewerblichen Einsatz, die auf einem umfassenden Konsumentenverständnis beruhen. Wir bieten durchdachte, innovative und nachhaltige Lösungen, die in enger Zusammenarbeit mit professionellen Anwendern entwickelt werden. Das Produktportfolio umfasst Kühlschränke, Öfen, Herde, Kochfelder, Geschirrspüler, Waschmaschinen, Staubsauger, Klimageräte und kleine Haushaltsgeräte. Unter beliebten Marken wie Electrolux, AEG, Zanussi, Frigidaire und Electrolux Grand Cuisine verkauft das Unternehmen jedes Jahr über 60 Millionen Produkte an Kunden in mehr als 150 Märkten. 2015 erzielte Electrolux mit 58.000 Mitarbeitenden einen Umsatz von 13,2 Milliarden EUR. Für weitere Angaben siehe www.electroluxgroup.com.