

Tendenza sottovuoto in cucina - la nuova esperienza di gusto

Zurigo, 26 settembre 2016

Ulteriori informazioni:

Electrolux SA
Badenerstrasse 587
8048 Zurigo

Tel. 044 405 81 11
Fax 044 405 82 35
www.electrolux.ch

In ambito professionale si ricorre alla cottura sottovuoto già da tempo. Adesso anche gli appassionati di cucina possono usare, a casa, quello che era prerogativa dei grandi chef: nell'apparecchio professionale per il sottovuoto di Electrolux, carne, pesce e verdure vengono messi sottovuoto e quindi cotti nel Profi Steam con la funzione SousVide. Grazie alle basse temperature, i cibi cotti diventano ancora più teneri e aromatici, e l'aroma degli alimenti viene conservato nel miglior modo. Questo delicato metodo di preparazione permette di preservare anche le sostanze nutritive e le vitamine, mantenendo inoltre completamente inalterato il gusto degli ingredienti – per un'esperienza culinaria inedita.

Electrolux offre ora per l'uso domestico un apparecchio integrato per il sottovuoto che trova spazio al posto del cassetto sotto il forno o sotto la superficie di lavoro. L'apparecchio professionale per il sottovuoto della linea di apparecchi ProfiLine raggiunge un livello di vuoto fino a 99,9% e quindi una cottura SousVide perfetta. L'estrazione dell'aria dagli alimenti per la cottura con SousVide è inoltre ideale per la preparazione di alimenti da congelare e per la conservazione dei cibi.

Cucinare quasi in autocottura – con SousVide

Con la cottura SousVide tutti gli ingredienti, incluse le spezie, vengono introdotti nell'apposito sacchetto di plastica resistente alle alte temperature, privati dell'aria e sigillati. La tecnica del sottovuoto può essere utilizzata anche per i liquidi, che vengono poi cucinati in modo delicato, a basse temperature. E poiché nel sacchetto sigillato niente può bruciare, scuocere o asciugarsi, la cottura avviene praticamente da sola. Inoltre, grazie all'esclusiva funzione di marinatura è possibile marinare in pochi minuti carne per la quale occorrerebbero normalmente delle ore.

Ideale per la cucina creativa e per molti altri usi

Che si tratti di conservare i resti di un'ottima cena o dei cibi appena acquistati – il sottovuoto elimina l'aria e conserva gli alimenti più a lungo mantenendone invariata la qualità. Inoltre, gli alimenti sottovuoto impediscono una dispersione del gusto e degli odori, come ad esempio nel caso del formaggio o del pesce in frigorifero. Il sottovuoto è un ottimo modo per trasportare alimenti freschi senza disperderli, nello zaino, in auto o altrove.

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

Electrolux è tra i produttori leader al mondo di apparecchiature elettriche per uso domestico e professionale, sviluppate in base a una profonda analisi delle esigenze dei consumatori. Offriamo soluzioni innovative, sostenibili e progettate con la massima cura in stretta collaborazione con utilizzatori professionisti. La nostra gamma di prodotti comprende frigoriferi, forni, fornelli, piastre, lavastoviglie, lavatrici, aspirapolvere, condizionatori e piccoli elettrodomestici. Con diversi marchi noti quali Electrolux, AEG, Zanussi, Frigidaire e Electrolux Grand Cuisine, il Gruppo vende più di 60 milioni di prodotti a clienti in oltre 150 mercati ogni anno. Nel 2015 Electrolux, che conta circa 58 000 dipendenti, ha realizzato un fatturato di 13,2 miliardi di euro. Per maggiori informazioni consultare il sito www.electroluxgroup.com.