

CASO®
DESIGN



SOUS VIDE CENTER



LA COTTURA SOUSVIDE la cottura sottovuoto sta diventando sempre più popolare anche nelle case private. I vantaggi sono evidenti: quando si cuoce nel sottovuoto, viene mantenuto il gusto naturale del cibo, la carne diventa tenera e succosa, le sostanze nutritive, le

vitamine e gli oligoelementi non vanno persi e le verdure rimangono croccanti e il colore intenso.

Anche la marinatura e la stagionatura che viene fatta prima di mettere gli alimenti sottovuoto otterranno risultati migliori.

Per utilizzare Sousvide in cucina, è necessario una macchina per il sottovuoto e un dispositivo di cottura che mantenga costante la temperatura durante la cottura.



La preparazione alimento cotto con Sousvide è molto semplice. Tutti possono ottenere risultati perfetti. Il piatto vero e proprio viene messo insieme quando riempiamo il sacchetto. Tutti gli ingredienti di base vengono sigillati con olio, spezie e verdure in un

sacchetto sotto vuoto e poi cotti completamente in acqua a basse temperature.

Un altro vantaggio è la conservazione dei sapori. Il gusto rimane conservato nel sacchetto e rende il cibo meravigliosamente succoso. Vengono mantenute preziose vitamine e sostanze vitali.

Preciso, con risultati costantemente eccellenti - in contrasto con i forni o le griglie convenzionali, la temperatura di cottura è mantenuta accurata al grado e può essere impostata con incrementi di 0,1° C. Tutti gli alimenti sono preparati perfettamente e in modo incomparabile.

Cucina gli alimenti nel suo succo. Gli aromi vengono esaltati, le vitamine vengono mantenute.

Con la cottura a bassa temperatura, carne, pesce o pollame diventano meravigliosamente teneri.

Carne, pesce o pollame possono essere saltati poco prima di servire. Il risultato: assolutamente uniforme e succosa.

I CONSIGLI DELLO CHEF

"Vi consiglio di utilizzare prodotti di buona qualità! E' fondamentale per la salute e per il gusto.

Prima della cottura tenere i prodotti in frigorifero o in congelatore. Ultimata la cottura, prima di utilizzare i prodotti nelle vostre ricette o di congelarli per poi riutilizzarli in un secondo momento, procurarsi una ciotola, riempirla con del ghiaccio e immergervi il sacchetto.



Questo per fermare la cottura e inibire la formazione di batteri. Se si desidera congelare un prodotto una volta cotto, sostituire il sacchetto e aspirare nuovamente.

Prima di servire l'alimento, se freddo di frigorifero o congelato, è possibile farlo "rinvire" nel Sous Vide per qualche minuto ad una temperatura un paio di gradi inferiore a quella di cottura. Sperimentare, azzardare, divertirsi.

SV 300

Roner SOUS VIDE per la cottura a bassa temperatura - capacità fino a 20 Litri con dispositivo di fissaggio per ancorarlo alla pentola
Tecnologia a circolazione acqua per una cottura costante e uniforme
L'apparecchio è completamente impermeabile in accordo agli standard IPXT
Funzione timer: programmabile fino a 99 ore
Riscaldamento veloce dell'acqua, programmabile fino a 90° C ad intervalli di 0,5° C
Temperatura costante grazie alla circolazione dell'acqua (circa 8 litri / minuto)
Ergonomica e di semplice impugnatura
Largo display digitale e controllo sensor touch



ART.	4 038437	B x H x P mm	°C	kg	Watt	V/Hz
1312	013122	77 x 400 x 105 diam	45 - 90	1,6	800	220/240 - 50/60

SFERE PER COTTURA SOUSVIDE IN POLIPROPILENE

Sfere termoisolanti in polipropilene per cottura a bassa temperatura Sous Vide
Contenuto sacchetto: 200 sfere
Riduce sensibilmente l'evaporazione dell'acqua garantendo minima dispersione di calore e dunque efficienza dal punto di vista del risparmio energetico



ART.	4 038437	B x H x P mm	°C	kg	Watt	V/Hz
1430	014303	Sacchetto 200 sfere				



SV 900

Macchina per la cottura sottovuoto
Struttura in acciaio. Operatività Sensor Touch
Doppia griglia di posizionamento
Cremagliera in acciaio inox per alloggiare gli alimenti fino a 5 porzioni
Controllo preciso della temperatura con incrementi in 0,1° C
Temperatura da 30° C a 90° C
Timer
Semplice utilizzo con display digitale
Riscaldamento veloce dell'acqua
Facile pulizia (sistema di drenaggio)



ART.	4 038437	B x H x P mm	°C	kg	Watt	V/Hz	°C	🚰
1306	013061	310 x 240 x 355	30 - 90	5,1	2000	220/240 - 50/60		

SV 500

Macchina per la cottura sottovuoto
Struttura in acciaio. Operatività Sensor Touch
Griglia di posizionamento
Cremagliera in acciaio inox per alloggiare gli alimenti
Controllo preciso della temperatura con incrementi in 0,1° C
Temperatura da 30° C a 90° C
Timer
Semplice utilizzo con display digitale
Riscaldamento veloce dell'acqua
Facile pulizia (sistema di drenaggio)



ART.	4 038437	B x H x P mm	°C	kg	Watt	V/Hz	°C	🚰
1307	013078	240 x 270 x 300	25 - 85	3	1200	220/240 - 50/60		