**Vařte jako profesionál s vakuovací metodou Sous-Vide**

Praha 06. listopadu 2017

**Ve špičkových restauracích se čím dál častěji můžete setkat se zpracováním pokrmů metodou Sous-Vide neboli „ve vakuu”. Potraviny se připravují ve vzduchotěsném obalu ve vodní lázni s kontrolovanou teplotou.**

**Objevte kouzlo metody Sous-Vide**

Vakuové vaření je jako kouzlení. Připravíte s ním výborné pokrmy bez rizika převaření. Pokud do vakuových sáčků vložíte třeba maso s čerstvými bylinkami, zárukou je, že zůstane šťavnaté a krásně změkne. Zachová se přirozená chuť, šťáva a textura kvalitní potraviny při stejnoměrném ohřívání v přesně teplotně kontrolované vodní lázni.

**Dejte svému vaření bohatou chuť**

Metoda Sous-Vide je vhodná pro skladování pokrmů, a především pro předpřípravu jídel, kterou můžete velmi dobře využít i doma. Vakuovací zařízení **Sous-Vide EVD14900OX** se zásuvkou **CombiVac** a **vakuovací zařízení Sous-Vide EVD14900OZ** umožňuje použití profesionální vakuovací technologie a vytvoření výjimečné chuti přímo ve vaší kuchyni. Díky vakuové zásuvce nemusíte čekat hodiny na tradiční marinování. Jednoduše vložte potraviny a koření do vakuové zásuvky, zavřete víko a stiskněte tlačítko. Maso a ryby snadno nasáknou chutnými a čerstvými bylinkami za daleko kratší dobu než obvykle.

**Jeden z nejlepších způsobů uchování pokrmů**

Uchovejte vaše jídlo delší dobu v dobré kondici pomocí vakuovací zásuvky. Můžete si například steakové maso zavakuovat do sáčku, uvařit jej ve vodní lázni a uložit jej po vyhovující dobu do lednice. Stačí jen po uvaření sáček rychle zchladit studenou vodou a uložit ve chladničky. Tam bude váš steak čekat na příhodnou chvíli.

**Vakuování pomocí páry**

Vyberte si oblíbené přísady, okořeňte dle chuti a připravte v páře. Některé multifunkční parní trouby nabízejí funkci Sous-Vide, takže můžete vakuovat přímo pomocí nich.

Modely multifunkčních parních trub s funkcí Sous-Vide: **EVY0841BAX**, [**EOB9956XAX**](http://www.electrolux.cz/kitchen/cooking/ovens/steam-oven/eob9956xax/), [**EOB9851XAX**](http://www.electrolux.cz/kitchen/cooking/ovens/steam-oven/eob9851xax/), [**EOB9851ZOZ**](http://www.electrolux.cz/kitchen/cooking/ovens/steam-oven/eob9851zoz/).

**Pro perfektní výsledek**

Sáčky **Sous Vide E3OS** udržují a maximalizují přirozenou chuť při zachování všech živin. Jsou vhodné pro profesionální i domácí použití pro dosažení úžasné chuti a textury jídla.

Více na [www.electrolux.cz](http://www.electrolux.cz)

Společnost Electrolux je největším světovým výrobcem domácích a profesionálních spotřebičů, který staví na své dlouholeté znalosti potřeb zákazníků. Díky spolupráci s profesionály přináší důmyslně navržená, inovativní a udržitelná řešení. Mezi výrobky společnosti Electrolux patří chladničky, trouby, sporáky, varné desky, myčky nádobí, pračky, vysavače, klimatizace a malé domácí spotřebiče. Pod svými značkami Electrolux, AEG, Zanussi, Frigidaire, Anova a Electrolux Grand Cuisine prodá skupina více než 60 milionů spotřebičů zákazníkům z více než 150 zemí světa. V roce 2016 dosáhly tržby společnosti Electrolux hodnoty 121 mld. SEK a společnost zaměstnávala 55 000 zaměstnanců. Více informací získáte na [www.electroluxgroup.com](http://www.electroluxgroup.com).