

Nová vestavná vakuovací zásuvka Miele

Kongeniální duo používá vakuum a páru

Vakuování je osvědčená metoda pro delší uchování potravin v čerstvém stavu a pro jejich porcování. V moderní kuchyni nicméně vakuové balení také slouží jako předstupeň pro vaření sous-vide. S novou vestavnou vakuovací zásuvkou a parní troubou od Miele mohou zákazníci využít kompletní škálu možností přípravy pokrmů – a těšit se na nové kulinářské zážitky.

Sous-vide (francouzsky vaření ve vakuu) označuje způsob přípravy, kdy se vakuově balené potraviny v plastových sáčcích připravují při stálé nízké teplotě po dlouhou dobu. Pro tento typ přípravy tvoří vakuovací zásuvka a parní trouba Miele kongeniální duo.

Vakuovací zásuvka je přizpůsobena konstrukci vestavných spotřebičů generace 6000 a tak je navenek nerozeznatelná od nahřívací zásuvky Miele. Čelní panel měří na výšku 14 centimetrů, je vhodný pro kombinaci s různými kompaktními přístroji a vyplní klasický 60cm výklenek pro troubu. Vakuovací komora je viditelná pouze při vytažení zásuvky.

Na ovládacím panelu může uživatel nastavit čas svařování a stupeň vakuování (v závislosti na tloušťce sáčku). Pro jemné pokrmy, jako je rybí filé, je vhodná úroveň 2, úroveň 3 je ideální pro maso a zeleninu. V úrovni 3 je dosaženo téměř úplného vakua, což odpovídá profesionálním požadavkům.

Vaření sous-vide v parní troubě pro intenzivní chuť

V podstatě všechny parní trouby Miele jsou vhodné pro vaření metodou sous-vide, jelikož přístroje splňují požadovaný teplotní rozsah mezi 45 a 90°C a přesně udržují nastavenou teplotu. Většina parních trub Miele, které jsou na trhu od roku 2015, má dokonce integrovaný vlastní režim sous-vide, který představuje dobu vaření až deset hodin.

Sous-vide vaření je ideální pro maso a ryby, přičemž koření a marinády mohou plně rozvinout svoji chuť a nevypaňují se, účinek marinování je dokonce výrazně posílen. Vzhledem k nízké ztrátě vlhkosti maso a ryby také téměř neztrácejí hmotnost. Konečný výsledek je obzvláště jemný, aromatický

a s jednotnou strukturou. Pro ulehčení začátků vaření touto novou metodou Miele vyvinulo speciální kuchařku, která je k dostání zdarma.

Vakuování pro optimální skladování a dlouhou trvanlivost

Díky odsátí vzduchu a tím kyslíku zabraňuje vakuové balení dvěma hlavními faktorům kažení potravin: nežádoucí oxidaci a růstu bakterií. Potravin jsou rovněž chráněny před dehydratací. V závislosti na výchozím stavu potravin může být jejich trvanlivost prodloužena tří- až pětinasobně. I jejich následná konzumace je bez jakýchkoliv problémů. To se může hodit, když chcete vařit větší množství jídla o víkendu a sníst jej později. Jakmile jsou potraviny vakuově zabalené, je dobré je uchovávat v mrazničce nebo v PerfectFresh zóně a jsou chráněny proti spálení mrazem. V důsledku vakuového balení rovněž zabírají méně místa. To má ten pozitivní účinek, že v chladničce je více využitelného místa.

Vakuovací zásuvka (model EVS 6214) bude uvedena na trh na začátku roku 2016 v nerezovém provedení CleanSteel, obsidian černá, brilantová bílá a havana hnědá.