



ZWILLING



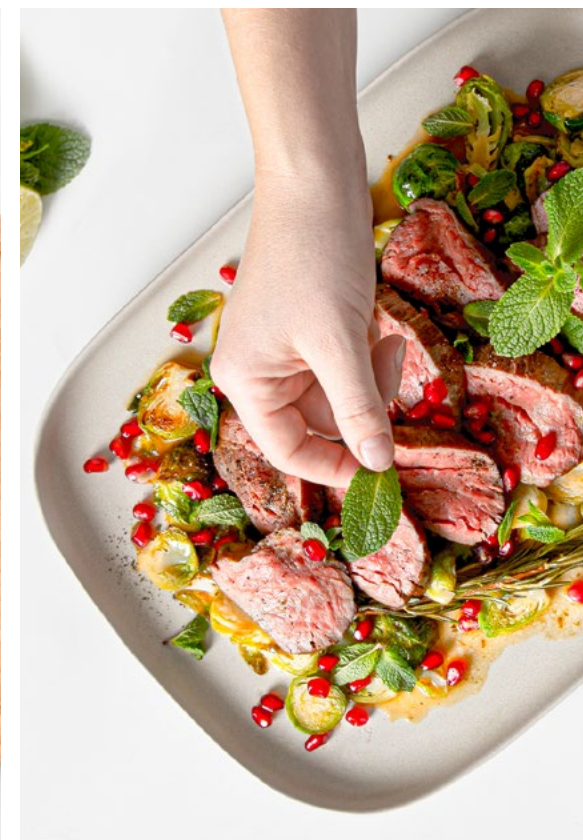
ZWILLING SOUS-VIDE



INDHOLD

Garanteret succes i køkkenet	4
Mad der får din mund til at løbe i vand - trin for trin	8
Tilberedningstabel - Perfekt tilberedning hver gang	10
Produktoverblik sous vide	14
Produktoverblik FRESH & SAVE	16

RESTAURANTKVALITET DERHJEMME



Har du brugt timer i køkkenet, hvor resultatet er gået helt i vasken? Hvor kødet er blevet tørt, grøntsagerne bløde og fisken overtilberedt? Nu bliver det ikke nemmere! Kød og grøntsager tilberedt til perfektion. Det er nemt med ENFINIGY sous side staven!

Denne metode kan bruges til næsten alle råvarer, og resulterer i måltider tilberedt med en koks præcision. Måden tilberedes nænsomt under vakuum i et vandbad. (fra fransk: sous-vide) . Resultatet er perfekt tilberedt kød og sprøde grøntsager.

Intet er gennemstegt eller ødelagt af for høje temperaturer, måden tilberedes under konstant styret opvarmning. Dette bevarer de værdifulde næringsstoffer og aromaer i måden.

Hvis du vil opnå en lækker stegeskorpe eller grillmønster, kan du stege kødet på en varm (grill) pande kort tid efter tilberedningen i vandbadet. Til dette kan du anvende både støbejern, rustfrit stål og aluminium, som f.eks. i STAUB eller ZWILLING pander, DEMEYERE eller BALLARINI.

VIRKER DET VIRKELIG?



Absolut! Det lyder næsten for enkelt: fisk, kød eller grøntsager kan tilberedes i en vakuumpose i vandbad mellem 45 og 85 °C og maden er klar til at blive serveret efter vandbadet.



ENFINIGY sous vide staven bevarer den ønskede tilberedningstemperatur konstant og cirkulerer vandet under hele tilberedningstiden. Maden er derfor omsluttet af vand på alle sider, som bedre fordeler varmen og derved nænsomt og stabilt tilbereder maden.

Fordele: I modsætning til „normal“ stegning eller madlavning i en ovn, pande eller gryde, forhindrer ENFINIGY sous vide staven uønskede temperaturudsving - hvilket især er vigtigt når du forbereder kød og fisk. Resultatet kan give både større smag og bedre konsistens. Præcis temperaturstyring giver også større mulighed for at have fuld kontrol over teksturer og tilberedning end mange andre tilberedningsmetoder.

Derudover tilberedes maden i sin egen saft i vakuumposen, hvilket ikke resulterer i tab af smag i kogevandet og ved fordampning. Og skulle du glemme tiden eller gæsterne være forsinkede, så er det sværere at overtillberede maden i vandbadet.

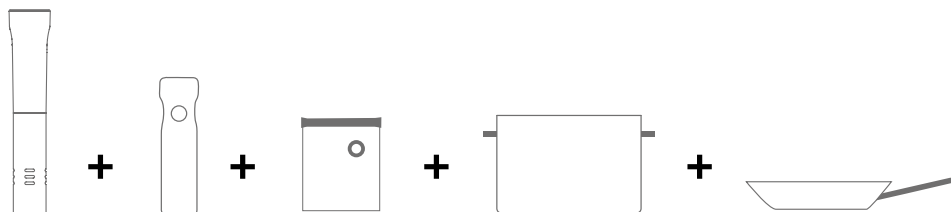
MAD DER FÅR DIN MUND TIL AT LØBE I VAND – TRIN FOR TRIN



Hvor lang tid skal råvarerne have og ved hvilken temperatur? Vend venligst!



ALT DU HAR BRUG FOR TIL SOUS-VIDE



Alt, hvad du behøver til at kreere lækre måltider sammen med ENFINIGY sous vide staven: en stor gryde, en passende vakuumpose og en vakuumpumpe, f.eks. den trådløse vakuumpumpe fra FRESH & SAVE. Hvis det foretrækkes, så anvend en (grill) pande til den afsluttende tilberedning.



1.

DET FØRSTE SKRIDT MOD DET PERFEKTE MÅLTID ER FORBEREDELSE.

Kød, fisk, grøntsager eller frugt kan kryddres efter ønske og marineres med andre ingredienser som urter, krydderier og olie før forseglingen. God kvalitet er vigtigt, især når det drejer sig om fisk og kød.

Også vigtig: Posen, hvor maden skal vakuumforsegles og tilberedes i skal være varmebestandig, fødevarer sikker og frem for alt BPA-fri!



2.

FORTSÆT

til næste trin, hvor du skal sætte ENFINIGY Sous-vide staven fast med clipsen på kanten af en gryde eller beholder af passende størrelse. Placer eventuelt Sous-vide racket heri. Fyld vand i op til mærket på staven og indstil den ønskede temperatur.

Når vandet er den ønskede temperatur - typisk efter et par minutter - kommes den fyldte, forseglede vakuumpose i vand og eventuelt sikres i Sous-vide stativet hvis nødvendigt. Dette sikrer, at posen holdes under vandet under hele tilberedningen. Indstil tilberedningstiden og lad ENFINIGY staven klare resten.

SOM AFSLUTNING VARM EN GRILLPANDE OP OG STEG KØD ELLER FISK, FOR AT OPNÅ EN SPRØD STEGESKORPE.

Steg kødet på begge sider meget kort og smag til med salt og peber.v



3.

TO FINISH OFF

Også vigtig: Posen, hvor maden skal vakuumforsegles og tilberedes i skal være varmebestandig, fødevarer sikker og frem for alt BPA-fri!

TILBEREDNINGSTABEL – PERFEKT TILBEREDNING HVER GANG.

To faktorer er vigtige for tilberedning med Sous-vide: temperaturen og tilberedningstiden, dvs. den tid det tager at nå den perfekte kerntemperatur. Begge varierer afhængigt af råvaren. Fisk skal opnå en temperatur mellem 41° C og 65° C, oksekød, svinekød samt fjerkræ og vildt mellem 50° C og 75° C. Frugt og grønt mellem 65° C til 85 C. Bælgfrugter og korn tilberedes tæt på kogepunktet.

Tabellen giver tilberedningsretningslinjer.

OKSEKØD

		Rare	Medium	Well done
		 50–55 °C	55–57 °C	57–60 °C
Fillet, Roastbeef, Rib eye, Entrecote, Culottesteg	2 cm	60 min	60 min	60 min
	3 cm	100 min	100 min	100 min
	4 cm	150 min	150 min	150 min
	5 cm	200 min	200 min	200 min

SVINEKØD

		Rare	Medium	Well done
		 54 °C	58 °C	60–65 °C
Svinemørbrad	4–5 cm	90 min	90 min	90 min
Kotelet	2–3 cm	60 min	60 min	60 min
Nakkekam	2–3 cm	60 min	60 min	60 min
Spareribs	–	24 h	24 h	24 h

FJERKRÆ

		Medium	Well done
		 55–60 °C	60–65 °C
Andebryst	2–3 cm	150 min	150 min
Andelår	6–8 cm	8 h	8 h
Gåsebryst	3–4 cm	120 min	120 min
Kyllingebryst	2–3 cm	75 min	75 min
Kalkunbryst	2–3 cm	90 min	90 min

VILDT/LAM

		Rare	Medium	Well done
		 52–55 °C	55–60 °C	60–65 °C
Lamfilet	2 cm	40 min	40 min	40 min
Lammedaljon	3 cm	50 min	50 min	50 min
Lammekølle	–	24 h	24 h	24 h
Lammeryg	–	150 min	150 min	150 min
Vildtfilet	2–3 cm	40 min	40 min	40 min
Rådyrryg	2–3 cm	40 min	40 min	40 min
Vildsvin	5 cm	120 min	120 min	120 min
Krondyrryg	2–3 cm	50 min	50 min	50 min

COOKING TABLE – HOW TENDER SHOULD IT BE?

FISK

		GLASERET	MØR	FAST	WELL DONE
		38–40 °C	40–45 °C	42–50 °C	46–55 °C
Laks	2 cm	30 min	30 min	30 min	30 min
	3 cm	45 min	45 min	45 min	45 min
	4 cm	60 min	60 min	60 min	60 min
	5 cm	75 min	75 min	75 min	75 min

		GLASERET	MØR	FAST	WELL DONE
		40 °C	40–47 °C	45–55 °C	52–61 °C
Aborre, pighvar	2 cm	30 min	30 min	30 min	30 min
	3 cm	45 min	45 min	45 min	45 min
	4 cm	60 min	60 min	60 min	60 min
	5 cm	75 min	75 min	75 min	75 min
	6 cm	90 min	90 min	90 min	90 min
Rejer	1–2 cm	40 min	40 min	40 min	40 min
Kammuslinger	2 cm	30 min	30 min	30 min	30 min

GRØNTSAGER

		
Blomkål	85 °C	40 min
Fennikel	85 °C	50 min
Kålraabi	85 °C	60 min
Græskar	85 °C	60 min
Gulerødder	85 °C	60 min
Baby gulerødder	85 °C	20 min
Rabarber	85 °C	20 min
Rødbede	85 °C	60 min
Asparges	85 °C	40 min
Hvide asparges	85 °C	75 min

FRUGT

		
Jordbær, bananer	60 °C	20 min
Fersken, blommer	75 °C	80 min
Æbler, pærer	80 °C	75 min
Frugtpuré	85 °C	45 min

ÆG

		
pocheret	62 °C	75 min
Onsen æg	65 °C	75 min
blødtkogt	68 °C	75 min
hårdkogt	72 °C	75 min

PRODUKTOVERBLIK

SOUS VIDE



SOUS VIDE STARTERSÆT

- Alt hvad du behøver for at komme i gang med sous-vide-tilberedning
- Let håndtering og pladsbesparende opbevaring



SOUS VIDE STAV

- Præcis madlavning
- Indstilling af præcis temperatur og tilberedningstid



SOUS VIDE STATIV

- Let fastgørelse af vakuumposer
- Konstant vandcirkulation
- Justerbar størrelse



PRO SOUS VIDE LÅG

- Sparer op til 50 % energi
- Silikoneindsats til universel brug
- Passer til alle 24 cm gryder



PRO SUPPEGRYDE, RUSTFRIT STÅL

- Optimal kapacitet og kompatibel med sous-vide-låget



PRO STEGEPANDE, 28 CM RUSTFRIT STÅL

- Ideel til at stege og brune råvarerne af på.

FIND ALLE
PRODUKTER HER



PRODUKTOVERBLIK FRESH & SAVE



FRESH & SAVE VAKUUMPUMPE

- Støjsvag forsegling på få sekunder med ét tryk på knappen
- Altid klar til brug takket være lithiumion batteri med lang levetid



VAKUUMPOSER OG MARINADEVENTIL

- Genanvendelig takket være lynlås
- Varmebestandig og BPA -fri



VAKUUMBEHOLDERE, GLAS

- Tåler mikrobølgeovn, fryser og opvaskemaskine
- Varmebestandigt borosilikatglas



VAKUUMBEHOLDERE, PLAST

- Tåler mikrobølgeovn, fryser og opvaskemaskine



VAKUUM MADKASSER

- Nyd frisk mad på farten
- Tåler mikrobølgeovn, fryser og opvaskemaskine

*sammenlignet med opbevaring uden vakuum



GEMACHT FÜR
ANFÄNGER.
SCHMECKT NACH PROFI.



go.zwilling.com/sous-vide



08/2021 · © 2021 ZWILLING J.A. Henckels AG



www.zwilling.com

