



ZWILLING



ZWILLING SOUS-VIDE

COTTURA A BASSA TEMPERATURA



SOMMARIO

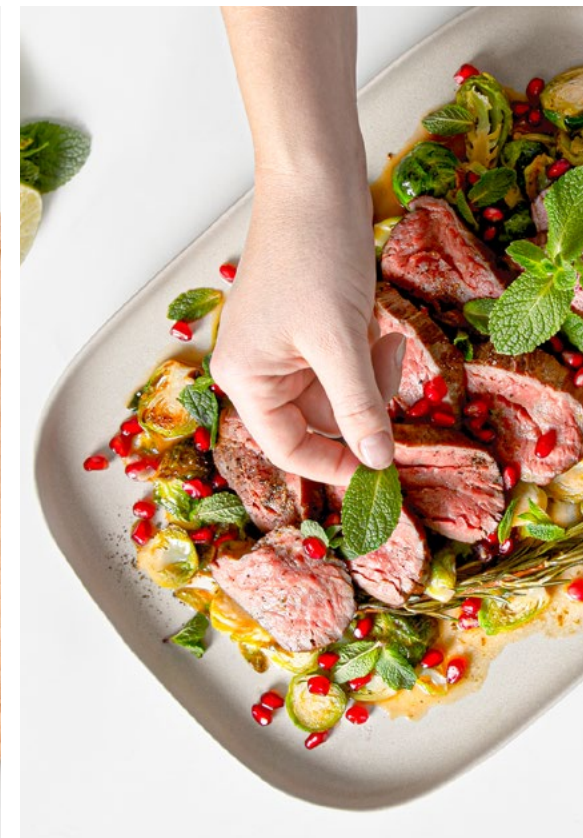
Cottura dal successo garantito	4
Passo a passo verso la cottura perfetta	8
Tabelle di cottura	10
Panoramica prodotto Sous Vide	14
Panoramica prodotto Fresh & Save	16

COTTURA FACILE. RISULTATI PROFESSIONALI.



Stanco di cotture che alla fine non danno buoni risultati? Il tuo prezioso filetto di pesce si è seccato troppo, le verdure hanno perso la loro croccantezza, hai finito per mangiare ben cotta la bistecca che volevi al sangue? D'ora in poi, niente più disastri in cucina! Solo gustosi aromi e cotture a puntino. È facile e senza sforzo con lo stick per sottovuoto ENFINIGY!

Questo tipo di preparazione è ideale soprattutto se utilizzi ingredienti di alta qualità e vuoi creare preparazioni al livello dei ristoranti stellati! Grazie alla delicata cottura sous-vide (sottovuoto in francese) a bagnomaria, la carne e il pesce rimangono morbidi e le verdure mantengono tutte le loro caratteristiche di profumo e consistenza.



I cibi cuociono e non vengono compromessi da temperature troppo alte, in quanto la cottura avviene mediante un riscaldamento controllato con precisione. Questo tipo di cottura preserva i sapori, oltre che i nutrienti.

Se vuoi assaporare gli aromi di arrosto o vedere le tipiche striature del grill, basta mettere la tua bistecca cotta sous-vide nella padella bollente o sulla griglia calda per qualche secondo. Ghisa, acciaio e alluminio antiaderente sono i materiali ideali per questa seconda parte della cottura. ZWILLING ti propone il meglio di pentole e padelle dei brand ZWILLING, STAUB, DEMEYERE e BALLARINI.

MA FUNZIONA?



È garantito! Basta mettere il pesce, il filetto di carne, il petto di pollo o le verdure in un sacchetto sottovuoto a bagnomaria tra 45 e 85° C e dopo un certo tempo il cibo è pronto da servire.



Lo stick sous-vide ENFINIGY mantiene costante la temperatura di cottura desiderata e assicura una distribuzione uniforme del calore per l'intero tempo di cottura. Sigillando quindi il cibo con la tecnica del sottovuoto si ottiene una cottura delicata e controllata.

Il vantaggio: A differenza delle tradizionali tipologie di cottura, in padella o in pentola, lo stick sous-vide ENFINIGY consente di evitare oscillazioni indesiderate della temperatura, caratteristica essenziale soprattutto quando si preparano tagli di carne di alta qualità o specie di pesce delicate. Il gusto e la consistenza saranno completamente differenti. Infatti a differenza di altri metodi di cottura, il controllo preciso della temperatura consente di scegliere esattamente il livello di cottura desiderato.

Inoltre, il cibo nel sacchetto sottovuoto cuoce nei suoi stessi succhi, il che esalta ulteriormente il gusto. E scuocerlo è praticamente impossibile, persino dimenticandosi di avere avviato la cottura! Quindi, anche se i tuoi ospiti arrivano in ritardo, non c'è problema!

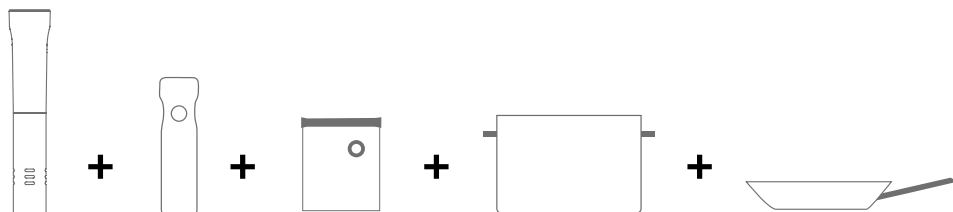
PASSO A PASSO VERSO LA COTTURA PERFETTA



Per quanto devo cuocere il mio cibo?
A quale temperatura?
Passa alla pagina successiva!



TUTTO CIÒ CHE TI SERVE PER IL SOUS-VIDE



Tutto ciò che serve, oltre allo stick sous-vide ENFINIGY, per un gusto incredibile: una pentola, un sacchetto adatto e una pompa per sottovuoto, per esempio la pompa per sottovuoto FRESH & SAVE ed eventualmente, una padella (per grigliare) per il tocco finale.



1.

IL PRIMO PASSO PER OTTENERE UN PIATTO PERFETTO? LA PREPARAZIONE.

Puoi condire, zuccherare o marinare la carne, il pesce, le verdure o la frutta prima di metterli sottovuoto. Naturalmente, soprattutto per carne e pesce, la qualità è essenziale.

Cos'altro è essenziale? Un sacchetto per sottovuoto adatto alla cottura, utilizzabile a scopi alimentari, resistente agli strappi e, soprattutto, senza BPA!



2.

ANDIAMO AVANTI:

Nella fase successiva, fissa lo stick sous-vide ENFINIGY in una pentola sufficientemente grande con la clip sul bordo e, se necessario, metti la rastrelliera sous-vide nella pentola. Riempi d'acqua fino al segno di massima capacità indicato sullo stick e imposta la temperatura desiderata.

Una volta che l'acqua si è riscaldata, quindi di solito dopo pochi minuti, inserisci il sacchetto sottovuoto con il suo contenuto e fissalo nella rastrelliera, se necessario. Questo ti consente di assicurarti che il contenuto del sacchetto rimanga interamente coperto dall'acqua per l'intero tempo di cottura. Ora non ti resta che impostare il tempo di cottura e lo stick ENFINIGY farà il resto.



3.

PER IL TOCCO FINALE:

scalda una padella per far sì che il cibo, ad esempio il tuo filetto di manzo, sprigioni aromi di arrosto e abbia un aspetto appetitoso. Fai scottare per qualche secondo su entrambi i lati, aggiungi sale e pepe, se necessario, e servi.

TABELLA DI COTTURA: QUALE GRADO DI COTTURA VUOI?

Due fattori sono decisivi nella cottura sous-vide: la temperatura interna e il tempo di cottura, cioè il tempo necessario per raggiungere la temperatura desiderata al cuore degli alimenti. Entrambi questi fattori variano a seconda del cibo. La temperatura di cottura del pesce è tra 40°C e 65°C, quella di manzo o maiale, pollame e selvaggina è tra 50°C e 75°C. Frutta e verdura possono tollerare una temperatura da 65°C a 85°C e i legumi invece hanno bisogno di cuocere a circa 100°C assorbendo acqua, pertanto non sono indicati per la cottura a bassa temperatura.

La tabella mostra i valori medi per la preparazione.

MANZO

		Al sangue	Media	Ben cotta
		 50-55 °C	55-57 °C	57-60 °C
Filetto, roast beef, costata di manzo, entrecôte, scamone	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

MAIALE

				Ben cotta
				 60-65 °C
Filetto di maiale	4-5 cm	-	-	90 min
Cotoletta	2-3 cm	-	-	60 min
Coppa di maiale	2-3 cm	-	-	60 min
Costine	-	-	-	24 h

POLLAME

		Media	Ben cotta
		 55-60 °C	60-65 °C
Petto d'anatra	2-3 cm	150 min	150 min
Coscia d'anatra	6-8 cm	8 h	8 h
Petto d'oca	3-4 cm	120 min	120 min
Petto di pollo	2-3 cm	-	75 min
Petto di tacchino	2-3 cm	-	90 min

CACCIAGIONE

		Al sangue	Media	Ben cotta
		 52-55 °C	55-60 °C	60-65 °C
Filetto di agnello	2 cm	40 min	40 min	40 min
Medaglione di agnello	3 cm	50 min	50 min	50 min
Stinco d'agnello	-	-	-	24 h
Sella di agnello	-	150 min	150 min	150 min
Filetto di cervo	2-3 cm	40 min	40 min	40 min
Sella di cervo	2-3 cm	40 min	40 min	40 min
Cinghiale	5 cm	120 min	120 min	120 min
Lombo di cervo	2-3 cm	50 min	50 min	50 min

TABELLA DI COTTURA: QUANTO DEVE ESSERE TENERO?

PESCE

			TENERO	COMPATTO	BEN COTTO
			40-45 °C	42-50 °C	46-55 °C
Tranci di tonno, salmone, pesce spada	2 cm	-	30 min	30 min	30 min
	3 cm	-	45 min	45 min	45 min
	4 cm	-	60 min	60 min	60 min
	5 cm	-	75 min	75 min	75 min

			TENERO	COMPATTO	BEN COTTO
			40-47 °C	45-55 °C	52-61 °C
Filetti di branzino, orata, pesce persico, rombo chiodato	2 cm	-	30 min	30 min	30 min
	3 cm	-	45 min	45 min	45 min
	4 cm	-	60 min	60 min	60 min
	5 cm	-	75 min	75 min	75 min
	6 cm	-	90 min	90 min	90 min
Gamberetti	1-2 cm	-	40 min	40 min	40 min
Capesante	2 cm	-	30 min	30 min	30 min

VERDURE

		
Cavolfiore	85 °C	40 min
Finocchio	85 °C	50 min
Cavolo rapa	85 °C	60 min
Zucca	85 °C	60 min
Carote	85 °C	60 min
Carote baby	85 °C	20 min
Rabarbaro	85 °C	20 min
Barbabietola	85 °C	60 min
Asparagi verdi	85 °C	40 min
Asparagi bianchi	85 °C	75 min

FRUTTA

		
Fragole, banane	60 °C	20 min
Prugne, pesche	75 °C	80 min
Mele, pere	80 °C	75 min
Polpa di frutta	85 °C	45 min

UOVA

		
in camicia	62 °C	75 min
Onsen Tamago (uovo alle terme)	65 °C	75 min
tenero e cremoso	68 °C	75 min
sodo	72 °C	75 min

PANORAMICA PRODOTTO SOUS-VIDE



STARTER SET SOUS-VIDE ENFINIGY

- Tutto l'essenziale per iniziare a usare il sous-vid
- Utilizzo facile e stivabile in poco spazio



STICK SOUS-VIDE

- Cottura perfetta
- Impostazione della temperatura e dei tempi di cottura esatti



GRIGLIA PER SOTTOVUOTO

- Disposizione dei sacchetti sottovuoto in modo semplice
- Circolazione dell'acqua uniforme
- Regolabile nelle dimensioni



COPERCHIO SOUS-VIDE PROFESSIONALE

- Risparmio fino al 50% di energia
- Inserto in silicone per utilizzo universale
- Adatto a tutte le pentole da 24 cm



VOLUME PROFESSIONALE ALTA, 24 CM

- Volume ottimale e coperchio sous-vid e professionale idoneo



PADELLA PROFESSIONALE 28 CM, ACCIAIO INOSSIDABILE

- Ideale per rosolare a fuoco vivo

SCOPRI QUI TUTTI
I PRODOTTI



PANORAMICA PRODOTTO FRESH & SAVE



FRESH & SAVE POMPA SOTTOVUOTO

- Sottovuoto silenzioso, in pochi secondi al semplice tocco di un pulsante
- Sempre pronto all'uso grazie alla batteria agli ioni di litio di lunga durata



SACCHETTI SOTTOVUOTO E MARINATORE

- Riutilizzabili grazie alle chiusure a zip
- Resistenti alla cottura e senza BPA



CONTENITORI SOTTOVUOTO

- Adatti per microonde, freezer e lavastoviglie
- Vetro borosilicato resistente al calore



CONTENITORI SOTTOVUOTO IN PLASTICA

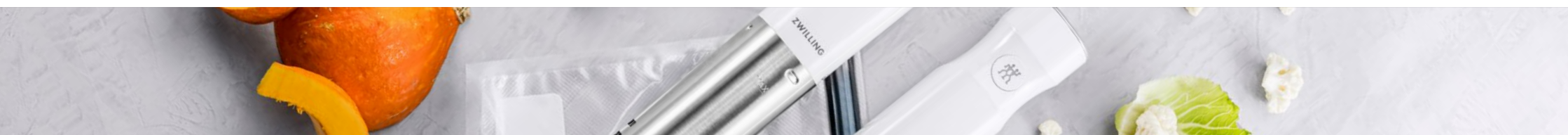
- Adatto per microonde, freezer e lavastoviglie



LUNCH BOX

- Per gustare pasti fuori casa
- Adatti per microonde, freezer e lavastoviglie

*rispetto alla conservazione senza sottovuoto



COTTURA FACILE.
RISULTATI
PROFESSIONALI.



go.zwilling.com/sous-vide



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



www.zwilling.com

