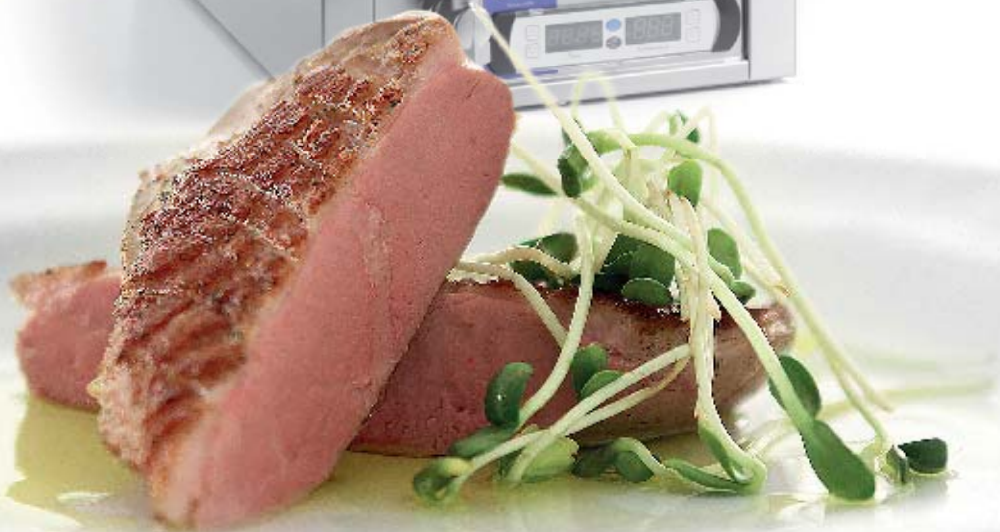




**H E N D I**  
FOOD SERVICE EQUIPMENT

# Sous Vide

Gotowanie w niskich temperaturach



Gotowanie w niskich temperaturach

# Metoda gotowania Sous Vide

Urządzenie Sous Vide pozwala na przygotowanie wybornych potraw o bogatym smaku i konsystencji, których nie da się osiągnąć innymi znanymi metodami. **Żywność nie traci aromatu ani wartości odżywczych, zachowuje witaminy, naturalne soki i pozostaje delikatna i soczysta.**



Metoda sous vide to jeden z najbardziej wydajnych sposobów wykorzystania zalet gotowania w niskiej temperaturze. W ten sposób można przygotować mięso, ryby, warzywa, a nawet owoce – wystarczy tylko

ustawić odpowiednią temperaturę, a resztą zajmie się urządzenie. Stała niska temperatura zapewnia równomierne ugotowanie, a przy poprawnie ustawionej temperaturze potrawa nie może się nie udać. W przypadku gotowania w woreczku próżniowym, naturalne aromaty i soki wprowadzane są do żywności dając w efekcie wyśmienity smak i idealną konsystencję. Zastosowanie urządzenia Sous Vide optymalizuje pracę w kuchni. Żywność można przygotować z kilkugodzinnym albo nawet kilkunastu godzinowym wyprzedzeniem.

Po przygotowaniu żywności można pozostawić ją w urządzeniu do momentu podania - żywność można tak zostawić na kilka godzin a nawet dni bez ryzyka zepsucia. Nawet najgrubsze kawałki mięsa zyskują miękkość i stają się soczyste.



## Pakowanie próżniowe

W normalnych warunkach, pod wpływem tlenu, żywność traci swój intensywny kolor. Dzięki woreczkom próżniowym żywność dłużej **pozostaje soczysta, zachowuje naturalne aromaty** i jest mniej narażona na utratę koloru. W przypadku mięsa pakowanego próżniowo wystarczy 10 minut marynowania zamiast 5 godzin (minimum), ponieważ zioła i inne składniki marynaty wprowadzane są do mięsa pod wysokim ciśnieniem próżni. Podczas gotowania metodą Sous Vide zasadniczą rolę odgrywa pakowarka próżniowa. Różne produkty można pakować próżniowo używając zamykanych worków próżniowych i zewnętrznej pakowarki (nie używać z cieczami) albo pakowarki z wewnętrzną komorą próżniową.

Ofertę pakowarek próżniowych można znaleźć na str. 6.



## URZĄDZENIE SOUS-VIDE



To rozwiązanie gastronomiczne, w którym żywność zapakowana w woreczki próżniowe jest gotowana w precyzyjnie kontrolowanej temperaturze.

- Urządzenie idealne dla restauracji oferujących potrawy à la carte.
- Doskonale sprawdza się do przygotowania potraw poza godzinami największego ruchu.
- Pozwala zachować stałą jakość serwowanych potraw.
- Precyzyjny termostat (regulacja co 0,1 °C) pracujący w zakresie od 45 ° do 95 °C.
- Obudowa wykonana w całości ze stali chromowej.
- W zestawie: separator, 6 przekładek, pokrywa ze stali nierdzewnej.
- Hermetyczne zamknięcie dzięki zastosowaniu uszczelki silikonowej.

Wymiary: 600 x 330 x (wys.) 300 mm

Pojemność: 20 litrów

Moc/napięcie: 600 W / 230 V

Kod: 225448

Cena: **1599 PLN**



## Jak przygotować potrawę w urządzeniu Sous Vide:



- 1 Przygotuj porcję z oczyszczonego surowego mięsa.
- 2 Porcję włóż do woreczka próżniowego i dopraw przyprawami wg uznania, możesz również dodać przyprawy w postaci płynnej, tj. oliwę, wino, marynatę.
- 3 Przy pomocy pakowarki próżniowej usuń powietrze z woreczka.
- 4 Wlej odpowiednią ilość wody do urządzenia Sous Vide.
- 5 Włóż przygotowaną porcję do zbiornika urządzenia, upewnij się, że woreczek jest całkowicie zanurzony w wodzie.
- 6 Ustaw żądaną temperaturę gotowania potrawy.
- 7 Zamknij pokrywę.
- 8 Po ugotowaniu potrawy najpierw otwórz wentyl odpowietrzający w pokrywie, następnie zdejmij pokrywę urządzenia.
- 9 Po zakończeniu cyklu gotowania potrawę można od razu serwować, wcześniej obsmażając ją na patelni z obydwu stron lub schłodzić w szybkoschładzarce w celu dalszego jej bezpiecznego przechowywania.
- 10 Aby uzyskać chrupiącą skórkę przygotowanej potrawy, zaleca się obsmażenie potrawy w wysokiej temperaturze z dwóch stron przez kilka sekund. Do finishingu potrawy polecamy użycie patelni z powłoką nanoceramiczną.

Więcej informacji o patelniach na str. 7.



# Przykładowe przepisy:

## Stek z polędwicy wołowej

1. Stek 180 g zapakuj próżniowo, dodaj sól, pieprz oraz przyprawę, np. tymianek albo rozmaryn, potrawę polej oliwą.
2. Gotuj w temperaturze 55 °C przez 1 h.
3. Obsmaż mięso z dwóch stron na rumiano i odstaw w ciepłe miejsce.
4. Na tej samej patelni zrumień borowiki dodając czosnek, a na koniec liście szpinaku baby.
5. Borowiki i szpinak utóż na środku talerza i serwuj na nich stek.



## Pierś kaczki

1. Pierś 180 g ponacinaj nożem w kratkę, nie uszkodzając mięsa, przypraw solą i pieprzem.
2. Mięso zapakuj w woreczek próżniowy, dodając gałązkę rozmarynu i łyżeczkę oliwy.
3. Gotuj w temperaturze 63,5 °C przez 2,5 h.
4. Pierś obsmaż na dużym ogniu najpierw od strony skóry za rumiano.
5. Pokrojoną w plastry pierś utóż na talerzu serwując obok na przykład sałatkę.



## ORIENTACYJNY CZAS I TEMPERATURA STOSOWANE W GOTOWANIU METODĄ SOUS VIDE:

Wołowina: krwista do mocno wysmażona	49 °C do 65 °C
Wieprzowina: średnio do mocno wysmażona	56,5 °C do 80 °C
Cielęcina: średnio do mocno wysmażona	56,5 °C do 65 °C
Drób: średnio do mocno wysmażony	63,5 °C do 80 °C

**Uwaga:** Poniższe maksymalne czasy gotowania są niezwykle istotne, potrawy łatwo jest przegotować!

Ryby	49 °C do 60 °C
Warzywa i owoce	84 °C do 87 °C
Jajka	63,5 °C do 75 °C

Uwaga: Surowe lub niepasteryzowane jedzenie nie może być serwowane osobom z obniżoną odpornością.

Potrawy w urządzeniu sous vide zawsze przygotuj zgodnie z zaleceniami HACCP.

Potrawa	Grubość (mm)	Temperatura	Czas gotowania [h]	
			min	max
<b>Wołowina</b>				
Krwista	25	49 °C	1	2
Średnio krwista	25	52 °C	2	10
Średnio wysmażona	50	55 °C min	4	12
<b>Wołowina, wieprzowina lub jagnięcina</b>				
Żeberka	50	70 °C do 80 °C	24	72
Stek	25	56,5 °C min	2	24
<b>Drób</b>				
Kurczak bez kości	25	63,5 °C lub więcej	2	8
Kurczak z kośćmi	50	63,5 °C lub więcej	3	8
Pozostały drób	70	71 °C lub więcej	6	8
<b>Owoce morza</b>				
Białe ryby	25 max	55 °C	20'	40'
Tłuste ryby	35 max	50 °C	30'	50'
Homar	50 max	60 °C	40'	50'
Musze - różne	30 max	52 °C	30'	45'
Krewetki	duże	55 °C	20'	35'
<b>Warzywa</b>				
Twarde	60 max	83 °C	0,5	2,5
Miękkie	40 max	82 °C	0,5	1
<b>Jajka kurze w skorupce</b>				
Na miękko		63,5 °C	45'	1,5
Na twardo		71 °C	45'	1,5
Rozbettane		75 °C	20'	20'

## PAKOWARKA PRÓŻNIOWA KITCHEN LINE - LISTWOWA

- Wykonana ze stali nierdzewnej
- Profesjonalna pompa oraz manometr próżniowy
- Obsługa ręczna lub automatyczna
- Cyfrowy wyświetlacz
- Regulowany czas zgrzewania
- Listwa zgrzewająca pokryta teflonem
- Długość listwy zgrzewającej: 340 mm (dla torebek 320 mm)
- Pompa próżniowa olejowa: 15 L/min.
- Do użytku wyłącznie z workami moletowanymi



W ofercie HENDI również woreczki do pakowarek próżniowych!

kod	mm	V	W	cena (PLN)
970362	378x290x(H)180	230	150	1549,-

## PAKOWARKA PRÓŻNIOWA PROFI LINE - KOMOROWA

- Przeznaczona do pakowania produktów spożywczych i technicznych
- Konstrukcja i komora wykonana z wysokiej jakości stali nierdzewnej
- Dno z dużym wgłębieniem oraz wypukła pokrywa umożliwiające pakowanie dużych porcji
- Transparentna pokrywa umożliwiająca kontrolę procesu pakowania
- 2 wkładki dystansowe w zestawie
- Wyświetlacz cyfrowy
- Solidna pompa olejowa gwarantująca długi okres użytkowania
- Bardzo łatwa obsługa
- Automatyczna praca
- Możliwość regulowania próżni nawet do 99%
- Regulowany czas zgrzewania
- Pompa olejowa



kod	mm zew.	mm wew.	listwa zgrzewająca (mm)	wydajność pompy (m <sup>3</sup> /h)	kg	W	V	cena (PLN)
970355	370x575x(H)295	310x350x(H)120	300	6	35	350	230	5999,-
970416	430x530x(H)370	360x400x(H)180	350	10	40	450	230	6999,-
970423	470x550x(H)400	410x450x(H)200	400	12	45	900	230	7999,-

Do cen należy dodać podatek VAT 23%



## PATELNIĘ Z POWŁOKĄ NANOCERAMICZNĄ

- Nanoceramiczna powłoka nieprzywierająca
- Z naturalnych materiałów o właściwościach energooszczędnych
- Wysoka odporność termiczna do 400° C, o 150° C wyższa niż odporność patelni z tradycyjną powłoką nieprzywierającą
- Gładka powierzchnia, minimalna ilość tłuszczu wystarcza, aby uzyskać doskonały wynik smażenia
- Bardzo twarda powierzchnia, duża odporność na ścieranie
- Dzięki jasnoszarej blyszczącej powierzchni łatwo zaobserwować przebarwienie oleju czy masła



kod	mm	cena [PLN]
621103	Ø200x(H)44	89,-
621110	Ø240x(H)50	99,-
621127	Ø260x(H)52	109,-
621134	Ø280x(H)52	119,-
621158	Ø320x(H)60	139,-



## KUCHENKA INDUKCYJNA MODEL 2000

- Bardzo cienka obudowa (32 mm) ze stalową ramą
- Powierzchnia ze szkła ceramicznego
- Panel dotykowy
- Odpowiednia do garnków o średnicy do 26 cm



kod	mm	V	W	cena [PLN]
239230	296x370x(H)46	230	2000	279,-

Do cen należy dodać podatek VAT 23%

### **Gotowanie w urządzeniu Sous Vide to:**

- **Ochrona smaku** i soczystości przy jednoczesnym zachowaniu naturalnych kolorów. Żywność zachowuje witaminy i naturalne soki.
- **Szybkie marynowanie** mięsa w próżni.
- Łatwość równomiernej obróbki żywności.
- **Minimalny nadzór** podczas gotowania albo odgrzewania.
- Wydłużenie okresu przechowywania żywności.
- Minimalna utrata wagi.
- Możliwość podania gotowego dania w dowolnym momencie.
- Przygotowanie potrawy poza godzinami szczytu.
- **Optymalizacja pracy** w kuchni.
- Wygodne przygotowywanie.
- Możliwość przygotowania pojedynczych porcji jak i większych ilości żywności jednocześnie.
- Zachowanie **stałej jakości** serwowanych potraw.
- Naturalne, zdrowe i smaczne potrawy, jakich jeszcze nie próbowałeś!

### **Chcesz dowiedzieć się więcej?**



#### **Hendi Polska Sp. z o.o.**

ul. Magazynowa 5, 62-023 Gądky

**E-mail:** info@hendi.pl

Szczegółowych informacji udziela

Dział Handlowy HENDI:

tel.: 61 658 70 12, -13, -14, -15, -16