

# ВАКУУМНАЯ УПАКОВКА И КУЛИНАРИЯ «СУ-ВИД»

САМЫЙ БЕРЕЖНЫЙ СПОСОБ ДЛИТЕЛЬНОГО ХРАНЕНИЯ  
ПРОДУКТОВ И БЕЗУПРЕЧНОЙ КУЛИНАРИИ



ВАКУУМНАЯ УПАКОВКА  
И ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЦЦЫ  
ПОД ВАКУУМОМ!  
ОЗНАКОМЬТЕСЬ С ПРЕИМУЩЕСТВАМИ!

АППАРАТЫ ВАКУУМНОЙ УПАКОВКИ  
КУЛИНАРНЫЕ ТЕРМАЛИЗАТОРЫ

.....  
**Domnick**

**KOMET** ★★★★★  
GERMANY



## **«Чтобы гости были довольны, стоит повозиться на кухне».**

Сияющие лица гостей – вот награда за все те мысли и хлопоты об угощении, что занимали вас весь день.

Быть идеальным гостеприимцем – значит, и проводить достаточно времени в компании гостей. Организовывать сюрпризы. А когда удивленные гости спросят: «Неужели ты правда приготовил это сам?», улыбнуться и кивнуть.

Амбициозные кулинары-любители души не чают в своих современных кухонных помощниках и готовят страстно, используя новейшие технологии – вакууматоры для практичной упаковки, экономии места в холодильнике, быстрого маринования и кулинарии «Су-вид», то есть – под вакуумом. И достижения их просто невероятны.

Наслаждайтесь благородным дизайном, отличным дополнением к вашей кухонной технике и восторгом гостей.

# ВАКУУМНАЯ УПАКОВКА – САМЫЙ ЛУЧШИЙ И БЕРЕЖНЫЙ СПОСОБ ДЛИТЕЛЬНОГО ХРАНЕНИЯ ПРОДУКТОВ

Упаковка даже небольших остатков совершенно без распространения запаха и переноса вкуса, летом – безопасная перевозка продуктов на пикник или на шашлыки, да еще и с безупречным маринованием за 15 минут, осенью – идеально запечатанные банки с вареньем – вакуумирование открывает бесчисленные возможности. Пакетик с жевательными конфетками или орешками вскрыт, но еще не пуст? Не беда – просто запечатайте его снова. И конечно же, королевское искусство – кулинария в вакуумных пакетах, или «Су-вид». Вы будете в восторге - от первой дегустации до последнего кусочка.

**ЗНАЕТЕ ЛИ ВЫ, ЧТО:** Вакуумные аппараты уже давно и очень успешно применяются в ресторанах и гостиницах. Воспользуйтесь их преимуществами и Вы!

## БОЛЬШЕ НИКОГДА НЕ ПРИДЕТСЯ ВЫБРАСЫВАТЬ ПРОДУКТЫ



Вакуумирование придает разумной бережливости совершенно новое измерение. Вакуум позволяет бережно консервировать и защищать от высыхания самые разные продукты. Их можно употребить позже или просто сразу заморозить – ожога от замораживания не будет.

## ПЕРЕВОЗКА ПРОДУКТОВ ЕЩЕ НИКОГДА НЕ БЫЛА ТАКОЙ ПРОСТОЙ



Продукты упаковываются в пакет абсолютно гигиенично, вытекание соусов и маринадов исключено. Это обеспечивает чистоту и безопасность при перевозке, не важно, едете вы на шашлыки, на пикник, или даже в отпуск.

## БАНКИ ДЛЯ КОНСЕРВАЦИИ ЗАКРЫВАЮТСЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНО



Наполненные и закрытые банки с вареньем и консервациями устанавливаются или закладываются в камеру вакууматора, насос удаляет воздух из камеры и из банки – возникает вакуум, гарантирующий более длительный срок хранения продукта. Обратите внимание на хлопок при вскрытии такой банки – он точно такой же, как при вскрытии банки, запечатанной на заводе.





## МОЖНО ЗАНОВО ЗАПАКОВАТЬ ВСКРЫТУЮ УПАКОВКУ



Такие продукты, как, например, орехи, пиниоли, кунжут, специи, сухофрукты или жевательные конфеты проще простого снова запечатать в оригинальной упаковке. Таким образом, Вы защитите их от влаги и увеличите срок годности.

## УПАКОВКА МАЛЕНЬКИХ ПОРЦИЙ



Вы купили большое количество какого-то продукта? Во избежание потери аромата, например, кофе, специй или для хранения мяса, сыра, колбасы и т.д. – с помощью вакууматора вы можете упаковать их маленькими порциями и использовать по мере надобности.



## ЭКОНОМИЯ МЕСТА

Продукты в вакуумных пакетах – эффективное решение для экономии места хранения, например, в холодильнике или в шкафу. Вакуум сокращает объем продукта. Поэтому для хранения таких продуктов требуется гораздо меньше места, чем для обычных емкостей с продуктами.

## НИКАКИХ ПОСТОРОННИХ ЗАПАХОВ И ПРИВКУСОВ



Стенки вакуумных пакетов препятствуют переносу запахов и вкуса на другие продукты.



## МАРИНОВАНИЕ ПРОЩЕ ПРОСТОГО

Мясо для шашлыка можно замариновать всего за 15 минут! Благодаря вакууму, процесс маринования многократно усиливается и ускоряется.

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ В ВАКУУМНОМ ПАКЕТЕ



Вы уже слышали о sous-vide или попросту о нагревании в вакууме – самом деликатном способе термической обработки продуктов? Узнайте об этом больше, прочитав сведения на обратной стороне проспекта.



## НАШИ ВАКУУМНЫЕ АППАРАТЫ

**ВСТРАИВАЕМОЕ  
РЕШЕНИЕ**



### VACUFRESH

Вакуумный аппарат VacuFresh прекрасно впишется в вашу кухню, как с эстетической, так и с технической точки зрения. Благодаря исполнению из нержавеющей стали, он чрезвычайно гигиеничен и прост в обслуживании. Аппарат поместится в любой стандартный ящик\* шириной 55 – 60 см. Упаковать в вакууме можно до 1,5 кг продукта за один раз.

#### Технические характеристики

Размер камеры (Ш x Г x В, мм):	215 x 300 x 80
Длина контактной колодки (мм):	200
Электросеть:	230 V/1 Ph+N+PE/50 Hz
Потребляемая мощность (кВт):	0,15
Максимальный размер пакета (мм):	200 x 300
Масса (кг):	24
Монтажная ширина (мм):	550 – 568
Мин. монтажная высота (мм):	223
Мин. монтажная глубина (мм):	520

\* с размером шага от 2 мм

**НАСТОЛЬНОЕ  
РЕШЕНИЕ**



### GOURMET SAVER

Вакумируйте, как профессионал. Благодаря своим небольшим размерам, Gourmet Saver можно установить практически где угодно – на кухне, в кладовой или в шкафу. Благодаря исполнению из нержавеющей стали, он чрезвычайно гигиеничен и прост в обслуживании. За один раз можно упаковать до 2 кг продукта.

#### Технические характеристики

Размер камеры (Ш x Г x В, мм):	265 x 350 x 90
Длина контактной колодки (мм):	250
Электросеть:	230 V/1 Ph+N+PE/50 Hz
Потребляемая мощность (кВт):	0,15
Максимальный размер пакета (мм):	250 x 350
Масса (кг):	19
Габариты (мм):	315 x 520 x 260

Имеются и модели больших размеров!

### ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ СОВЕТ

*«ПРИ ПОКУПКЕ АППАРАТА ОБРАЩАЙТЕ ВНИМАНИЕ НА МАКСИМАЛЬНОЕ ЗНАЧЕНИЕ ВАКУУМА – ОТ ЭТОГО ЗАВИСИТ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ РЕЗУЛЬТАТ И СРОК ХРАНЕНИЯ УПАКОВАННОГО ПРОДУКТА».*



# « С У - В И Д »

## САМЫЙ ЛУЧШИЙ И БЕРЕЖНЫЙ СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

«Су-вид», от французского „su vide“ – «в вакууме» – означает нагревание в вакууме. И еще – это немножко волшебное слово. Рыба, мясо, овощи и фрукты – все это можно готовить в вакууме при невысокой температуре, бережно и очень просто. Приготовление пищи в вакууме, иногда даже много часов, - это не колдовство, а результат инноваций и научных исследований. Для этого мы предлагаем вам оптимальные образцы оборудования, а вы угощаете гостей блюдами несравненного качества, с такими ароматами и текстурой, какие невозможны ни при какой другой кулинарной технологии.

**ЗНАЕТЕ ЛИ ВЫ, ЧТО:** Многие из лучших поваров мира – ярые поклонники этого бережного способа температурной обработки. Воспользуйтесь и вы их опытом и страстью!

### БЛЮДА ВСЕГДА ОСТАЮТСЯ СОЧНЫМИ И СВЕЖИМИ

Благодаря низкой температуре приготовления в вакуумном пакете, из продуктов выделяется гораздо меньше жидкости и они не пересыхают. Жидкость, оставшаяся в продукте, действует как усилитель аромата, что благотворно сказывается на вкусовых качествах. К тому же продукт сохраняет свою изначальную форму. Таким образом, рыба и другие блюда всегда остаются сочными и свежими.



### СВЕЖЕСТЬ, ЦВЕТ И ВИТАМИНЫ СОХРАНЯЮТСЯ ДО МОМЕНТА УПОТРЕБЛЕНИЯ

Благодаря вакуумной упаковке и умеренному нагреванию, в пище сохраняются витамины и естественные питательные вещества. Продукты, запаянные в вакуумный пакет, не могут ни засохнуть, ни окислиться, а их естественный цвет может стать даже ярче. И, конечно, поскольку из пакета удален воздух, продукт можно хранить гораздо дольше.



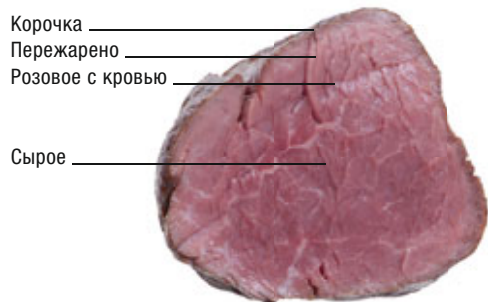




## СРАВНЕНИЕ

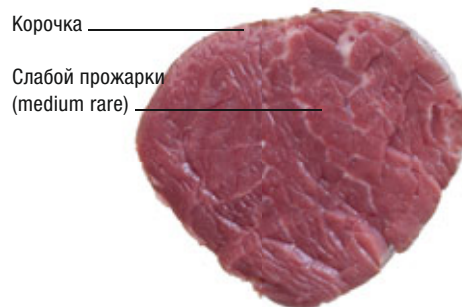
### ПРИГОТОВЛЕНО ТРАДИЦИОННЫМ СПОСОБОМ

Разные степени готовности в одном куске.



### ПРИГОТОВЛЕНО «СУ-ВИД» (55 °C)

Идеальная готовность по всей толщине.



## ВОТ ТАК ПРОСТО ГОТОВИТЬ «СУ-ВИД»

В технике «Су-вид» нет ничего сложного. Следуя нескольким простым правилам, выбрав качественные продукты и материалы и правильный инструмент, вы быстро и гарантированно добьетесь желаемого результата.



### 1. ВАКУУМИРОВАНИЕ

Сырой продукт вместе с ингредиентами поместить в пакет, создать вакуум и запаять.



### 2. ПРИГОТОВЛЕНИЕ В ТЕРМАЛИЗАТОРЕ

Запакованный продукт поместить в кулинарный термализатор и бережно приготовить при низкой температуре.



### 3. ОБЖАРКА

Приготовленный в термализаторе продукт вынуть из вакуумного пакета и при надобности слегка обжарить (например, рыбу).

## ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ СОВЕТ

*«НЕ УВЛЕКАЙТЕСЬ СПЕЦИЯМИ – НАГРЕВАНИЕ В ВАКУУМЕ УСИЛИВАЕТ ЕСТЕСТВЕННЫЙ ВКУС ВСЕХ ИНГРЕДИЕНТОВ».*



**НАСТОЛЬНОЕ  
РЕШЕНИЕ**



## НАШИ ТЕРМАЛИЗАТОРЫ

### EMILY (ЭМИЛИ)

Идеально подойдет холостякам, парам и маленьким семьям. Также отличный вспомогательный аппарат для одновременного приготовления нескольких блюд при разной температуре. Благодаря небольшому весу и компактным размерам, подходит для работы на выезде – просто возьмите его под мышку! Продуманная вытянутая и высокая геометрия аппарата обеспечивает больший объем, чем кажется! Готовить можно до 2 кг продукта за один раз.

#### Технические характеристики

Объем водяной камеры, л:	6
По стандарту Gastronorm:	1/3
Внешние габариты (Ш x Д x В / мм):	210 x 510 x 250
Электросеть:	230 V/1 Ph+N+PE/50 Hz
Потребляемая мощность (кВт):	0,5
Вес в порожнем состоянии (кг):	7

**НАСТОЛЬНОЕ  
РЕШЕНИЕ**



### ARIANE (АРИАНА)

Идеально подойдет парам и семьям для готовки еды в компании друзей. Можно приготовить до 5 кг продукта за один раз.

#### Технические характеристики

Объем водяной камеры, л:	14
По стандарту Gastronorm:	2/3
Внешние габариты (Ш x Д x В / мм):	380 x 510 x 250
Электросеть:	230 V/1 Ph+N+PE/50 Hz
Потребляемая мощность (кВт):	1
Вес в порожнем состоянии (кг):	10

Имеются и модели больших размеров!

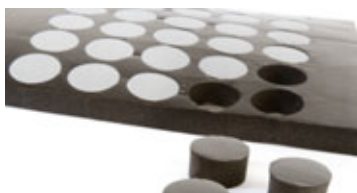
# АКСЕССУАРЫ

Полезные аксессуары, которые сделают кулинарию «Су-вид» еще проще.



## ТЕРМОМЕТР ДЛЯ ПРОДУКТОВ

Надежный проникающий температурный датчик с массивным зондом. Просто включите в сеть и при помощи уплотняющей прокладки измерьте внутреннюю температуру в вакуумном пакете. Цифровая индикация температуры. Акустический сигнал.



## УПЛОТНЯЮЩИЕ ПРОКЛАДКИ

Используйте эти самоклеющиеся пенопластовые прокладки вместе с проникающим термометром, чтобы предотвратить проникновение в пакет воздуха и воды при замере температуры.



## ВАКУУМНЫЕ ПАКЕТЫ

Разных размеров (например, 150 x 250 мм или 200 x 300 мм) и двух видов – для хранения, либо для приготовления «Су-вид».



## ЭТИКЕТКИ «СУ-ВИД», ВОДОУСТОЙЧИВЫЕ

Водоустойчивые этикетки «Су-вид» позволят вам с легкостью подписывать запакованные продукты, так вы их никогда не перепутаете.