

Magic-Sous-Vide-Drawer

# GAREN UNTER VAKUUM

MAGIC-SOUS-VIDE-DRAWER – FÜR ECHE GENIESSER UND WAHRE GOURMETS



**NEU:**

Magic-Sous-Vide-drawer  
Der leichte Einstieg in  
die sanfte Gartechnik

GOURMET-THERMALISIERER  
VAKUUMVERPACKUNGSMASCHINEN

# MAGIC-SOUS-VIDE – GAREN UNTER VAKUUM

Es klingt wie ein Zauberwort: „Sous-Vide“, Niedertemperatur oder einfach Vakuumgaren. Fisch, Fleisch, Gemüse oder Obst wird vakuumiert und dann bei niedriger Temperatur schonend gegart. Unvergleichliche Aromen und Texturen – problemloses Garen

auf den Punkt ohne Garverluste. Das Ergebnis sind Produkte in einer Qualität, die mit anderen Kochtechniken nicht zu erreichen sind. Einige der weltweit besten Köche schwören deshalb auf die schonende Garmethode.

## TEMPERATURSCHRITTE

Magic- Sous-Vide gegarte Rinderrückensteaks von 220 g. Die Steaks wurden unter Vakuum bei Temperaturen von 54°C – 75°C für 60 Minuten gegart.



MEDIUM RARE  
55 °C



62 °C



56 °C



MEDIUM  
65 °C



58 °C



70 °C

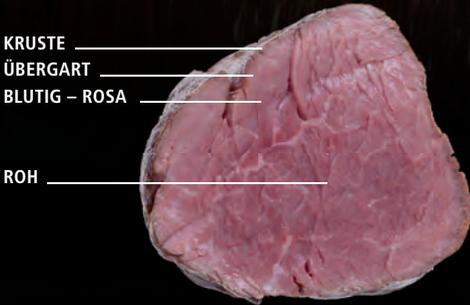


60 °C



WELL DONE  
75 – 80°C

## HERKÖMLICH GEGART



Verschiedene Garstufen in einem Stück.

## MAGIC-SOUS-VIDE GEGART (55 °C)



Durchgehend perfekt gegart.

## TEMPERATURTABELLE

KATEGORIE	PRODUKT	BEUTELART	VAKUUMART	TEMPERATUR	ZEIT
FLEISCH	Kalbstafelspitz	Kochbeutel / Schrumpfbeutel	normal / 99,9 %	56 °C	3 Std.
	Schweinefilet	Kochbeutel / Schrumpfbeutel	normal / 99,9 %	57 °C	50 Min.
	Rinderfilet	Kochbeutel / Schrumpfbeutel	normal / 99,9 %	56 °C	2 Std.
	Lammkarree	Kochbeutel	Softbelüften 99,9 %	58 °C	35 Min.
	Kaninchen	Kochbeutel / Schrumpfbeutel	Softbelüften 99,9 %	58 °C	25 Min.
	Rehkeule	Kochbeutel / Schrumpfbeutel	normal / 99,9 %	65 °C	35 Min.
	Entenbrust	Kochbeutel / Schrumpfbeutel	normal / 99,9 %	62 °C	35 Min.
FISCH	Lachs	Kochbeutel / Schrumpfbeutel	Softbelüften 99,9 %	46 °C	20 Min.
	Seeteufel	Kochbeutel / Schrumpfbeutel	Softbelüften 99,9 %	60 °C	18 Min.
	Kabeljau mit Haut	Kochbeutel / Schrumpfbeutel	Softbelüften 99,9 %	52 °C	20 Min.
	Jacobsmuschel	Kochbeutel / Schrumpfbeutel	Softbelüften 99,9 %	46 °C	25 Min.
	Garnelen	Kochbeutel / Schrumpfbeutel	Softbelüften 99,9 %	56 °C	20 Min.
GEMÜSE	Kirschtomaten	Kochbeutel / Weckglas	Softbelüften 99,9 %	75 °C	40 Min.
	Kartoffeln (mit Schale)	Kochbeutel	normal / 99,9 %	85 °C	50 Min.
	Fenchel	Kochbeutel	normal / 99,9 %	85 °C	40 Min.
	Spargel	Kochbeutel	normal / 99,9 %	85 °C	25 Min.
	Artischocke ganz	Kochbeutel	Softbelüften 99,9 %	85 °C	45 Min.
	Aubergine (ganz)	Kochbeutel	normal / 99,9 %	85 °C	60 Min.
OBST	Apfel	Kochbeutel / Weckglas	normal / 99,9 %	85 °C	25 Min.
	Feigen	Kochbeutel / Weckglas	Softbelüften 99,9 %	65 °C	25 Min.
	Ananas	Kochbeutel	normal / 99,9 %	85 °C	70 Min.
	Rharbarber	Kochbeutel	normal / 99,9 %	75 °C	20 Min.

# DAS RICHTIGE WERKZEUG

Wir bieten Ihnen eine Vielzahl an Lösungen und Produkten rund um die Themen Vakuumieren, Thermalisieren und Garen unter Vakuum (Magic-Sous-Vide) für Fleisch, Gemüse,

Obst oder Fisch. Für alle unsere Produkte gelten höchste Qualitätsanforderungen mit kostengünstiger Betriebsweise.



Bis zu 2 kg  
Produkt verpacken.

**GOURMET SAVER**  
Vakuumierer



Bis zu 2 kg  
Produkt garen.

**EMILY**  
Thermalisierer

Weitere Produkte finden Sie in unseren Katalogen oder auf unseren Homepages.

**Der leichte Einstieg in die sanfte Gartechnik**