

Turska: 3410762

Roostevabast terasest laud jalgadel sügavus 600 mm 900x600 mm



Kuvas

Mis on vaakumküpsetamine

Vaakumküpsetamine on toiduvalmistamise meetod, mis hõlmab vaakumkoti kasutamist ja kuuma vee sisse kastmist.

Toiduained küpsevad seega väljastpoolt, ilma otsese kokkupuuteta veega. Sel viisil säilitatakse maksimaalselt selle organoleptilised omadused, välditakse mahlade hajumist ja välditakse oksüdeerumist, mis loomulikult tekiks kokkupuutel õhuga.

Vaakumküpsetamise eelised

Vaakumküpsetamisel saavutatakse maitse, mida ei saa võrrelda ühegi teise küpsetamisviisiga: maitse on autentne ja säilib nii õhu kui ka veega kokkupuutel ning see kehtib nii liha, kala kui ka köögiviljade puhul.

Mahlad ja maitseid ning toidu lõhn on maksimaalselt säilinud. See protsess on ideaalne iga toidu tõelise maitse avastamiseks.

Vaakumküpsetamisel on vee temperatuur umbes 50 °C-60 °C. Madalal temperatuuril tekkiv soojuse ringlus mõjutab ka liha õrnust, mis on pärast vaakumküpsetamist äärmiselt õrn.

Vaakumküpsetamise tooted.

Vaakumküpsetusmasinad kasutavad madala temperatuuriga soojuse ringlussevõtu süsteemi, et valmistada toitu, säilitades samal ajal kõik selle omadused. Nende digitaalselt juhitavate süsteemide puhul saab valida küpsetamistemperatuuri ja -aega.

Professionaalsed vaakumküpsetusmasinad on valmistatud roostevabast terasest, mis sobib toiduga kokkupuutumiseks vastavalt kehtivatele eeskirjadele. Töötamine on elektriline.

Vaakumküpsetamine Ristoattrezzature'l

Kõik Ristoattrezzature's müügil olevad professionaalsed vaakumküpsetusmasinad on CE-märgistatud.

Mitat

Dimensioni esterne	900x600x850 mm
--------------------	----------------

Tietolehti

Materiale	roostevaba teras
-----------	------------------