





COTTURA SOUS VIDE



LA COTTURA SOUSVIDE la cottura sottovuoto sta diventando sempre più popolare anche nelle case private. I vantaggi sono evidenti: quando si cuoce nel sottovuoto, viene mantenuto il gusto naturale del cibo, la carne diventa tenera e succosa, le sostanze nutritive, le

vitamine e gli oligoelementi non vanno persi e le verdure rimangono croccanti e il colore intenso.

Anche la marinatura e la stagionatura che viene fatta prima di mettere gli alimenti sottovuoto otterranno risultati migliori.

Per utilizzare Sousvide in cucina, è necessario una sigillatrice per il sottovuoto e un dispositivo di cottura che mantenga costante la temperatura durante la cottura.



La preparazione alimento cotto con Sousvide è molto semplice. Tutti possono ottenere risultati perfetti. Il piatto vero e proprio viene messo insieme quando riempiamo il sacchetto. Tutti gli ingredienti di base vengono sigillati in un

sacchetto sotto vuoto e poi cotti completamente in acqua a basse temperature.

Un altro vantaggio è la conservazione dei sapori. Il gusto rimane conservato nel sacchetto e rende il cibo meravigliosamente succoso. Vengono mantenute preziose vitamine e sostanze vitali.

Preciso, con risultati costantemente eccellenti - in contrasto con i forni o le griglie convenzionali, la temperatura di cottura è mantenuta accurata al grado e può essere impostata con incrementi di 0,1° C. Tutti gli alimenti sono preparati perfettamente e in modo incomparabile.

Cucina gli alimenti nel suo succo. Gli aromi vengono esaltati, le vitamine vengono mantenute.

Con la cottura a bassa temperatura, carne, pesce o pollame diventano meravigliosamente teneri.

Carne, pesce o pollame possono essere saltati poco prima di servire. Il risultato: assolutamente uniforme e succosa.

I CONSIGLI DELLO CHEF

"Vi consiglio di utilizzare prodotti di buona qualità! E' fondamentale per la salute e per il gusto.

Prima della cottura tenere i prodotti in frigorifero o in congelatore. Ultimata la cottura, prima di utilizzare i prodotti nelle vostre ricette o di congelarli per poi riutilizzarli in un secondo momento, procurarsi una ciotola, riempirla con del ghiaccio e immergervi il sacchetto.



Questo per fermare la cottura e inibire la formazione di batteri. Se si desidera congelare un prodotto una volta cotto, sostituire il sacchetto e aspirare nuovamente.





Prima di servire l'alimento, se freddo di frigorifero o congelato, è possibile farlo "rinvivere" nel Sous Vide per qualche minuto ad una temperatura un paio di gradi inferiore a quella di cottura. Sperimentare, azzardare, divertirsi.

SV 1200 PRO SMART | MACCHINA PER COTTURA A BASSA TEMPERATURA

SOUS VIDE COOKER SV 1200 PRO SMART

Roner Sous Vide con dispositivo di fissaggio con morsetto
L'apparecchio è completamente impermeabile in accordo agli standard IPX7
Funzione timer: programmabile fino a 99 ore e 59 minuti ad incrementi di 1 minuto
Altezza della pentola: minimo 12 cm
Rapido riscaldamento dell'acqua fino a 30 Lt, programmabile fino a 90 C° ad incrementi di 0,5 C°
Temperatura costante dell'acqua attraverso la circolazione dell'acqua
Impugnatura ergonomica
Dotato di largo display digitale e controllo sensor touch
Wi-Fi: IEEE 802.11 b/g/n (2,4 GHz) APP CASO Control



ART.		 B x H x P mm	°C	 Kg	Watt	V/Hz	
1327	013275	180 x 390 x 75	5 - 90°C	1,5	1200	220/240 - 50/60	

SFERE POLIPROPILENE | PER COTTURA A BASSA TEMPERATURA

Sfere termoisolanti in polipropilene per cottura a bassa temperatura Sous Vide
Contenuto sacchetto: 200 sfere
Riduce sensibilmente l'evaporazione dell'acqua garantendo minima dispersione di calore e dunque efficienza dal punto di vista del risparmio energetico







ART.		 B x H x P mm	°C	 Kg	Watt	V/Hz
1430	014303	Sacchetto 200 sfere				

SV 1200 SMART | MACCHINA PER COTTURA A BASSA TEMPERATURA

SOUS VIDE COOKER SV 1200 SMART

Roner Sous Vide con dispositivo di fissaggio a pinza
L'apparecchio è completamente impermeabile in accordo agli standard IPX7
Funzione timer: programmabile fino a 99 ore e 59 minuti
Rapido riscaldamento dell'acqua fino a 20 Lt, programmabile fino a 90° C ad incrementi di 0,5° C
Temperatura costante dell'acqua attraverso la circolazione dell'acqua
Impugnatura ergonomica
Dotato di largo display digitale e controllo sensor touch
Wi-Fi: IEEE 802.11 b/g/n (2,4 GHz) APP CASO Control



ART.		 B x H x P mm	°C	 Kg	Watt	V/Hz	
1328	13286	85 x 330 x 60	5 - 90°C	1	1200	220/240 - 50/60	

CONTENITORE TRASPARENTE | PER COTTURA A BASSA TEMPERATURA

Contenitore trasparente per sous vide
Contenitore trasparente in policarbonato
Capacità: ca. 10 litri
Scala graduata di facile lettura
Maniglie ergonomiche



ART.		 B x H x P mm	°C	 Kg	Watt	V/Hz
1431	14310	10 LT				