V-ZUG Ltd
Industriestrasse 66, Postfach 59, 6301 Zug
Telefoon +41 58 767 67 67, fax +41 58 767 61 67
info@vzug.com, www.vzug.com

GLOBAL MARKETING SERVICES

Jasmin Riesen
Doorkiesnummer +41 58 767 64 56
jasmin.riesen@vzug.com

3 januari 2017 NUJ

PERSBERICHT

Sous-vide garen als een pro: Vacuisine© van V-ZUG wordt nog geraffineerder

Lekkere groenten, boterzacht vlees en sappige vis: Sous-vide, bij V-ZUG Vacuisine genoemd, is een culinaire ontdekkingsreis op het hoogste niveau. Nu heeft V-ZUG deze kookmethode verder verfijnd. Vleesliefhebbers kunnen zich verheugen op een nieuwe lekkernij.

Sous-vide (Frans voor 'onder vacuüm') is een kookmethode waarbij voedingsmiddelen in vacuüm verzegelde zakjes langzaam op lage temperaturen gegaard worden. Koks van de beste restaurants ter wereld zweren erbij: deze manier van voedsel bereiden creëert een ongeëvenaarde smaakbelevenis en is dankzij de behoedzame gaartemperaturen en de beschermende vacuümzakjes ook uiterst gezond. Tot nog toe werd sous-vide vooral toegepast in de gastronomie in een tijdrovend proces. Maar met Vacuisine van V-ZUG wordt sous-vide garen en zodoende genieten op sterrenniveau ook thuis mogelijk.

Het succesvolle recept is een combi-stoomoven van V-ZUG

Vacuüm garen vereist een constante en precieze temperatuurcontrole. Daarvoor hebt u een keukentoestel nodig waarmee de stoomtemperatuur tot op de graad nauwkeurig ingesteld en tijdens de hele gaartijd exact aangehouden kan worden: de moderne combi-stoomoven van V-ZUG. De juiste gaarkamertemperatuur en gaarduur voor de verschillende voedingsmiddelen vindt u terug in de Vacuisine-gaartabellen en worden vervolgens in de Vacuisine-toepassing van de combi-stoomoven ingesteld. Bij de Combi-Steam MSLQ, XSL, HSL en de Combair-Steam SL van de nieuwste generatie is de Vacuisine-toepassing al geïntegreerd. Voor oudere toestellen (vanaf bouwjaar 2015) is een software-update beschikbaar.

Gasten verwennen met perfect gegaard vlees

Voor vleesliefhebbers wordt Vacuisine nu nog interessanter, want met Vacuisine is het nu ook mogelijk om de kerntemperatuur te controleren, waardoor de bereiding van vlees nog betrouwbaarder en nauwkeuriger wordt. Dankzij de speciale dichtingspads kan de kernthermometer van de combi-stoomoven ook bij Vacuisine gebruikt worden. Met de pads is het mogelijk om de sensor zonder vacuümverlies in het stuk vlees te steken en zo de kerntemperatuur altijd te controleren. Terwijl de gastheer of gastvrouw zich rustig om de gasten bekommert, brengt de combi-stoomoven het stuk vlees langzaam tot de kerntemperatuur. Bij dunnere stukjes vlees wordt die vroeger bereikt, dikkere stukken hebben wat meer tijd nodig. De kernthermometer visualiseert de werkelijke temperatuur en geeft extra zekerheid over wanneer het vlees perfect gegaard is. Zodra het vlees de gewenste kerntemperatuur heeft bereikt, is het klaar om opgediend te worden. Misschien bent u net dan met uw gasten over iets spannends aan het praten. Geen probleem: het vlees kan gerust nog wat langer garen, want het toestel schakelt niet uit en houdt de gaarkamertemperatuur stabiel. Zo kunt u – zonder al te veel moeite – koken als een sterrenchef.

Hygiënisch en duurzaam – dagdagelijks vacuüm gebruiken

Ook voor het vacuümverpakken biedt V-ZUG het ideale toestel: met de vacuümlade voor de combi-stoomoven worden de voedingsmiddelen luchtdicht verpakt, hetzij voor sous-vide garen in de combi-stoomoven, hetzij om te bewaren in de koelkast of het vriesvak. Vacuümverpakte levensmiddelen, zowel rauw als gegaard, kunnen immers vijfmaal langer en hygiënischer bewaard worden omdat zij niet oxideren in de lucht. Ze blijven langer vers, smaakvol en behouden langer hun vitaminen. Groenten uit de eigen moestuin kunnen bijvoorbeeld geblancheerd of in een soep verwerkt worden, in praktische porties vacuümverpakt worden en zo in de koelkast of het vriesvak tot vijfmaal langer bewaard worden zonder aan kwaliteit in te boeten. Wanneer u ze later opwarmt of bereidt, smaken ze alsof ze vers geoogst zijn. Zo kunt u ook grotere hoeveelheden vlees kopen en in handige porties luchtdicht verpakt in het vriesvak bewaren. Voor een hygiënische en langere bewaartermijn is het cruciaal om uitsluitend verse voedingsmiddelen te gebruiken, deze goed te koelen en proper te verwerken. Het vacuüm bewijst zijn nut in vele alledaagse situaties en haalt gedurende de hele levenscyclus het beste uit de kwaliteit van de voedingsmiddelen. U kunt ze immers hygiënisch bewaren, behoedzaam bereiden en er met volle teugen van genieten. Vacuisine past bijgevolg uitstekend bij een vitale levensstijl met evenwichtige en gezonde maaltijden en laat u kennismaken met een geheel nieuwe wereld van koken en genieten.

Meer informatie: vzug.com

Over V-ZUG
V-ZUG is het toonaangevende Zwitserse merk voor huishoudelijke apparatuur met hoofdkantoor in Zug. Al meer dan 100 jaar ontwikkelt en produceert het bedrijf in hartje Zwitserland innovatieve apparaten voor de keuken en de wasruimte, die het dagelijkse leven eenvoudiger maken en gebruikers inspireren en enthousiast maken. V-ZUG heeft in Zwitserland 10 expositie- en adviescentra en 16 servicecentra en is internationaal aanwezig in 18 landen. Wereldwijd stelt het bedrijf circa 1400 mensen te werk en leidt het meer dan 70 leerlingen op. Als marktleider in Zwitserland engageert V-ZUG zich ook voor de economie, de maatschappij en het milieu. Het door de eigenaar geleide bedrijf behoort – samen met het zusterbedrijf Gehrig Group AG en het dochterbedrijf SIBIRGroup AG – tot de Metall Zug Gruppe.

Over Metall Zug
Metall Zug is een Zwitserse industrieholding met hoofdkantoor in Zug en biedt een breed assortiment innovatieve, duurzame premium- en precisieproducten aan. De groep ontwikkelt, produceert en verkoopt technologisch toonaangevende apparaten, machines en oplossingen in de divisies Huishoudelijke Apparatuur, Infection Control en Wire Processing. Tot de Metall Zug Gruppe behoren V-ZUG AG, Gehrig Group AG (divisie huishoudelijke apparatuur), Belimed Gruppe (divisie Infection Control) en de Schleuniger Gruppe (divisie Wire Processing). De industrieholding is ontstaan uit de in 1887 opgerichte Metallwarenfabrik Zug en is tot op vandaag hoofdzakelijk in handen van de oprichtersfamilie. De Metall Zug Gruppe stelt wereldwijd circa 3600 mensen te werk en is genoteerd op de Zwitserse beurs SIX Swiss Exchange.

Fotomateriaal

Foto 1
Vacuisine is sous-vide garen voor thuis en is geschikt voor zowel bijzondere gelegenheden met gasten als voor alledaags gebruik.

Foto 2
Dankzij de nieuwe dichtingspads kan bij de bereiding met Vacuisine de kerntemperatuur van een stuk vlees gecontroleerd worden.