



V-ZUG SA

Industriestrasse 66, Casella Postale 59, 6301 Zugo
Telefono +41 58 767 67 67, Fax +41 58 767 61 67
info@vzug.com, www.vzug.com

GLOBAL MARKETING SERVICES

Jasmin Riesen
Interno telefonico diretto +41 58 767 64 56
jasmin.riesen@vzug.com

12 gennaio 2016 NUJ

COMUNICATO STAMPA

Conservazione da professionisti: il nuovo cassetto sottovuoto di V-ZUG

Con il nuovo cassetto sottovuoto di V-ZUG la cucina dei cuochi per passione più ambiziosi è completa. L'apparecchio svolge contemporaneamente due funzioni: gli alimenti possono essere accuratamente conservati in sacchetti sigillati sottovuoto e, al tempo stesso, possono essere preparati in modo professionale per la cottura sottovuoto. Ideale per tutti coloro che sperimentano volentieri e che apprezzano la cucina raffinata anche a casa.

Sono ormai lontani i tempi in cui le bistecche rimaste venivano incartate con l'apposito apparecchio e restavano in congelatore fino alla festa successiva. Oggi basta mettere sottovuoto la costata di manzo con olio d'oliva e spezie, cuocerla nella vaporiera combinata sottovuoto alla perfetta temperatura interna e infine scottarla rapidamente sul grill per un risultato croccante all'esterno. Con il nuovo cassetto sottovuoto, V-ZUG offre quindi il giusto strumento di lavoro: si tratta infatti di una macchina per sottovuoto con camera, ovvero, non viene messo sottovuoto solo il contenuto del sacchetto ma anche l'area circostante. Così è possibile incartare in modo ermetico sia ingredienti solidi che liquidi. Questo cassetto sottovuoto di qualità è semplice da usare e si adatta perfettamente alla vaporiera combinata di V-ZUG dal punto di vista estetico.

Conservazione sottovuoto

Il processo di sottovuoto dei cibi è ideale per la loro conservazione nel frigorifero o nel congelatore. Infatti, rispetto ad altri metodi di conservazione, gli alimenti confezionati sottovuoto si conservano

meglio e più a lungo: che siano crudi o cotti. Frutti appena raccolti, zuppe fatte in casa, salse e condimenti possono essere conservati in modo ottimale già in singole porzioni nei sacchetti sotto vuoto. Tre livelli predefiniti garantiscono che gli alimenti vengano messi sottovuoto nel modo corretto: per esempio, i liquidi a livello 1, la carne a livello 3.

Processo di sottovuoto per la cucina sous-vide

Attraverso il processo di sottovuoto, gli alimenti vengono anche preparati per la cottura sous-vide. Il sous-vide è un metodo di preparazione durante il quale gli alimenti confezionati ermeticamente vengono cucinati a basse temperature. Gli ingredienti conservati sottovuoto sono avvolti da una pellicola protettiva aderente: in questo modo, gli aromi naturali, il colore invitante, la consistenza dell'alimento e anche i preziosi ingredienti si conservano meglio. Il metodo di cottura delicato nel sacchetto sottovuoto regala al palato un'esperienza indimenticabile, che non è raggiungibile con altri metodi di preparazione.

Vacuisine di V-ZUG: il sottovuoto a casa vostra

Nota già da anni nelle cucine stellate, V-ZUG porta il mondo della cottura sottovuoto a casa vostra, chiamandola Vacuisine. Cuocere senza aria presuppone un controllo della temperatura costante e molto preciso. Le moderne vaporiere combinate di V-ZUG si adattano perfettamente a tale scopo: nel programma di cottura a vapore deve essere impostata l'esatta temperatura e il tempo di cottura affinché l'apparecchio possa garantire una temperatura molto precisa del vapore durante tutto il processo di cottura a vapore. Con il cassetto sottovuoto, i cuochi per passione più ambiziosi possono ora conservare i loro alimenti proprio come i professionisti. Con la vaporiera combinata di V-ZUG e la Vacuisine, cucinare sottovuoto diventa un gioco da ragazzi. Ma c'è di più: durante gli speciali corsi di cucina e dimostrazioni culinarie sul sottovuoto, gli specialisti di V-ZUG spiegano tutto ciò che c'è sapere sul processo di sottovuoto e sulla cottura sous-vide a casa.

Ulteriori informazioni: vzug.com

Materiale fotografico



Foto 1

Con il nuovo cassetto sottovuoto di V-ZUG è possibile conservare gli alimenti e cuocere sottovuoto proprio come i professionisti

Chi è V-ZUG

V-ZUG è il marchio leader in Svizzera nel settore degli elettrodomestici e ha sede centrale a Zugo. Da oltre 100 anni, l'azienda sviluppa e produce nel cuore della Svizzera apparecchi innovativi per la cucina e la lavanderia, che semplificano la quotidianità, ispirano e sorprendono per tutta la vita. Oltre ai suoi 10 centri di esposizione e di consulenza, e ai 16 centri assistenza dislocati in Svizzera, V-ZUG è presente anche a livello internazionale in 18 paesi. Nel mondo, l'azienda impiega oltre 1400 dipendenti e forma circa 70 apprendisti. In qualità di leader sul mercato svizzero, V-ZUG si impegna ben oltre il proprio settore a favore dell'economia, della società e dell'ambiente. L'azienda, gestita direttamente dai proprietari, appartiene al gruppo Metall Zug insieme alla ditta consorella Gehrig Group AG e alla filiale SIBIRGroup AG.

Chi è Metall Zug

Metall Zug è una holding svizzera con sede centrale a Zugo e offre una vasta gamma di prodotti di qualità e di precisione, innovativi e sostenibili. Il gruppo sviluppa, produce e distribuisce apparecchi, macchinari e soluzioni tecnologicamente all'avanguardia nei settori aziendali che si occupano di apparecchiature per l'economia domestica, dell'Infection Control e del Wire Processing. Fanno parte del gruppo Metall Zug anche V-ZUG SASA, Gehrig Group (settore aziendale apparecchiature per l'economia domestica), il gruppo Belimed (settore aziendale Infection Control) nonché il gruppo Schleuniger (settore aziendale Wire Processing). La holding è nata dalla Metallwarenfabrik Zug, fondata nel 1887, e ancora oggi è gestita principalmente dalla famiglia fondatrice. Il gruppo Metall Zug impiega 3600 dipendenti nel mondo ed è quotato nella borsa svizzera SIX Swiss Exchange.