

Softcooker



Softcooker je určen pro pozvolné vakuové vaření ve vodní lázni při nízkých teplotách 60–95°C. Potraviny, zpracované tímto způsobem, neztrácejí svůj vzhled, chuť ani barvu a zachovávají si šťavnatost a důležité živiny. Ideální do restauračních provozů vyšší kategorie především k přípravě ryb, drůbeže, jatečního masa a zeleniny. Minimální váhový úbytek. Bez rizika rozvaření a nasáknutí potravin vodou. Zachování aroma. Nízké energetické náklady. Zařízení není dodáváno s nádobou, nutno objednat zvlášť.



Vakuové vaření (sous-vide cooking) bylo vyvinuto před několika lety. Proces byl vyvinut v okamžiku, kdy kuchaři začali pracovat na efektivní a perfektní přípravě foie gras. Nejlepší metodou se ukázalo vaření ve vakuu při nízkých teplotách, které zajistí citlivá elektronika s možností regulace teploty s odchylkou $\pm 0,03$ °C. Se správným zařízením, jako je Softcooker značky SIRMAN, je zajištěno jemné a šetrné vaření, uchování důležitých živin, intenzivní chuti, šťavnatosti a aroma výsledného produktu, jež je cílem každého profesionálního kuchařského umění.

Francouzský výraz Sous-vide – vaření ve vakuu, je metoda vaření, která je určena k udržení neporušenosti vařeného produktu delší dobu při relativně nízké teplotě. Potraviny se vaří po dlouhou dobu, někdy i více než 24 hodin. Na rozdíl od běžného vaření, sous-vide cooking používá sáčky pro vaření produktu v horké vodě pod bodem varu (obvykle kolem 60 °C).

Softcooker SIRMAN s citlivou regulací teploty a dokonalou funkcí rovnoměrného víření vody ve varné nádobě je používán v mnoha restauracích, které jsou oceněny hvězdičkami Michelin, což lze považovat za to nejlepší doporučení tohoto zařízení do vaší kuchyně.

