Pressesendung · Entgelt bezahlt · PARTNERS GMBH · Scheidemannstr. 2 · D-61130 Nidderau · Deutschland

Chefs best

equipment, f+b, practice, business.

JUN/JUL
D 30383
chefsbest.de
Deutschland
Österreich
Schweiz

6/7
2012

TECHCUISINE
AUCH PROFIS BRAUCHEN HELFER

ZEIT FÜR FISCH
FRISCH AUF DEN TISCH

PÂTISSERIE
BR
NA

KÜ
GI
DI

Harald Wohlfahrt:

Im Zeichen der Kulinarik

PV REPORT

» TREND

SOUS VIDE XS

Das Sous Vide Garverfahren auf Vakuumbasis gilt als besonders schonend und effizient. Die Modelle Pearl XS und Diamond XS von fusionchef by Jalabo bieten auch kleinen Küchen oder mobilen Köchen die Möglichkeit das Sous Vide Garverfahren kostengünstig zu nutzen. Die kleinen Modelle mit einem Volumen von 13 Litern überzeugen wie gewohnt in Technik und Design und sind eine ideale Lösung in Küchen mit begrenztem Platz. Als Erweiterung der Premium Sous Vide Collection verfügen auch die neuen Modelle Pearl XS und Diamond XS standardmäßig über Edelstahlgehäuse, eine wischfeste Oberfläche, dampfsichere Eletronik sowie eine integrierte Umwälzpumpe für eine optimale Temperaturverteilung im Wasserbad. Die Geräte überzeugen durch ihre Flexibilität, da sowohl der Timer als auch die Temperatur individuell eingestellt oder über programmierte Speichertasten abgerufen werden können. Jedes Gerät der Sous Vide Collection von fusionchef by Jalabo erfüllt durch ihr enthaltenes umfangreiches Zubehör (fast) jeden Wunsch einer modernen Gourmetküche. Weitere Informationen erhalten Sie auch im Internet unter www.fusionchef.de.