



STRUMENTI

## CUCINARE A BASSE TEMPERATURE

CON FUSION CHEF DI JULABO GLI CHEF POSSONO SPERIMENTARE TUTTI I VANTAGGI DELLE COTTURE SOTTOVUOTO A BASSO CALORE

La cottura a bassa temperatura è una tecnica che di recente sta riscuotendo sempre maggior interesse tra gli chef. Si tratta di un metodo che, in sintesi, consiste nel condizionare sottovuoto gli alimenti e cuocerli in un liquido anche per tempi davvero molto lunghi a temperature comprese tra i 50-75°C al cuore. I vantaggi? Innumerevoli e di diverso profilo: in primis 'la' tecnica che garantisce il rispetto della qualità e il perfetto mantenimento delle caratteristiche organolettiche degli alimenti. Le carni risulteranno più tenere, i tagli più compatti, le verdure meno acquose e di conseguenza i sapori più integri. Ci sono poi vantaggi più pratici: permette ad esempio di snellire il servizio grazie alla possibilità di effettuare cotture in anticipo (il giorno prima o di notte; il risparmio in termini energetici, di tempo, di organizzazione del personale

sono evidenti), di ridurre il calo ponderale delle materie prime e di conservare così i cibi, una volta cotti, direttamente nel proprio involucro, nel rispetto della normativa Haccp. Veniamo all'attrezzatura: per cucinare a bassa temperatura, serve quindi uno strumento che consenta il mantenimento della temperatura dell'acqua a un livello costante e



### PEARL

Pearl garantisce il raggiungimento di temperatura di 95°C con precisione di  $\pm 0.03^\circ\text{C}$  in vasche o pentole fino a 60 litri. La griglia di protezione e sicurezza evita che il contenitore di plastica sottovuoto venga a contatto con le resistenze o la pompa. La pompa di circolazione assicura una stabilità di temperatura ottimale e una distribuzione omogenea dell'acqua nel contenitore di cottura. Pearl può essere fissato su qualsiasi recipiente di cottura usando semplicemente il suo morsetto di fissaggio. Il temporizzatore integrato permette di controllare facilmente il tempo trascorso o il tempo rimanente di cottura.





MOLTISSIMI GLI ACCESSORI:  
DALLA SONDA, ALLE GRIGLIE DI  
CONTENIMENTO, AL NASTRO  
PER CHIUDERE I FORI DEI  
SACCHETTI SOTTOVUOTO



## DIAMOND

Il modello Diamond comprende, oltre a tutte le caratteristiche uniche del modello Pearl, ulteriori e innovative funzioni di serie: 3 memorie pre-programmate per 3 differenti tipi cottura, facile registrazione dei dati Haccp, e calibrazione automatica. Grazie al maggior numero di controlli e comandi elettronici, Pearl è indicato soprattutto per chi non è ancora molto esperto di questo tipo di cottura.

I modelli Pearl & Diamond possono essere combinati con diverse misure di vasche in acciaio da 19 a 58 litri. Basta scegliere il termostato di circolazione e la vasca che si desidera nelle misure S, M, L, XL. La spedizione comprenderà il kit completo con il termostato montato su un ponte, una griglia di protezione, come anche un coperchio per la vasca.

prolungato, effettuata in apposite vasche termostatate. L'azienda tedesca Julabo ha ideato a questo proposito la Fusion Chef. Pratica e professionale, si tratta di una vasca in acciaio inossidabile, pompa di ricircolo dell'acqua, e centralina con allarme per basso livello dell'acqua, temporizzatore, temperature programmate con tasti memoria (pesce, carne, verdure),

segnale di temperatura raggiunta (acustico e visibile), ma anche di griglia di protezione e sicurezza, barriera di protezione del vapore, facile registrazione dati Haccp, calibrazione automatica intuitiva. La macchina è disponibile in due modelli: Pearl e Diamond.

In queste pagine, qualche dettaglio, il resto su [www.fusion-chef.it](http://www.fusion-chef.it)