



Schweizer Perfektion für zuhause



V-ZUG Vakuumierschublade

Ideal für Vacuisine[®] und vieles mehr

2016/2017

DIE VAKUUMTECHNOLOGIE EROBERT DIE KÜCHEN DER WELT

Die neue Vakuumschublade von V-ZUG macht es möglich, kulinarisches Neuland zu betreten.



Mit der neuen Vakuumschublade lassen sich die Speisen ganz einfach in den passenden Lebensmittelbeuteln optimal vakuumversiegeln, sei es für die Lagerung oder als Vorbereitung für die Vacuisine/Sous-vidé-Küche.

Verglichen mit anderen Konservierungsmethoden können vakuumverpackte Speisen besser und länger aufbewahrt werden. Das Vakuumieren von Gerichten oder Zutaten in einem Vakuumbeutel schliesst eine Reaktion der Inhaltsstoffe mit der Umgebungsluft aus, und Lebensmittelsicherheit sowie -qualität bleiben von der Luftfeuchtigkeit unbeeinflusst.

- Gesunder Lifestyle und gesunde Ernährung gehören zu den globalen Top-Trends.
- Das Bewusstsein für gesunde und frische Lebensmittel erhöht sich rasant.
- V-ZUG unterstützt mit der Vakuumschublade diesen Trend während des gesamten Kochvorgangs.

Mehr als ein einfaches Vakuumiergerät

Im Gegensatz zu den meisten frei stehenden Geräten wird bei der neuen Vakuumschublade nicht nur der Beutel selbst, sondern die ganze Kammer vakuumiert. So wirkt während des Vakuumierens keine Druckdifferenz auf das Lebensmittel ein. Zum Druckunterschied kommt es erst, wenn der Beutel nach dem Vakuumieren versiegelt und der Umgebungsdruck wieder auf den Normaldruck angehoben wird. Somit lassen sich nun auch Lebensmittel mit einem hohen Flüssigkeitsanteil oder sogar komplett flüssige Speisen (Suppen, Saucen etc.) vakuumieren.

Warum vakuumieren?

Ob Gemüse in Marinaden oder Chutneys – vieles kann man vakuumieren und im Vakuumierbeutel optimal aufbewahren.

Das Vakuumieren von Lebensmitteln bietet folgende Vorteile:

- Schonung von oxidationsanfälligen Vitaminen, Farbstoffen und Aromen
- Schonung von fett- und ölhaltigen Lebensmitteln und dadurch längere Lagerdauer
- Geringerer Wasserverlust der vakuumierten Lebensmittel
- Vakuumieren mit Gewürzen und Marinaden für optimale Aromavielfalt
- Ideal für Vacuisine/Sous-vidé
- Spart Platz im Kühlschrank und im Tiefkühler
- Einkauf von grossen Mengen, Portionieren nach Bedarf
- Geringere Geruchsbelastung in Kühlschrank, Küche und Wohnung

Push/Pull-System für die grifflose Küche

Ganz ohne Griff ermöglicht die Vakuumschublade eine individuelle Platzierung in der Küche. Dank des hochkomfortablen Push/Pull-Systems lässt sich die Schublade bequem öffnen.

FUNKTIONEN



Stufe 1 – Früchte

Die tiefste Vakuumstufe 1 wird für empfindliche Lebensmittel wie Obst und Früchte sowie für reine Flüssigkeiten empfohlen.



Stufe 2 – Fisch und Gemüse

Die Vakuumstufe 2 wird für Fisch und Gemüse empfohlen.



Stufe 3 – Fleisch und Tiefkühlkost

Die höchste Vakuumstufe 3 ist für Fleisch und Tiefkühlkost optimal.

KOMBINATION



Nischenhöhe: 600 mm
Combi-Steam XSL mit
Vakuumschublade 60/144

ZUBEHÖR



Beutelabstützung

Für eine einfache Handhabung des Vakuumiervorgangs bei kleineren Speisen.

VACUISINE® – AROMA-FÜLLE AUS DEM VAKUUM

«Vakuum-Garen» oder «Sous-vide» ist das langsame Garen von Speisen in vakuumversiegelten Beuteln bei niedrigen Temperaturen. Die Methode wird in den weltbesten Restaurants genutzt, weil sie ein einzigartiges Erlebnis von Geschmack, Textur, Frische und Optik schafft.

Garen unter Luftausschluss bedingt jedoch eine permanente, sehr präzise Temperaturkontrolle. Dazu ist der Combi-Steam von V-ZUG mit seiner innovativen Technologie optimal geeignet. So wird Vakuum-Garen mühelos und auf einfache Art auch zu Hause in der eigenen Küche möglich: Vacuisine von V-ZUG.

Bei Spitzenköchen im In- und Ausland ist das Garen unter Luftabschluss seit längerem eine bevorzugte Kochtechnik, denn sie bietet eine grosse Vielzahl überzeugender Vorteile. Nicht umsonst sprechen Kulinarikexperten von der spektakulärsten Kochmethode der letzten 35 Jahre. Vacuisine von V-ZUG ermöglicht es nun auch in privaten Küchen, verschiedenste Lebensmittel und Gerichte mühelos auf Sternenniveau zuzubereiten. Was macht Vacuisine so revolutionär? Durch das Vakuumieren der Zutaten liegt eine schützende Kunststoffhülle eng um das Gargut. Dank dieser Schutzhülle bleiben das natürliche Aroma und die appetitliche Farbe der im Dampf zubereiteten Lebensmittel optimal erhalten. Vacuisine bietet nicht nur für die Sinne mehr Genuss, sondern auch für die Gesundheit. Schonendes Garen unter Luftabschluss trägt dazu bei, dass gesundheitlich wertvolle Inhaltsstoffe besser erhalten bleiben. Das Vakuum hat darüber hinaus auch vorteilhafte Auswirkungen auf die Textur. Beispielsweise fällt gegarter Fisch nicht auseinander, und selbst gegarte Früchte behalten weitgehend ihre knackige Frische. Bei der Vacuisine-Zubereitung werden niedrige Temperaturen eingesetzt, die dazu beitragen, dass Fleisch und Fisch eine Zartheit erlangen, die mit konventioneller Kochtechnik niemals erreichbar wäre. Dies wird ermöglicht, weil sich bei der neuen Generation der V-ZUG Combi-Steam die Dampftemperatur von 30 bis 100 °C präzise anwählen lässt. Damit beim sanften Garen besonders attraktive Ergebnisse erreicht werden, ist die Temperaturgenauigkeit des Dampfes unerlässlich. Diesbezüglich garantieren die Combi-Steam-Geräte von V-ZUG auf wegweisend hohem Niveau eine maximale Temperaturgenauigkeit. Ausserdem sorgen Klimasensoren für eine optimale Dampfverteilung im Innern des Garraums. Solche Details sind die Voraussetzung für perfektes Gelingen und der Grund, weshalb auch die besten Spitzenköche der Schweiz die V-ZUG Combi-Steam-Geräte intensiv nutzen. Die Evolution der Küchentechnologie ist erneut einen Schritt weiter – hoffentlich auch in Ihrer Küche!



SPITZENKÖCHE IM GESPRÄCH

Tanja Grandits, Restaurant Stucki Basel

Welche Vorteile bringt der Combi-Steam bei Vacuisine?

Der Combi-Steam ist perfekt dafür. Am Anfang brauchte man die grossen, sehr teuren Vakuum-Garer mit Wasserbad. V-ZUG hat aber herausgefunden, dass Dampf das Wasserbad ersetzen kann. Und dieser macht die Handhabung viel einfacher. Ausserdem kann man Wasserbadgeräte nur für diese eine Funktion nutzen. Den Combi-Steam kann man hingegen für alles brauchen.

Was hat Sie bei Vacuisine am meisten erstaunt oder überrascht?

Was mir am meisten gefallen hat, ist die Zubereitung von Geflügel. Mit Vacuisine wird es im Aroma sehr viel besser. Wir garen es immer mit einer speziellen Marinade, meistens mit einem Alkohol, mit Sojasauce, mit einer Prise Zucker und Salz sowie mit einem ausgewählten Gewürz. Im Vakuum zieht die Marinade schön ein, und beim anschliessenden kurzen Braten bekommt das Fleisch ein wunderbares Röstaroma.

Welches sind die wichtigsten Vorteile von Vacuisine für die Profi- und für die private Küche?

Die Zubereitung von Fleisch ist für jeden die grösste Herausforderung. Vacuisine ist nun für Hobbyköchinnen und -köche sehr einfach: Wir geben in den Gartabellen die genaue Zeit vor. Man kann sich verschiedene Garstufen aussuchen. Und man ist sicher, ein wunderbares Ergebnis zu erzielen. Das Fleisch ist sehr gleichmässig gegart, es hat von innen bis aussen den gleichen Garpunkt. Zudem wird es wunderbar zart und saftig. Und das Aroma ist fantastisch, weil die Gewürze, Öle und Marinaden unter Luftabschluss gut einwirken können.

COMBI-STEAM VON V-ZUG

Mit seiner Dampffunktion macht der Combi-Steam das Vakuum-Garen auch zu Hause möglich. Neben Vacuisine zeigt das Spitzengerät von V-ZUG aber noch viele weitere Talente.

Dampf statt Wasserbad: Vacuisine mit dem Combi-Steam

Das langsame Garen von Speisen unter Vakuum bei niedrigen Temperaturen liegt in den weltbesten Restaurants im Trend. Mit herkömmlichen Wasserbadgeräten ist es jedoch eine sehr aufwendige Kochmethode. Mit dem Combi-Steam steht Ihnen ein Gerät mit Dampffunktion und präziser, programmierbarer Temperaturkontrolle zur Verfügung, welches das Vakuum-Garen auf einfache Art auch zu Hause in der eigenen Küche ermöglicht.

Modern kochen heisst auch gesund kochen

Immer mehr gesundheitsbewusste Menschen setzen auf schonendes Garen. Denn sportlich und fit sein gehört zum modernen Lebensstil. Kulinarische Genüsse gehören aber genauso dazu. Beiden Wünschen werden die Combi-Steam gerecht. Denn in ihnen gelingt gesundes Essen auf ganz einfache Art meisterhaft. Zudem entfällt beim Steamen das ständige Überwachen. Es kocht nichts über, es brennt nichts an.

Die vollautomatische GarSensorik – vollendetes Feingefühl für Ihre Kochwünsche

Auf Knopfdruck gelingen Ihnen anspruchsvollste Delikatessen, Ihre individuellen Rezepte gelingen vollautomatisch, Fleisch ist genau zum gewünschten Zeitpunkt butterzart servierbereit. Dank der einzigartigen Gelinggarantie von V-ZUG bleiben Sie beim Kochen immer entspannt.

Weltneuheit GourmetDämpfen – Meistermenüs auf Knopfdruck

Mit dem Programm GourmetDämpfen holen Sie sich das Können der Maitres de Cuisine nach Hause. Im Combi-Steam sind mehrere Dutzend Rezepte von Spitzenköchen fix programmiert. Sie wählen eines aus, drücken den entsprechenden Knopf, und schon macht das Gerät genau dasselbe wie der Kochstar in seiner Küche.

Die GarAutomatik: Alles gelingt vollautomatisch

Bei der neuen GarAutomatik ist keine manuelle Eingabe von Dauer, Temperatur, Betriebsart und Gewicht notwendig. Ihr Steamer erfühlt automatisch Gewicht und Grösse des Menüs und wählt anschliessend ebenso automatisch die beste Abfolge der verschiedenen Betriebsarten mit exakt benötigter Temperatur und Dauer.

Das patentierte Zartgaren – butterzartes Fleisch genau zum gewünschten Zeitpunkt

Die raffinierte Innovation Zartgaren regelt die Kerntemperatur automatisch und dynamisch. Das Fleisch ist unabhängig von Form, Beschaffenheit und Gewicht genau zum gewünschten Zeitpunkt servierbereit. Sie können so den Gästen beim Apéro Gesellschaft leisten. Und weil das Filet butterzart gelingt, brillieren Sie als perfekter Gastgeber.

Viele weitere Funktionen zum Kochen und Backen

Dämpfen ist das ideale Programm, um Gemüse schonend und gesund zuzubereiten. Mit der Betriebsart Profi-Backen, einer Kombination von Dampf und Heissluft, stellen Sie knusprige Backwaren wie vom Dorfbäcker her. Und das Programm Regenerieren wärmt mit Dampf und Heissluft vorbereitete Menüs oder Convenience-Produkte ohne Qualitäts- und Feuchtigkeitsverlust auf.



VACUISINE AUF EINEN BLICK – TIPPS UND TRICKS

Die wichtigsten Vorteile von Vacuisine

- Speisen lassen sich gut vorbereiten
- Nichts brennt an oder kocht über
- Intensivere Aromen
- Fleisch und Fisch werden zarter
- Kein Austrocknen und mehr Saftigkeit
- Weniger Garverluste
- Textur bleibt optimal erhalten
- Gesund, da der Nährstoffgehalt besser erhalten bleibt
- Längere Haltbarkeit dank geringer Oxidation
- Frische und Farben bleiben erhalten
- Weniger Würzmittel nötig
- Keine Kochgerüche in Küche und Wohnung

So funktioniert Vacuisine

1. Lebensmittel waschen, rüsten und gegebenenfalls in Form schneiden
2. Vorgängig kurzes Anbraten von Fleisch oder Blanchieren von Gemüse (optional)
3. Gargut in den Vakuierbeutel geben
4. Nach Belieben mit Aroma gebenden Zutaten würzen: wenig Öl, Bouillon, frische Kräuter, Gewürze etc.
5. Luft absaugen und Beutel verschweissen
6. Versiegelten Beutel im Dampf garen
7. Beutel öffnen und das Gargut servieren

Vakuieren

Sauberes Einfüllen: Vor dem Füllen stülpt man den Beutelrand zuerst gegen aussen um – so bleibt der Rand sauber und der ganze Beutel hygienisch. Zum Einfüllen von Flüssigkeiten in die Beutel verwendet man mit Vorteil einen Trichter.

Flüssigkeiten: Nicht mit allen Haushalts-Vakuiergeräten lassen sich Flüssigkeiten problemlos vakuumieren (diesbezüglich die Gebrauchsanweisung des Geräteherstellers beachten). Bei Geräten, die nicht für das Vakuumieren von Flüssigkeiten gebaut sind, nimmt man für das Befüllen des Vakuierbeckens anstatt Öl einfach ein Stückchen Butter. Um Bouillon, Fond, Saucen, Marinaden oder andere Flüssigkeiten ohne Gefahr für das Gerät vakuumieren zu können, werden diese vorgängig zu Eiswürfeln gefroren. Die gefrorene Flüssigkeit lässt sich anschliessend problemlos vakuumieren und taut während des Garens restlos auf. Flüssigkeiten sollte man immer nur leicht vakuumieren.

Gargut: Die Zutaten müssen im Beutel nebeneinander liegen und nicht übereinander, damit alle Zutaten mit gleicher Wärme gegart werden.

Öffnen von Beuteln mit Flüssigkeiten: Man legt den Beutel in eine Schale, schneidet ihn über zwei Ecken auf und lässt das Gargut samt der Flüssigkeit herausgleiten, indem man den Beutel wegzieht.

Aromen

Zugabe von aromatisierenden Zutaten: Hier gilt «Weniger ist mehr». Denn bereits ein einzelnes Lorbeerblatt kann beispielsweise für eine zu intensive Würzung sorgen. Der Grund: Die mit dem Gargut eingeschweissten Kräuter oder Gewürze durchdringen die Speisen wesentlich wirksamer. Ausserdem entwickeln sich die zugegebenen Würzaromen bis zum Garende viel intensiver als bei herkömmlichen Garmethoden. In der Regel reicht für die Vacuisine-Zubereitung bereits die Hälfte der normalerweise benötigten Menge an würzenden Zutaten.

Nach dem Garen

Für Röstaroma: Wer beim Vacuisine-Garen auf Röstaromen nicht verzichten möchte, sollte das Fleisch oder den Fisch nach dem Garen kurz in einer heissen Pfanne in wenig Öl oder auf dem Grill anrösten. Dabei ist wichtig, dass das Anbraten nur ganz kurz und bei starker Hitze geschieht. Dafür wird in der Profiküche auch gern zum Gasbrenner gegriffen: Zu diesem Zweck wird das im Combi-Steam gegarte Fleisch mit wenig Öl bepinselt und anschliessend z.B. in einer kalten Bratpfanne mit dem Gasbrenner abgeflämmt.

Für eine schöne Kruste beim Fleisch: Ein Rinds- oder Kalbsfilet wird nach dem Vacuisine-Garen nochmals mit Marinade bestrichen und dann ca. 2 Minuten in den 180 °C heissen Ofen gestellt.

Fleisch vom Grill: Vacuisine lässt sich auch zum Grillieren nutzen. Das Fleisch wird im Beutel gegart und dann nur noch kurz auf den Rost gelegt. So erreicht man den perfekten Garpunkt, und das Fleisch erhält die typische Grillzeichnung.

Garen zum Aufbewahren: Möchte man mit Vacuisine Gegartes länger aufbewahren, sollte man den Beutel nach dem Garen sofort im Eiswasser abschrecken.

Vakuieren bietet noch weitere Vorteile

Fleisch reifen lassen: Man kann vakuumiertes Fleisch im Kühlschrank lagern (nach Angaben des Metzgers), damit es die optimale Reife erhält.

Schnelle Gemüse-Pickles: Das Gemüse wird in Form von Scheiben, Streifen, Würfeln oder Kügelchen zusammen mit einem kalten Sud (z. B. Essig, Zucker, Gewürze) vakuumiert. So nimmt es in kürzester Zeit das Aroma auf, ohne dass man es in der Pfanne im heissen Sud erwärmen und lange ziehen lassen muss.

Vakuierbeutel statt Einmachgläser: Ob Gemüse in Marinaden oder Chutneys – vieles kann man vakuumieren und im Beutel optimal aufbewahren. Die Beutel nehmen im Kühlschrank weniger Platz weg als Einmachgläser.

Werden Sie selber kreativ!

Probieren Sie auch eigene Kreationen und neue Aromakombinationen aus: z. B. Spargeln zusammen mit Olivenöl, wenig Pfefferkörnern und Orangenesten im Beutel vakuumieren. Oder Fische mit wenig Salz und Pfeffer sowie schwarzen Oliven kombinieren. Karotten können mit Bouillon, wenig Butter und Rohrzucker gegart werden: Sie erhalten ein herrliches Aroma und müssen zum Glasieren nur noch kurz in der Pfanne geschwenkt werden. Lassen Sie sich von unseren Rezepten inspirieren – Vacuisine eröffnet Ihnen eine ganz neue Welt des Kochens.



SPITZENKÖCHE IM GESPRÄCH

Andreas Caminada, Schloss Schauenstein, Fürstenua

Welche Vorteile bringt der Combi-Steam bei Vacuisine?

In der privaten Küche ist Einfachheit ein grosses Thema. Mit dem Combi-Steam ist es super: Man programmiert Temperatur und Garzeit, wartet, bis es piepst, und nimmt die gegarten Speisen raus. Das ist beim Wasserbad viel komplizierter.

Was hat Sie bei Vacuisine am meisten erstaunt oder überrascht?

Erstaunt hat mich, wie extrem einfach es ist. Man portioniert Fleisch, vakuumiert es im Beutel, legt es in den Combi-Steam und muss nur noch Temperatur und Zeit eingeben. Das ist ideal für das Kochen zu Hause: Wenn man sich an unsere Angaben in den Gartabellen hält, gelingt es jedes Mal in gleichbleibender Perfektion.

Welches sind die wichtigsten Vorteile von Vacuisine für die Profi- und für die private Küche?

Zu Hause ist es der geringe Aufwand beim Garen. Vacuisine ist die einfachste Methode, um immer in der gleich guten Qualität kochen zu können. Und wenn man Gäste hat, kann man alles im Beutel vorgaren und muss es dann nur noch kurz erwärmen. So kann man sich mehr Zeit für seine Gäste nehmen. Vacuisine ist auch beim Grillieren praktisch. Das Fleisch wird am Morgen «medium» gegart und am Abend schnell auf dem Grill fertig gebraten. Man ist sicher, dass der Garpunkt perfekt ist. Im Restaurant ist einer der Vorteile die Qualitätssicherung. Wenn jemand ausfällt im Team, weiss ich, dass mit dieser Garteknik nicht viel schiefgehen kann.

PRODUKTDDETAILS

Modellbezeichnung	Vakuiererschublade 60 144
Frontdesign	<ul style="list-style-type: none">▪ Spiegelglas▪ ChromeClass
Gerätemasse	142 × 596 × 547 mm (H × B × T)
Fassungsvermögen Kammer	95 × 350 × 258 mm
Länge Siegelbalken	260 mm
Ausstattung	<ul style="list-style-type: none">▪ Geeignet für Flüssigkeiten▪ 3 Vakuierstufen▪ Teleskopvollauszug mit SoftClose▪ Push/Pull-System▪ SoftTouch-Bedienung▪ Innenraum aus Chromstahl
Zubehör	<ul style="list-style-type: none">▪ Beutelabstützung▪ Vakuierbeutel: 50 Stück à 180 × 280 mm 50 Stück à 240 × 350 mm
Preise sind in Euro und eine Empfehlung des unverbindlichen Verkaufspreises. Sie verstehen sich exklusive Mehrwertsteuer.	
VS60144g Spiegelglas	€ 2250.-
VS60144c ChromeClass	€ 2290.-
Zusätzliche Vakuierbeutel	
Vakuierbeutel, 50 Stück à 180 × 280 mm	€ 39.- (exkl. Versandkosten)
Vakuierbeutel, 50 Stück à 240 × 350 mm	€ 45.- (exkl. Versandkosten)

**V-ZUG Vertretung
Deutschland**

V-ZUG Europe B.V.B.A
Zweigniederlassung Deutschland
Schlossstraße 14b, 1. Stock
82031 Grünwald bei München
Tel. 089 693956-60
Fax 089 693956-57

www.vzug.com
info.de@vzug.com

