

Zigmund & Shtain

ТЕХНИКА СО ВКУСОМ



Вакуумный
упаковщик
Küchen-Profi
VS-505

Zigmund & Shtain

Вакуумный упаковщик **Küchen-Profi VS-505**



**Представляем новинку —
вакуумный упаковщик
Küchen-Profi VS-505**

от компании Zigmund & Shtain!

Используя его, Вы сможете хранить продукты и готовить по-новому. Вакуумный упаковщик Küchen-Profi VS-505 – это свежее решение для сохранения свежести и качества Ваших продуктов!



Zigmund & Shtain

Для чего нужен вакуумный упаковщик?

Вакуумный упаковщик позволяет быстро, надежно и герметично запечатать любые продукты в вакуумную упаковку.



1. Вакуумная упаковка значительно продлевает срок хранения продуктов (в 3-5 раз!). Отсутствие кислорода препятствует окислению, останавливает размножение бактерий и плесени, благодаря чему сохраняются все витамины, микроэлементы, вкусовые и питательные свойства продукта.

Место/температура хранения	Продукт	Обычный срок хранения	Срок хранения в вакуумной упаковке
Холодильная камера (5±3°C)	Свежее мясо	2-3 дня	8-9 дней
	Свежая рыба/Морепродукты	1-3 дня	4-5 дней
	Вареное мясо	4-6 дней	10-14 дней
	Овощи	3-5 дней	7-10 дней
	Фрукты	5-7 дней	14-20 дней
	Яйца	10-15 дней	1-2 месяца
Морозильная камера (-16 ~ -20°C)	Мясо	3-5 месяцев	1 год
	Рыба		
	Морепродукты		
При комнатной температуре (25±2°C)	Хлеб	1-2 дня	6-8 дней
	Бисквит/Печенье	4-6 месяцев	1 год
	Крупа/Мука	3-5 месяцев	
	Орехи/Бобовые	3-6 месяцев	
	Чай	5-6 месяцев	
Лекарства	3-6 месяцев		

**Вакуумный упаковщик
Küchen-Profi VS-505**

Zigmund & Shtain

Для чего нужен вакуумный упаковщик?



2. Вакуумная упаковка, в которой хранятся продукты, предотвращает появление нежелательных запахов и загрязнений в холодильнике. Вакуумная упаковка продуктов – это залог гигиены и чистоты Вашего холодильника, полное отсутствие в нем неприятного запаха.

3. Вакуумная упаковка сокращает время заморозки, при этом снижает усушку и заветривание, уменьшает потери продукта, гарантирует длительное хранение без потери качества.

4. В вакуумной упаковке или в вакуумном контейнере можно быстро замариновать мясо и другие продукты. В вакууме происходит быстрая пропитка мяса маринадом, а результате чего оно приобретает необыкновенный вкус, аромат и мягкость.

5. Вакуумная упаковка позволяет использовать популярную технологию Sous Vide (Су Вид) в домашних условиях и готовить здоровую пищу в собственном соку при низких температурах.

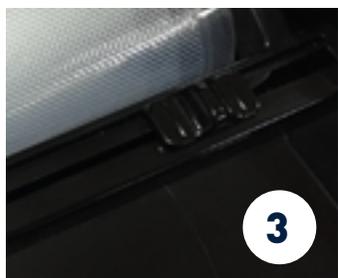
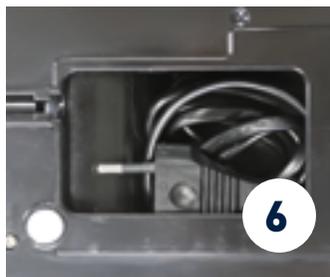
6. С помощью вакуумного упаковщика можно герметично запечатать не только продукты, но и любые предметы или документы, чтобы защитить их от повреждений или влаги.



**Вакуумный упаковщик
Küchen-Profi VS-505**

Zigmund & Shtain

Преимущества вакуумного упаковщика Küchen-Profi VS-505



Чем вакуумный упаковщик Zigmund & Shtain Küchen-Profi VS-505 выгодно отличается от аналогичных устройств других брендов?

Основные преимущества:

1. Стильный современный дизайн, эргономичная форма
2. Внутренний отсек для хранения рулона
3. Встроенный нож для отрезания пакетов
4. Смотровое окно
5. Тефлоновое покрытие термолинейки
6. Отсек для хранения сетевого шнура
7. Прорезиненные нескользящие ножки
8. В комплекте – дополнительные аксессуары: вакуумный контейнер, вакуумный шланг и рулон пленки для изготовления пакетов

**Вакуумный упаковщик
Küchen-Profi VS-505**

Zigmund & Shtain

Основные функции



Вакуумный упаковщик Küchen-Profi VS-505 оснащен самыми современными функциями, которые гарантируют эффективную и качественную работу прибора:

- **2 режима автоматического вакуумирования для твердых/мягких продуктов**
- **Выбор вида продукта: сухой/влажный**
- **Ручной режим вакуумирования**
- **Режим быстрого маринования (МАРИНАД)**
- **Вакуумирование в контейнерах**
- **Запаивание пакета без вакуумирования**
- **Возможность оперативной остановки процесса вакуумирования в любой момент**

Zigmund & Shtain

Функция МАРИНАД или **настоящий шашлык всего за 6 минут!**



Отдельная функция МАРИНАД позволяет очень быстро, в течение 6-8 минут, пропитать мясо маринадом, после чего оно приобретает необыкновенный вкус, аромат и мягкость.

В результате получается прекрасный шашлык, гриль или барбекю.

Замариновать можно не только мясо, но и любые овощи и др. продукты. Очень удобно использовать для этого специальный контейнер, входящий в комплект, или вакуумные пакеты.

Вакуумный упаковщик
Küchen-Profi VS-505

Zigmund & Shtain

По грибы и на рыбалку ... с вакууматором!



Вакууматор очень компактный и легкий — возьмите его с собой в путешествие, в лес, на рыбалку! Благодаря небольшой мощности потребления, прибор можно подключить к сети 220 В через а/м инвертор (в комплект не входит), запаковать продукты (ягоды, грибы, рыба и др.) и тем самым сохранить их свежесть и качество.

Вакуумная упаковка позволяет удобно транспортировать любые продукты, а также сохранить в чистоте салон и багажник автомобиля.

Вакуумный упаковщик
Küchen-Profi VS-505

Zigmund & Shtain

«Су Вид» или «высокая» кулинария у Вас дома

Ещё недавно технология приготовления пищи **Sous Vide (Су Вид)** применялась только в дорогих ресторанах профессиональными шеф-поварами. Но сегодня она становится все более популярной и в домашней кулинарии. Приверженцы «высокой» кулинарии по праву оценили вкус, качество и пользу пищи, приготовленной в вакуумных пакетах при низкой температуре. Готовить таким образом можно на водяной бане, в мультиварке, медленноварке, мармите, а также в пароварке, духовке и других приборах при наличии специальной функции.

При длительной низкотемпературной обработке до 60-70°C продукты полностью сохраняют свою текстуру и питательные вещества, не подгорают, не пересыхают, получаются нежными и очень сочными.



Вакуумный упаковщик
Küchen-Profi VS-505



Zigmund & Shtain

Технические характеристики

Мощность.....	170Вт
Напряжение.....	220-240В,50Гц
Тип управления.....	электронный
Макс. давление (разрежение).....	80 кПа
Скорость всасывания.....	12 л/мин
Количество уровней давления.....	2
Материал корпуса.....	высококачественный пластик
Макс. ширина вакуумных пакетов	30 см
Вес(нетто).....	2.05кг
Габаритные размеры.....	401x190x92 мм
Длина сетевого шнура.....	1,2 м
Цвет.....	темно-серый

Sigmund & Shtain

В комплекте



**Вакуумный контейнер
(700 мл) - 1 шт**



Вакуумный шланг - 1 шт



**Рулон для вакуумной упаковки
(28 см x 3 м) - 1 шт.**



Руководство по эксплуатации - 1 шт



Гарантийный талон - 1 шт

**Вакуумный упаковщик
Küchen-Profi VS-505**



Zigmund & Shtain

Подробная инструкция с рецептами



БЛЮДА SOUS VIDE

Гусиная кожа Sous Vide

■ Ингредиенты:

- Гусиный окорок - 300 г

■ Маринад:

- Соль - 5 г
- Перец черный - 3 г
- Перец чили (молотый) - 2 г
- Чеснок (крош.) - 3 г

■ Приготовление:

Гусиный окорок посыпать солью, перцем и остальными специями. Положить в специальный вакуумный пакет и вакуумировать. Нагреть воду в кастрюле до 75°C, опустить туда мясо и варить на данной температуре 2 часа. После приготовления обжарить мясо с двух сторон до золотистой корочки.

БЛЮДА SOUS VIDE

Кролик Sous Vide в вине

■ Ингредиенты:

- Мясо кролика - 500 г
- Петрушка - 50 г
- Черный перец - 4 шт.
- Вино белое сухое - 200 мл
- Соль - 5 г
- Перец черный - 10 гир.
- Розмарин - 5 г

■ Приготовление:

Мясо кролика промыть и разрезать на небольшие кусочки. В специальный вакуумный пакет выложить мясо и специи, добавить петрушку и соль. Тщательно перемешать все ингредиенты и залить сухим вином. Пакет вакуумировать и варить 2,5 часа в нагретой до 75°C воде.



БЛЮДА SOUS VIDE

Викантные куриные крылышки Sous Vide

■ Ингредиенты:

- Куриные крылья - 500г

■ Маринад:

- Лимон - 1 шт.
- Масло растительное - 30 мл
- Соль - 10 г
- Паприка - 5 г
- Черный перец - 5 г
- Крапива молотый - 5 г

■ Приготовление:

Куриные крылья положить в специальный вакуумный пакет, добавить все ингредиенты для маринада и тщательно перемешать. Пакет вакуумировать и оставить маринад при комнатной температуре на 30 минут. Затем крылья поместить в кастрюлю до 45°C воды и варить на данной температуре 60 минут.

БЛЮДА SOUS VIDE

Утка грудка со специями

■ Ингредиенты:

- Утка грудка - 500 г
- Тимьян - 5 г
- Соль - 15 г
- Перец - 5 г

■ Приготовление:

Утку грудку с кожей добавить тимьян. Завернуть в специальный вакуумный пакет и вакуумировать. Пакет поместить в кастрюлю до 45°C воды и варить 2 часа. После приготовления обжарить с двух сторон до золотистой корочки.

Мы предлагаем оригинальные рецепты для приготовления в вакуумной упаковке: от шашлыков до изысканных блюд Су Вид!

Благодаря им, а также Вашим собственным навыкам, умению и фантазии, Вы без труда приготовите мясо, рыбу, овощи, различные блюда для детского и диетического питания. Мы надеемся, что Вы получите истинное удовольствие от приготовления с использованием вакуумной упаковки (вакуумного контейнера), а близкие по достоинству оценят Ваш кулинарный талант, изысканный вкус и пользу приготовленных блюд.

Zigmund & Shtain

Стильная качественная упаковка



Вакуумный упаковщик
Küchen-Profi VS-505

Zigmund & Shtain

Вакуумные пакеты Küchen-Profi VB-005



Дополнительно предлагаем приобрести специальные пакеты для вакуумного упаковщика Küchen-Profi *

*Подходят для аналогичных вакуумных упаковщиков любых производителей

Zigmund & Shtain

Вакуумные пакеты Küchen-Profi VB-005

- Для хранения, приготовления, заморозки продуктов
- Для пищевых продуктов – не содержит ВРА!
- Приготовление пищи Sous Vide
- 3D-пленка с объемной трехслойной структурой повышенной прочности
- Многоразовое использование

Рекомендации по приготовлению в вакуумных пакетах

Вид	Способ	Температура	Время
Варка без вакуума	В воде	100°C	2 часа
Размораживание в вакууме	В воде	100°C	<5 минут
Варка в вакууме	СВЧ-печь	Мощность <800 Вт	<5 минут
Су Вид	В воде	55-80°C	4 часа



Zigmund & Shtain

Технические характеристики



- Материал:**3-х слойный пищевой PE/PA пластик
- Температура применения:**.....от -20°C до +100°C
- Размеры рулона:**28 см х 3 м
- Кол-во рулонов в упаковке:**2 шт.
- Вес:**..... 400 г



Zigmund & Shtain

ТЕХНИКА СО ВКУСОМ