- PERSBERICHT -

perfekt in form und funktion

De SousVide van AEG brengt restaurant-kwaliteit in huis

Amsterdam 7 mei 2014 - AEG, de pionier op het gebied van stoomovens, introduceert de volgende stap in gezond en smaakvol koken: SousVide. SousVide betekent 'onder vacuüm' en SousVide koken is het koken van vacuüm verpakte producten in een waterbad of stoomoven op een constante, lage temperatuur. De oorsprong van het SousVide koken ligt in de restaurant-keuken waar professionele chefs al sinds jaar en dag van deze techniek gebruik maken.

Het grootste voordeel van deze manier van koken is dat smaak en textuur van de producten optimaal blijven. Vlees, vis en gevogelte blijven sappig en mals en groentes behouden kleur en smaak. Door de vacuümverpakking is er totaal geen smaakverlies en er zijn dan ook nauwelijks smaakstoffen zoals zout nodig. Bovendien is het resultaat door de exacte methode altijd perfect en constant en heeft u er geen omkijken naar.



Model: BS935400WM
Lade: VS92903M

AEG is de eerste producent wereldwijd die de SousVide kooktechniek mogelijk maakt voor thuisgebruik.

Samen met de ProCombi SousVide Stoomoven vormt de professionele vacuümlade van AEG de ideale combinatie voor fijnproevers die deze meest geraffineerde kooktechniek optimaal willen benutten. De vacuümlade van AEG is eenvoudig in te bouwen en past in elke keuken. Het gebruik van deze lade is zeer eenvoudig; u hoeft slechts het gerecht in de vacuümzak te verpakken en in de lade te leggen. Als u vervolgens de lade sluit, wordt de zak vacuüm getrokken en thermisch verzegeld. Makkelijk en hygiënisch.

De vacuümlade biedt niet alleen voordelen bij de bereiding van gerechten. Met deze techniek kunnen bijvoorbeeld ook de restanten van een maaltijd worden verpakt, waardoor bij het bewaren het risico van besmetting en de groei van bacteriën aanzienlijk lager ligt. Ook wordt het oxidatieproces vertraagd. Op deze manier verpakte voedingsmiddelen kunnen bovendien langer worden bewaard, zelfs buiten de koelkast. Tenslotte zorgt deze methode voor een compactere verpakking, waardoor er minder ruimte in de koel- of voorraadkast wordt ingenomen.

Van 15 mei tot en met 18 mei 2014 is in Amsterdam het food festival Taste of Amsterdam. Tijdens dit festival is er de mogelijkheid om te genieten van toprestaurants, tastings, workshops, theater en een foodie markt. Op Taste of Amsterdam wordt de revolutionaire techniek van de SousVide gedemonstreerd in het AEG Hospitality Paviljoen en zal er ook geproefd kunnen worden.

- PERSBERICHT -

NIET VOOR PUBLICATIE:

Het volledige persbericht en hoge resolutie beeld is te downloaden via smr.simplypr.nl

Voor meer informatie en testexemplaren, kun je contact opnemen met:

SimplyPR, Sabine Hardick, s.hardick@simplypr.nl, +31 (0)20 776 7756

Ga voor meer informatie over de bekroonde producten van AEG naar www.aeg.nl/SousVide