



Zero. Il sottovuoto

BELLI FUORI, FRESCHI DENTRO.

Zero è il primo sottovuoto a campana da incasso, di derivazione professionale, in grado di raggiungere un livello di vuoto prossimo allo zero assoluto per rallentare realmente l'invecchiamento e l'ossidazione degli alimenti.

Una tecnica di conservazione assolutamente naturale, estremamente efficace e qualitativamente superiore, che permette di conservare intatte le qualità degli alimenti più a lungo, senza comprometterne le proprietà nutrizionali.



Soprattutto sottovuoto.

Zero è lo strumento indispensabile per fare cotture sottovuoto e aumentare fino a 5 volte la durata di conservazione degli alimenti in frigorifero. Il pannello comandi, dotato di tecnologia soft-touch, consente l'impostazione rapida di tre livelli di vuoto differente e l'utilizzo di cicli speciali preimpostati per la marinatura, la frollatura e i liquidi.

Zero è estremamente flessibile: si adatta alle differenti esigenze, anche le più evolute, permettendo di creare impostazioni personalizzate in base alla natura degli alimenti e al risultato che si desidera ottenere. Con Zero è inoltre possibile preparare gli alimenti alla cottura sottovuoto in acqua, in Freddy o in forno a vapore.

6 PROGRAMMI, MILLE SOLUZIONI.

- • • Vuoto light
- • • Vuoto conservazione
- • • Vuoto estremo
-  Frollatura
-  Marinatura
-  Liquidi



Le maniere dolci
che piacciono anche ai più delicati.

Un'atmosfera molto particolare.



● ● ● VUOTO LIGHT



Per il confezionamento sottovuoto di prodotti delicati, quali formaggi morbidi, dolci, insalate e sensibili allo schiacciamento. Questa funzione consente di chiudere ermeticamente le buste sottovuoto con la sola saldatura, senza dover necessariamente creare il vuoto.

● ● ● VUOTO CONSERVAZIONE



Una funzione indicata per il confezionamento in sottovuoto della maggior parte degli alimenti quali verdure cotte, frutta, carni tenere, pasta e degli alimenti liquidi come zuppe, creme, salse e marmellate.

Tira una buona aria.



SOTTOVUOTO ESTREMO



Programma ideale per confezionare in sottovuoto alimenti solidi quali verdure crude, formaggi duri ed affettati e per preparare gli alimenti alla perfetta cottura sottovuoto.

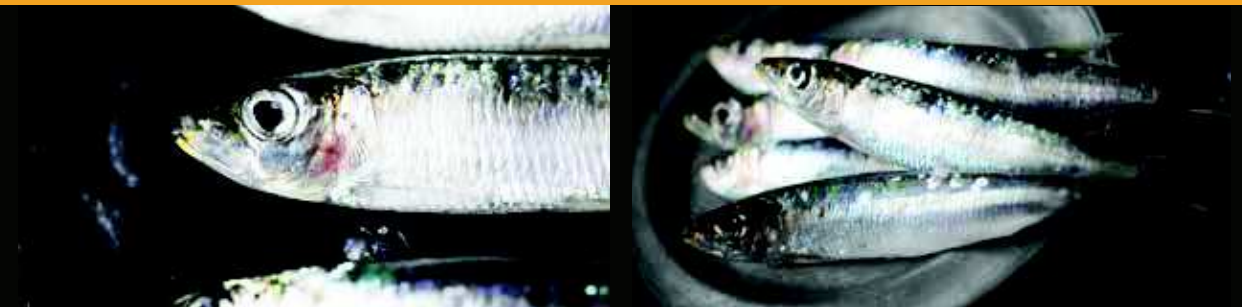


Zero.

Zero.

Non ci sono più
i duri di una volta.

Tutto il gusto
di non perdere tempo.



FROLLATURA

Il programma frollatura di Zero consente, in tempi brevi, di ammorbidire la carne. Questo procedimento sottopone la carne a più ripetizioni di vuoto; in questo modo la struttura fibrosa diviene più morbida e pronta per la cottura.
È possibile variare il numero di ripetizioni di vuoto da 2 fino a 15.



MARINATURA

Il programma che consente la marinatura veloce e perfetta degli alimenti. Con questo ciclo, grazie al processo di vuoto, l'olio e le spezie introdotte nella busta contenente la carne, il pesce o le verdure, si assorbono velocemente insaporendo le pietanze.
La marinatura ha una durata media di 5-10 minuti, in base alla pezzatura di carne e pesce, per poter fare ciò che normalmente richiede ore.

L'arte di dar forma ai liquidi.



LIQUIDI

Il programma sottovuoto per liquidi consente di impostare la saldatura di buste contenenti prodotti liquidi freddi, come ad esempio zuppe, salse, ragù o marmellate.

Pensato per soddisfare il desiderio di creare una personale dispensa, anche in vasetti di vetro con capsule sottovuoto, di marmellate di stagione, conserve, sottoli e sottaceti. È la funzione ideale per le mamme che vogliono preparare in anticipo omogeneizzati e pappe per i loro piccoli.

Zero.

