

A close-up photograph of a stainless steel sous-vide rack. The top shelf holds several green corn cobs wrapped in clear plastic bags. The middle shelf holds several yellow bell peppers, also wrapped in clear plastic bags. A black immersion circulator is plugged into the rack. The bottom shelf is partially visible, showing green vegetables.

Sous-vide- und Pasteurisierungs-Kit. Das Zubehör für mehr Sicherheit.

Keimfrei, haltbar und trotzdem schonend gegart.

Hygienische Sorgfalt beim Umgang mit Frischeiern, Fleisch, Fisch und Geflügel ist in der professionellen Küche selbstverständlich, aber mit hohem Aufwand verbunden. So greifen Verordnungen tief in die Planung, Lagerung, Verwertung, HACCP-Dokumentation und viele weitere Bereiche der Küche ein.

Ein Beispiel: rohe Eier. Ist ihre Pasteurisierung dokumentiert, können sie bedenkenlos etwa als weiches Frühstücksei serviert werden.

Nur eines von zahlreichen Beispielen, wie Küchen ihr Speisenangebot deutlich erweitern und damit mehr frische Gerichte ohne Zusatzstoffe auf den Speiseplan bringen. Das ist vor allem wichtig in Küchen, die Gäste mit schwachem Immunsystem, wie Kinder und ältere Menschen versorgen. Wünsche und Bedürfnisse gerade dieser Zielgruppe können damit adäquat berücksichtigt werden.

➔ Der RATIONAL Sous-vide Kerntemperaturfühler

- › Haltbar machen ohne Geschmacksverlust
- › Ein Zubehör, unterschiedliche Anwendungen
- › Einfach in der Handhabung
- › Flexiblere Nutzung (9 zusätzliche, intelligente Garpfade)
- › Wissenschaftlich geprüft und zertifiziert





Sous-vide mit Pasteurisieren. Mit Sicherheit mehr Flexibilität.

- › Mehr Lebensmittelsicherheit
- › Längere Lebensmittehaltbarkeit
- › Einfach reproduzierbar
- › Flexible Lebensmittelverwertung

Pasteurisierung - das Beispiel Hühnerei

Werden mit dem iCombi Pro rohe Eier mit Hilfe der intelligenten Regelung pasteurisiert, werden die Keime weitgehend durch sanftes Erhitzen abgetötet. Dabei bleibt die Eiweißstruktur erhalten, das Ei weiterhin flüssig. Qualität und Geschmack bleiben, die Haltbarkeit verlängert sich.

Ein Zubehör - Zwei Anwendungen

Sous-Vide:

Temperaturgenau, schonend gegart - mit Sous-vide bleiben die natürlichen Farben, Geschmacks- und Aromastoffe der Lebensmittel erhalten. Das sorgt für leckeres und gesundes Essen.

Pasteurisieren:

Pasteurisiert stehen hausgemachte Convenience Produkte wie Pasta, Fleischgerichte aber auch Suppen oder Saucen für die weitere Verarbeitung länger zur Verfügung. Und die pasteurisierten Produkte sind auch für das Außer-Haus-Geschäft ein gutes Angebot.

Abläufe verbessern:

Mit der Pasteurisierung kann die Produktion zeitversetzt stattfinden, etwa in Phasen mit weniger Arbeitsbelastung. Gleichzeitig lassen sich Gerichte entwickeln, die von jedem in der Küche weiterverarbeitet werden können. Eine mengenoptimierte Vorproduktion oder die Möglichkeit von Angeboten im Rohwareneinkauf längerfristig zu profitieren, spart Ressourcen und Geld.

