

報章 Press	今日家居 Before & After
刊登日期 Publish Date	2016-06-16
標題 Title	慢活·慢煮
相關德國寶產品 Related Product(s)	低溫慢煮套餐 SOUS VIDE PRO Slow Cook Circulator Set

before & **ba** after

空間大改造

日本品牌Nendo

生活感嘆號：驚喜



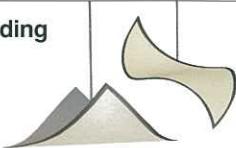
Urban Cycling

輕裝瀟灑上路



法蘭克福Light + Building

4大潮流之趣



單車入屋：掛牆、落地融入裝潢

揀配件 3大原則

騎行故事：生命改變

單車回家吧！



大塘大埔廣場 · 大埔逸瓏灣 · 元朗朗巒 · 西灣河鯉景灣 · 西灣河嘉亨灣 · 佐敦君臨天下 · 佐敦凱旋門
何文田棗梨雅道3號 · 馬鞍山迎海 · 鰂魚涌太古城 · 鰂魚涌柏蕙苑

9 789881214584

HK\$30

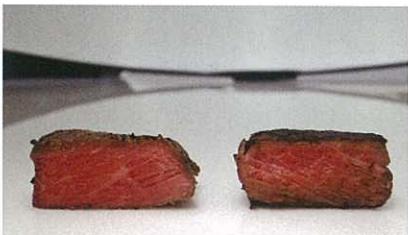
慢活·慢煮

生活太忙碌，如何談得上「享受」？

由滿足口腹之欲開始，減慢節奏——近年流行「慢煮」，指的是利用真空低溫慢煮法(Sous Vide)，先真空處理食材，再浸入恆溫水中長時間烹調，煮出食材鮮味。德國寶Sous Vide Pro低溫慢煮機透過精準操控時間及溫度，可以烹調出一道道滋味又健康的料理。

Sous Vide不單是一種烹調方式，更是一種生活態度。

撰文 • Kim Hau



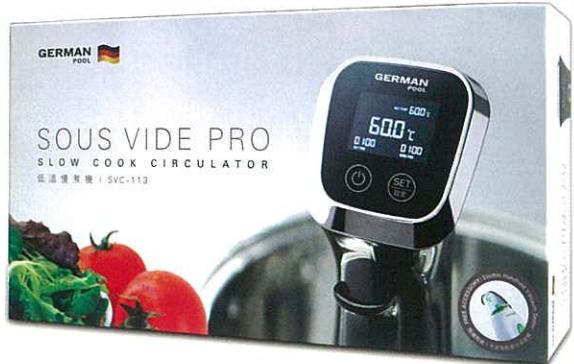
經Sous Vide Pro低溫慢煮機烹調的牛扒(左)，色澤均勻；而以傳統手法處理的煎牛扒(右)，則難以掌握生熟程度，表層燒焦，肉質過硬。



慢煮烹調可以處理肉類、家禽、海鮮、蛋糕、蔬果等，適用範圍廣泛。



低溫慢煮機具備0°C - 95°C的超廣溫控，溫度可精確調節至0.5°C。



Sous Vide Pro低溫慢煮套裝，包含低溫慢煮機、電動真空機、真空保鮮袋及低溫慢煮食譜。



低溫慢煮套裝內附真空保鮮袋，配合手提電動真空保鮮機使用，輕易把食材真空處理。

German Pool Tel: 2773 2888

真空烹調：保存食物精華

如何透過Sous Vide發掘食材的「真正」味道？由於烹調過程中，需要先將食物真空密封，此舉既有助抑制食材氧化，更可減少流失水分；加上，準確控制時間和溫度，就能避免烹調時間過長或火力太猛，破壞食物纖維，從而鎖住食材的水分及營養，令食物健康美味。

精確掌控：細分烹調溫度

「慢煮」的烹調步驟看似簡單，但關鍵因素正在於精準控制時間及溫度，此因任何微小差異，都會影響到煮食效果。正如煎牛扒，烹調時間多出一分鐘，口感已經截然不同。德國寶的Sous Vide Pro低溫慢煮機可細分烹調溫度，不單具備0°C至95°C的超廣控溫，更可將溫度準確調節至0.5°C，配合精確的時間控制及恆溫烹調，就能輕易掌控肉類、家禽、海鮮、蛋類、蔬果等各式食材的生熟程度。

創新技術：熱力均勻滲透

Sous Vide Pro低溫慢煮機配備3D Circulation Technology及熱力滲透烹調技術，達致熱量均勻滲透的效果。擁有一套Sous Vide Pro低溫慢煮套裝(包含低溫慢煮機、電動真空機、真空保鮮袋及低溫慢煮食譜)，就可透過簡單步驟——設置時間和溫度，放入經抽真空的食物，便可靜候美味佳餚。