

真空慢煮3部曲

Three Easy Steps of Sous Vide Cooking



將食物放入真空保鮮袋，拉上封口拉鏈密封好。



將手提電動真空保鮮機的吸嘴對準保鮮袋的抽氣閥，按下電源鍵抽真空。



真空抽氣完成後放入裝有合適水溫的鍋中慢煮食物至所需程度。



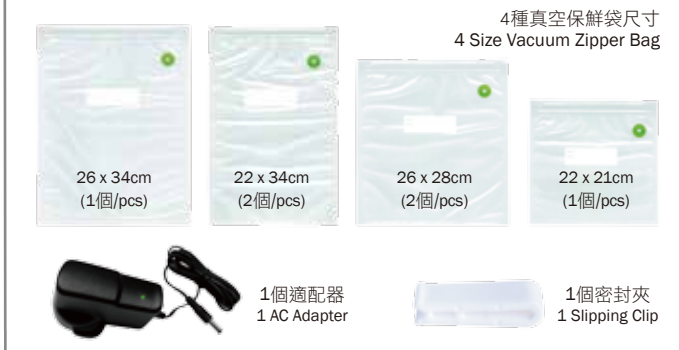
配合德國寶變頻萬用養生鍋40-240°C超大溫度調校範圍，文火低溫慢煮，避免營養流失，專業級的真空慢煮效果，滿足您的健康飲食需求。

規格 Specifications

型號 Model	VAS-100
功率 Power	6 V / 12.5 W
電壓 (AA電池) Voltage (AA Battery)	9 V (1.5 V x 6)
電壓 (DC電池) Voltage (DC Power)	100 - 240 V
產品尺寸 Product Dimensions	(H) 220 (W) 60 (D) 82 mm
淨重 Net Weight	310 + 96 g

規格和設計如有變更，恕不另行通知。 Specifications are subject to change without prior notice.

隨機配件 Supplied Accessories



另購配件 Exclusive Accessories



產品規格及設計如有變更，恕不另行通知。最新版本以www.germanpool.com網上版為準。 Specifications are subject to change without prior notice. Refer to www.germanpool.com for the most up-to-date version.
中英文版本如有出入，一概以中文版為準。
If there is any inconsistency or ambiguity between the English version and the Chinese version, the Chinese version shall prevail.

德國寶(香港)有限公司 GERMAN POOL (HONG KONG) LIMITED

香港 Hong Kong 土瓜灣新寶工商中心地舖 九龍灣MegaBox L5-5舖 荃灣康樂中心436-436舖 長沙灣永明工業中心 灣仔摩利山道22號		Upper G/F, Newport Centre, Tokwawan Shop L5-5, MegaBox, Kowloon Bay Shop 435-436, Tsuen Wan Plaza Wing Ming Industrial Centre, Cheung Sha Wan 22 Morrison Hill Road, Wanchai	T. +852 2773 2888 T. +852 3907 0356 T. +852 2455 2382 T. +852 2370 3189 T. +852 3110 2030	中國 China 廣東省佛山市順德區 德順廣場三層 3/F, Takshun Plaza, Shunde, Foshan, Guangdong T. +86 757 2980 8308	澳門 Macau 澳門宋玉生廣場263號 中土大廈15樓1座 Alameda Dr. Carlos D'Assumpcao, No. 263, Edif. China Civil Plaza, 15 Andar 1, Macau T. +853 2875 2699
--	--	--	---	--	--

更多產品資訊

©版權所有。未經本公司授權，不得翻印、複製或使用本單張作任何商業用途。
© All rights reserved. Copying, reproducing or using the contents of this leaflet is not allowed without prior authorization from German Pool.

VAS-100-PS-15(1)

GERMAN POOL 德國寶



全新 手提電動真空保鮮機

真空慢煮好拍檔 | VAS-100

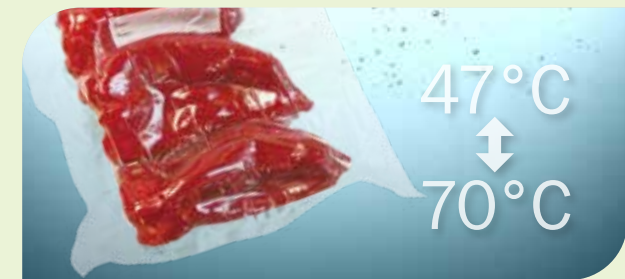


肥媽推介

- 保鮮
- 防潮
- 醃漬
- 隔味



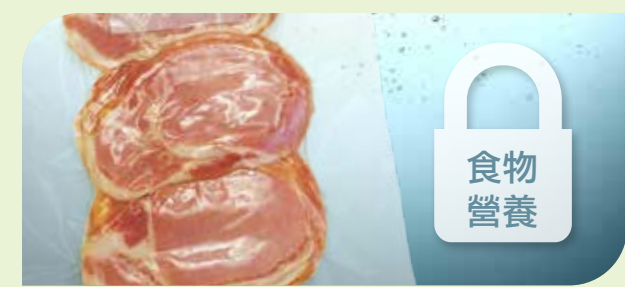
真空慢煮好拍檔 Perfect for Sous Vide Cooking



什麼是真空慢煮？
真空慢煮 (Sous Vide Cooking) 起源於法國，是一種將食物裝入塑膠袋真空密封，然後放入47-70°C的恆溫熱水中進行烹調的手法。現時的真空慢煮已經成為法國頂級廚師培訓之中一個重要的項目。



真空慢煮有何好處？
將食物真空密封後烹調能抑制食物在烹調過程中氧化產生的異味，以及減少在烹調時水分和味道的蒸發流失，令食物保持原汁原味。



低溫烹調 鎖住食物營養
真空慢煮並不是簡單的低溫煮食，更要求烹調溫度保持恆定。精確的溫度控制更易掌握食物的生熟程度，漸進式的受熱讓食物質地更均勻鮮嫩，同時有效避免高溫對食物營養的破壞，鎖住精華，更益健康。

慢煮安格斯牛扒



圖片只供參考，實際效果可能有所不同

- | 材料 | 做法 |
|---|--|
| 安格斯牛扒680克
鹽1/8茶匙
黑椒1/2茶匙
牛油10克 | <ol style="list-style-type: none"> 1. 牛扒洗淨瀝乾，加入黑椒、鹽及冰凍牛油，放入真空保鮮袋密封。 2. 將手提電動真空保鮮機的吸嘴對準保鮮袋的抽氣閥，按下電源鍵抽真空。 3. 變頻萬用養生鍋選「朱古力」模式，水熱後放入已抽真空的牛扒煮50-60分鐘。 4. 最後將牛扒放入變頻萬用養生鍋中稍微煎至表面金黃即可。 |

小貼士：
用慢煮的方式烹飪牛扒比直接煎更能鎖住肉汁，避免過度烹調，中心成鮮嫩的粉紅色，輕鬆炮製完美牛扒。

慢煮三文魚



圖片只供參考，實際效果可能有所不同

- | 材料 (2人份)： | 做法 |
|--|---|
| 三文魚刺身300克
蒜蓉10克
橄欖油5湯匙
三色椒適量
檸檬汁少許
海鹽 1/4 茶匙
胡椒 1/8 茶匙 | <ol style="list-style-type: none"> 1. 三文魚洗淨瀝乾，混合調味料放入真空保鮮袋密封。 2. 將手提電動真空保鮮機的吸嘴對準保鮮袋的抽氣閥，按下電源鍵抽真空。醃製15分鐘。 3. 變頻萬用養生鍋選「朱古力」模式，水熱後放入已抽真空的三文魚煮45-50分鐘即成。 |

小貼士：
真空慢煮的方法烹調三文魚，熱力逐漸滲透，三文魚的肉質更加嫩滑均勻，更可鎖住營養。

真空保鮮袋 Vacuum Zipper Bag



不含雙酚A

選用FDA美國權威食品藥品管理認可的安全材料，不含雙酚A(BPA)，可放心烹調或儲存嬰兒食品。



雙重密封

雙扣封口設計確保袋口緊密封合；配合創新密封紋理層，防止抽氣後產生氣泡，達到更好的真空密封效果。



單向抽氣孔

保鮮袋的抽氣孔採用單向氣流設計，只可抽出袋內的空氣，並有效阻擋外部空氣進入袋內，保持真空密封狀態。



多功能用途

真空保鮮袋不僅有效防潮防塵抗菌，適合保存食物及物品，更適用於冰箱冷藏、醃漬食品甚至真空慢煮烹調。



配合德國寶變頻萬用養生鍋
40-240°C超大溫度調校範圍，文火低溫慢煮，避免營養流失，專業級的真空慢煮效果，滿足您的健康飲食需求。

電動真空保鮮機 Electric Vacuum Sealer



一按抽真空

只需對準真空保鮮袋的抽氣閥，一按下電動真空保鮮機的開關鈕，便會自動抽氣直至達到最佳真空狀態。



易拆易清潔

易拆式設計，只需旋轉拔出抽氣頭即可清理雜質，清潔維護簡單方便。



輕巧易使用

手提設計，機身輕巧，除一般家用外，旅行或戶外露營都方便攜帶使用。



2種供電方式

既可使用電池，又可使用電源適配器，2種供電方式，靈活方便。

多功能儲物 Versatile Storage



食品真空保鮮 Versatile Storage



有效隔離水分與空氣，抑制微生物及細菌的生長，抵抗氧化，食物保鮮時間更長、更新鮮，存放期延長3-5倍！



真空防潮防霉，特別適合保存茶葉、海味、餅乾等易受潮變質的食品。

真空醃漬食物 Versatile Storage



真空環境下，醬汁的吸收會加速，不僅能夠縮短醃漬的時間，醬汁均勻滲透更有助於味道的附着，增添濃郁滋味。

密封保存物品 Versatile Storage



真空密封儲存易受氧化或濕氣影響的物品，如相機、鏡頭、化妝品等，悉心的保護讓您最珍貴的“寶貝”始終如新。