

減圧含浸装置

ESPEC

VidePro

ヴィードプロ ライト

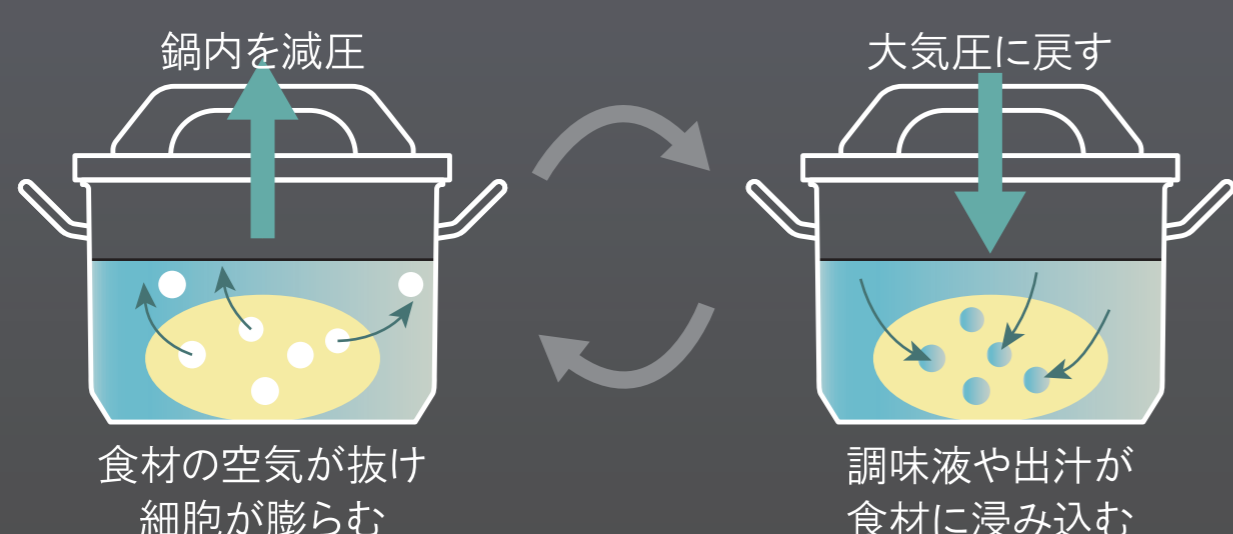
Light

減圧の力が調理を変える! 様々な食材の下処理や下味付けを素早く、簡単に

減圧状態に置かれた食材は、食材内部の空気が抜け、細胞が膨らんだような状態になります。この状態から大気圧に戻すと、食材の周りの調味液が食材内部に引き込まれる現象が起こります。

減圧時間を長くしたり、減圧／大気圧の繰返し回数を増やしたりすると、食材への調味液の含浸効果が、より高くなります。

これらの減圧含浸処理の効果により、様々な食材で“新しい味わい”を創造することができます。



製品名：減圧含浸装置/VidePro Light
 型式：EVC-110
 真空度：-65kPa
 鍋寸法：Φ220×H162mm(処理量 2.4リットル)
 本体寸法：W222×H229×D330mm
 電源：AC100V 50/60Hz Max. 2A

肉

ソースレス、美味ステーキ
 ソミュール液を肉に減圧含浸後、ステーキに仕上げます
 とってもジューシー唐揚げ
 鶏肉への味付けも減圧含浸を使えば短時間で出来ます
 簡単、鴨肉の血抜き
 血抜きが難しい鴨肉も簡単に下処理が行えます

野菜

まるでクリスタルなパキパキサラダ
 葉物野菜にミネラルウォーターを含浸
 透き通るような美しさと新食感を実現します

魚

うまみ濃縮、焼き魚
 アラ出汁を切身に減圧含浸、うまみたっぷりに仕上げます
 新食感の昆布締め
 昆布出汁を白身魚に含浸、新鮮さとうまみが両立します
 デリケートな食材への下味付け
 サーモンへ下味含浸し低温調理。身崩れなしの仕上げです

果物

もっと果実なコンフィチュール
 新鮮な果物にシロップを含浸させ、
 発色良く、果実感たっぷりに仕上げます

減圧低温加熱調理器 VidePro

より多彩な調理プログラムをご検討の方には「VidePro」をおすすめします。
 減圧含浸に加熱制御、圧力制御、プログラム運転などの機能を追加した最上級モデルです。



製品名：減圧低温加熱調理器/VidePro
 型式：EVC-221
 真空度：0～-90kPa
 温度：常温～100℃
 鍋寸法：Φ220×H162mm(処理量 2.4リットル)
 本体寸法：W400×H547×D522mm
 電源：AC100V 50/60Hz Max. 14A