

HUBERLAB.

committed to science

premium sous vide
collection

*fusion Chef*TM
by **Julabo**



DEUTSCH



„Was mich von **fusionchef** by Julabo überzeugt hat, ist die Einfachheit, Genauigkeit und die sehr gute Qualität. Wir sind schließlich weltweit unterwegs und wollen unseren Gästen immer die höchsten Standards bieten. Dabei unterstützt uns der **fusionchef** im Küchenbereich maßgeblich. Ich möchte das Gerät auf keinen Fall mehr missen.“

Stefan Wilke | Executive Chef | MS EUROPA

Das Sous Vide Verfahren

Erstmalig wurde die Sous Vide Methode, also das Niedertemperaturgaren, im Jahre 1799 von Sir Benjamin Thompson, Reichsgraf von Rumford, beschrieben. Die Vorzüge des Verfahrens wurden dann Mitte der 60er Jahre in Frankreich erkannt und zur Optimierung von Garverlusten eingesetzt. Heute wird diese Zubereitungsmethode aufgrund seiner zahlreichen Vorteile von Sterneköchen weltweit angewandt.

Sous Vide, was übersetzt soviel wie „unter Vakuum“ bedeutet, ist eine Methode, bei der frische Lebensmittel wie Fisch, Fleisch oder Gemüse vakuumiert und anschließend in absolut präzise temperiertem Wasser gegart werden.

Gesunde Ernährung - Erhalt von Aromen, Vitaminen und Geschmack.

Die Sous Vide Technik ermöglicht eine gesunde und vitaminreiche Ernährung. Vitamine und Aromen in den Lebensmitteln werden bei herkömmlichen Garmethoden entweder an das Kochwasser oder die Luft abgegeben. Da beim Sous Vide Garen die Lebensmittel in frischem Zustand vakuumiert werden, bleiben beim Garen alle Vitamine, Nährstoffe und Aromen mit dem Lebensmittel im Vakuumbbeutel konzentriert, gehen also nicht verloren. Das gewährleistet einen viel intensiveren Geschmack der Lebensmittel. Zusätzlich bleiben Frische, Farbe und Aussehen der Lebensmittel bis zum Verbrauch erhalten.

Vorteile

- Gleichbleibende Garergebnisse
- Aromakonzentration
- Stressfreie und effiziente Arbeitsabläufe
- Minimale Garverluste
- Reproduzierbar und exakt
- Überkochen nahezu unmöglich
- Das Essen wartet auf die Gäste - nicht umgekehrt
- Längere Haltbarkeit ohne Qualitätsverluste
- Geringe Energiekosten
- Wirtschaftliches Garverfahren



SOUS VIDE



„Wir haben hart mit dem **fusionchef** Einhängethermostat gearbeitet und konnten dabei seine Ausdauer und Präzision testen. Viele Köche kennen die Vorteile der Sous Vide Methode: die Antizipation beim Kochvorgang, die Kostenverminderung, die Zeiteinsparung, die Rationalisierung der Arbeit und die verlängerte Haltbarkeit der Lebensmittel unter absoluter Berücksichtigung ihrer organoleptischen Qualität - der **fusionchef** wird allen Anforderungen gerecht. Der Thermostat kann einfach transportiert werden und benötigt beim Einsatz in der Küche kaum Platz. Für unsere Küche wurde das Gerät zu einem unentbehrlichen Werkzeug.“

Quique Dacosta | Küchenchef | El Poblet | Spanien

Funktionsweise

1) Vorbereiten

Verwenden Sie nur die frischesten und besten Zutaten. Bereiten Sie die Rohware vor.

2) Vakuumieren

Füllen Sie die rohen, gekühlten Zutaten in für das Sous Vide Verfahren geeignete Beutel und vakuumieren Sie diese mit einem entsprechenden Vakuumiergerät.

3) Garen

Füllen Sie das Badgefäß mit heißem Wasser und heizen Sie es mit Ihrem **fusionchef** Gerät auf die gewünschte Temperatur. Wenn die gewünschte Temperatur erreicht ist, legen Sie die Beutel mit der Ware ins Wasserbad. Garen Sie schonend bei niedrigen Temperaturen, dafür aber über einen längeren Zeitraum. Falls Sie keine eigenen Erfahrungswerte über Temperaturen und Garzeiten besitzen, sollten Sie unbedingt ein Sous Vide Kochbuch zu Rate ziehen.

4) Kühlen

Wenn Sie die zubereitete Ware nicht sofort nach dem Garen servieren, können Sie die Ware abkühlen und gekühlt aufbewahren. Kühlen Sie die pasteurisierte Ware nach dem Garvorgang innerhalb 90 Minuten auf 3 °C ab. Verwenden Sie dazu am besten ein Bad mit Eiswasser oder einen Schockfroster.

5) Kühl lagern

Entnehmen Sie die abgekühlten Beutel dem Eiswasser oder Schockfroster und halten Sie die Ware bei maximal 3 °C gekühlt.

6) Regenerieren

Kurz vor dem Servieren erwärmen Sie die gekühlten Beutel im Wasserbad.

7) Anbraten

Braten Sie die Lebensmittel kurz vor dem Servieren scharf an. Dies hat den Vorteil, dass sich die Aromastoffe noch einmal frisch entwickeln können (Maillard-Reaktion).

8) Servieren & genießen



Das abgebildete Gericht **Kalbsfilet mit Mangorelish** von **Andreas Miessmer** finden Sie in unserer Rezeptdatenbank unter www.fusionchef.de

Pearl



Pearl

Pearl garantiert eine Temperaturkonstanz von ± 0.03 °C in beliebigen Behältern mit einem Fassungsvermögen bis zu 58 Liter. Das mitgelieferte Schutzgitter verhindert den Kontakt der Vakuumbutel mit Heizspirale, Pumpe und Schwimmer. Durch die starke Umwälzpumpe ist eine optimale Temperaturkonstanz und gleichmäßige Wasser- verteilung im gesamten Bad garantiert. Dies wirkt sich auch positiv auf die Aufheizzeiten und beim Einlegen der gekühlten Lebensmittel aus.

Der integrierte Timer gibt jederzeit den Überblick über die noch verbleibende Garzeit.

Darüber hinaus verfügt das Gerät über einen integrierten Dampfschutz, einen Alarm bei Wasserunterniveau sowie einen Spritzwasserschutz gemäß IPX4, wodurch ein sicheres Arbeiten gewährleistet wird.

Die hygienische Antifingerprint-Edelstahlhaube sowie das leuchtstarke Display liefern ein modernes und passendes Design für Ihre Küche.

Diamond



Diamond

Diamond vereint die einzigartigen Vorteile des *Pearl* mit zusätzlichen innovativen Funktionen wie vorprogrammierter Speichertaste für Fleisch, Fisch und Gemüse, einfaches HACCP Datalogging und Kalibrierfunktionen.

In Verbindung mit dem Kerntemperaturfühler wird bei Erreichen der eingestellten Kerntemperatur ein Alarm ausgegeben. Mit der Software *Easy fusionchef* können Sie bis zu 24 *Diamond* gleichzeitig steuern, visualisieren und die HACCP-relevanten Daten protokollieren.

Die getrennt voneinander startbaren Timer lassen Sie auch in hektischen Situationen stets den Überblick behalten. Der als nächstes ablaufende Timer wird ständig angezeigt, ein visuelles und akustisches Signal informiert Sie über den Ablauf der gewünschten Zeit. Anschließend läuft der Timer ins Minus, damit Sie immer wissen, wie lange die eingestellte Zeit bereits abgelaufen ist.

Technische Daten für *Pearl* & *Diamond* sowie Funktionsbilder finden Sie unter www.fusionchef.de



Pearl - Diamond

Als Lösung für unterschiedliche Anforderungen:

- *Pearl*, der Basic-Thermostat
- *Diamond*, der Profi-Thermostat

Hier im direkten Vergleich:

	Pearl	Diamond
Temperaturkonstanz	±0.03 °C	±0.01 °C
Heizleistung	2 kW	2 kW
Pumpenleistung	14 l/min	14 l/min
Temperaturbereich	20-95 °C	20-95 °C
Wasserunterniveaualarm	+	+
Timer	1	3
Hygienische Edelstahlhaube	+	+
Spritzwassergeschützte Bedienfolie	+	+
Display	LED	VFD
Temperaturanzeige in °C und °F	+	+
Dampfschutz	+	+
Schutzgitter	+	+
Anschluss für Kerntemperaturfühler		Pt100
Kerntemperaturalarm		+
HACCP-konforme Datenspeicherung		+
PC-Steuerung und Aufzeichnung		+
Vorprogrammierte Temperaturspeichertaste (Fisch, Fleisch, Gemüse)		+
Gleichzeitige Anzeige von Soll- und Isttemperatur, Kerntemperatur und Timer		+
Benutzergeführte Selbstkalibrierung		+



**Pearl****9FT1000**

Einfache Montage auf beliebige Behälter
mittels Befestigungsklammer (inklusive).
Schnell aufgebaut und wieder verstaut.
Mobil einsetzbar.

Außenabmessungen BxTxH 133 x 212 x 330 mm
Gewicht 4.8 kg
Eintauchtiefe 165 mm

**Pearl Z****9FT1113**

Durch ausziehbare Brücke flexibel auf
vorhandenen Gefäßen einsetzbar.
Gumminoppen verhindern Verrutschen.
Mobil einsetzbar.

Außenabmessungen BxTxH 335 x 190 x 330 mm
Gewicht 6.1 kg
Ausziehmaße BxTxH 680 x 190 x 330 mm
Eintauchtiefe 150 mm

Pearl S**9FT1B20**

Eine kompakte Lösung mit Thermostat auf fester Brücke, 19 Liter Bad (ummantelt), stabilen Tragegriffen, Baddeckel und Ablaufhahn.

GN1/1, 150 mm tief
Außenabmessungen BxTxH 332 x 577 x 374 mm
Gewicht (leer) 13.8 kg

**Pearl M****9FT1B27**

Eine kompakte Lösung mit Thermostat auf fester Brücke, 27 Liter Bad (ummantelt), stabilen Tragegriffen, Baddeckel und Ablaufhahn.

GN1/1, 200 mm tief
Außenabmessungen BxTxH 332 x 577 x 424 mm
Gewicht (leer) 15.1 kg

**Pearl L****9FT1B44**

Eine kompakte Lösung mit Thermostat auf fester Brücke, 44 Liter Bad (ummantelt), stabilen Tragegriffen, Baddeckel und Ablaufhahn.

GN2/1, 150 mm tief
Außenabmessungen BxTxH 537 x 697 x 374 mm
Gewicht (leer) 20.8 kg

**Pearl XL****9FT1B58**

Eine kompakte Lösung mit Thermostat auf fester Brücke, 58 Liter Bad (ummantelt), stabilen Tragegriffen, Baddeckel und Ablaufhahn.

GN2/1, 200 mm tief
Außenabmessungen BxTxH 537 x 697 x 424 mm
Gewicht (leer) 22.3 kg





Diamond

9FT2000

Einfache Montage auf beliebige Behälter mittels Befestigungsklammer (inklusive). Schnell aufgebaut und wieder verstaut. Mobil einsetzbar.

Außenabmessungen BxTxH 133 x 212 x 330 mm
 Gewicht 5 kg
 Eintauchtiefe 165 mm



Diamond Z

9FT2113

Durch ausziehbare Brücke flexibel auf vorhandenen Gefäßen einsetzbar. Gummipoppen verhindern Verrutschen. Mobil einsetzbar.

Außenabmessungen BxTxH 335 x 190 x 330 mm
 Gewicht 6.3 kg
 Ausziehmaße BxTxH 680 x 190 x 330 mm
 Eintauchtiefe 150 mm



Diamond S**9FT2B20**

Eine kompakte Lösung mit Thermostat auf fester Brücke, 19 Liter Bad (ummantelt), stabilen Tragegriffen, Baddeckel und Ablaufhahn.

GN1/1, 150 mm tief
Außenabmessungen BxTxH 332 x 577 x 374 mm
Gewicht (leer) 14 kg

**Diamond M****9FT2B27**

Eine kompakte Lösung mit Thermostat auf fester Brücke, 27 Liter Bad (ummantelt), stabilen Tragegriffen, Baddeckel und Ablaufhahn.

GN1/1, 200 mm tief
Außenabmessungen BxTxH 332 x 577 x 424 mm
Gewicht (leer) 15.3 kg

**Diamond L****9FT2B44**

Eine kompakte Lösung mit Thermostat auf fester Brücke, 44 Liter Bad (ummantelt), stabilen Tragegriffen, Baddeckel und Ablaufhahn.

GN2/1, 150 mm tief
Außenabmessungen BxTxH 537 x 697 x 374 mm
Gewicht (leer) 21 kg

**Diamond XL****9FT2B58**

Eine kompakte Lösung mit Thermostat auf fester Brücke, 58 Liter Bad (ummantelt), stabilen Tragegriffen, Baddeckel und Ablaufhahn.

GN2/1, 200 mm tief
Außenabmessungen BxTxH 537 x 697 x 424 mm
Gewicht (leer) 22.5 kg





„Endlich wieder ein Fortschritt in Richtung Qualität durch Hardware. Wer hätte gedacht, dass ein deutscher Hersteller von Laborgeräten uns bei der täglichen Arbeit hilft? Ein absolutes Präzisionsgerät, das für Caterings auf der ganzen Welt bestens geeignet ist. Es ist leicht, es ist robust, kinderleicht zu bedienen und verbraucht wenig Strom. Interessant ist vor allem das Experimentieren mit verschiedenen Aromen.“

Markus Schumacher | Leitender Küchenchef | Käfer Service GmbH | Deutschland

Zubehör

fusionchef bietet ein komplettes Sortiment an Zubehör, womit Sie Ihre Sous Vide Ausrüstung clever erweitern können. Umfangreich, unerlässlich, praktisch.

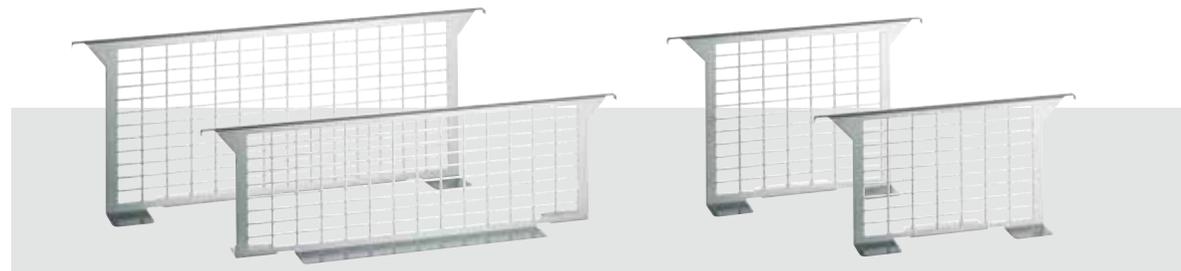
Mehr Informationen zum Zubehör finden Sie unter www.fusionchef.de



Abtrenngitter S-XL

Unterteilen Sie Ihr Bad und behalten Sie so die Übersicht über vakuumierte Lebensmittel mit unterschiedlicher Garzeit.

für Edition S	9FX1121	für Edition L	9FX1123
für Edition M	9FX1122	für Edition XL	9FX1124



Abdeckgitter 2 Stück

Halten Sie aufschwimmende Beutel mit leichten Inhalten wie Gemüse unter Wasser.

für Edition S&M	9FX1125	für Edition L&XL	9FX1126
-----------------	----------------	------------------	----------------

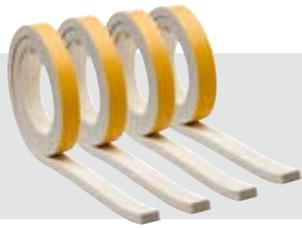


iSi Gourmet Halterung

Fixieren Sie die iSi-Gourmet Whip Flaschen schnell und einfach, aber dennoch stabil im Wasserbad.

iSi 0.5 Liter Halterung	9FX1130
iSi 1 Liter Halterung	9FX1131



**Abdichtklebestreifen**

Unverzichtbar zum Abdichten der Einstichstelle am Vakuumbeutel beim Einsatz eines Kerntemperaturfühlers.

Abdichtklebestreifen, 4 m

9FX1141

**Timer Markierungsband**

Markieren und beschriften Sie Ihre vakuumierten Beutel entsprechend den Farben der Timereinstellung am *Diamond*.

Band rot **9FX1145**

Band gelb **9FX1147**

Band blau **9FX1146**

**Kerntemperaturfühler (Pt100)**

Garen Sie punktgenau mit dem Kerntemperaturfühler, passend für *Diamond* Geräte.

für *Diamond*

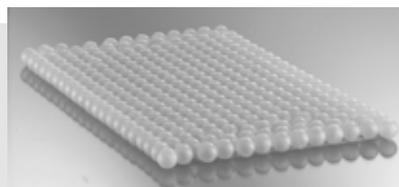
9FX1150

**Kerntemperatur Handmessgerät**

Kontrollieren Sie die genaue Kerntemperatur des Gargutes.

Kerntemperatur Handmessgerät

9FX1151

**Anti-Dampf-Kugeln**

Reduzieren Sie den Wärme- und Verdunstungsverlust bei der Nutzung vorhandener Gefäße ohne Abdeckung.

1000 Stück, ø 20 mm

9FX1142

Badklammer

Extra breite Badklammer zum einfachen Montieren von *Pearl* und *Diamond* in großen Kochtöpfen (bis 60 mm Wandstärke).

für *Pearl* und *Diamond*

9FX1119

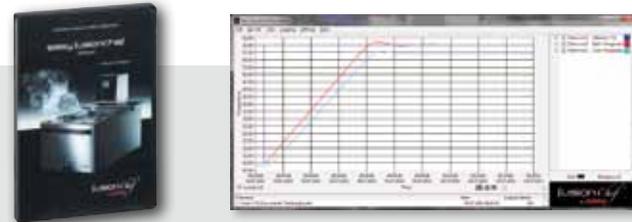


Software *Easy fusionchef*

Steuern, visualisieren und protokollieren Sie Ihre Sous Vide Garprozesse HACCP-konform mit der Software *Easy fusionchef*.

für *Diamond*

9FX1160



USB Adapterkabel

Verbinden Sie *Diamond* für die Nutzung der Software *Easy fusionchef* mit einer USB-Schnittstelle an Ihrem PC.

für *Diamond*

9FX1161



RS232 Schnittstellenkabel

Schließen Sie *Diamond* für die Nutzung der Software *Easy fusionchef* an einen PC an.

für *Diamond*

9FX1162



Transportkoffer

Ihr idealer Wegbegleiter mit Platz für einen *Pearl* oder *Diamond* und weiteres Zubehör.

Außenabmessungen: 520 x 435 x 230 mm

Transportkoffer

9FX1190





„Der Fortschritt in der Sous Vide Technologie, der durch die neue **fusionchef** Produktreihe von Julabo erreicht wird, erlaubt perfekte Ergebnisse und somit die Weiterentwicklung neuer Geschmackserlebnisse für meine Gäste.“

Steffen Mezger | Küchenchef |
Atelier Bayerischer Hof | Deutschland

Miral-Entenbrust mit Rote Bete-Püree, Birne und Mangold von Heiko Antoniewicz

Die Entenbrust mit dem Beifuß vakuumieren und bei 62 °C im **fusionchef** Wasserbad 20 Minuten pochieren, herausnehmen und auf der Haut kurz kross braten. In gleich große Segmente schneiden. Die Jus auf die gewünschte Konsistenz reduzieren und die Kaffeebohnen 5 Minuten darin ziehen lassen, passieren und mit etwas Pfeilwurzmehl binden.

Die Rote Bete in kräftig gesalzenem Wasser mit dem Kreuzkümmel und Essig weich kochen, noch warm pellen und in Würfel von 3 mm schneiden. Bei Bedarf in etwas Butter glasieren. Die Abschnitte der Roten Bete noch warm mit dem Geflügelfond im Mixer fein pürieren, würzig abschmecken.

Den Weißwein mit dem Zucker und Gewürzen aufkochen, kurze Zeit stehen lassen und erneut aufkochen. Mit dem Xanthazon leicht binden. Birne in gleich große Spalten schneiden, entkernen, tournieren und in dem Sud pochieren. Den Mangold in der Butter dünsten und würzig abschmecken.

Die Entenbrust aufschneiden und anrichten. Die Rote Bete-Würfel anrichten. Das Püree aufstreichen und die Birnenspalten platzieren. Mit den Mandelblättern belegen und den Mangold arrangieren. Mit der Kaffeejus vollenden und servieren.

Dieses Rezept wurde uns freundlicherweise von Heiko Antoniewicz zur Verfügung gestellt. Weitere Rezepte finden Sie unter www.fusionchef.de.

Holen Sie dieses oder eines der anderen zahlreichen Rezepte direkt auf Ihr Handy und Sie haben die Einkaufsliste immer dabei.



Zutaten

- | | |
|-----------------------------|----------------------------|
| 2 Miral-Entenbrüste | 1 Williams-Birne |
| 1 Zweig Beifuß | 150 ml Weißwein |
| 100 ml ungebundene Entenjus | 40 g Zucker |
| 10 g Arabica-Robusta-Bohnen | 1 Stück Sternanis |
| Etwas Pfeilwurzmehl | 1 Kardamomkapsel |
| | ½ Vanilleschote |
| | ½ Portionslöffel Xanthazon |
| 50 ml Geflügelfond | |
| 100 g Rote Bete | 100 g Mangoldsalat |
| Etwas Kreuzkümmel | 20 g Butter |
| 1 Spritzer Weißweinessig | Mandelblätter als Garnitur |
| 20 g Butter | |

Zubereitungszeit: 90 Min.
Garzeit: 20 Min.

„Ich habe mit verschiedenen Modellen und Lieferanten für Thermostate gearbeitet und jetzt schaue ich mich nicht weiter um! Dieser Thermostat ist perfekt für die Art der Gerichte, die ich im Mozaic zubereite. Auch für die Demos in unserer Kochschule ist er perfekt. Er ist klein genug um Mobilität zu bieten und gleichzeitig extrem leistungsfähig. Der wesentliche Unterschied zu anderen Produkten liegt für mich in der Genauigkeit und Empfindlichkeit des Thermostaten - wesentliche Elemente für das Erreichen gleichbleibender Perfektion. Ich empfehle den *Diamond M* von *fusionchef* und ich werde keine andere Marke verwenden.“

Chris Salans | Küchenchef | Mozaic | Bali



Internet

Sie suchen nach mehr Informationen zum Thema Sous Vide? Besuchen Sie unsere Website und profitieren Sie von aktuellen Themen rund um das Sous Vide Garen!

Inspiration gefällig?

Mit Anwendungsvideos, Büchertipps und Kochkursempfehlungen sind Sie bestens für die tägliche Nutzung der Geräte vorbereitet. So kann beim Vakuumgaren nichts mehr schief gehen!

Heute mal Geld sparen?

Nicht nur geschmacklich, sondern auch wirtschaftlich erzielen Sie mit unseren Geräten top Ergebnisse. In den FAQs wird erklärt, was auf den ersten Blick nicht ersichtlich ist. Wussten Sie, dass Sie mit unseren Geräten stromsparend arbeiten oder durch effiziente Planung Gar- sowie Warenverluste enorm reduzieren können? Lesen Sie gleich nach, wie Sie in Ihrer Küche Geld sparen können!

Keine Lust zu kochen?

Sie haben heute keine Lust selbst zu kochen oder sind im Urlaub auf der Suche nach einem Sous Vide Restaurant? Kein Problem, hierfür bietet das **fusionchef** Restaurantverzeichnis die perfekte Lösung. Außer Haus kulinarische Leckerbissen genießen und das weltweit!

Join us on www.fusionchef.de und werden Sie Teil einer Küchenrevolution.



Hilfreiche Anwendungstipps von erfahrenen Köchen sowie Videos im YouTube-Channel