

GESTERN WAR
DEFTIGE PFANNE.
HEUTE IST
LEICHTES VAKUUM.



SOUS-VIDE GAREN & VAKUUMIEREN
BY WHITE HOUSE ALS EINBAUGERÄTE
ODER TISCHMODELLE IM KOCHSTUDIO
IN ROTHRIST LIVE ERLEBEN UND
ZU HAUSE TESTEN.

www.whitehouse.ch

WHITE HOUSE

GESTERN WAR
FADES STEAMEN.
HEUTE IST
GAREN MIT
GESCHMACK.



SOUS-VIDE GAREN & VAKUUMIEREN
BY WHITE HOUSE

WHITE HOUSE



MEHR GESCHMACK. WENIGER STRESS.

Warum Sie auf die Geräte von White House setzen sollten: Unsere Geräte sind seit mehr als 60 Jahren weltweit im Profibereich im Einsatz. Die Maschinen für den Privatbedarf entsprechen 1:1 den Maschinen im Profibereich. Bauteile, Materialien, Funktion, Betriebsweise etc. - diese Geräte bieten bezahlbare Profitechnik für Zuhause.



*Geschmacksexplosion
aus dem Beutel*

VAKUUM VERPACKEN & SOUS-VIDE GAREN

Den Vorgang des Vakuumierens kennen und schätzen bereits viele Hobby- und Privatköche. Nicht nur, dass die Lebensmittel durch den Luftentzug länger haltbar und frisch sind, auch Keime und unerwünschte Duftstoffe gelangen nicht ins Innere. Im Gegensatz dazu gehen gewollte Aromen nicht verloren und das Vakuumierte reagiert nicht mit Sauerstoff. Neu hingegen ist für Privathaushalte die dazu gehörige Garmethode, das Thermalisieren oder Sous-Vide garen. Hierbei werden vakuumierte Lebensmittel wie Fleisch, Fisch oder Gemüse in einem temperaturgesteuerten Wasserbad schonend bei einer niedrigen Temperatur über lange Zeit gegart. Dadurch bleiben Fisch und Fleisch sehr zart, sind aber trotzdem bis zur gewünschten Temperatur durchgegart. Sous-Vide Garen ermöglicht also punktgenaues Garen ohne Verluste von Feuchtigkeit, Aromen oder Qualität. Und punktet ganz nebenbei mit der kinderleichten Handhabung und der praktischen Möglichkeit, alles im Vorfeld ohne Stress vorzubereiten. So lässt sich auch das Kochen schon genießen. Guten Appetit!



VAKUUMVERPACKEN

Die beste und sanfteste Art, Lebensmittel länger haltbar zu machen. Verpacken auch von kleinen Resten und ganz ohne Geruchs- oder Geschmacksübertragung, im Sommer der sichere Transport zum nächsten Picknick oder zur Grillparty. Dazu die perfekte Marinade in 15 Minuten. Im Herbst die perfekt verschlossenen Marmeladengläser.

Vakuuieren bietet unzählige Möglichkeiten. Das Säckli Gummibärchen oder Nüsse ist offen aber noch nicht leer? Kein Problem: verschweissen Sie es einfach wieder. Und dann natürlich noch die Königsdisziplin - Garen im Vakuumbeutel, also Sous-Vide. Sie werden begeistert sein, vom ersten Bissen bis zum letzten Stück.

GUT ZU WISSEN

Schon lange werden Vakuuiergeräte in Gastronomie und Hotellerie sehr erfolgreich eingesetzt. Nutzen Sie die Vorteile für sich.

Nie wieder Lebensmittel wegwerfen. Nachhaltigkeit erfährt mit dem Vakuuieren eine ganz neue Dimension. Lebensmittel jeglicher Art können im Vakuum schonend konserviert, vor Austrocknung geschützt, zu einem späteren Zeitpunkt verzehrt oder einfach eingefroren werden - es entsteht kein Gefrierbrand.

Noch nie war der Transport von Lebensmitteln so einfach. Lebensmittel werden im Beutel hygienisch sauber verpackt. Ein Auslaufen von z.B. Saucen oder Marinaden wird verhindert. Das garantiert einen sauberen und sicheren Transport, ob zur Grillparty, zum Picknick oder auch in den Urlaub.

Weck- und Schraubgläser werden professionell verschlossen. Marmeladen- und Einmachgläser werden befüllt und verschlossen in die Kammer

des Vakuuierers gestellt bzw. gelegt. Die Pumpe entzieht die Luft aus Kammer und Glas - es entsteht ein Vakuum, welches eine längere Haltbarkeit Ihrer Lebensmittel garantiert. Achten Sie auf das „Plopp“ beim Öffnen des Glases. Ganz wie bei einem maschinell, original verschlossenen Glas.

Originalverpackungen wiederverschweissen. Lebensmittel wie z. B. Nüsse, Pinienkerne, Sesam, Gewürze, Trockenfrüchte oder Gummibärchen können Sie ganz einfach in ihrer Originalverpackung wieder verschweissen. So werden die Produkte vor Feuchtigkeit geschützt und ein vorzeitiges Verderben vermieden.

Verpacken in kleineren Portionen. Sie haben grössere Mengen eines Produktes gekauft? Ob zur Vermeidung von Aromaverlust, wie bei Kaffee, Gewürzen o.ä. oder zur Aufbewahrung von Fleisch, Käse, Wurst etc. - mit dem Vakuuierer können Sie die Lebensmittel portionsweise aufbewahren und je nach Bedarf verwenden.

Mehr Stauraum. Im Vakuumbeutel verschweiste Lebensmittel bieten eine effiziente Stauraumlösung z.B. im Kühl- oder Vorratsschrank. Durch das Vakuum wird eine Volumenreduzierung erzeugt. So wird im Vergleich zu herkömmlichen Aufbewahrungsboxen kaum Platz benötigt.

Keine Geruchs- oder Geschmacksübertragung. Eine Geruchs- und Geschmacksübertragung wird durch die Schutzbarriere des Vakuumbeutels vermieden.

So gelingt die Marinade kinderleicht. Marinieren Sie z. B. Grillfleisch in 15 Minuten! Durch das Vakuum wird das Marinieren um ein Vielfaches verstärkt und verkürzt.

Garen im Vakuumbeutel. Kennen Sie schon „Sous-Vide“ oder einfach „Garen unter Vakuum“, die sanfte Art zu garen? Erfahren Sie mehr dazu ab Seite 6.

UNSERE VAKUUMIERER



PILATUS EINBAUMODELL

TECHNISCHE DATEN

- in Edelstahl-Schublade integriert
- vollintegrierbar mit Küchenfront
- Min. Einbauhöhe 225 mm
- Min. Einbautiefe 540 mm
- Kammergrösse 215 x 300 x 80 mm
- Schweisslänge: 200 mm
- Max. Beutel 200 x 300 mm
- Leergewicht 27 kg
- Leistung 0.75 kW
- Stromanschluss 230V / 1-P-N-E / 50 Hz

Preis CHF 3'050 zzgl. VRG + MwSt.

Das Einbaumodell PILATUS lässt sich technisch perfekt in die Küche integrieren. Auch in bereits bestehende Küchen ist das Gerät problemlos nachrüstbar. Er verfügt über 15 Stufen für die Vakuum- und Schweisszeiteinstellung. Schwerlastauszüge mit Softclosing garantieren ein sicheres und einfaches Bewegen der Schublade. Durch die stabile Edelstahlbauweise sind Gehäuse und Vakuumkammer zum einen extrem robust und damit äusserst langlebig. Zum anderen aber auch einfach zu reinigen und damit besonders hygienisch. Er passt in alle Standardschubladen mit 55 cm bzw. 60 cm Breite. Vakuuieren Sie bis zu 1.5 kg Produkt auf einmal.

MATTERHORN TISCHMODELL

TECHNISCHE DATEN

- aus Edelstahl
- Auftisch-Lösung
- Aussenmasse 315 x 520 x 260 mm
- Kammergrösse 265 x 350 x 90 mm
- Schweisslänge 250 mm
- Max. Beutel 250 x 350 mm
- Leergewicht 19 kg
- Leistung 0.15 kW
- Stromanschluss 230V / 1-P-N-E / 50 Hz

Preis CHF 2'194 zzgl. VRG + MwSt.

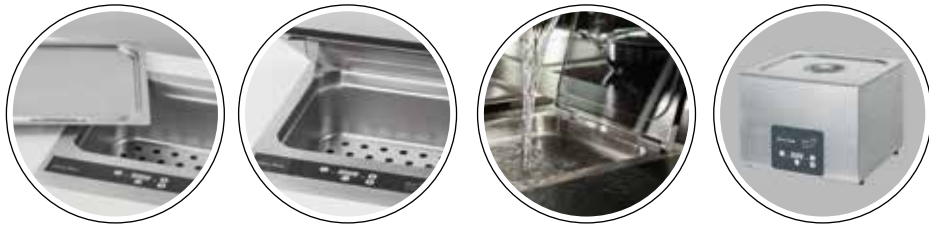
Das Tischmodell MATTERHORN kann aufgrund seines geringen Platzbedarfs praktisch überall aufgestellt werden - ganz egal ob in der Küche, in der Speisekammer oder im Vorratskeller. Dank Edelstahlbauweise ist das Gerät einfach zu reinigen und damit besonders hygienisch. Vakuuieren Sie bis zu 2 kg Produkt auf einmal.

MEIN TIPP

Achten Sie beim Kauf der Maschinen auf ein volles Vakuum - das garantiert ein professionelles Ergebnis und eine bessere Haltbarkeit.

Thomas von Rohr

UNSERE SOUS-VIDE GARER THERMALISIERER



SOUS-VIDE GAREN BY WHITE HOUSE DIE BESTE UND SANFTESTE ART, LEBENSMITTEL ZU GAREN

„Sous-Vide“, französisch „unter Vakuum“, auch „Vakuumgaren“ oder „Thermalisieren“ genannt - und ein wenig das Zauberwort überhaupt. Fisch, Fleisch, Gemüse oder Obst - all das wird unter Vakuum bei niedriger Temperatur schonend und absolut problemlos auf den Punkt gegart. Vakuumgaren, teils sogar über mehrere Stunden, ist kein Hexenwerk, sondern das Ergebnis innovativer Ideen und Forschung. Wir bieten Ihnen dafür die optimalen Geräte. Sie servieren Ihren Gästen Produkte in einer unvergleichlichen Qualität. Mit Aromen und Texturen, wie sie mit anderen Kochtechniken nicht zu erreichen sind.

LIMMAT EINBAUMODELL

TECHNISCHE DATEN

- aus Edelstahl
- für flächenbündigen Einbau geeignet
- Wasserbad 11 Liter
- Gastronorm 2/3
- Gerätemasse 380 x 510 x 170 mm
- Falzmasse 386 x 516 x 5 mm
- Beckeninnenmasse 324 x 297 x 150 mm
- Leergewicht 7.4 kg
- Leistung 0.75 kW
- Stromanschluss 230 V / 1-P-N-E / 50 Hz
- wahlweise mit Edelstahl- oder Plexiglasdeckel

Preis ab CHF 3'050 zzgl. VRG + MwSt.

AARE TISCHMODELL

TECHNISCHE DATEN

- aus Edelstahl
- Auf Tisch-Lösung
- Wasserbad 14 Liter
- Gastronorm 2/3
- Gerätemasse 355 x 365 x 275 mm
- Beckeninnenmasse 328 x 299 x 200 mm
- Leergewicht 6 kg
- Leistung 0.75 kW
- Stromanschluss 230 V / 1-P-N-E / 50 Hz

Preis CHF 2'087 zzgl. VRG + MwSt.

Das Sous-Vide Gerät LIMMAT ist als flächenbündiger oder aufgesetzter Einbau möglich. Zudem lässt es sich platzsparend und vor allem optisch und technisch perfekt in nahezu jede Küchenarbeitsplatte integrieren oder auch problemlos in bestehende Küchen nachrüsten. Garen Sie bis zu 4 kg Produkt auf einmal.



Speisen bleiben immer saftig und frisch.

Durch die niedrige Gartemperatur tritt im Vakuumbeutel deutlich weniger Flüssigkeit aus den Produkten. So wird ein Austrocknen verhindert. Die im Produkt verbleibende Flüssigkeit wirkt als Aromaverstärker, wodurch der Geschmack optimiert wird. Darüber hinaus bleibt das Produkt in seiner ursprünglichen Form erhalten. So bleiben Fleisch und Co. immer saftig und frisch.

Frische Farbe und Vitamine bleiben bis zum Genuss erhalten.

Durch den Schutz der Vakuumverpackung und die geringe Hitzezufuhr bleiben Vitamine und natürliche Nährstoffe erhalten. Die eingeschweissten Lebensmittel können weder austrocknen noch oxidieren und die natürliche Farbe kann sogar noch intensiviert werden. Da dem Vakuumbeutel, in dem sich die Produkte befinden, die Luft entzogen wird, bleiben die Lebensmittel auch wesentlich länger haltbar.

GUT ZU WISSEN

Viele der weltweit besten Köche schwören auf die schonende Garmethode. In unseren Geräten liegt deren ganze Erfahrung.

So einfach geht Sous-Vide. Sous-Vide ist keine komplizierte Sache. Mit der Beachtung ein paar einfacher Regeln, der Auswahl hochwertiger Produkte und Rohstoffe sowie dem richtigen Werkzeug werden Sie garantiert und schnell ein optimales Ergebnis erzielen.

1. Vakuumieren. Das rohe Produkt und die Zutaten zusammen in einen Vakuumbeutel geben und anschliessend vakuumieren.

2. Garen im Thermalisierer. Anschliessend das vakuumierte Produkt in einen Gourmet-Thermalisierer geben und bei niedriger Temperatur schonend garen.

3. Anbraten. Das im Gourmet-Thermalisierer gegarte Produkt aus dem Vakuumbeutel nehmen und ggf. kurz anbraten (z.B. Fleisch).

SOUS-VIDE-GERÄTE BY WHITE HOUSE

Profitechnik für zu Hause

Sous-Vide - warum im Wasserbad und nicht im Dampfgarer? Sie stellen sich die Frage: Dampfgarer oder Thermalisierer? Da liegen die Vorteile klar auf der Hand. Ein herkömmlicher Dampfgarer arbeitet z. B. mit einer normalen Wasserfüllung nur ca. 2 Stunden, dann schaltet er sich ab. Es gibt aber viele Lebensmittel die Sie deutlich länger garen müssen. Das geht dann nur mit einem aufwändigen Festwasseranschluss des Dampfgarers oder mit ständigem Nachfüllen des Wassertanks - was viel Aufmerksamkeit und Energie benötigt. Bei unseren Thermalisierern ist das alles ganz einfach: nur einmal Wasser rein, Deckel drauf und die Maschine läuft - so lange Sie möchten.

Weniger Energieverbrauch und damit kostengünstig

- Bei der Erzeugung von Dampf wird deutlich mehr Energie benötigt als beim Garen im Wasser (Wasserbad in der Regel zwischen 45 °C und 85 °C)
- Durch das Öffnen der Tür des Dampfgarers entweicht der heisse Dampf komplett aus dem Gerät. Der Dampf muss permanent erzeugt werden. Das Wasser im Thermalisierer dagegen geht nicht verloren.
- Das Wasserbad hat eine optimale Wärmeisolierung und damit wenig Wärmeverlust.
- Die Energieeinsparung gegenüber einem Dampfgarer liegt bei ca. 30%.

Bessere Produkt-Qualität

- Im Wasserbad lässt sich die Temperatur besser, genauer und exakter steuern als im Dampfgarer.
- Die Wärmeübertragung im Wasser auf das Produkt ist gleichmässiger und ca. 30 Mal intensiver, so wird eine bessere Textur erzielt.
- Im Wasserbad sind niedrige und niedrigste Gartemperaturen möglich, speziell bei Fisch und Rohgaren ab 25 °C.
- Wenig Dampfentwicklung beim Öffnen des Deckels, die Küche bleibt dampf- und wärmefrei.

Wartungsfrei, einfache Reinigung

- Thermalisierer (Sous-Vide Garer) unterliegen keinem Verschleiss und sind damit wartungsfrei. Dampfgarer benötigen im Gegensatz dazu eine Reihe an beweglichen bzw. mechanischen Teilen - wie z. B. Dampferzeuger oder Ventilatoren.
- Um Dampf zu erzeugen, benötigen Dampfgarer ein Gebläse und entsprechende Löcher und Auslässe. Diese sind schwerer zu reinigen als die glatte Oberfläche eines Thermalisierers. Zwar besitzen Dampfgarer ein Reinigungsprogramm, welches jedoch sehr viel Energie verbraucht (Strom und Wasser) und zudem zeitaufwändig ist. Bei einem Thermalisierer gilt: einfach auswischen und schon sind Sie fertig für die nächste Verwendung.

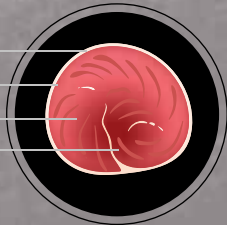
Weitere Vorteile der Sous-Vide Garer by White House

- Komplett aus Edelstahl gefertigt und „steckerfertig“ geliefert. 230-Volt-Anschluss.
- Für eine intuitive Bedienung besitzen alle Maschinen ein beleuchtetes Display mit grossen Drucktasten und eindeutigen Symbolen. Die Maschinen sind leicht programmierbar und verfügen über eine Timerfunktion.
- Sous-Vide Garer eignen sich auch für sonstige Anwendungen wie z.B. temperaturgenauen Erwärmen von Babyflaschen oder Schokolade in der Pfanne.
- Vakuummaschinen by White House sind seit mehr als 60 Jahren weltweit im Profibereich im Einsatz.



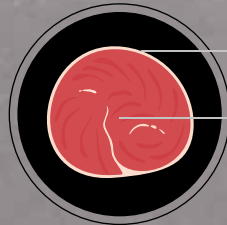
DER VERGLEICH

Kruste
übergart
blutig - rosa
roh



Herkömmlich gegart
Verschiedene Garstufen in einem Stück

Kruste
medium-rare



Sous-Vide gegart (55 °C)
Durchgehend perfekt gegart

MIT UNSEREM ZUBEHÖR & DER TEMPERATURTABELLE GLEICH STARTEN

ZUBEHÖR

Nützliches Zubehör welches das
Sous-Vide Garen noch einfacher macht.

Vakuum-Beutel

In diversen Grössen (z.B. 180 x 260 mm oder
200 x 300 mm) erhältlich. Die Beutel eignen sich
zur Lagerung oder zum Sous-Vide Garen und sind
hitzebeständig bis 90 °C.

Das Rezeptbuch „Sous-Vide & Dampfgaren“

100 Rezepte für vollen Geschmack. Das Sous-
Vide-Kochbuch mit internationalen Rezepten aus
dem Dampfgarer und Wasserbad inkl. Tipps zur
schonenden Garmethode. 160 Seiten, Buch von
Götz Beller, Fotografie: Sandra Eckhardt.



GERÄTE IM WHITE HOUSE
KOCHSTUDIO IN ROTHRIST
LIVE ERLEBEN UND GERNE AUCH
ZU HAUSE TESTEN.

White House AG
Kochstudio & grosser Showroom
Ausfahrt 46 / Rössliweg 29b
CH-4852 Rothrist
Telefon +41 (0)62 388 90 60

Öffnungszeiten & Kochdemos

www.whitehouse.ch

TEMPERATURTABELLE SOUS-VIDE GAREN

PRODUKT	BEUTELART	VAKUUMART	TEMP.	ZEIT
Kalbstafilespitz	Koch-/Schrumpfbeutel	normal	56 °C	180 Min.
Schweinefilet	Koch-/Schrumpfbeutel	normal	57 °C	50 Min.
Rinderfilet	Koch-/Schrumpfbeutel	normal	56 °C	120 Min.
Lammkarree	Kochbeutel	Softbelüften	58 °C	35 Min.
Kaninchen	Koch-/Schrumpfbeutell	Softbelüften	58 °C	25 Min.
Rehkeule	Koch-/Schrumpfbeutel	normal	65 °C	35 Min.
Entenbrust	Koch-/Schrumpfbeutel	normal	62 °C	35 Min.
Lachs	Koch-/Schrumpfbeutel	Softbelüften	46 °C	20 Min.
Seeteufel	Koch-/Schrumpfbeutel	Softbelüften	60 °C	18 Min.
Kabeljau mit Haut	Koch-/Schrumpfbeutel	Softbelüften	52 °C	20 Min.
Jacobsmuschel	Koch-/Schrumpfbeutel	Softbelüften	46 °C	25 Min.
Garnelen	Koch-/Schrumpfbeutel	Softbelüften	56 °C	20 Min.
Kirschtomaten	Kochbeutel / Weckglas	Softbelüften	75 °C	40 Min.
Kartoffeln mit Schale	Kochbeutel	normal	85 °C	50 Min.
Fenchel	Kochbeutel	normal	85 °C	40 Min.
Spargel	Kochbeutel	normal	85 °C	25 Min.
Artischocke ganz	Kochbeutel	Softbelüften	85 °C	45 Min.
Aubergine ganz	Kochbeutel	normal	85 °C	60 Min.
Apfel	Kochbeutel / Weckglas	normal	85 °C	25 Min.
Feigen	Kochbeutel / Weckglas	Softbelüften	65 °C	25 Min.
Ananas	Kochbeutel	normal	85 °C	70 Min.
Rharbarber	Kochbeutel	normal	75 °C	20 Min.

MEIN TIPP AUS DER GESCHMACKSMANUFAKTUR

„Würzen Sie mit Bedacht.
Durch das Garen unter Vakuum potenziert sich
der Eigengeschmack aller Zutaten.“

Thomas von Rohr