**PRESSMEDDELANDE**

**OBH Nordica Sous Vide Gourmet Cooker – lagar mat som på restaurang, fast hemma!**

 ****

**Sous Vide har länge funnits i restaurangköken men nu finns möjlighet att använda matlagningstekniken hemma. OBH Nordica lanserar en Sous Vide Gourmet Cooker för den som vill servera mat i restaurangstandard. I en Sous Vide tillreds vakuumförpackade råvaror i cirkulerande vatten, för att uppnå den perfekta konsistensen och bättre behålla näringsvärden och smaker.**

Sous Vide som tillagningsteknik har sedan länge används inom

restaurangbranschen och anses överlägsen när det gäller att ta till vara på smaker och konsistenser. Sous Vide betyder ”under vakuum” och råvarorna måste först vakuumpackas, för att de ska behålla saft och smak. Vid tillagning i en Sous Vide tillagas råvaran i cirkulerande vatten vid en lägre och mer precis temperatur. Det innebär att ställer man in en exakt temperatur och tillagar en bit vakuumpackat kött, så får köttet temperaturen rakt igenom. Tillagningstiden är längre än vid traditionell matlagning men den vakuumpackade maten behåller näringsämnen och smak på ett helt annat sätt. Kött blir mörare och grönsaker får en mer koncentrerad smak. Perfekt även för fisk och kyckling. Låt Sous Vide arbeta under dagen och stek sen hastigt på köttet precis innan servering för en fin stekyta och en perfekt smakupplevelse.

Rek pris: 3995 :-

För mer information och bilder kontakta Ulrika Högberg tel 072-573 78 78 eller ulrika.hogberg@obhnordica.se

Om OBH Nordica

OBH Nordica tar fram hushållsapparater och produkter för hår- och personvård med tilltalande design och bra funktioner. Företaget är marknadsledande i Norden. Se mer information på www.obhnordica.se