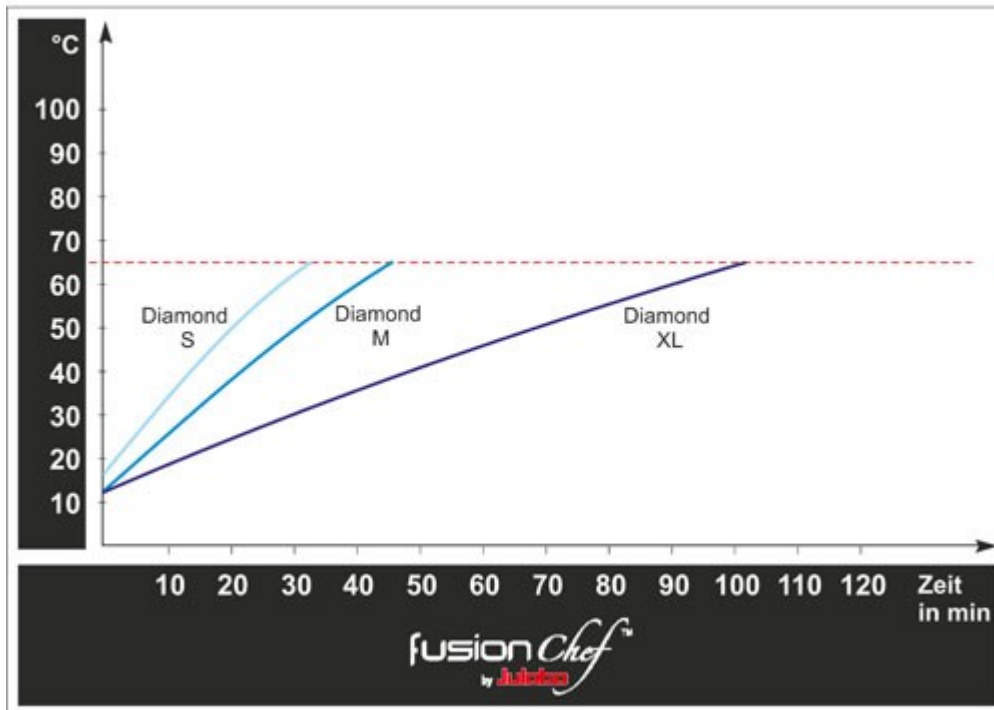


1) Wieviel Zeit benötigen die Geräte zum Aufheizen?

Die Aufheizzeit des Wassers hängt von der Anfangstemperatur des Wassers ab. Ausgehend von der Annahme, dass die Anfangstemperatur des Wassers bei 18°C Grad liegt, verhält sich die Aufheizzeit des Wassers der Modelle *Diamond S*, *M* und *XL* wie folgt:

Aufheizkurve 230 V

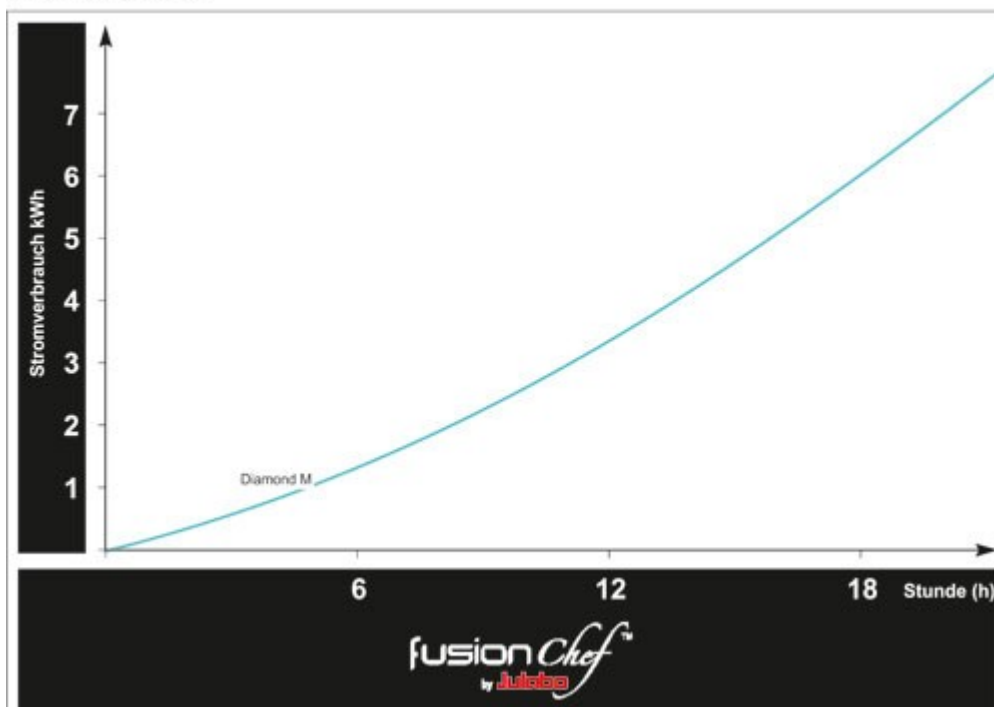


2) Wie hoch ist der Stromverbrauch im Dauerbetrieb?

Wir gehen von folgender Annahme aus:

- Das Wasser im *Diamond M* hat eine Anfangstemperatur von 15°-20°C Grad
- Das Wasser wird auf 60°C aufgeheizt.
- Anschließend wird ein Kilogramm Sauerbraten (Kerntemperatur +3°C) ins Bad gegeben und bei einer Wassertemperatur von 60° für 18 Stunden gegart.

Stromverbrauch



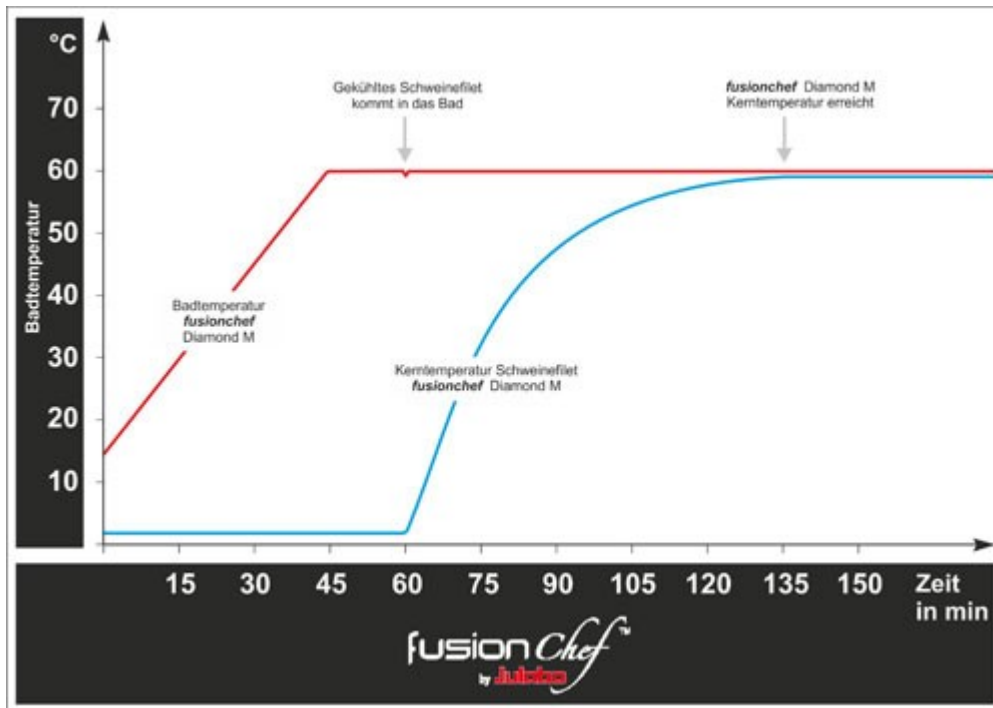
Fazit

Ergebnis Stromverbrauch *Diamond M*: 6.5 kW in 18 Std.

Berechnung der Stromkosten: Bei einem Strompreis von 0,25 €/kWh (Durchschnittswert Deutschland, Stand 2010), liegen Sie bei einer Garzeit von 18 Stunden bei Stromkosten in Höhe von circa **1,25 €**.

3) Wieviel Garzeit wird für ein Schweinefilet benötigt?

In folgender Graphik wird exemplarisch die Garzeit eines Schweinefilets (1 Kg) inklusive Temperaturentwicklung des Wassers im *Diamond M* sowie Kerntemperaturentwicklung im Schweinefilet dargestellt:

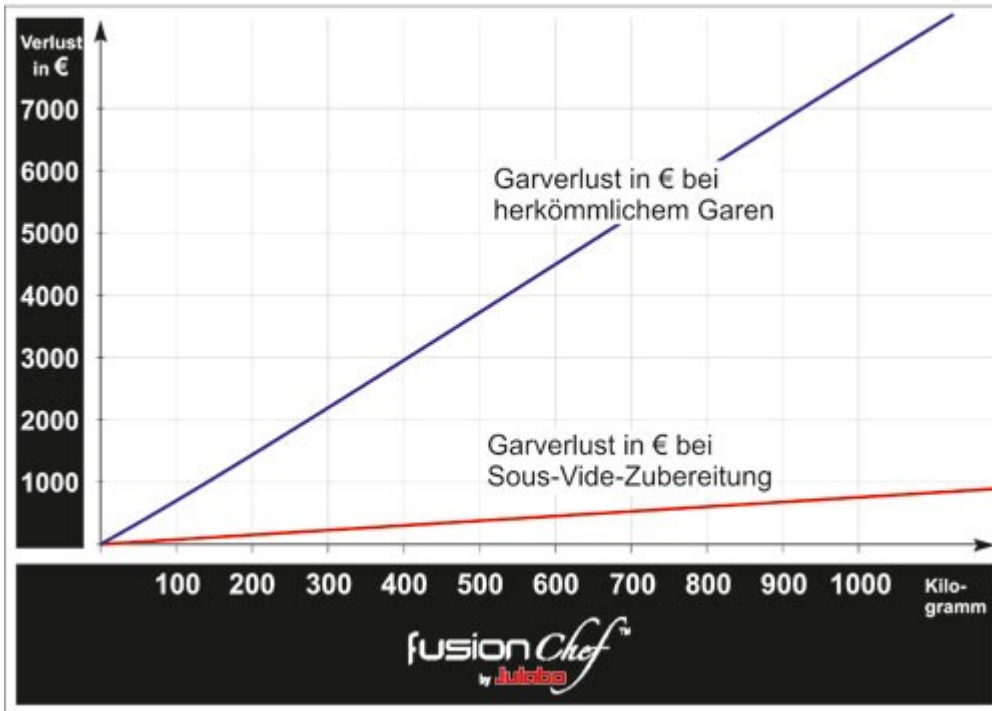


4) Wie hoch ist der Garverlust beim Sous Vide Garen?

Der Garverlust beim Sous Vide Garen ist bei generell allen Fleischsorten deutlich geringer als bei herkömmlichen Garmethoden. Bei Rinderfilet liegt der Unterschied im Garverlust zwischen den zwei Methoden bei 5% zu 40%.

Bitte vergleichen Sie dazu folgende Graphik, in der anhand von Rinderfilet (Preis pro kg Rinderfilet: 30,00 €) der Garverlust verglichen wird:

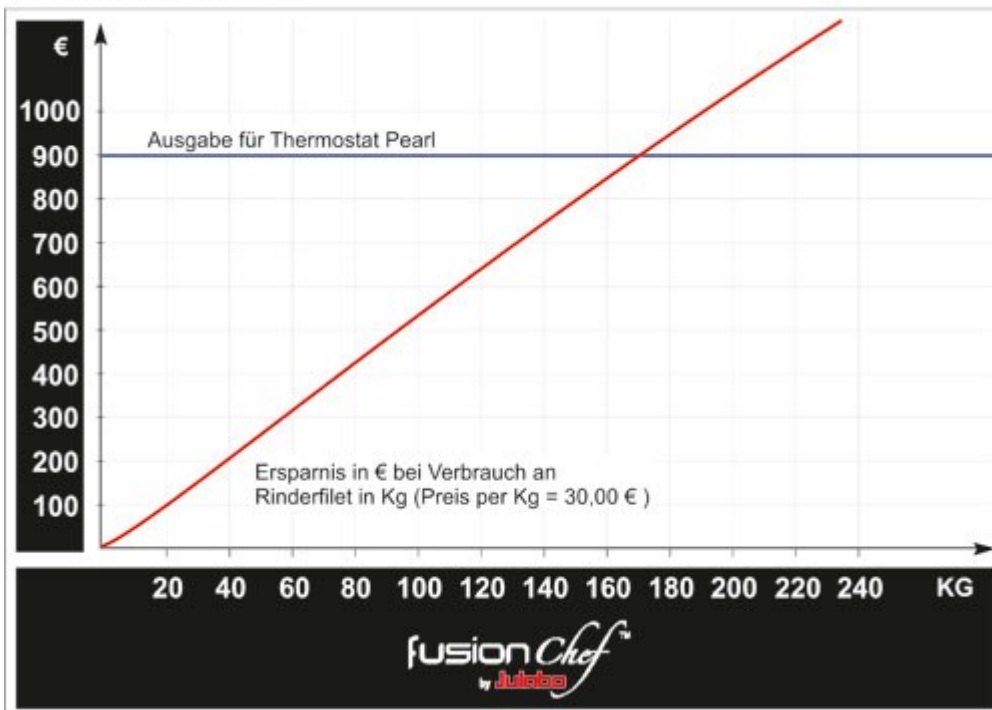
Garverlust bei Rinderfilet im Vergleich



5) Ab wann hat sich ein Pearl amortisiert?

Ab wann rentiert sich der Kauf eines *Pearls* in Bezug auf den Garverlust? Das können Sie ganz einfach folgender Grafik entnehmen. Bereits bei einem Verbrauch von circa 170 kg Rinderfilet haben Sie durch den eingesparten Volumenverlust die Anschaffungskosten für einen *Pearl* wieder erwirtschaftet.

Amortisation eines Pearl



6) Für was wird die integrierte Pumpe benötigt?

Die integrierte Pumpe mit einer Leistung von 14l/min in allen *fusionchef* by *Julabo* Modellen gewährleistet die Zirkulation des Wassers im Becken und somit eine Temperaturkonstanz von $\pm 0,01^\circ \text{C}$ Grad im gesamten Becken bzw. im Kochtopf.

7) Welche Vakuumaschine eignet sich für das Sous Vide Garen?

Bei Vakuumaschinen lassen sich generell zwei Varianten unterscheiden. Die professionelle Kammermaschine und Haushaltsvakuumaschinen ohne Kammer. Für den professionellen Gebrauch in Restaurants und Catering empfehlen wir auf jeden Fall eine Kammermaschine, da individuelle Vakuumwerte eingestellt und erreicht werden können.

Kochen Sie Sous Vide zuhause, könnte eine Vakuumaschine ohne Kammer durchaus ausreichend für Sie sein. Sie ist einerseits platzsparend, erzielt akzeptable Resultate und ist preisgünstiger als eine Kammermaschine.

8) Welche Art von Kochbeuteln benötigt man?

Man unterscheidet generell drei Arten von Kochbeuteln für Kammermaschinen, nämlich Siegelrandbeutel, Schlauchbeutel und Schrumpfbeutel.

Siegelrandbeutel, oder auch Drei-Rand-Beutel genannt, sind auf drei Seiten versiegelt. Schlauchbeutel hingegen haben keine Seitennaht, sind somit nur auf einer Seite versiegelt. Aufgrund dessen sind diese auch etwas stabiler als Siegelrandbeutel. Beide sind jedoch bestens für das Sous Vide Verfahren geeignet. Schrumpfbeutel legen sich wie eine zweite Haut direkt um das Medium, dadurch bildet sich kaum Flüssigkeit in der Packung.

Achten Sie auf die Temperaturbeständigkeit Ihrer Beutel! Diese sollte im Rahmen Ihrer Gartemperaturen liegen ($40^\circ \text{C} - 90^\circ \text{C}$) und ggf. durch ein Herunterkühlen oder Schockfrostern nicht beeinträchtigt werden.

9) Ist eine Wartung der Geräte notwendig?

fusionchef by *Julabo* bietet hoch qualitative Produkte aus dem Hause JULABO. Sie sind für den Dauerbetrieb und häufige Verwendung entwickelt worden. Eine vorgeschriebene Wartung ist nicht notwendig, jedoch empfiehlt *fusionchef* by *Julabo* folgendes zu beachten:

- Wechseln Sie regelmäßig das Wasser Ihres *fusionchef* by *Julabo* oder Ihres Kochtopfs
- Reinigen Sie das Gerät inklusive Heizspirale regelmäßig
- Verwenden Sie nur edelstahlfreundliche Reinigungsmittel
- Entkalken Sie Ihren *fusionchef* by *Julabo* von Zeit zu Zeit. Dies ist insbesondere bei der Verwendung von stark kalkhaltigem Wasser sinnvoll. Bitte verwenden Sie hierfür handelsübliche Entkalkungsmittel.

10) Welche Risiken birgt die Sous Vide Methode?

Wie bei anderen Speisen wie zum Beispiel Sushi oder Tiramisu sind auch mit der Sous Vide Garmethode Risiken verbunden. Die meisten Keime und Bakterien werden normalerweise bei einer Temperatur von 55°C - unter Berücksichtigung eines gewissen Zeitfaktors - abgetötet. Eine Vermehrung von Bakterien kann durch den sofortigen Verzehr nach dem Garen sowie durch die Abkühlung der gegarten Speisen auf 3°C reduziert werden.

Es ist wissenschaftlich nicht bewiesen, dass durch Sous Vide Garen ernsthafte Gefahren ausgehen. Grundsätzlich ist darauf zu achten stets frische Lebensmittel zu verwenden und hygienische Bedingungen einzuhalten.