

Warum Fusionchef?



Sous Vide Gargeräte sind zwischenzeitlich in vielen unterschiedlichen Ausführungen am Markt erhältlich. Das macht es nicht eben einfacher, den Überblick zu behalten und das geeignete Gerät zu finden, welches am besten zu den eigenen Anforderungen passt.

Falls Sie sich schon für die Vorteile von fusionchef entschieden haben und vielleicht noch unschlüssig sind, welches der aktuell 14 verschiedenen Modelle nun das Beste für Sie ist, dann beraten wir Sie gerne unverbindlich persönlich.

Überlegen Sie aber noch, ob es ein Sous Vide Gargerät von fusionchef werden soll, dann wollen wir Ihnen im Folgenden die zahlreichen Vorzüge eines fusionchef Garers aufzeigen und Sie gerne überzeugen.

Fangen wir vorab mit unserer kleineren Zielgruppe, den privaten Hobbyköchen, an. Das ist nämlich relativ einfach abgehandelt: Wollen Sie nur sehr sporadisch mit Sous Vide arbeiten und für maximale eine kleine Familie ab und an einfache Gerichte zubereiten, dann reicht – ganz pragmatisch betrachtet – im Grunde ein sehr preiswert erhältlicher „Sous Vide Stick“ zum Einhängen in einen hohen Topf. Bei kleineren Mengen und gewissen Einschränkungen im Hinblick auf Aufheizgeschwindigkeit, Temperaturkonstanz und Gleichmäßigkeit der Temperaturverteilung im Wasserbad werden Sie damit durchaus akzeptable Ergebnisse erzielen können.

Klar ist, dass derartige Sous Vide Sticks, preislich beginnend im zweistelligen Euro-Bereich, weder für einen regelmäßigen Einsatz ausgelegt sind, geschweige denn eine Augenweide darstellen, wenn sie wackelig in einem Kochtopf hängen und dazu noch mit ihrem meist unangenehm lauten Betriebsgeräusch stören. Der ambitionierte Hobbykoch, welcher in aller Regel auch qualitativ hochwertige Einbau- und Küchengeräte besitzt, wird damit kaum zufrieden sein und sich schon nach kurzer Zeit nach einer besseren Lösung umsehen.

Ist es da nicht vernünftiger gleich einmal richtig zu kaufen, als zweimal - und damit dann letztlich auch teurer?

Professionelle Anwender benötigen auch professionelle Ausstattung. Gerätschaften, welche für den privaten Hausgebrauch gedacht und ausgelegt wurden, sind gänzlich ungeeignet für den täglichen Einsatz in der Gastronomie. Weder bieten sie die erforderliche Heiz- und Zirkulationsleistung, noch überstehen sie langfristig einen permanenten Gebrauch. Für den Profi scheidet diese Gerätegattung also von vorne herein komplett aus.

Sous Vide Gargeräte ohne Zirkulationspumpe haben einen Vorteil; sie verursachen wegen der nicht vorhandenen Pumpeneinheit kein Betriebsgeräusch. Das klingt zunächst einmal gut, zudem liegt meist der Anschaffungspreis aufgrund der einfacheren Technik etwas niedriger als bei einem Sous Vide Garer mit aktiver Zirkulation. Allerdings bieten Geräte mit leistungsstarker Umwälzpumpe, so wie sie sämtliche fusionchef Modelle besitzen, deutliche Vorteile in Bezug auf Leistung, Aufheizgeschwindigkeit oder die schnelle und präzise Temperaturregelung beim Ein- oder Nachlegen von Gargut. Vor allem aber sorgt die aktive Zirkulation für eine gleichmäßige Temperaturverteilung im gesamten Badgefäß, womit Geräte ohne oder mit leistungsschwächerer Pumpe ihre lieben Probleme haben. Dies umso verstärkter, je mehr Gargut sich im Badgefäß befindet, da dieses die thermische Konvektion und Strömung behindert. Die Folge: Ungleichmäßiger Garfortschritt der einzelnen Lebensmittel. Bei größeren Stücken kann es dann dazu kommen, dass größere Teile nach der eingestellten Garzeit zwar fertig sein sollten, Stellen mit mangelhafter Wasserzirkulation aber noch nicht ausreichend durchgegart sind. Das ist besonders unangenehm, da dies erst beim Aufschneiden und Portionieren auffällt – und dann ist es meist zu spät.

Wie ausgeprägt die Unterschiede bei Zirkulation und Temperaturverteilung zwischen einem fusionchef Sous Vide Garer, einem gängigen Sous Vide Stick und einem Sous Vide Gargerät ohne Umwälzpumpe in der Praxis tatsächlich ausfallen, ist [hier](#) in drei kurzen Videoclips zu sehen, die als thermografische Aufnahmen erstellt wurden.

Bei sämtlichen Sous Vide Gargeräten von fusionchef sind jahrzehntelange Erfahrungen aus der Labortechnik von JULABO eingeflossen. Die Entwicklung der Produktserien Pearl und Diamond sowie deren Zubehörprogramm erfolgte in enger Zusammenarbeit mit professionellen Köchen der Sterne- und Spitzengastronomie. Im Ergebnis findet sich eine ausgereifte Geräteserie für die Profiküche, welche für jeden Bedarf die passende und wirtschaftliche Lösung bietet.

Bedienungs- und Reinigungsfreundlichkeit, niedrige Betriebskosten sowie Langlebigkeit sind wichtige Faktoren, wenn es um die Anschaffung eines neuen Wirtschaftsguts geht. Es bringt in der Gastro-Küche herzlich wenig, wenn bei der Anschaffung zwar zunächst scheinbar gespart wird, dann aber schon im ersten Jahr rund 165 Euro* mehr an Stromkosten entstehen, was dann in 10 Jahren ansehnliche

1.650 Euro mehr Betriebskosten bedeutet. In der Praxis sicher noch mehr, denn elektrischer Strom dürfte zukünftig kaum billiger werden.

Ähnlich verhält es sich mit einer vernünftigen Bedienbarkeit und der Möglichkeit, die Gerätschaften einfach und rasch reinigen zu können. Bei den fusionchef Sous Vide Garern sind sämtliche wasserberührten Teile einfach und ohne verwinkelte Ecken zugänglich und zu reinigen. Schutzgitter, Schmutzfilter, Badgefäß und Deckel aus Edelstahl können sogar ganz einfach in der Spülmaschine gereinigt werden. Ebenso Abtrenn- und Abdeckgitter aus dem Zubehör. Das spart Personalkosten und stellt zusätzliche Zeit zur Verfügung, welche dann anderweitig gewinnbringend genutzt werden kann.

fusionchef Sous Vide Garer werden komplett in Deutschland hergestellt. Sie sind für den täglichen Dauereinsatz im rauen Küchenalltag sowie auf Langlebigkeit ausgelegt. Darüber hinaus entsprechen alle Geräte internationalen Standards und werden regelmäßig von unabhängigen Instituten geprüft und zertifiziert. Auch bei der Einführung neuer Produktionsverfahren und Prozesstechnologien sowie bei allen weiteren Investitionen beachten wir stets den Umweltaspekt und setzen konsequent auf erneuerbare Rohstoffe, die eine effiziente Energieversorgung gewährleisten. JULABO setzt ausschließlich auf Materialien, die den gesetzlichen Forderungen der EG-Richtlinie "RoHS" entsprechen. Sollte nach langem Einsatz doch einmal etwas kaputtgehen, erhalten Sie sämtliche Zubehör- und Ersatzteile auch noch nach bis zu 10 Jahren und können bei Bedarf auf den hervorragenden Service von fusionchef by Julabo zurückgreifen – weltweit.

Die zweistufige Wassermangelwarnung aller fusionchef Geräte gibt dem Bedienpersonal optisch und akustisch rechtzeitig Bescheid, dass Wasser nachgefüllt werden muss, noch bevor es zur Sicherheitsabschaltung wegen Wassermangels und damit zu unerwünschten Unterbrechungen des Garvorgangs kommt. Bei Geräten der Serie Diamond kann dies sogar über die dort integrierte Schnittstelle und die optionale Software Easy fusionchef zentral überwacht werden.

Ein umfangreiches Zubehörprogramm mit vielen praktischen Systemergänzungen macht bei fusionchef das Arbeiten mit Sous Vide noch einfacher und effizienter. Etliche Zubehörteile sind darüber hinaus sowohl mit der Gerätserie Pearl als den Diamond Geräten und verschiedenen Badgefäß-Größen kompatibel. Das erlaubt eine einfache und bedarfsgerechte Austauschbarkeit und vermeidet unnötige Doppelanschaffungen.

Sous Vide Garer von fusionchef stellen somit die ideale und wirtschaftliche Lösung für alle professionellen Anwender dar, welche Ihre Gäste Tag für Tag mit bester Qualität überzeugen wollen!

*Vergleich eines Diamond S mit isoliertem Badgefäß und Deckel bei 65 °C Badtemperatur, 10 Stunden Betriebsdauer am Tag und 300 Nutzungstagen, im Vergleich zu einem gleich großen, offenen GN-Behälter und Sous Vide Stick. Angenommener Strompreis 0,30 EUR je kWh.