

عرضه جدیدترین دستگاه «کیسه پزی» برای مغز پخت کردن غذا



در سال های اخیر فناوری جدیدی برای پخت باکیفیت مواد غذایی موسوم به «کیسه پزی» از راه رسیده و به تازگی شاهد تولید یک دستگاه پخت و پز جدید بر مبنای این فناوری هستیم.

به گزارش خبرگزاری مهر به نقل از دیجیتال ترندز، کیسه پزی (Sous-vide) روشی در پخت و پز است که طی آن مواد غذایی را درون پلاستیک هایی که فاقد هوا هستند و درون حمام آب قرار می دهند تا برای ۷۲ ساعت و در دمای پایین بپزد.

هدف از استفاده از این روش این است که همه جای خوراک به طور یکدست پخته شود و تفاوتی در میزان پخته شدن میان بیرون و درون گوشت و دیگر خوراکی ها به جا نماند. خوراک حاصله از این روش، بسیار ترد خواهد شد و آبدار بودن و مزه دار بودن خود را حفظ می کند.

به تازگی یک ابزار پخت و پز موسوم به MasterSous ابداع شده که نه تنها فرایند کیسه پزی را در مدت کوتاهی انجام می دهد، بلکه از آن می توان برای پختن و مغز پخت کردن انواع مواد غذایی با استفاده از روش هایی همچون آهسته جوشاندن، داغ کردن سریع، سرخ کردن، جوشاندن عادی، بخارپز کردن، پخت و پز آهسته و سرخ کردن شدید استفاده کرد.

این دستگاه همراه با یک مخزن بزرگ فلزی عرضه می شود که کاربران می توانند با استفاده از یک سیستم شماره گیر الکتریکی شیوه پخت و پز مدنظر خود و همین طور زمان، دمای پخت و پز و ... را انتخاب کرده و برخی تنظیمات دیگر را هم اعمال کنند. به عنوان مثال کاربران می توانند حداکثر دمای سرخ شدن روغن را تنظیم کنند تا غذا با کیفیت بهتری سرخ شود.

مهم ترین مزیت این ابزار پخت و پز قابلیت تنظیم دقیق سرعت پخته شدن هر ماده غذایی به دلخواه فرد است. MasterSous از قابلیت اتصال به شبکه های وای - فای برخوردار است و با استفاده از یک برنامه موبایلی می توان بدون حضور در کنار این دستگاه فرایند پخت و پز را مدیریت کرد.

همچنین به محض آماده شدن غذا برنامه موبایلی موضوع را به اطلاع مصرف کننده می رساند. پیش فروش این دستگاه از اوایل مهر ماه به قیمت ۴۴۹ دلار آغاز می شود.