



SIEMENS

NEU: Garen wie die Profis.
Mit der Vakuumschublade und der
Sous-vide-Funktion von Siemens studioLine.

www.studio-line.at

Die Kombination aus Sous-vide-Funktion und Vakuumschublade sorgt für herausragende Geschmackserlebnisse und bringt die Sterne-Küche und längere Haltbarkeit.

Das perfekt Sous-vide-Rumpsteak
1 Rumpsteak (250 g ca. 2-3 cm) in Folie vakuumieren.

Im Beutel mit der Sous-vide-Funktion garen.
Beutel aufschneiden, Fleisch in der Pfanne mit etwas Öl auf beiden Seiten scharf anbraten, salzen, pfeffern – fertig!

P.S.: Wenn's heiß her geht, verwenden Sie dieses „Steak“ einfach als Untersetzer.

Siemens. Die Zukunft zieht ein.

