



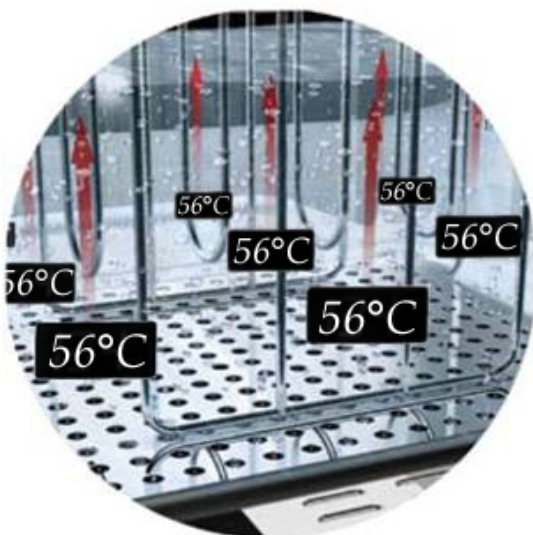
Les bains-marie SousVide Supreme™ : la révolution du sous vide est en marche!



Une cuisson lente à basse température, sans risque de sur-cuisson

Ce **mode de cuisson sain** – recommandé par les adeptes du **slow food** – exalte les saveurs, rend les viandes délicieusement juteuses et tendres, réduit l'évaporation et **maintient toutes les propriétés organoleptiques, nutritionnelles et les textures des aliments.**

Scellés sous vide dans des sacs hermétiques, les aliments cuisent en circuit fermé dans un bain-marie à des **températures douces et précises** allant de 30°C à 100°C. Le minuteur permet de programmer la durée de cuisson, qui varie de 20 minutes à 72 heures. Pratique pour anticiper ses préparations et répartir équitablement son temps de travail à la réalisation d'autres mets. Le « secret » des chefs et des traiteurs pour « envoyer » au même moment à tous les convives un plat cuit parfaitement et chaud !



L'avantage du bain-marie SousVide Supreme™ : une technologie dotée d'un **régulateur de température proportionnel intégral différentiel (PID)** qui maintient l'eau à **température constante** lors de la cuisson et garantit une **distribution homogène** de la température par convection thermique... **dans tout le bain !**

Les aliments sont ainsi cuits uniformément de part et d'autre.

Un fonctionnement simple

Il suffit de remplir l'eau du bac et sélectionner la température désirée puis de suivre ces quatre étapes :

1. **Assaisonner** légèrement les aliments et les mettre dans des sacs hermétiques.
2. **Sceller** avec la machine à emballer sous vide.
3. **Insérer** les sacs dans la grille de cuisson puis faire mijoter au bain-marie.
4. **Servir** : déguster des viandes juteuses et savoureuses, des poissons cuits à la perfection, des légumes aux vitamines intactes !



1
Assaisonnez légèrement les aliments de sel, de poivre, d'herbes et d'épices.



2
Scellez les aliments assaisonnés dans des sachets de cuisson.



3
Faites mijoter les sachets dans le four à eau préchauffé.



4
Servez, en dressant le sachet directement dans l'assiette.



À chacun son modèle, ses propriétés

Solide, tout inox et avec sa **contenance de 11 litres**, c'est le bain-marie parfait pour les professionnels de la cuisine.



D'une contenance de **9 litres**, l'extérieur du modèle noir est constitué **d'acier revêtu** et le couvercle est en **aluminium**.



- La grille de cuisson permet de cuire simultanément plusieurs aliments tout en obtenant une cuisson uniforme.
- Le couvercle sert également de plateau.

- **Bain-Marie SousVide Supreme™ 9L :**
 - Matière : extérieur du récipient en acier revêtu – couvercle en aluminium / Cuve en tôle émaillée
 - Dimensions : Longueur : 33 cm, Largeur : 28 cm, Hauteur : 29 cm
 - Poids : 4,1 kg / Contenance : 8,7 litres
 - Prix de vente conseillé : 299,99 € HT

- **Bain-Marie SousVide Supreme™ 11L :**
 - Matière : extérieur du récipient en inox - couvercle inox
 - Dimensions : Longueur : 36 cm, Largeur : 29,21 cm, Hauteur : 29 cm
 - Poids : 5,9 kg / Contenance : 11,2 litres
 - Prix de vente conseillé : 399,99 € HT

 - Alimentation : 220-240V ~ 50-60Hz 462-550W
 - Température homogène contrôlée et précise
 - Réglage précis (0,5°C)
 - Garantie 2 ans
 - Contient un mode d'emploi, un livre de recettes et un DVD de présentation

- **Machine scelleuse SousVide Supreme™ :**
 - Voltage : 100-240V. Puissance : 50/60Hz ; 110W. Poids : 1,6 kg
 - Puissance d'aspiration (réglage à sec et normal) : 0,7bar
 - Livrée avec 12 sacs sous vide.
 - Prix de vente conseillé : 149,99 € HT

- **Lot de 25 sacs sous vide :**
 - Matière : matériau durable avec un maillage spécialement conçu pour créer un joint étanche. Sans bisphénol A, sans phtalates.
 - Contenance 0,95L - Dimensions : 20,3 x 30,5 cm
 - Contenance 3,79L - Dimensions : 27,9 x 40,6 cm
 - Prix de vente conseillé : 11,50 € HT

- **Lot de 2 rouleaux sous vide :**
 - Matière : matériau durable avec un maillage spécialement conçu pour créer un joint étanche. Sans bisphénol A, sans phtalates.
 - Dimensions : 27,9 x 6,1 m
 - Prix de vente conseillé : 23 € HT

Visuels numériques et vidéos disponibles sur simple demande.

Infos lecteurs : Louis Tellier : tél 01 34 11 38 38

www.tellier.fr

65 ans d'innovation au service de la créativité et de l'efficacité en cuisine.

Louis Tellier est la marque spécialiste du matériel de préparation performant et robuste. Elle propose aux professionnels des métiers de bouche des outils à la hauteur de leurs attentes et de leurs exigences d'hygiène, de sécurité alimentaire et de productivité. Les produits LT, des outils indispensables pour rester à la pointe des dernières tendances culinaires tout en perpétuant la grande tradition gastronomique française.

Contact Presse :

Clothilde Tupin – Agnès Amoretti

CAB Communication

clothilde@cabcommunication.fr

Tel 01 41 44 70 04 – 06 07 16 73 78