

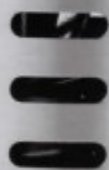
ZWILLING ENFINIGY®

SOUS-VIDE-STICK

ZWILLING

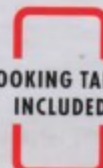
MAX

MIN



Sous-Vide-Stick
Cuisneur sous vide
Varilla Sous-Vide
Stick per sottovuoto

COOKING TABLE
INCLUDED



ZWILLING ENFINIGY®
SOUS-VIDE-STICK



- IPX7** COMPLETELY WATERPROOF HOUSING
- 1200** WATT
- 25°C - 90°C** TEMPERATURE RANGE
- +/- 0.2°C** MAX. TEMPERATURE DEVIATION



**TOUCH-DISPLAY WITH
TIMER AND TEMPERATURE
SETTING**

**STAINLESS STEEL
HEATING COVER**

**POT HOLDING
CLAMP**

— DE —

Leistungsstarker Sous-Vide-Stick
zum punktgenauen Garen von Fleisch,
Fisch, Gemüse und Obst

Konstante Gartemperatur
über den gesamten Garprozess dank
integrierter Wasserumwälzung

Intuitive und sichere Bedienung
exaktes Einstellen der Gartemperatur und
der Garzeit über das wasserfeste Gehäuse
mit Touch-Display

Rutschfeste Halteklammer
zur Befestigung an hitzebeständigen
Gefäßen mit einem Volumen von bis zu 20
Litern

**Perfekt vakuumieren mit
FRESH&SAVE**
FRESH&SAVE Vakuumpumpe und
Vakuumbeutel - die ideale Ergänzung
(separat erhältlich)

— GB —

Efficient sous vide stick
for cooking meat, fish, vegetables and fruit
with precision

Constant cooking temperature
throughout the cooking process - thanks to
integrated water circulation

Intuitive and safe use
precisely set cooking temperatures and
times on the waterproof touch display

Non-slip holding clip
for attaching to heat-resistant containers
that hold up to 20 litres

**Perfect vacuum sealing with
FRESH&SAVE**
FRESH&SAVE vacuum pump and vacuum
bag - the ideal addition (sold separately)

— FR —

Cuiseur sous vide performant
Pour une cuisson précise de viandes,
poissons, légumes et fruits

Température de cuisson constante
Tout au long du processus de cuisson
grâce à la circulation d'eau intégrée

Fonctionnement intuitif et sûr
Réglage précis de la température de
cuisson et du temps de cuisson grâce au
boîtier étanche à écran tactile

Pince de fixation antidérapante
Pour la fixation à des récipients résistants à
la chaleur d'un volume allant jusqu'à 20
litres

**Mise sous vide parfaite avec
FRESH&SAVE**
Pompe et sachet FRESH&SAVE pour la
mise sous vide : le complément idéal
(vendus séparément)



ZWILLING FRESH & SAVE LIQUID BARRIER SET



Marinierhilfe Set, 6 tlg.
Accessoire de marinade, 6 pcs.
Set de accesorios de marinado, 6 pzas.
Set de accesorios de marinado, 6 pçs.
Set barriera per liquidi, 6 pz.
Marinasyon yardımı seti, 6pç.

6 PIECES

ZWILLING®
FRESH & SAVE
LIQUID
BARRIER
SET



**BPA
FREE**

**SOUS-
VIDE**

6x



CLICK !

— DE —

! Für FRESH & SAVE Vakuum
Tüten geeignet
! Ermöglicht das Vakuumieren
von Lebensmitteln mit
Flüssigkeiten wie z.B.
Marinade oder Fleischsaft
! Verzögert das Einsaugen von
Flüssigkeiten in die Pumpe

— EN —

! Suitable for FRESH & SAVE
vacuum bags
! Allows foods with liquids like
marinade or meat juices
to be vacuumed
! Delays liquids from being
sucked into the pump

— FR —

! Convient pour les sachets
sous vide FRESH & SAVE
! Permet la mise sous vide
d'aliments liquides comme
les marinades ou
les jus de viande
! Retarde l'aspiration des liquides
dans la pompe

— ES —

! Producto apto para las bolsas
de vacío FRESH & SAVE
! Permite envasar al vacío
alimentos con líquidos,
como marinados o jugos
de piezas de carne
! Retrasa la penetración de
líquidos en la bomba

— PT —

! Adequado para sacos de
vácuo FRESH & SAVE
! Permite selar a vácuo
alimentos com líquidos,
tais como marinadas ou
sucos de carne
! Detém a entrada de líquidos
na bomba

— IT —

! Adatto per sacchetti sottovuoto
FRESH & SAVE
! Consente di mettere sottovuoto
alimenti con liquidi, come ad
es. marinare o sughi di carne
! Impedisce l'aspirazione dei
liquidi nella pompa

— TR —

! FRESH & SAVE vakum
torbaları için uygundur
! Yiyeceklerin marinasyon veya
et suyu gibi sıvılarla
vakumlanmasını sağlar
! Pompanın içine sıvı
çekilmesini geciktirir

— RU —

! Подходит для вакуумных
пакетов FRESH & SAVE
! Позволяет вакуумировать
продукты с жидкостями,
например, маринадом или
мясным соком
! Замедляет всасывание
жидкости в насос

— JP —

! FRESH & SAVE 真空バッグにお
使いいただけます
! マリネや肉汁など、液体を含
む食品を真空密封できます
! 液体のポンプへの吸引を遅ら
せます

— KR —

! 조일링 프레쉬&세이브 진공
비닐팩 전용 제품입니다.
! 수분이 많은 양념이나 육즙이
있는 식품의 진공 포장을
도와줍니다
! 액체나즙이 펌프로 유입되는
것을 지연시켜 줍니다



Набор для маринования, 6 шт.
マリネ用補助セット、6部
리퀴드 배리어 세트 6개

ZWILLING FRESH & SAVE

LIQUID BARRIER SET

1.



DE Lebensmittel zunächst mit Marinade benetzen.

Tipp: Nicht zu viel Marinade verwenden. Beim Vakuumieren ist nur wenig Marinade nötig.

EN First, moisten the food with marinade.

Tip: Do not use too much marinade. Only a small amount of marinade is required when vacuuming.

FR Plonger l'aliment dans la marinade.

Conseil: Ne pas utiliser trop de marinade. Une faible quantité de marinade suffit avec la mise sous vide.

ES Primero, vierta el marinado sobre los alimentos.

Sugerencia: No utilice demasiado marinado. Para envasar al vacío solo hace falta una cantidad mínima de marinada.

PT Primeiro, regue os alimentos com marinada.

Sugestão: Não utilize marinada em excesso. Para selar a vácuo, basta uma pequena quantidade de marinada.

IT Inumidire prima gli alimenti con la marinata.

Consiglio: Non utilizzarne troppa. Per la creazione del vuoto è necessaria solo una piccola quantità di marinata.

DK Start med at fugte madvarene med marinade.

Tip: Brug ikke for meget marinade.

Vakuumbehandling kræver kun lidt marinade.

NL Bevochtig de levensmiddelen eerst met marinade.

Tip: Gebruik niet te veel marinade. Bij het vacumeren is maar weinig marinade nodig.

TR Yiyecekleri önce marinasyonla ıslatın. **İpucu:** Çok fazla marinasyon kullanmayın. Vakumlama sırasında çok az marinasyon gerekir.

RU Сначала смажьте продукты маринадом.

Совет: Не следует использовать слишком много маринада. при вакуумировании требуется совсем немного маринада.

JP まず 食材にマリネ液を塗ります。

ヒント：マリネ液が多すぎないようにご注意ください。
真空調理では、マリネ液は少量で十分です。

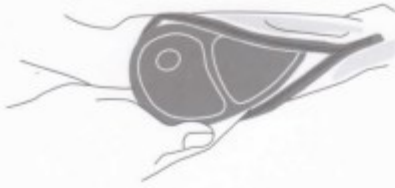
CN 先用腌料浸湿食物。

提示：腌料不要加太多。真空密封时只需少量腌料。

KR 먼저, 양념으로 축축해진 식재료를 준비합니다.

팁: 진공 포장 상태로 보관할 때에는 적은 양의 양념을 사용할 것을 권장합니다.

2.



DE Lebensmittel in den Beutel geben.

Tipp: Kleinst mögliche Beutelgröße wählen.

EN Add the food to the bag.

Tipp: Select the smallest possible bag size.

FR Déposer l'aliment dans le sachet.

Conseil: Sélectionner la plus petite taille de sachet possible.

ES Introduzca los alimentos en la bolsa.

Sugerencia: Opte por la bolsa más pequeña posible.

PT Coloque os alimentos no saco.

Sugestão: selecione o tamanho de saco mais pequeno possível.

IT Mettere gli alimenti nel sacchetto.

Consiglio: selezionare la misura più piccola possibile del sacchetto.

DK Læg madvarerne i posen.

Tipp: Vælg den mindst mulige posestørrelse.

NL Doe de voedingsmiddelen in de zak. Tip: Kies de kleinste maat zak.

TR Yiyecekleri torbaya koyun.

İpucu: Mümkün olan en küçük torba boyutunu seçin.

RU Поместите продукты в пакет.

Совет: выберите мешок наименьшего размера.

JP 食材をバッグに入れます。

ヒント：可能な限り最小のサイズのバッグをお選びください。

CN 将食物放入真空袋。提示：尽可能选择最小尺寸的真空袋。

KR 비닐팩 안에 식재료를 넣어주세요. 펌프가 급격히 식재료가 들어갈 수 있는 가장 작은 사이즈의 비닐팩을 사용해주세요.

3.



DE Marinierhilfe einclippen und Beutel verschließen.

EN Clip on the marinating aid and close the bag.

FR Clipser l'accessoire de marinade et fermer le sachet.

ES Fije el accesorio de marinado y cierre la bolsa.

PT Prenda o utensílio auxiliar para marinadas e feche o saco.

IT Agganciare la barriera per liquidi e sigillare il sacchetto.

DK Klem marineringshjælpen på, og luk posen.

NL Klem de marineerhulp vast en sluit de zak.

TR Marinasyon yardımını klipsleyin ve torbayı kapatın.

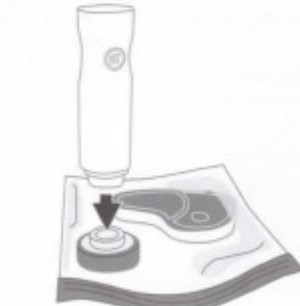
RU Зажмите приспособление для маринования и закройте пакет.

JP マリネ用補助器を取り付け、バッグを閉めます。

CN 用腌制辅助用具夹住密封袋后将其封闭。

KR 비닐팩 안에 리워드 배리어를 끼우고, 비닐팩을 잠궜주세요.

4.



DE Den Beutel auf eine gerade Fläche legen und vakuumieren. Pumpe manuell stoppen, sobald Flüssigkeit die Marinierhilfe erreicht. Die Pumpe darf keine Flüssigkeiten einsaugen!

EN Place the bag on a flat surface and vacuum.

Manually stop the pump as soon as the liquid reaches the marinating aid. The pump is not permitted to suck in liquid!

FR Déposer le sachet sur une surface plane et procéder à la mise sous vide. Arrêter la pompe manuellement dès que le liquide atteint l'accessoire de marinade. La pompe ne doit pas aspirer le liquide!

ES Coloque la bolsa en una superficie plana y envésela al vacío. Detenga la bomba de forma manual en cuanto el líquido alcance el accesorio para marinar. La bomba no debe aspirar ningún líquido!

PT Coloque o saco sobre uma superfície plana e sele a vácuo. Pare manualmente a bomba assim que o líquido atinja o utensílio auxiliar para marinadas. A bomba não deve, de forma nenhuma, aspirar líquidos!

IT Posizionare il sacchetto su una superficie piana e mettere sottovuoto. Arrestare la pompa manualmente quando il liquido raggiunge la barriera per liquidi. La pompa non deve aspirare liquidi!

DK Posen anbringes på en plan overflade og vakuumbehandles. Stop pumpen manuelt, så snart væsken når marineringshjælpen. Pumpen må ikke suge væske ind!

NL Plaats de zak op een vlakke ondergrond en vacumeer. Stop de pomp handmatig, zodra de vloeistof de marineerhulp bereikt. De pomp mag geen vloeistoffen aanzuigen!

TR Torbayı düz bir yüzeye koyun ve vakumlayın. Sıvı, marinasyon yardımına ulaşır ulaşmaz pompayı manuel olarak durdurun. Pompa sıvı emmemelidir!

RU Положите мешок на ровную поверхность и создайте вакуум. Остановите работу насоса вручную, когда жидкость достигнет вспомогательного устройства для маринования. Не допускайте попадания жидкости внутрь насоса!

JP バッグを平らな面に置いて、真空密封します。液体がマリネ用補助器に達したら、ただちにポンプを手動で停止します。ポンプが液体を吸い込まないようにしてください。

CN 将密封袋放置在平整的台面，然后抽真空。当液体达到腌制辅助用具时，手动停止泵。请勿将汁液吸入泵内。

KR 비닐팩을 평평한 곳에 두고 진공 펌프를 사용하세요. 액체가 리워드 배리어 근처에 도달하면 진공 펌프를 멈춰주세요. 진공 펌프는 액체를 흡수할 수 없습니다.

