



Pourquoi un barman aurait-il besoin d'un four à vapeur combiné?



Tipp von Joe Schofield



Le four à vapeur combiné V-ZUG est un atout formidable pour un barman. Depuis quelques années maintenant, l'univers de la cuisine communique avec celui des boissons, mais cette merveille de technologie fait disparaître encore davantage la frontière entre les deux disciplines. Le tiroir sous vide et la fonction de mise sous vide vous permettent de créer vos propres ingrédients personnalisés, tout en développant au maximum leurs saveurs. La fonction de mise sous vide externe permet de prolonger la durée de conservation d'une bouteille de vin entamée. Vous pouvez même l'utiliser avec une bouteille de vermouth!

Aux recettes de boissons