



## 01 / Préparation

L'emballage sous vide retarde la prolifération bactérienne dans les aliments crus ou séchés en gardant ses qualités intactes pendant plus longtemps.

La mise sous vide empêche l'oxygène et les micro-organismes responsables du processus de fermentation de contaminer les aliments.

*Comment mettre sous vide avec Solis?*

Utilisation de sacs, rouleaux et boîtes.

Permet la préparation d'un repas quelques jours avant ou la veille.

Gain de temps au retour du travail.

Gain de temps pour vos repas entre amis, vous profitez pleinement du moment sans être coincés en cuisine.

## 02 / Conservation

Le sous vide autorise une conservation bien plus longue, l'absence d'oxygène ralentit le développement des bactéries tout en maintenant les vitamines.

Les sachets sous vide grâce à l'étanchéité servent de protection contre l'eau et la poussière.

Évite la perte d'humidité pour les viandes et fromages.

Au congélateur, fini les cristaux qui brûlent vos pièces de viande ou de poisson. Vos légumes ne se gorgent plus d'eau lors de la décongélation.

## 03 / Marinade sous vide

Soit avec des herbes aromatiques, un peu d'huile ou vos épices adaptées.

*La suite dans l'édition du 8 juin*



Joseph  
design.be

L'ustensile de  
la semaine !

**PROMO**  
Sous-videuse  
SOLIS Prestige



chée de Charleroi 1 à Thorembais-les-Béguines  
info@josephdesign.be - Téléphone : 010 247 287  
Du mercredi au samedi de 10h à 18h

