

INHALT



GEBRAUCHSANWEISUNG



SICHERHEITSANWEISUNGEN UND TIPPS

55GRAD®
REIFEBEUTEL

GEBRAUCHSANWEISUNG

Abb.1



Abb.2



Abb.3



Abb.4



Abb.5



VIEL
ERFOLG



01 VORBEREITUNG

Portionieren Sie das Fleisch damit es gut in den Beutel passt. Waschen Sie den Fleischsaft nicht ab, da dieser für die Verbindung mit dem Beutel benötigt wird. Benutzen Sie nach Möglichkeit Einweghandschuhe.

02 BEUTELBEFÜLLUNG

Befüllen Sie den Beutel mit dem Fleisch. Um eine perfekte Versiegelung zu gewährleisten darf keine Flüssigkeit auf der zu versiegelnden Stelle sein. Um dies zu erreichen klappen Sie erst einen Teil des Beutels um bzw. rollen ihn auf (**Abb.1**). Befüllen Sie den Beutel mit dem Fleisch und rollen Sie danach den Beutel wieder ab (**Abb.2**). Danach drücken Sie so viel Luft wie möglich aus dem Beutel und entfernen das überschüssige Material bis auf 8 - 10 cm. Säubern Sie mit einem Küchentuch den zu verschweißenden Bereich.

03 LUFT ABSAUGEN / EINSCHWEISSEN

Für Saugkammer-Vakuierer, auch Foodsaver genannt, sind spezielle Strukturbeutel notwendig. Da die Reifebeutel von 55Grad® keine Struktur haben, muss man sich mit einem Trick behelfen. Zuerst schneiden Sie sich einen Streifen Strukturbeutel zurecht. Dann zerknittern Sie den oberen Teil des Beutels (**Abb.3**). Als nächstes legen Sie den Streifen/Vacaid vertikal in die Beutelöffnung.

Legen Sie dann die Beutelöffnung so auf die Saugkammer dass der zugeschnittene Streifen/Vacaid die Saugkammer überbrückt (**Abb.4**). Starten Sie das Absaugen und Schweißen. Ziehen Sie dabei den Beutel oben und unten auseinander, damit die Luft abgesaugt werden kann.

Wichtig ist, dass der Beutel möglichst viel Kontakt zum Fleisch hat. **Es muss kein Vakuum entstehen!**

Die Schweißnaht ist mit äußerster Vorsicht zu behandeln und ist nicht mit einer Schweißnaht eines Standardbeutels vergleichbar (**Abb.5**). Wenn Sie sich nicht sicher sind, können Sie eine 2. Schweißnaht entweder oberhalb oder unterhalb der ersten ohne Kontakt zur Strukturfolie anbringen.

04 DRY AGING

Legen Sie das Fleisch auf **einen Rost** in die kälteste Zone des Kühlschranks. Die Temperatur sollte zwischen 2 und 4 Grad betragen. Stellen Sie sicher, dass eine Luftzirkulation gewährleistet ist, und der Beutel nicht mit anderen Gegenständen in Berührung kommt.

In den ersten 3- 5 Tagen verbindet sich das Material mit der Fleischoberfläche. Damit dieser Prozess nicht beeinträchtigt wird, sollte jegliche Bewegung vermieden werden. Sie können das Fleisch je nach Geschmack bis zu 28 Tage Dry Agen. Eine längere Reifung ist möglich, allerdings sind die Geschmacksverbesserungen nur noch marginal. Wir empfehlen mit einer kürzeren Reifezeit (z.B. 14 Tage) zu beginnen.

Nach der gewünschten Reifezeit nehmen Sie das Fleisch aus dem Kühlschrank und entfernen den Beutel. Das Fleisch sollte wesentlich dunkler als vorher sein, und eine harte Kruste haben. Der Geruch sollte nicht unangenehm sein. Je nach Geschmack können Sie die Kruste entfernen. Die Abschnitte können Sie zum Beispiel zu Fonds verarbeiten.



SICHERHEITSANWEISUNG UND TIPPS

- Wählen Sie ein gut intramuskulär marmoriertes Stück Fleisch - Ribeye/Entrecote/Roastbeef.
 - Stellen Sie sicher, dass die Oberfläche gut mit Fleischsaft bedeckt ist, um eine optimale Bindung mit dem Beutel zu gewährleisten. Waschen sie auf keinen Fall das Fleisch ab, oder trocknen Sie es mit Küchentüchern. Es muss vermieden werden, dass Keime auf das Fleisch kommen.
 - Stülpen Sie einen Teil des Beutels beim Befüllen um, damit keine Flüssigkeit beim Verschweißen die Naht beeinträchtigt.
 - Nur ein guter Vakuuierer (z.B. Caso VC100/200/300, La.va V.300, Komet Gourmet Saver, Druckkammer-Vakuuierer) garantiert optimale Versiegelung und Hygiene. Alle anderen Methoden sind auf eigene Gefahr zu verwenden.
- !ACHTUNG!**
- Die entstehende Schweißnaht ist sehr empfindlich und sollte möglichst wenig bewegt werden. Außerdem ist ein Vakuum nicht notwendig – es soll nur eine maximale Verbindung zwischen Fleischoberfläche und Beutel entstehen. Kleine Lufteinschlüsse sind in Ordnung.
 - Legen Sie das Fleisch auf einen Rost und nicht auf eine gläserne Kühlschrankplatte. Um das Fleisch muss eine Luftzirkulation gewährleistet sein.
 - Wir empfehlen einen No-Frost Kühlschrank – es wurden allerdings auch mit herkömmlichen Kühlschränken gute Ergebnisse erzielt. Stellen Sie sicher, dass in Ihrem Kühlschrank genug Platz ist, damit die Luft um das Fleisch (oben, unten, seitlich) zirkulieren kann. Legen Sie nichts auf das Fleisch.
 - Die Temperatur muss zwischen 2 und 4 Grad liegen. Die besten Ergebnisse erzielt man bei einer Temperatur von 3 Grad. Bei einer Temperatur zwischen 0 und 1 Grad wird kaum Wasser entzogen, und es finden kaum Aromaprozesse statt.
 - Nutzen Sie den ersten Beutel, um mit ihrem Gerät zu experimentieren! Lassen Sie genug Material übrig, um das Verschweißen mehrfach zu üben. Jedes Gerät reagiert anders!
 - Weitere Bedienungsanleitungen mit Bildern und Videos finden Sie unter www.55grad.biz
 - Bitte beachten Sie die Tipps und Tricks im Forum

