

Gesund kochen gehört zum modernen Leben

Zum Thema



Dämpfen/Backen

Immer mehr gesundheitsbewusste Menschen setzen auf schonendes Garen. Denn sportlich und fit sein gehört zum modernen Lifestyle. Kulinarische Genüsse gehören aber genauso dazu. Beiden Wünschen werden die ZUGer Steamer gerecht. Denn in ihnen gelingt gesundes Essen auch besonders schmackhaft, auf ganz einfache Art meisterhaft. Zudem entfällt beim Steamen das ständige Überwachen. Es kocht nichts über, es brennt nichts an.

In: Vitamine

Out: Fett

Feine Lese Kost für Gesundheitsbewusste: Steamen mit ZUG sorgt für bis zu 22 % besseren Vitaminerhalt gegenüber dem Kochen in der Pfanne. Mit der Weltneuheit GourmetDämpfen sind es sogar 46 %. Das GourmetDämpfen sorgt für bis zu 36 % tieferen Fettgehalt gegenüber der Zubereitung in der Fritteuse. Neben den lebenswichtigen Vitaminen, Spurenelementen und Mineralstoffen bleiben auch die Farben und der natürliche Eigengeschmack der Lebensmittel erhalten.

Vitamin-C-Erhalt bei verschiedenen Garmethoden

Gargut	GourmetDämpfen	Dampfgaren	In der Pfanne
Bohnen	66 %	55 %	45 %
Tomaten	83 %	79 %	74 %
Peperoni	84 %	82 %	72 %

Diese Angaben beziehen sich auf 100 g gegartes Gemüse im Vergleich zu 100 g rohem Gemüse.

Fettgehalt

Gargut	GourmetDämpfen	Fritteuse
Frühlingsrollen	7 g/100 g	10 g/100 g
Pommes frites	10 g/100 g	16 g/100 g
Chicken Nuggets	13 g/100 g	14 g/100 g

Fettgehalt nach der Zubereitung, Quelle: V-ZUG AG



ZUG bietet Ihnen noch mehr



- Steamer-Vorfürhrungen und Steamer-Kochkurse in Ihrer Nähe.
- Exklusive Kochbücher für alle Steamer-Modelle.
- Kostenlose Kochideen und saisonale Rezepte auf www.zugplus.ch
- Praktisches Zubehör auf www.zugplus.ch
- Gerätevernetzung übers Internet mit ZUG-Home.

Mehr dazu auf www.zughome.ch

ZUGer Exklusivitäten



Die vollautomatische ZUGer GarSensorik – vollendetes Feingefühl für Ihre Kochwünsche



ZUG, der Innovationsführer im Bereich Sensorik, setzt auf bereits hohem Niveau noch einmal neue Maßstäbe. Die vollautomatische GarSensorik bietet Ihnen auf der ganzen Bandbreite des Kochens eine nie da gewesene Unterstützung. Auf Knopfdruck gelangen Ihnen anspruchsvollste Delikatessen von Meisterköchen, Ihre individuellen Rezepte gelangen vollautomatisch, Fleisch ist genau zum gewünschten Zeitpunkt butterzart servierbereit. Dank der einzigartigen Gelinggarantie von ZUG bleiben Sie beim Kochen immer entspannt.

Weltneuheit GourmetDämpfen – Meistermenüs auf Knopfdruck



Weltneuheit GourmetDämpfen

- Exklusive Meistermenüs
- Nach Rezept
- Per Knopfdruck
- 100 % Gelinggarantie



Mit dem Programm GourmetDämpfen holen Sie sich das Können der Maîtres de cuisine nach Hause. Im Combi-Steam SL und im Combi-Steam XSL sind mehrere Dutzend Rezepte von Spitzenköchen fix programmiert. Sie wählen eines aus, drücken den entsprechenden Knopf, und schon macht das Gerät genau dasselbe wie der Kochstar in seiner Küche. Darum können wir Ihnen eine Gelinggarantie geben, die für mehr Sicherheit und mehr Freude am Kochen sorgt.



Die GarAutomatik – ob spontan oder nach Kochbuch: Alles gelingt vollautomatisch

Bei der neuen ZUGer GarAutomatik ist keine manuelle Eingabe von Dauer, Temperatur, Betriebsart und Gewicht notwendig. Ob bei ausgedachten Menüs für geladene Gäste oder bei spontan aus Garten, Kühlschrank oder Vorratskammer zusammengestellten Mahlzeiten, die GarAutomatik führt Sie immer einfach, schnell und sicher zum feinen Resultat. Denn dank einzigartiger Sensortechnik im Climate Control System (CCS) mit aktiver Lüftungsklappe kann das ideale Klima im Garraum erreicht werden. Ihr Steamer erfüllt automatisch Gewicht und Grösse des Menüs und wählt anschliessend ebenso automatisch die beste Abfolge der verschiedenen Betriebsarten mit exakt benötigter Temperatur und Dauer. Und kurz nach dem Start wissen Sie auch schon, wann das Gericht fertig ist.



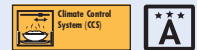
Dämpfen/Backen

Getestet und für gut befunden durch:

Zürcher Hochschule
für Angewandte Wissenschaften



GarAutomatik



- Für rezeptfreies, spontanes Kochen
- Ohne Angabe von Dauer, Temperatur, Betriebsart und Gewicht
- Erkennt automatisch Grösse und Form des Garguts
- Mit automatischer Anzeige des Garendes

Das patentierte Zartgaren – butterzartes Fleisch genau zum gewünschten Zeitpunkt

Sie haben Gäste eingeladen und möchten sie um 20 Uhr an den Esstisch bitten. Wie geht es Ihnen beim vorgängigen Apéro? Müssen Sie ständig in der Küche nach dem Filet sehen? Nicht mit dem raffinierten Zartgaren. Diese ZUGer Innovation regelt die Kerntemperatur automatisch und dynamisch. Das Fleisch ist unabhängig von Form, Beschaffenheit und Gewicht genau zum gewünschten Zeitpunkt servierbereit. Sie können so den Gästen beim Apéro Gesellschaft leisten. Und weil das Filet butterzart gelingt, brillieren Sie als perfekter Gastgeber.



Zartgaren



- Perfekt zartes Fleisch
- Zum gewünschten Zeitpunkt fertig
- Unabhängig von Form und Gewicht
- 100%ige Gelinggarantie



So viel Spass kann Steamen bereiten,
vor allem beim Einsatz ohne Grenzen



Dämpfen: Für die Gesundheit, Ihr wertvollstes Gut

Beim schonenden Dämpfen in den ZUGer Steamern werden die wertvollen Vitamine und Mineralstoffe nicht ausgewaschen, und die Geschmacksstoffe bleiben erhalten. Das ideale Programm, um Gemüse schonend und gesund zuzubereiten. Sie tun nicht nur viel für die Gesundheit, sondern auch viel für Ihren Genuss.



Mit dem Programm Profi-Backen erzielen Sie Resultate wie vom Dorfbäcker

Die Betriebsart Profi-Backen ist eine Kombination von Dampf und Heissluft. Sie ist perfekt für alle Hefebackwaren und auch ideal für Blätterteiggebäck, das sich besonders luftig zubereiten lässt. Brot und Brötchen gehen schön auf, erhalten eine appetitlich glänzende Kruste und bleiben länger frisch.



Das Programm Regenerieren für vorbereitete Menüs und Convenience-Produkte

Vierorts ergeben sich für die einzelnen Familienmitglieder verschiedene Essenszeiten. Kein Grund für Stress in der Küche! Mit einer speziellen Kombination von Dampf und Heissluft (Steam S nur Dampf) können Sie vorbereitete Menüs oder Convenience-Produkte ohne Qualitäts- und Feuchtigkeitsverlust aufwärmen und wie frisch zubereitet auf den Tisch bringen. So einfach können Speisen, ohne sie abzudecken, auf mehreren Auflagen gleichzeitig regeneriert werden.



Mit der Betriebsart «echte Heissluft/Heissluft feucht» backen Sie auf zwei Auflagen gleichzeitig

Ob Guetzli auf zwei Blechen, ob Früchte- und Gemüsewähen oder Gratin: Immer erreichen Sie dank der optimalen Heissluftverteilung und der Garraumentlüftung ein perfektes Back- oder Garresultat. Die Betriebsart «Heissluft feucht» eignet sich ganz speziell für Gratins und Aufläufe. Sie sind sogar schneller gar und trocknen nicht aus.

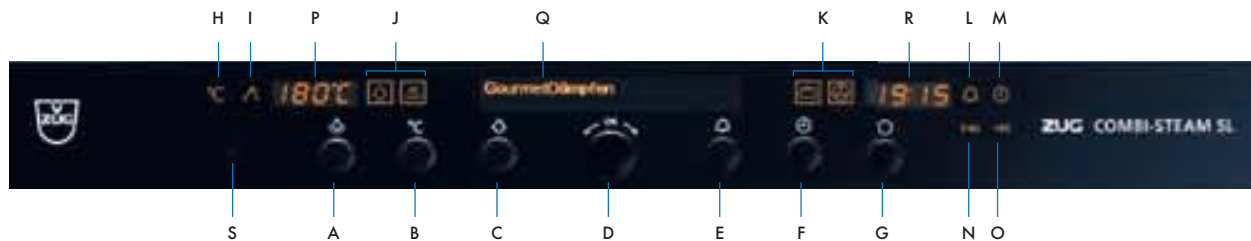


Bedienung einfach gemacht

Bedienung/Pflege



Die Steuerung führt Sie klar, verständlich und erst noch in neun Sprachen durchs Kochprogramm.



Tasten

- A Beleuchtung
- B Garraum-/Kerntemperatur
- C Betriebsart
- D Einstellknopf
- E Timer
- F Uhrzeit/Einschaltdauer
Startaufschub
- G Aus

Symbole

- H Garraumtemperatur
- I Kerntemperatur
- J Dampf, Regenerieren
- K Profi-Backen, Heissluft
- L Timer
- M Uhrzeit
- N Einschaltdauer
- O Ausschaltzeit

Anzeigen

- P Temperatur
- Q Klartextanzeige, 2-zeilig, 9-sprachig
- R Uhrzeit, Dauer, Timer
- S Kommunikationsschnittstelle
(ZUG Auge)

Die neuen Auflagegitter erleichtern die Bedienung und erhöhen die Sicherheit

Mit den neuen Auflagegittern können Sie sich jetzt beim Einschieben und Herausnehmen der Bleche und Gitterroste noch viel sicherer fühlen. Dank der hilfreichen Form der Auflagegitter kann Ihr Gargut nicht mehr kippen, und das Einschieben geht wie von selbst.



Das Electronic Steam System (ESS) mit externem Dampferzeuger

Wasser vom Frischwasserbehälter wird in den externen Dampferzeuger geführt, um dort bedarfsgerecht Dampf zu erzeugen. Nach dem Garvorgang wird das Wasser zurück in den Wasserbehälter gepumpt, somit kann sich weder im Garraum noch in den Wasserleitungen abgestandenes Wasser ansammeln.

Weitere entscheidende Vorteile:

- Schneller und präziser Klimawechsel für hervorragende Ergebnisse
- Fein geregelter und effizienter Dampfaufbau
- Bedarfsgerechter Verbrauch von Wasser und Energie
- Reiner, kalkfreier Dampf im Garraum
- Keine Kalkablagerungen im Garraum
- Kein lästiges, fetthaltiges Restwasser im Garraum
- Hindernisfreier Garraumboden



**Electronic
Steam System (ESS)**
mit externem Dampferzeuger

ZUG macht auch bei der Reinigung Dampf

Die ZUGer Steamer brauchen im Garraum weder kaltes noch warmes Wasser. Dank dem externen Dampferzeuger gelangt nur reiner, kalkfreier Dampf in den Garraum, was unschöne Kalkablagerungen gar nicht erst entstehen lässt. Die glatte, hindernisfreie Oberfläche lässt sich zudem sehr gut reinigen. Denn ZUG denkt weiter. Nur wenn der Aufwand für die Pflege so einfach ist wie bei den ZUGer Steamern, werden Sie begeistert sein.



Die neue Vollglas-Innentür ist besonders reinigungsfreundlich

Wie störend können doch Ecken und Kanten beim Reinigen sein. Die neue Vollglas-Innentür lässt sich wie der Innenraum einfach und effizient pflegen.



Elegant kombiniert für hohe Ansprüche

Die Kleingeräte der neuen FutureLine lassen sich perfekt in Ihre Küche integrieren und bilden als Einzelgeräte wie auch in Kombination mit weiteren Geräten eine edle Einheit.



Das Spitzendoppel aus der neuen FutureLine von ZUG: der Combi-Steam SL und der Microbraun SL

Diese fantastische Kombination bietet Ihnen viele Möglichkeiten. Sie haben immer zwei Garräume für den gleichzeitigen Einsatz zur Verfügung. Die beiden Geräte sind auch einzeln stark, wie schon ein Kurzporträt vor Augen führt. Der Combi-Steam SL: gesund kochen, backen wie ein Profi, perfekt zartgaren, vorbereitete Menüs regenerieren. Der Microbraun SL: kochen und backen konventionell, mit Heissluft oder Mikrowellen, einzeln oder kombiniert, aus über 80 gespeicherten Rezepten wählen.