

# La Home de Multivac, ou comment emballer sous vide comme les pro!

Comme promis la semaine dernière voici le deuxième produit innovant que j'ai découvert à la foire de Paris: **Home** (de la marque Multivac) une machine à mise sous vide pour les particuliers qui allie les avantages de la mise sous vide à la qualité professionnelle que l'on aimerait tous avoir chez soi. Connaissant ma passion pour la cuisson sous vide qui nécessite une mise sous vide des aliments elle a attisé mon intérêt dès que j'ai croisé son regard!

Elle concilie facilité d'emploi, élégance, performances et peut trouver sa place sans problème dans une cuisine de particulier. Elle est beaucoup légère que les machines professionnelles.



Home de Multivac

Avant de vous en dire plus sur ce produit de qualité, sachez qu'en utilisant le code « **Gourmantissimes50** » vous obtiendrez 50 euros de réduction sur l'achat de la machine sur le site officiel Home de Multivac ou en téléphonant directement au 33 (0) 1 64 12 13 15!

Petit rappel sur les avantages de la mise sous vide: il faut savoir que la mise sous vide n'a quasiment que des avantages. Elle vous permet de préserver les vitamines sans abîmer la texture et le goût de vos aliments . Elle permet également de préparer vos repas à l'avance et de les conserver sous vide environ une quinzaine de jours dans votre frigo! Comme l'air est extrait, l'oxygène est également éliminé: donc la mise sous vide permet ainsi d'éradiquer une très grande partie des micro-organismes aérobies ce qui n'est pas le cas de la congélation qui ne fait que les endormir.

Contrairement aux machines que vous trouverez dans le commerce cette machine va vous permettre non seulement de conserver vos aliments sous vide mais également :

- De mettre sous vide vos aliments afin de les cuire sous vide basse température : enfermé hermétiquement dans son sachet sous vide, l'aliment va cuire dans son jus à l'abri de toute évaporation que se soit d'arômes ou de liquides. Tout est conservé au sein de l'aliment : il y a donc un respect absolu de sa saveur et une concentration du goût qui vous étonnera. De plus la perte de poids de l'aliment sera minime toujours du fait que rien ne s'évapore : seule une perte de 5% est constatée contre 20 à 30% avec un mode de cuisson traditionnel ( four, poêle, etc). Pour plus d'informations sur la cuisine sous vide basse température cliquez [ici](#).
- Son plan incliné et son équerre aimantée vous permettront de **mettre des liquides sous vide** ce qui est impossible avec les machines grand public. Ceux qui cuisinent déjà sous vide basse température comprendront cet avantage énorme que nous propose la Home !
- De faire le vide dans des récipients comme les bouteilles pour **éviter toute oxydation** (comme les huiles délicates, le vin...).
- Bien sûr de mettre tout type d'aliment sous vide pour

qu'ils gardent toute leur fraîcheur beaucoup longtemps. La mise sous vide prolonge **jusqu'à 5 fois plus longtemps la durée de vie de vos aliments**. Home vous garantie **garantit un taux de vide professionnel**.

- De vous permettre de **mariner** rapidement (en 15 à 30 minutes), à coeur et **plus intensément** vos aliments qu'une marinade classique...
- Plus besoin de sacs gaufrés: vous utiliserez des sachets spéciaux sous vide pour conservation ou cuisson non gaufrés
- Une **soudure d'excellent qualité** qui ne craquera pas lors de la cuisson!
- Une **utilisation** et un **entretien très facile**
- Vous pourrez même **faire le vide dans vos petits bocaux de conserve sans les faire chauffer!** Les bocaux remplis d'aliments froids seront placés directement dans la cloche pour les mettre sous vide!

Vous comprenez maintenant pourquoi cet appareil a retenu mon attention! Voici deux petites vidéo explicatives qui vous résume en images toutes les explications énumérées si dessus...

De plus techniquement voici ses qualités: une pompe à vide sans entretien et une utilisation simple, caractérisent la home de MULTIVAC. En outre, elle a reçu le prix IF Design Award 2017. Voici sa description technique:

- Dimensions de la machine (L x P x H) : 310 x 480 x 225 mm
- Taille de la cloche (L x P x H) : 200 x 230 x 100 mm
- Taille maximale du sac (largeur x longueur) : 200 mm x 300 mm
- Longueur de soudure : 210 mm
- Capacité d'aspiration de la pompe à vide : 2,5 m<sup>3</sup> / h
- Poids : environ 12 kg
- Alimentation : 220 – 240 V, 50/60 Hz

- 1 x plan incliné avec équerre aimantée  
1x tuyau d'aspiration pour le vide externe  
2 x bouchons de vide  
1 x lot de sacs et sachets
- Vous pouvez remplacer très facilement certains éléments comme le joint d'étanchéité, le rail de soudure, le tuyau d'aspiration pour vide externe, le câble secteur... Et la disponibilité des pièces détachées est de 10 ans

Bref , grâce à la Home vous emballerez sous vide comme un vrai pro! Vous pouvez la commander en cliquant [ici](#).



Home de Multivac