



04-11-2013 07:30 CET

Vakuumpakket kokketrend tar Norge med storm

Matlaging ved hjelp av *sous-vide* er i ferd med å ta Norge med storm. Slik lager du velsmakende og næringsrik gourmetmat i ditt eget kjøkken.

Flere og flere nordmenn er i ferd med å få øynene opp for matlaging *sous-vide*, det franske konseptet der man tilbereder vakuumpakket mat i vannbad.

Tall fra Elkjøp viser at elektrokjeden så langt i år allerede har solgt fire ganger så mange *sous-vide*-maskiner som i hele 2012.

Også hos Gastronomisk Institutt merker man at interessen rundt vakuumat tar av.

- Vi merker en voldsom økende interesse rundt *sous-vide* i Norge akkurat nå, og mottar en rekke spørsmål om alt mulig rundt konseptet fra nysgjerrige nordmenn. Det er liten tvil om at dette er en het trend som mange er nysgjerrige på, noe vi syns er veldig spennende, sier chef og Prosjekt- og salgsleder Tommy Raanti ved Gastronomisk Institutt AS.

Sous-vide betyr egentlig "under vakuum" og matlaging ved hjelp av metoden er noe profesjonelle kokker og spisesteder har drevet med i lengre tid.

Det er det flere gode grunner til, skal vi tro Raanti ved Gastronomisk Institutt.

- Fordelene ved å lage mat *sous-vide* er at man får langt mindre stekesvinn. I tillegg sitter man igjen med et resultat som er unikt i forhold til tradisjonell steking. Maten man lager blir fantastisk god. *Sous-vide* er spesielt bra til kjøtt, som kanskje er litt seigt, men det passer også utmerket til blant annet fisk, sier Raanti.

Elkjøp har også fått med seg gourmettrenden rundt *sous-vide* og strekker nå en hjelpende hånd ut til alle nordmenn som ønsker å briljere litt ekstra på kjøkkenet.

- Vi i Elkjøp har lagt merke til den økende interessen rundt *sous-vide* og nå ønsker vi å bidra til at så mange nordmenn som mulig kan få laget fantastisk gourmetmat hjemme hos seg selv. Vi har derfor tatt inn flere kvalitetsprodukter innen *sous-vide* som bør kunne vekke superkokken i de aller fleste, sier Thomas Brandsnes, nordisk innkjøpsjef for kjøkkentøy i Elkjøp.

Ved matlaging *sous-vide* beholder det man tilbereder mer næring, mineraler og smak enn ved tradisjonelle fremgangsmåter.

Sous-vide er også energibesparende og man har i tillegg mulighet til å lage store porsjoner om ønskelig.

Elkjøp er et av Nordens største handelsforetak innen forbrukerelektronikk og elektriske husholdningsapparater, og omsatte for NOK 26,2 milliarder i regnskapsåret 2012/13. Driftsresultatet var NOK 1.100 millioner.

Konsernet har etablert detaljistvirksomhet i Norge, Sverige, Danmark, Finland, Island, Færøyene, Tsjekkia og Slovakia, med hovedforankring rundt

stormarkedskonseptet.

Alle de 285 varehusene i Norden får i hovedsak sin vareforsyning fra egen distribusjonsvirksomhet, med sentrallager i Jönköping på 100.000 kvadratmeter.

Ca 9.200 ansatte er sysselsatt i Elkjøp-konsernet, som er eid av britiske Dixons Retail, en av Europas største forhandlere innen forbrukerelektronikk.

Kontaktpersoner



Madeleine Schøyen Bergly

Pressekontakt

Kommunikasjonssjef, Elkjøp Norge

madeleine.schoyen@elkjop.no

95 70 35 97



Kundeservice

Pressekontakt

hello@elkjop.no