

# Mutfaktaki Yaratıcılığınızı İfade Etmenin Yeni Yollarını Keşfedin

## tütsüleme.

### The Smoking Gun™

- Bitirme notu olarak soğuk tütsüleme uygulayınız,
- Sıvıları, deniz mahsulerini, çikolata ve kokteylleri tütsüleyin,
- Özgün bir sofraya tecrübesi oluşturun.



## hızlı-dondurma.

### The Anti-Griddle™

- -34.5°C de hızlı tek yönlü dondurma,
- İster baharatlı ister tatlı olsun, cezbedici dokular yarı-dondurulmuş kremsi merkezler ve karmaşık şekiller.



## buharlaştırma.

### Rotary Vacuum Evaporator™

- Sıvıları arındırın ve tatları yoğunlaştırın,
- Esansiyel yağlar elde edin,
- Aşıl原因 ve yoğunlaştırın.



## vakumda pişirme kiti.

### Sous Vide Cooking Kit™

- İstenilen sıcaklığa hızlı erişim sağlayan 3 ön ayar düğmesi,
- Sıvı ısınmasını 300 °F (150°C)'ye kadar kontrol,



## vakumda pişirme.

### SousVide™ Professional

Aşçılık repertuarınızda diğer tekniklerden daha fazla kontrol imkanına sahip güçlü bir araç

- Eskiden akla dahi gelmeyen ısı zaman ve sıkıştırma kontrolü.
- Tatları ve sululuğu artırır.
- Şaşırtıcı doku ve tek düzenlilik
- Hassas proteinler, ikinci kesimler ve yeşil olmayan sebzeler için idealdir,
- %100 tekrarlanabilirlik,
- Genişletilmiş zaman penceresi sayesinde tam pişmişlik ayarında tutun.

Pahalı et parçalarında daha az büzüşme, ikinci kesimlerde daha iyi sonuçlar, dengeli çalışma yüklü mükemmel porsiyon kontrolü ve daha az ürün ziyarı ekonomik faydaları arasında sayılabilir.



# ÖRKA

“Yaratıcılığa Dair Profesyonel Çözümler”

Topçular Kışla Caddesi  
No: 69/41 Eyüp İstanbul Türkiye  
Tel : 0212 565 77 62  
Fax: 0212 565 77 82