

premium sous vide  
collection

真空調理器



JAPANESE / 日本語

**fusion Chef**<sup>TM</sup>  
by **Julabo**



“私が*fusionchef*を選んだのは、その簡単さ、正確さ、高い品質です。  
我々は世界中でいつでも高水準の料理をお客様に提供したいと  
考えています。*fusionchef*はそのサポートを大いにやってくれます。  
もうこの製品を手放すことは絶対にできません”

Stefan Wilke | Executive Chef | MS EUROPA

## The Sous Vide Process

1799年にラムフォード伯爵、ベンジャミントンプソン卿は初めて低温調理について説明しました。1960年代にフランスでこの方法の利点が認知されるようになり、食材の縮みを軽減できるようになりました。今日、世界中のスターシェフがこの多くの利益をもたらすテクニックを使っています。

“真空下”と言われるSous Vide調理法を利用するには、魚・肉・野菜といった新鮮な食材を真空パックにし、それを正確な温度コントロールをした水で調理をします。

真空調理はヘルシーで栄養価の高い料理を生み出し、また香り・風味・ビタミンを閉じ込めた味覚の優れた料理にします。

真空調理はヘルシーで、ビタミン豊富な食品の下ごしらを容易にします。通常の調理法を使う時、ビタミンや風味は水や大気へ逃げ出してしまいますが、真空調理法を使うと、新鮮な食品が真空化され全てのビタミン栄養素、風味は食材の中に閉じ込められます。このことにより、確実に、より興味深い味に出来るのは間違いないでしょう。

新鮮さ、色、見た目は食されるまで変わりません。

## 利点

- ・ 一貫した調理結果
- ・ 風味の凝縮
- ・ ストレスフリー、効率的な調理
- ・ 最小の縮小量
- ・ 再現可能、正確
- ・ オーバークッキングをすることがない
- ・ お客様が食事の出されるのを待っているのではなく、  
食事がお客様を待っている状態
- ・ 品質を損なうことなく食品の寿命を延ばす
- ・ 低い光熱費
- ・ より高い利益を生み出す





“私たちは *fusionchef* サークュレーターを酷使しています。そしてその耐久性や正確さをテストできました。多くのシェフは真空調理の利点を理解しています。: 調理手順中の予想、コストの削減、時間の節約、仕事の合理化、そして感知できるほどのその品質を持ちながらの食品の寿命 - *fusionchef* サークュレーターはその全ての要求に応えます。サーキュレーターはとても簡単に移動させられ、キッチンでの限られたスペースでの作動が可能です。この装置は私たちのキッチンでは不可欠なツールとなりました。”

Quique Dacosta | Chef | El Poblet | Spain

## 機能性

### 1) 準備

新鮮で最良の食材のみをご使用下さい。生で未調理の食材を準備して下さい。

### 2) 真空

生で冷蔵した材料を真空調理に適した真空パックに入れ、真空器具で真空にし密閉して下さい。

### 3) 調理

バスタンクにお湯を入れ、*fusionchef*で希望する温度まで水温を上げて下さい。希望の温度へ達したら2)で用意した真空パックをお湯の中へ入れて下さい。常に低温でゆっくり調理して下さい。真空調理に馴染みがなく調理時間がわからない場合は、真空調理の料理本を参照して下さい。

### 4) 冷蔵

調理した食品をすぐに食さない時は、食品が冷えてから、3℃で90分、低温殺菌し、冷蔵庫で保存して下さい。低温殺菌は氷水の入ったバスタンクもしくはショックフリーザーで行えます。

### 5) 冷蔵保存

氷水または、ショックフリーザーから真空パックを取り出し3℃以下で保存して下さい。

### 6) 再生

食品を食す前に冷やしておいたパックをウォーターバスの中で温めて下さい。

### 7) 焼付け

料理を出す前に焼き目をつけます。食材は再びその新鮮さと風味を引き出します。

### 8) 出来上がり



写真

子牛のひれ肉マンゴー風味

by Andreas Miessmer

このレシピは

[www.fusionchef.de](http://www.fusionchef.de)で紹介しています。

Pearl



### Pearl

パールモデルは容器が58Lまでであれば、温度安定性 $\pm 0.03^{\circ}\text{C}$ を保証します。内蔵のセーフティープロテクショングリッドは、容器の真空パックが温度の高くなったコイル、ポンプ、フロートに接触するのを防ぎます。強力な循環ポンプは最適な温度を確実にし、またバス内の水の温度分布を安定させます。

内蔵のタイマーは、調理残り時間をモニタリングし、容易にわかるようになっています。

またパールモデルは蒸気バリアが内蔵されています。安全な作業を保証するため、液位低下警報IPX4に準じた飛沫保護も備えています。

衛生的な汚れ防止機能のあるステンレスカバーと鮮明ディスプレイ付装置はモダンであり、この優れたデザインはキッチンに最適なものです。

Diamond



### Diamond

ダイヤモンドモデルは、パールモデルの持つ優れた機能を全て備え、加えて革新的な機能を備え持つモデルです。例えばプレプログラム化された肉・魚・野菜のメモリーキー、わかりやすいHACCPデータロギング機能、キャリブレーション機能等です。

芯温センサーを一緒に使うことで、希望する食材の芯温に達すると、アラームでお知らせする機能を持ちます。

Easy fusionchef ソフトウェアでは、最高24台までのダイヤモンドを同時にコントロール、ビジュアル化できHACCPデータログを可能にします。

タイマーはそれぞれ別々にスタートさせることが出来ます。多忙な状況でも常に調理のコントロールが出来ます。次に時間がくるタイマーは常時見ることが出来ます。指定した時間がくると、音声シグナルとディスプレイ表示でシェフにお知らせします。その後タイマー時間はマイナス表示されていき、トータルの調理時間がわかるようになっています。

パール & ダイヤモンドの技術使用と  
機能はこちらのQRコードより  
[www.fusionchef.de](http://www.fusionchef.de)



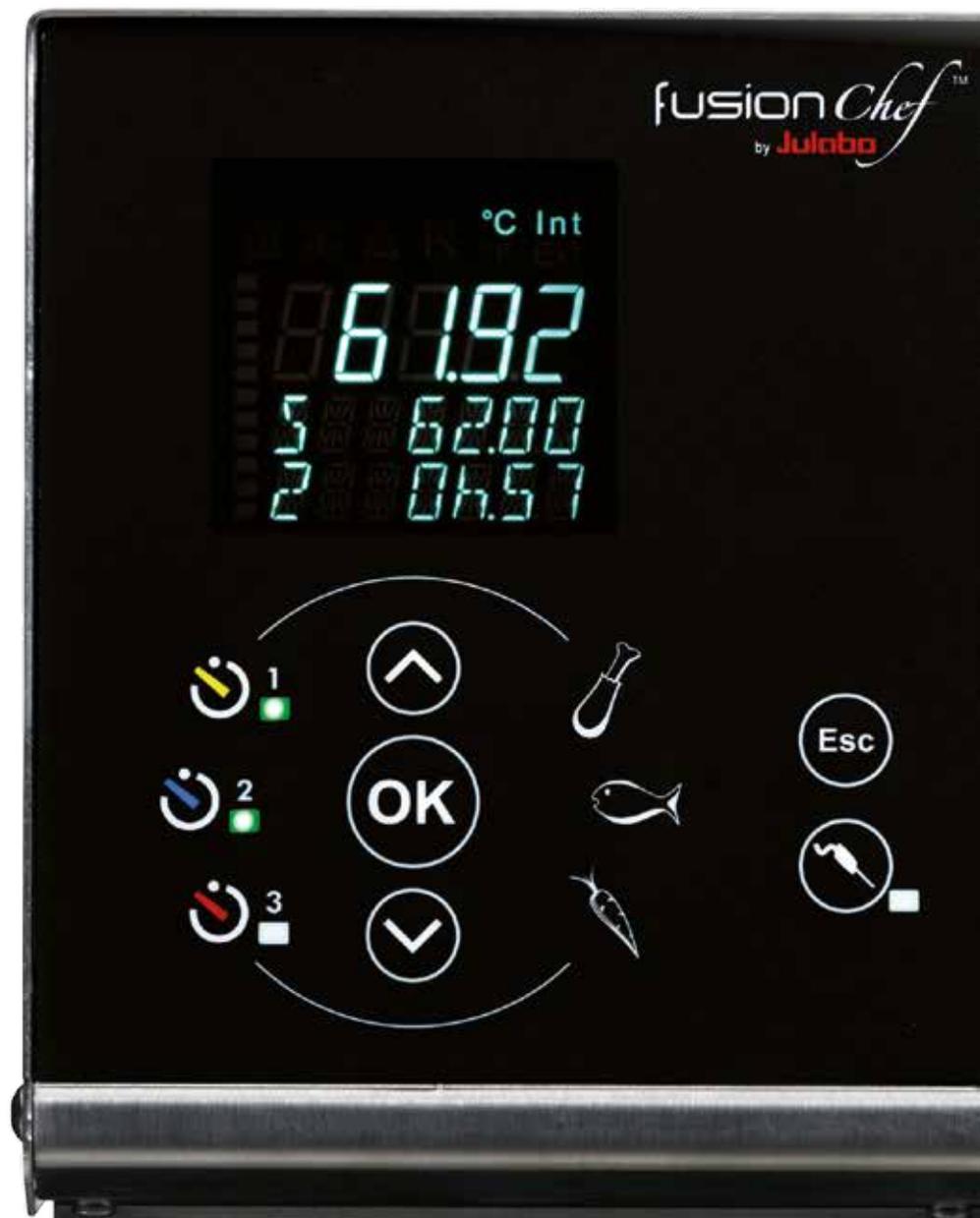
## Pearl - Diamond

比較：

- ・ パール：ベーシックサーキュレーター
- ・ ダイヤモンド：プロフェッショナルサーキュレーター

	Pearl	Diamond
温度安定性	±0.03 °C	±0.01 °C
加熱能力	1.5 kW	1.5 kW
ポンプ能力	14 l/min	14 l/min
使用温度範囲	20-95 °C	20-95 °C
液位低下警告機能	+	+
タイマー	1	3
衛生的ステンレスカバー	+	+
飛沫保護操作キーパッド	+	+
ディスプレイ	LED	VFD
温度表示 °C ・ °F	+	+
蒸気バリア	+	+
プロテクショングリッド	+	+
芯温センサー接続		Pt100
芯温アラーム		+
HACCP規格データ保存		+
PC 接続 & 保存		+
プレプログラム温度メモリーキー (魚・肉・野菜)		+
タイマー同時表示 設定温度・実温度・芯温度		+
オートキャリブレーション機能		+

電源電圧: 200 V / 50-60 Hz



**Pearl****9FT1000**

付属のブラケットであらゆる容器に簡単に装着できます。  
簡単に素早く設置ができ可動も容易

外部寸法 WxLxH  
重量  
深さ

133 x 212 x 330 mm  
4.8 kg  
165 mm

**Pearl Z****9FT1113**

伸縮性ブリッジによりお持ちのあらゆる容器へ装着可能。  
ゴム製取っ手ですべり防止  
可動も容易

外部寸法 WxLxH  
重量  
外部寸法最大 WxLxH  
深さ

335 x 190 x 330 mm  
6.1 kg  
680 x 190 x 330 mm  
150 mm

Pearl



**Pearl XS****9FT1B13**

13Lバスタンクに丈夫なブリッジで収められたコンパクトモデル。耐久性の高いハンドル、バスカバー、ドレインタップ付。

GN2/3, 深さ150 mm  
外部寸法 WxLxH  
重量

332 x 398 x 374 mm  
11.6 kg

**Pearl S****9FT1B20**

19Lバスタンクに丈夫なブリッジで収められたコンパクトモデル。耐久性の高いハンドル、バスカバー、ドレインタップ付。

GN1/1, 深さ150 mm  
外部寸法 WxLxH  
重量

332 x 577 x 374 mm  
13.8 kg

**Pearl M****9FT1B27**

27Lバスタンクに丈夫なブリッジで収められたコンパクトモデル。耐久性の高いハンドル、バスカバー、ドレインタップ付。

GN1/1, 深さ200 mm  
外部寸法 WxLxH  
重量

332 x 577 x 424 mm  
15.1 kg

**Pearl L****9FT1B44**

44Lバスタンクに丈夫なブリッジで収められたコンパクトモデル。耐久性の高いハンドル、バスカバー、ドレインタップ付。

GN2/1, 深さ150 mm  
外部寸法 WxLxH  
重量

537 x 697 x 374 mm  
20.8 kg

**Pearl XL****9FT1B58**

58Lバスタンクに丈夫なブリッジで収められたコンパクトモデル。耐久性の高いハンドル、バスカバー、ドレインタップ付。

GN2/1, 深さ200 mm  
外部寸法 WxLxH  
重量

537 x 697 x 424 mm  
22.3 kg



**Diamond****9FT2000**

付属のブラケットであらゆる容器に簡単装着。簡単、素早く設置ができ、可動も容易。

外部寸法 WxLxH  
重量  
深さ

133 x 212 x 330 mm  
5 kg  
165 mm

**Diamond Z****9FT2113**

伸縮性ブリッジによりお持ちのあらゆる容器に装着可能。  
ゴム製取っ手ですべり防止。  
可動も容易。

外部寸法 WxLxH  
重量  
外部寸法最大 WxLxH  
深さ

335 x 190 x 330 mm  
6.3 kg  
680 x 190 x 330 mm  
150 mm

**Diamond XS****9FT2B13**

13Lバスタンクに丈夫なブリッジで収められたコンパクトモデル。耐久性の高いハンドル、バスカバー、ドレインタップ付。

GN2/3, 深さ150 mm  
外部寸法 WxLxH  
重量

332 x 398 x 374 mm  
11.8 kg

**Diamond S****9FT2B20**

19Lバスタンクに丈夫なブリッジで収められたコンパクトモデル。耐久性の高いハンドル、バスカバー、ドレインタップ付。

GN1/1, 深さ150 mm  
外部寸法 WxLxH  
重量

332 x 577 x 374 mm  
14 kg

**Diamond M****9FT2B27**

27Lバスタンクに丈夫なブリッジで収められたコンパクトモデル。耐久性の高いハンドル、バスカバー、ドレインタップ付。

GN1/1, 深さ200 mm  
外部寸法 WxLxH  
重量

332 x 577 x 424 mm  
15.3 kg

**Diamond L****9FT2B44**

44Lバスタンクに丈夫なブリッジで収められたコンパクトモデル。耐久性の高いハンドル、バスカバー、ドレインタップ付。

GN2/1, 深さ150 mm  
外部寸法 WxLxH  
重量

537 x 697 x 374 mm  
21 kg

**Diamond XL****9FT2B58**

58Lバスタンクに丈夫なブリッジで収められたコンパクトモデル。耐久性の高いハンドル、バスカバー、ドレインタップ付。

GN2/1, 深さ200 mm  
外部寸法 WxLxH  
重量

537 x 697 x 424 mm  
22.5 kg



# 12 ACCESSORIES



“やっとハード面にて品質の向上を見ることができました。誰がドイツの研究・工業用機器メーカーが我々の毎日の仕事に役立つものを作り出すと考えたでしょうか？軽くて、丈夫、とても簡単に使え、光熱費も低く抑えられています。いろいろなフレーバー食材を試して見るのが特に面白いです。”

Markus Schumacher | Chef de Cuisine | Käfer Service GmbH | Germany

## アクセサリ

*fusionchef*はお客様の真空調理器を最大限に活用できるよう幅広いアクセサリ類を揃えています。包括的、不可欠、実用的であります。

アクセサリに関する詳細は [www.fusionchef.de/](http://www.fusionchef.de/)  
[www.shinku.chouri.com](http://www.shinku.chouri.com) をご覧ください。

### セパレーショングリッド XS-XL

容器内の間仕切りをし、食材を秩序よく整頓したり、異なる調理時間の食材の調理時間の進行をわかりやすくします。

Edition XS/S	<b>9FX1121</b>	Edition L	<b>9FX1123</b>
Edition M	<b>9FX1122</b>	Edition XL	<b>9FX1124</b>

### 保持グリッド XS-XL

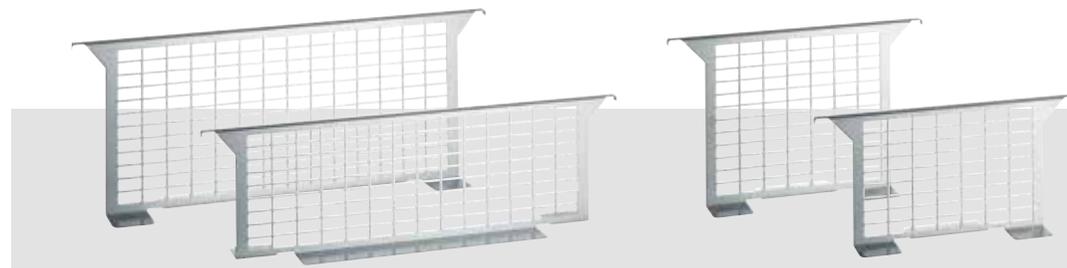
重量の軽い食材（野菜など）の入った真空パックは浮かび上がってきます。それを完全に水中に沈めるための物です。

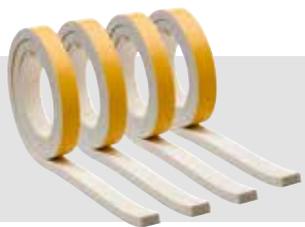
Edition XS (1 個)	<b>9FX1127</b>
Edition S/M (2 個)	<b>9FX1125</b>
Edition L/XL (2 個)	<b>9FX1126</b>

### iSi グルメクランプ

iSi グルメホイップボトルを簡単に、しっかりと固定でき、水中に安定させておけます。

iSi 0.5 L クランプ	<b>9FX1130</b>
iSi 1 L クランプ	<b>9FX1131</b>





### 粘着シーリングテープ

芯温センサーを使用する際、真空パックへの差込口を閉じるのに必要です。

粘着シーリングテープ 1 m x 4本

9FX1141



### タイマーテープ

ダイヤモンドで食材別に設定した調理時間を、色分けしたテープを真空パックに貼ることにより、一目で内容がわかるようにします。

テープ赤 9FX1145

テープ黄 9FX1147

テープ青 9FX1146



### 芯温センサー (Pt100)

高い精度をだすため、ダイヤモンドで使用できる芯温度センサー。

ダイヤモンド用

9FX1150



### 小型デジタル温度計

調理中の食材の芯温度を正確にモニタリングします。

小型デジタル温度計

9FX1151



### 蒸気トラップボール (PPボール)

ふたなしの容器をお使いの時、熱や水分の損失を抑えるための浮きボールです。

1000個 直径20 mm

9FX1142

バス取り付けクランプ  
大型の調理容器にパール、ダイヤモンドを簡単に取り付け  
ることができる大型クランプ。(容器厚み 60 mmまで)  
パール・ダイヤモンド用 **9FX1119**



ソフトウェア *Easy fusionchef*  
*Easy fusionchef* ソフトウェアを使用することにより HACCP  
基準に従い、真空調理工程を簡単にコントロール、視覚  
化、記録できます。  
ダイヤモンド用 **9FX1160**



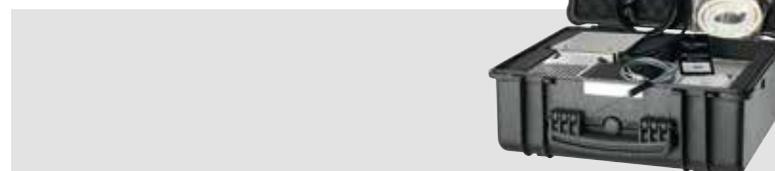
USB インターフェースアダプターケーブル  
*Easy fusionchef* ソフトウェアを使用する際ダイヤモンドと  
PCを接続するための USB ケーブルです。  
ダイヤモンド用 **9FX1161**



RS232 インターフェースケーブル  
*Easy fusionchef* ソフトウェアを使用する際ダイヤモンドと  
PCを接続するためのケーブルです。  
ダイヤモンド用 **9FX1162**



移動用ケース  
パール・ダイヤモンドやアクセサリ類を持ち運ぶのに  
便利な専用ケースです。  
外部寸法: 520 x 435 x 230 mm  
移動用ケース **9FX1190**





“真空調理技術の進歩により、新しい代表となる製品 *fusionchef* が完成しました。この製品は完全な結果を出してくれ、私のゲストにまったく新しい味覚の経験してもらっています。”

Steffen Mezger | Chef | Atelier Bayerischer Hof | Germany

## Miral Duck Breast with Purree of Beetroot, Pear and Chard from Heiko Antoniewicz

鴨胸肉をヨモギと一緒に真空パックし、62℃で20分間 **fusionchef** ウォーターバスの中に入れます。パックから取出し、皮面がカリッとなるまで焼き、均等に切り分けます。肉汁を好みの濃度まで煮詰め、コーヒー豆を5分間浸します。裏ごしし、クズウコン粉でとろみをつけます。

強めの塩水で、ビートルートをクミンとビネガーと一緒にやわらかくなるまで茹でます。温かいうちに皮をむき、3mmのさいころ状にカットします。お好みでバターでつやだしして下さい。温かいビートルートを微細に裏ごしし、チキンスープと一緒にミキサーにかけ、塩・コショウします。

白ワイン、砂糖、スパイス(八角・カルダモンシード・バニラビーンズ)を沸騰させ、一度冷ましてから再度沸騰させます。Xanthan(キサンタン)で少しとろみをつけます。洋ナシは種を取り除き均等に切り分けます。それらを真空パックし、沸騰させます。チャードにバターを入れて蒸し焼きし、塩・コショウします。

鴨胸肉をカットし、ビートルートと盛り付けます。ピューレーをかけ洋ナシを添えます。アーモンドスライスを飾り、チャードを盛り付けます。コーヒーソースをかけ完成。

このレシピは Heiko Antoniewicz氏よりいただきました。その他のレシピは [www.fusionchef.de](http://www.fusionchef.de) よりご覧になれます。

このレシピを含むその他のレシピは、携帯からもご覧になれます。またショッピングリストも用意しております。



### 材料

鴨胸肉	2枚	洋ナシ	1個
ヨモギ	1房	ホワイトワイン	150 ml
鴨肉汁	100 ml	砂糖	40 g
アラビカ/ロブスタコーヒー豆	10 g	八角	1 カケ
クズウコン粉	適宜	カルダモンシード	1 摘み
		バニラビーンズ	½ 房
チキンスープ	50 ml	Xanthan(湖料)	0.5 g
ビートルート	100 g	チャードサラダ	100 g
クミン	適宜	バター	20 g
ホワイトワインビネガー	少々	飾り用アーモンド	適宜
バター	20 g		

準備時間: 90 分  
調理時間: 20 分

“今まで私は色々なサーキュレーターや、サプライヤーを使用してきました。しかしこれ以上購入する必要はなくなりました！このサーキュレーターは私が **Mozaic** で作るのに必要な料理のタイプを完璧にし、また私たちの料理教室でおこなうデモンストレーションにもパーフェクトな装置です。小型なので持ち運びやすく、しかし大変パワフルな機能を持っています。他社の製品との大きな違いは、その正確さとサーモスタット能力です。もし完全さを求めるのであれば、必要不可欠なアイテムです。私は **fusionchef** シリーズのダイヤモンドMを大いに推奨します。

私は他のブランド商品はもう使いません。”

Chris Salans | Chef | Mozaic | Bali



## インターネット

真空調理について詳しい情報をお探しですか？  
当社のホームページをご覧ください。真空調理に関する最新のトピックがごらんに慣れます。

インスピレーションをお探しですか？

アプリケーションビデオ、推奨料理本、料理コースで  
**fusionchef** 装置を毎日使いたくなります。ビデオを見て  
研究してみてください。完璧に真空調理が行えます。

経費節減しませんか？

当社の製品は風味に関してセンセーショナルな結果を出すだけでなく、収益性もあります。“FAQ”セクションでは、一見しただけではわかりにくい特徴について述べてあります。当社の装置を使用することにより電気代を節約できることをご存知ですか？ 効果的なプランニングで食材の縮みや損失量を大きく減らすことをご存知ですか？ 読んでみて下さい。貴方のキッチンで経費節減ができます。

料理する気分ではないですか？

今日は料理をする気はないですか？ 休暇中に行ける真空調理料理を出すレストランをお探しですか？  
**fusionchef** レストランリストをご覧ください。世界中で素晴らしい料理を食せます。

[www.fusionchef.de](http://www.fusionchef.de)/[www.shinku.chouri.com](http://www.shinku.chouri.com) をご覧になり料理革命にご参加下さい。



経験豊かなシェフからの  
アドバイスとビデオが  
YouTube でご覧になれます。



Information, Service & Support worldwide

GERMANY | JAPAN | USA | CHINA | SINGAPORE | FRANCE |  
ITALY | UNITED KINGDOM | KOREA | INDIA | ARGENTINA



Contact

Changes without prior notification reserved. | Printed in Germany | JULABO No.1.944.2410/0313

総輸入販売元 ユラボジャパン株式会社

本社: 〒594-1144

大阪府和泉市テクノステージ1丁目3-17

TEL: 0725-51-3401 FAX: 0725-51-3411

東京営業所: 〒113-0033

東京都文京区本郷2丁目15-10第二大ビル

TEL: 03-5802-4600 FAX: 03-5802-4601

E-Mail: [info@shinku-chouri.com](mailto:info@shinku-chouri.com)

[www.shinku-chouri.com](http://www.shinku-chouri.com) [www.fusionchef.de](http://www.fusionchef.de)

Join us on



**fusion Chef**™  
by **Julabo**