

Une innovation créée par des épicuriens pour des épicuriens avec deux modes de cuisson révolutionnaires:

ALPHA ET OMEGA

OH CINQ SENS propose une cuisson novatrice dans les assiettes et dans les verrines (visuels + dossier de presse ci-joint) adaptée aux particuliers comme aux professionnels de la restauration. Ces deux modes de cuisson créent une expérience multi sensorielle unique : visuelle par la beauté des flammes et l'esthétisme du dressage, olfactive par la diffusion des arômes sans les mauvaises odeurs de cuisson et gustative en sublimant les saveurs.

ALPHA - une verrine de cuisson surprenante permet de réaliser en quelques minutes seulement la cuisson parfaite de recettes élaborées comme l'œuf cocotte en Meurette, des gambas marinées à l'huile de homard ou encore un fondant mi-cuit au chocolat. Pour cela, rien de plus simple! Il suffit de disposer les ingrédients directement dans la verrine, de remplir le réservoir de la quantité nécessaire du Gel de cuisson ALPHA, puis d'approcher une flamme pour démarrer la cuisson. La cuisson, ici indirecte, se réalise en moins de 6 minutes! Le spectacle est bluffant et le résultat gustatif d'une saveur incomparable.

OMEGA est une assiette de cuisson fabuleuse qui permet de réaliser sans le moindre effort des préparations de brochettes comme jamais auparavant, grâce aux alcools de cuisson dédiés : les AROMATIQUES. Simple d'utilisation, il suffit donc de peser la viande, le poisson, etc. et de piquer les morceaux sur la brochette intégrée. Une fois l'assiette disposée à table, il n'y a plus qu'à verser l'Aromatique choisi (et dosé en fonction du poids des aliments à cuire) et d'approcher une flamme pour démarrer la cuisson. Toute la puissance aromatique contenu dans l'alcool est capturée, pour une saveur incomparable. Saisis directement à table et à la perfection en seulement 4 à 6 minutes, les viandes rouges, blanches, comme les poissons ou encore le foie gras, sont ainsi cuits à la perfection, de façon saine, sans odeur ni fumée, et sans aucun risque.

Parfaits pour les tables en période de fête, ces produits peuvent aussi être de magnifiques idées cadeaux et Stéphane de Bergen sera ravi de vous en parler!

A propos de: OH CINQ SENS est une nouvelle marque au croisement des Arts de la table, de la Cuisson et de l'Épicerie, créatrice d'expériences culinaires fascinantes, créée par des épicuriens pour des épicuriens. OH CINQ SENS propose notamment deux appareils de cuisson innovants : la Verrine de Cuisson ALPHA et l'Assiette de Cuisson OMEGA, ainsi qu'une collection pour le flambage et la caramélisation et une autre d'épicerie innovante.

Fondateurs: Stéphane de Bergen / Laurent Probst

Partenaire : Christian Têtedoie

Site : <https://www.ohcinqsens.fr/>