



Zjednodušte si vaření pomocí multicookeru Sage

Jogurtovač, sous-vide přístroj a rýžovar, tlakový hrnec pro přípravu tuhého masa, pomalý hrnec pro dlouho tažený vývar nebo parní hrnec. Představte si, že byste měli tyto jednotlivé spotřebiče ve vaší kuchyni. To aby byla nafukovací, že ano? Bez těchto správných pomocníků ale své oblíbené pokrmy připravíte horko těžko. Značka Sage však spojila několik spotřebičů do jednoho. S plně automatickým multicookerem Sage SRP 680 ušetříte nejenom spoustu místa, ale především času.

Od vývaru až po sous-vide

Tlakový hrnec Sage SRP 680 představuje novou generaci plně automatického multicookeru, který spojuje funkce klasického tlakového vaření a pomalého vaření. Nabízí celkem dvanáct přednastavených programů. Od polévky, vývaru, masa, dušení, vaření v páře, restování přes přípravu luštěnin, rýže, rizota jogurtu po redukování a sous-vide. Ať už zvolíte jakýkoli program, jednoduše ho nastavíte na velkém přehledném ovládacím panelu s displejem. Samozřejmě si vše můžete zvolit i manuálně sami. U jednotlivých programů však máte jistotu, že hrnec automaticky přizpůsobí čas, teplotu a tlak danému pokrmu a během celého procesu vše ohlídá prostřednictvím duálních snímačů.

Přesně na čas a skoro bez práce

Ať už máte práci, ve které trávíte spoustu času, nebo velkou rodinu, jíž chcete věnovat co nejvíce času, v nádobě o kapacitě šest litrů si můžete připravit jídlo do zásoby nebo i oběd pro více osob. Můžete zvolit rychlé vaření v tlakovém hrnci, nebo to pomalé. Další vychytávkou, kterou multicooker Sage SRP 680 disponuje, jsou programovatelné načasování a automatické udržení teploty. Stačí, když večer vložíte ingredience do hrnce a dopoledne máte připravený základ na oběd, a to vše v podstatě bez práce. S tímto kuchyňským pomocníkem vám na rozdíl od klasického tlakového hrnce odpadá i starost s odpouštěním páry. Multicooker ji odpouští pro větší bezpečnost automaticky.

Z jednoho hrnce

V multicookeru si dokonce můžete uvařit i pokrmy, jejichž příprava se vám doposud zdála složitá. Dlouho tažený vývar přichystáte, aniž musíte odebírat pěnu, která při jeho vaření na sporáku vzniká. Luštěniny, jako jsou například fazole, připravíte v tlakovém hrnci za půl hodiny, aniž je musíte den předem nechat ve vodě. Uvařit můžete také třeba italské rizoto, indický tajine nebo francouzské hovězí po burgundsku. Jelikož vše připravujete v jednom hrnci, neušpiníte spoustu nádobí. Navíc ušetříte za elektřinu. Maso bude vždy šťavnaté a měkké, vývar poctivý a silný, a jídlo vydrží dlouho teplé.

O značce Sage:

Sage je evropskou značkou společnosti Breville, jejíž produkty se prodávají ve více než 50 zemích světa. Australská Breville Groupe je celosvětově známá díky vlastnímu vývoji malých kuchyňských spotřebičů nejvyšší kvality, vyznačující se dlouhou životností a skvělým uživatelským komfortem. Historie Breville se začala psát v roce 1932 a této společnosti vděčíme například za tzv. sendvič-toaster, který vyvinula jako první výrobce na světě. Po jeho uvedení na trh v roce 1974 se jenom v Austrálii prodalo 400 000 kusů.

Na český trh značka Sage vstoupila v roce 2018 a postupně na něj uvede produkty zaměřené na přípravu kávy – espressa, mlýnky, pěniče; grilování – grily, smoking gun; odšťavňování – odšťavňovače, smoothie nebo přípravu potravin – roboty, mixéry, food procesory. Díky vlastnímu návrhu a náročnému testování bude možné u všech spotřebičů rozšířit záruku na tři roky. Pro Českou republiku, Slovensko, Maďarsko a Polsko je značka Sage zastupována exkluzivně společností Fast ČR, patřící mezi největší regionální distributory domácích spotřebičů.

Pro další informace a novinky navštivte adresu www.sagecz.cz.



Kontakt pro média:

Hedvika Příbová

PHOENIX COMMUNICATION

140 00 | Praha 4 | Pod Vílami 785/22

hedvika@phoenixcom.cz

+420 774 273 821