Domácí jídlo v profesionální kvalitě

Umíte připravit zastřená vejce? Nebo krásně šťavnatou pečínku pomocí metody sous-vide? Existují různé metody, jak postupovat, jestliže chceme, aby obě jídla dopadla na jedničku. Bohužel ne vždy dosáhneme dokonalého výsledku. S univerzálním přístrojem pro přípravu potravin a vajec Sage BEG800 je ovšem kulinářský zážitek zaručený.

Například ona zastřená vejce. Na jejich přípravu by se měla dát vařit voda s dávkou octa, nejlépe do vyššího hrnce, ale úplně vařit se nesmí. Následně vodu zamícháme, aby se uprostřed utvořil velký vír, a do něj vejce vložíme. Mělo by zůstat vcelku, přičemž bílek žloutek dokonale obalí. Bez dlouhé praxe tímto způsobem však získáme jakousi vaječnou polévku. Proto se doporučuje méně zkušeným vyklepnout vejce do potravinářské fólie, tu zavázat tak, aby v ní nezůstal vzduch, a pak pomalu vařit.
Nebo příprava masa metodou sous-vide. Ta je zdravá a k masu (pochopitelně i k ostatním surovinám) šetrná i maximálně dietní. Jídlo u ní vaříme ve vakuovém sáčku a vodní lázni při nízké teplotě po dobu od několika desítek minut až po několik hodin. Teploty vaření sous-vide se pohybují u masa od 52 °C do 68 °C, základem je ale stabilní teplota. Zdá se vám to složité?

S univerzálním přístrojem pro přípravu potravin a vajec Sage BEG800 obojí dokážete na první pokus. U zastřených vajec vás budou dokonce přátele považovat za jakéhosi „eggsperta“. **Sage The One Precision Poacher** je vlastně elektrický hrnec – vařič s přednastavenými programy. **Umí vařit ve vodě nebo v páře, metodou sous-vide a na vajíčka má dokonce hned několik programů, konkrétně pět na přesné vaření vajec, přičemž každá metoda ještě umožňuje další nastavení textury vařených vajec**.

I pro metodu sous-vide je 2,5l kastrol s nepřilnavou vrstvou ideální. Teplotu lze nastavit s přesností na jeden stupeň, přičemž doba vaření se dá nastavit (můžeme i s odloženým startem) až na dvanáct hodin.
V příslušenství je tepelná sonda pro přesné odčítání teploty, držák na vaření vajec a vychytávka, s níž jedním klepnutím odstraním vršek vajíčka, vařeného takzvaně na hniličku.
Barva stříbrná, příkon 1000 W, rozměry (š×h×v) 25 x 26 x 25 cm

Doporučená cena Sage BEG800 je 4890 Kč.

O značce Sage:
Sage je evropskou značkou společnosti Breville, jejíž produkty jsou prodávány 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 Brevillu se začala psát v roce 1932 a této společnosti vděčíme například za tzv. sendvič-toaster, který vyvinul jako první výrobce na světě. Po jeho uvedení na trh v roce 1974 se jenom v Austrálii prodalo 400 000 kusů.
Na česky 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 jsou všechny produkty dodávány s tříletou zárukou. Pro Českou republiku, Slovensko, Maďarsko a Polsko je značka Sage zastupována exkluzivně společnosti Fast ČR, patřící mezi největší regionální distributory domácích spotřebičů.
Pro další informace a novinky navštivte adresu www.sagecz.cz

Moniku Strakovou / PHOENIX COMMUNICATION
140 00 | Praha 4 | Pod Vilami 785/22
monika@phoenixcom.cz / (00420) 774 814 654