



## Odpočiňte si i u vaření

**Víkendové pobyty na chatě či chalupě slouží k tomu, abychom si odpočinuli zejména od toho, co děláme běžně po celý týden. Jíst ovšem musíme, ale komu by se chtělo stát v kuchyni, když je venku tak pěkně a tolik lákavých možností? V tom případě by bylo dobré mít někoho nebo něco, co uvaří za nás. Takovou možností je například chytrý multifunkční hrnec Sage Risotto Plus BRC600.**

Multifunkční hrnec Sage BR600 se hodí ale nejen na chatu nebo chalupu, bude za nás vařit pochopitelně i během pracovního týdne, a protože má opravdu minimální rozměry i při velkém obsahu 3,7 litru a vyjímatelném vnitřním hrnci o objemu 1,8 l, s nepřilnavou povrchovou úpravou, se bude hodit i do malé kuchyně.

Co všechno za nás uvaří?

Jeho specialitou je rizoto, ale užijeme ho i při vaření omáček, opékání, vaření v páře nebo při přípravě dušených potravin systémem slow cook. K tomu rizotu – abychom dosáhli dokonalého výsledku, tedy toho pravého italského rizota, je nutné rýži rozrušit, aby se z ní uvolnil škrob. Toho můžeme dosáhnout tím, že budeme rýži při vaření po dobu téměř půl hodiny nepřetržitě míchat. Multifunkční prémiový hrnec Sage Risotto Plus BRC600 to zvládne sám, protože využívá přesně řízené teplotní impulsy, jež škrob uvolní.

Jestliže máme vařeno, můžeme servírovat z hrnce přímo na stůl, protože jeho přívodní kabel je odnímatelný. Jestliže se k obědu či večeři poněkud zdržíme, nebude nás hrnec peskovat, ale s funkcí Keep Warm udrží naše jídlo v teple až pět hodin.

Mytí bude daleko pohodlnější, protože vyjímatelný vnitřní hrnec a skleněná poklička z temperovaného, vysoce odolného skla s otvorem pro únik páry jsou vhodné pro mytí v myčce nádobí.

### **Sage Risotto Plus BRC600**

Rukojeti pro snadnou a bezpečnou manipulaci s hrncem

Vyjímatelný přívodní kabel pro možné servírování přímo na stole a snadné skladování

Světelná kontrolka KEEP WARM (udržení v teple)

Speciální funkce pro přípravu rizota

Funkce pro přípravu rýže

Funkce pro přípravu omáček a opékání potravin

Funkce pro přípravu potravin v páře

2 funkce pro přípravu dušených pokrmů

Funkce KEEP WARM je součástí programů RICE (příprava rýže – až 5 hodin), RISOTTO (příprava rizota – 30 minut) a SLOW COOK (dušené pokrmy – až 5 hodin)

Funkce automatického vypnutí po dokončení přípravy pokrmu

V příslušenství odměrka na rýži, servírovací lžice, nerezová napařovací miska

Příkon 760 W

Použité materiály: leštěná nerezová ocel, temperované sklo

Objem 3,7 litru

Hmotnost 2,9 kg

Rozměry (v×š×h) 27×31,5×29,5 cm

*Doporučená maloobchodní cena 3190 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 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 3 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](http://www.sagecz.cz).

Moniku Strakovou / PHOENIX COMMUNICATION

140 00 | Praha 4 | Pod Vilami 785/22

[monika@phoenixcom.cz](mailto:monika@phoenixcom.cz) / (00420) 774 814 654