



## POMALU NEBO POD TLAKEM, ALE HLAVNĚ SÁM – TAK VAŘÍ MULTICOOKER OD SAGE

Řada z nás tráví v této době většinu času doma, ať už z důvodu přesunu práce na home office nebo proto, že se staráme o malého školáka. Musíme tak zvládnout řadu povinností najednou a na zdouhavé vaření nemáme čas. A právě s tím pomůže multifunkční elektrický tlakový hrnec The Fast Slow Pro od prémiové značky Sage, který spojuje automatické tlakové vaření s populárním „pomalým“ vařením.

Multicooker The Fast Slow Pro udělá z vaření pro vás rychlou a hravou záležitost. Umí si poradit s tím, že některé potraviny potřebují pro dokonalou přípravu přesný čas a jiné zase potřebný tlak. Výsledkem je tak maximální chuť a ideální konzistence pokrmu. Pokud spěcháte, využijete tlakové vaření, nebo si vše ráno připravíte do hrnce, naprogramujete ho a večer přijdete k hotovému. Jeho záběr je opravdu široký – od polévek, krémů, masa a zeleniny, příloh i luštěnin až po dezert. Zkrátka uvaří vám celé menu, od prvního chodu až po sladkou tečku.



Přístroj nabízí 11 programů pro přípravu pokrmů v kategorii rýže, rizoto, brambory, vývar, polévka, luštěniny, dušené maso, dušené maso se zeleninou, jehněčí, boloňská omáčka a pudink. Tyto názvy ale nejsou limitující, kromě samotné suroviny či pokrmu zastupují celou skupinu s obdobnými vlastnostmi. 6 chytrých programů pro snadnou a rychlou volbu dává na výběr i způsob přípravy pokrmu, a to buď vaření pod tlakem, pomalé vaření, zahušťování, opékání, restování nebo přípravu v páře. Snadné orientaci napomůže seznam běžně používaných typů potravin i s předdefinovanou dobou, teplotami a úrovněmi tlaku. Je možné si také zvolit vlastní manuální nastavení prostřednictvím programu „Custom“, které se přizpůsobí vašim požadavkům.

Čas je možné nastavit v rozmezí od 2 do 12 hodin a kvůli nastavení optimálního tlaku se zadává i nadmořská výška. Pro přesnější kontrolu teploty a tlaku je hrnec vybaven duálními snímači na horní a dolní části. Zvolený program a další údaje zobrazuje velký podsvícený LCD displej a uživatel má tak stále pod kontrolou, v jaké fázi se příprava pokrmu nachází. Multicooker se postará i o automatické udržení teploty po dokončení přípravy prostřednictvím funkce „Keep Warm“. O vaši bezpečnost se stará trojitý bezpečnostní systém – bezpečnostní uzamykací víko, bezpečnostní ventil, a tlačítko pro uvolnění tlaku. Odpouštění páry je ošetřeno automaticky. Kapacita nádoby hrnce je 6 litrů a do příslušenství patří nerezový koš pro vaření v páře a nerezový stojan.

*Doporučená cena Sage BPR700BSS je 7 490,- Kč. Výrobce na produkt poskytuje prodlouženou záruku 3 roky.*

### 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 Breville 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).

**Kontakt pro média:**

Hedvika Příbová

PHOENIX COMMUNICATION

140 00 | Praha 4 | Pod Vílami 785/22

[hedvika@phoenixcom.cz](mailto:hedvika@phoenixcom.cz)

+420 774 273 821