



NEPOSTRADATELNÝ VŠESTRANNÝ POMOCNÍK NEJEN PROFESIONÁLNÍCH KUCHAŘŮ

Sage kuchyňský robot The Kitchen Wizz Pro BFP800

O tom, že správný pokrm musí nejen dobře chutnat a vonět, ale i dokonale vypadat, není sporu. K tomu potřebujeme jak suroviny kvalitní, tak i dobře připravené. A právě jejich příprava často zabere spoustu cenného času. Pokud si ji chceme usnadnit a urychlit, je kuchyňský robot The Kitchen Wizz Pro BFP800 od prémiové značky Sage tou pravou volbou. Je výkonný a má všestranné využití, díky čemuž je plnohodnotným partnerem a pomocníkem profesionálních kuchařů.

Výbava food procesoru dává široký výběr využití pro přípravu různých druhů pokrmů. Seká, krájí, hněte, šlehá, udělá zkrátka vše, co usnadní a urychlí přípravu jídla. Zvládne to unikátním příslušenstvím pěti disků – pro krájení na jemné proužky, na hranolky, oboustranným diskem pro jemné a hrubé krájení a unikátním diskem s nastavitelnou výškou řezu od 0,5 – 8 mm. Sadu doplňuje disk pro šlehání a emulze. Do výbavy patří také tři druhy nožů – velký dvojitý sekací nůž QUAD™, který se nejlépe hodí pro rychlé a přesné sekání, mixování, šlehání. Dále nůž na hnětení s tupými čepelemi, vhodný zejména pro zpracování ingrediencí na těsto do správné konzistence. Malý sekací nůž slouží pro sekání, mixování, šlehání a krájení různých druhů potravin.

Součástí vybavení robotu tvoří vyjímatelná velká a malá miska pro 2,5 l, respektive 600 ml tekutin a extra široký plnicí otvor při přidávání. Jeho šíře 14 cm umožňuje pojmout několik potravin najednou, včetně celých brambor, rajčat apod. Dále velký a malý přítlak, které oba slouží k protlačování velkých kusů potravin skrz plnicí otvor a malý zároveň i jako odměrka.

The Kitchen Wizz Pro má výkonný indukční motor o síle 2000 W, díky němuž snese i vysokou zátěž. Má jedinečný design a je vyroben z kombinace tvrzené nerezové oceli, slitiny ušlechtilých kovů a vysoce odolného plastu. Výrobci mysleli i na bezpečnost – ochranný systém přeruší nebo nespustí motor, pokud je velký přítlak vyjmut, nebo je spotřebič nesprávně složen. Protiskluzové nohy zajišťují zároveň maximální stabilitu při zpracování potravin a úniku tekutin při zpracování většího množství tekutých směsí zabraňují silikonové těsnění.

Ovládání robotu je intuitivní a snadné prostřednictvím tlačítek POWER/OFF k zapnutí/vypnutí přístroje, START/PAUSE k zapnutí a přerušení procesu zpracování, PULSE pro krátké impulzní zpracování potravin a nastavení výšky krájení nebo časovače pro požadovanou dobu zpracování potravin. Vše se ukazuje na LCD displeji. Ani praktická stránka nezůstala opomenuta – procesor má úložný prostor pro přívodní kabel a boxu pro veškeré dodávané příslušenství.

Doporučená cena kuchyňského robotu SAGE The Kitchen Wizz Pro je 12 690Kč

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.

Monika Strakovou / PHOENIX COMMUNICATION

140 00 | Praha 4 | Pod Vilami 785/22

monika@phoenixcom.cz / (00420) 774 814 654