



Warszawa, sierpień 2018 r.

## **Jedno urządzenie. Trzydzieści funkcji. Wielofunkcyjny Termorobot PSC-10 Sam Cook.**

Gotowanie jest prawdziwą sztuką. Pozwala na ciągłe eksperymentowanie i odkrywanie nowych smaków. W celu osiągnięcia prawdziwej perfekcji potrzebujemy urządzeń, które potrafią sprostać artystycznej wizji oraz kulinarnej pasji. Na te potrzeby odpowiadają produkty z linii Sam Cook, które zostały stworzone dla wymagających pasjonatów przez najlepszych profesjonalistów. Jednym z nich jest wielofunkcyjny Termorobot PSC-10.

### **Technologiczny masterchef**

Termorobot PSC-10 posiada, aż 13 funkcji! Pozwala na gotowanie, gotowanie na parze, wyrabianie ciasta, miksowanie, siekanie, emulgowanie, blendowanie, szatkowanie, ubijanie, rozpuszczanie, podgrzewanie, smażenie oraz ważenie. Od teraz w jednym urządzeniu można przygotować większość istniejących przepisów. Niezależnie od tego, czy wybierzemy zupę krem, marynowaną polędwicę czy bezę Pavlowa – Termorobot Sam Cook pozwoli nam na realizację naszego kulinarnego pomysłu.

Dla najwyższego komfortu użytkowania Termorobot PSC-10 umożliwi działanie w trybie programów automatycznych i manualnych. Podczas gotowania możemy regulować temperaturę oraz prędkość jego pracy. Otwór w pokrywie dzbanka pozwala na dodawanie produktów podczas kulinarnego procesu, bez konieczności wyłączania urządzenia. Kiedy danie będzie gotowe, zostaniemy o tym poinformowani dzięki sygnalizacji dźwiękowej. Od teraz domowe gotowanie wejdzie na nowy, wyższy poziom. Pełen pasji.

### **Wyposażenie najwyższej klasy**

Oprócz zachwycającej funkcjonalności Termorobot PSC-10 wyróżnia się nowoczesnym designem oraz komponentami z najwyższej półki. Panel sterujący z wyświetlaczem LCD posiada dwa automatyczne programy do mieszania i wyrabiania produktów oraz do ich podgrzewania i gotowania. Termorobot Sam Cook wyposażono w dzbanek z wysokiej jakości stali nierdzewnej z uchwytem oraz systemem mocowania pokrywy i naczynia do gotowania na parze. O dokładne rozdrabnianie produktów zadba nóż ze stali nierdzewnej ze specjalną konstrukcją, gwarantującą najlepszą wydajność urządzenia podczas siekania i mieszania.

W urządzeniu znajdziemy wbudowaną wagę i miarkę, które umożliwią odważanie składników bezpośrednio w dzbanku podczas przyrządzania potraw. Co więcej, wśród elementów wyposażenia nie zabrakło koszyka do gotowania produktów sypkich, motylka do ubijania, mieszadła, a także łopatkę do wyjmowania produktów. Termorobot tworzy wytrzymałą całość, gotową na wszystkie smakowe wyzwania.

Dla wszystkich kulinarnych pasjonatów przygotowaliśmy przepis na **pikantne curry z ciecierzycy połączone z sezonową dynią**. Zainspiruj się i zobacz, jak pracuje Termorobot PSC-10 marki Sam Cook.

**Termorobot PSC-10 Sam Cook cena detaliczna 1999 zł**

### **Pikantne curry z ciecierzycy z dynią**

Czas przygotowywania: 30 min

Czas gotowania: 90 min + 20 min

Poziom trudności: Łatwy

Ilość porcji: ok. 4.

#### **Składniki:**

- 200 g ciecierzycy
- 200 g obranej dyni
- 200 g świeżego ananasa
- 200 ml przecieru pomidorowego
- 1 świeża, czerwona papryka
- 1 świeża, żółta papryka
- 2 czerwone cebule
- 3 ząbki czosnku
- skórka starta z 1 cytryny
- 2 cm świeżego imbiru
- 2 łyżeczki przyprawy curry
- 1 łyżeczka słodkiej papryki
- 1 szczypta ostrej papryki
- kilka nasion gorczycy
- 0,5 płaskiej łyżeczki mielonego kardamonu
- 1 płaska łyżeczka soli

**Sposób przygotowania:**

1. Ciecierzycę należy namoczyć w wodzie kilka godzin wcześniej. Jak to zrobić? Włóż porcję do garnka i zalej zimną wodą – woda powinna przykryć nasiona 7-8 centymetrową warstwą.
2. Zmiksuj ciecierzycę razem z wodą, w której się moczyła. Posól.
3. Ciecierzycę gotuj do tzw. miękkości. (W Termorobocie PSC-10 marki Sam Cook ustaw następujące parametry: czas 1,5 godziny, temperatura 100°C, prędkość 1.) Kiedy będzie gotowa, przełóż ją do innego naczynia.
4. Czas na przygotowanie kolejnych składników. Paprykę umyj i oczyść z nasion. Pokrój na drobne kawałki.
5. Cebulę, imbir i czosnek obierz a następnie umieść je w naczyniu miksującym Termorobota Sam Cook. Rozdrabniaj z prędkością 6.
6. Obierz ananasa i wytnij jego rdzeń. Pokrój w kostkę.
7. Dynię również pokrój w kostkę. Dodasz ją pod sam koniec!
8. Wszystkie składniki włóż do dzbanka Termorobota i dodaj przecier pomidorowy z przyprawami. Miksuj. Prędkość 9 – czas 10 sekund.
9. Łopatką zbierz masę ze ścianek naczynia. Do sosu dodaj dynię, którą wcześniej pokroiłeś w kostkę i ciecierzycę. Lekko zamieszaj.
10. Całość gotuj przez 20 minut w temperaturze 100°C.
11. Voila! Gotowe.

**Biuro prasowe:**

Jagoda Chojecka , Agencja PR Hub

tel. +48 533 337 950

[jagoda.chojecka@prhub.eu](mailto:jagoda.chojecka@prhub.eu)

Anna Pietrzak, Specjalista ds marketingu MPM agd S.A.

tel. +48 510 130 228

[apietrzak@mpm.pl](mailto:apietrzak@mpm.pl)