



Glamour w Twojej kuchni

Jak osiągnąć efekt luksusowej kuchni? Jak modnie i nowocześnie zaaranżować serce domu? Jak wybrać sprzęty AGD, tak by były nie tylko funkcjonalne, ale jednocześnie eleganckie?

Niejednej osobie projektowanie i aranżacja wnętrz spędza sen z powiek. Chcąc osiągnąć wymarzony efekt, łatwo jest się zgubić. W jakim stylu urządzić pomieszczenie, w którym przez najbliższe lata będziemy spędzać sporą część dnia? Jakich materiałów użyć? Jak odpowiednio rozplanować przestrzeń? Takie pytania nasuwają się same, a marka Sam Cook przychodzi z pomocą.

Odkładając na bok aspekty wizualne, niezmiennie, wspólnym i najważniejszym mianownikiem dla każdej kuchni powinna być jej funkcjonalność. Polega ona przede wszystkim na odpowiednim rozmieszczeniu mebli i sprzętów AGD. Gdy zadbamy o to, by plan kuchni był zgodny z zasadami ergonomii, a zatem by prace kuchenne były możliwie łatwe i komfortowe, można pójść o krok dalej i zacząć rozważania na temat preferowanego stylu.

Chłodziarko-zamrażarka w wersji glamour

Popularne wnętrza glamour, odznaczają się przede wszystkim dużą elegancją i wysoką dbałością o każdy szczegół. Marmurowe blaty, czarne, szklane stoły, przewaga bieli i czerni, a do tego krzesła jadalniane obite zamszem – to kwintesencja tego trendu. Po drugiej stronie medalu wciąż modny minimalizm. Nowoczesne, designerskie aranżacje, bazujące na prostocie formy i wysokiej jakości rozwiązań - to gwarancja zadowolenia na długie lata.

Niezależnie od stylu w jakim zdecydujemy się zaaranżować kuchnię, by osiągnąć satysfakcjonujący efekt, należy zadbać o dobór jakościowych materiałów – począwszy od szafek, po kafelki podłogowe, a także urządzenia kuchenne. Projektanci sprzętów AGD kładą coraz większy nacisk już nie tylko na funkcjonalność, ale również na design. Eleganckie, wolnostojące **chłodziarko-zamrażarki Sam Cook** są tego najlepszym dowodem. Czarny, szklany front to rozwiązanie dla osób szukających wyjątkowej elegancji.

Piękne i inteligentne

Wersja multi door dla dużej rodziny lub model french door dla wymagających i coraz bardziej świadomych kulinarnie konsumentów, obie z systemem **No Frost**, pomieszczą za swymi drzwiami mnogość produktów i innowacyjnych dań. Stworzone przez profesjonalistów, dla których gotowanie jest życiową pasją, zachęcają do kuchennych eksperymentów.



Komfortowe **sterowanie dotykowe – smart sensors**, **wyświetlacz LCD** na drzwiach oraz **oświetlenie LED**, to duże udogodnienia jakie oferuje marka Sam Cook. System chłodzenia **Multi-Flow**, zapewnia lepszy przepływ powietrza i równomierny rozkład temperatur w całej lodówce oraz szybsze schładzanie komory po otwarciu. Dwuskrzydłowe drzwi oraz odpowiednio rozmieszczone półki zapewniają przestrzeń niezbędną do prawidłowego przechowywania żywności, a funkcje Eko, Wakacje i Super, oszczędzają cenną energię.

Zostań mistrzem swojej kuchni – zainspiruj się!

Lekkie danie z pstrąga sprzyja kulinarnym wariacjom. Bogactwo ziół i ryb w połączeniu z owocowo-winną nutą, to propozycja, którą niewątpliwie warto wypróbować. Przedstawiamy przepis łatwy i prosty w przyrządzeniu.

Pstrąg ziołowo cytrynowy z winem

Składniki na 2 porcje:

- 2 nieduże świeże pstrągi patroszone
- 1 cytryna
- 50 g masła
- 100 ml białego wina
- Sól
- Pieprz
- gałązki świeżego tymianku, oregano

Sposób przygotowania:

1) Pstrągi umyć, przyprawić solą i pieprzem.

2) Przygotować 2 prostokąty z folii aluminiowej (większe od pstrągów) i ułożyć na nich ryby tak, aby można je swobodnie zawinąć. Z każdej strony unieść brzegi folii nieco do góry. Cytrynę sparzyć i pokroić w plastry ze skórą. Do wnętrza każdej ryby włożyć po 2-3 plastry cytryny, połowę masła i gałązki świeżych ziół. Pozostałe plastry cytryny ułożyć na pstrągach i posypać ziołami. Pstrągi polać białym winem i zawinąć w folię aluminiową. Ułożyć w naczyniu do parowania.

3) Ryby gotować na parze przez 40 minut w temperaturze 110°C. Ryby podawać w folii, do odwinienia na talerzu.

Osoby o mniejszym apetycie, dzięki specjalnej komorze świeżości z regulacją temperatury (od 0 do 5°C), będą mogły przechować danie w lodówce nawet do 2 dni. Funkcja ta wydłuża przydatność ryb i mięs. Dodatkowo, lodówkę multi door, wyposażono w pojemnik na warzywa i owoce z regulacją wilgotności, dzięki czemu będą one mogły pozostać chrupiące i soczyste na dłużej.



Ekskluzywne wykończenie frontów chłodziarko-zamrażarek Sam Cook z czarnego szkła dostarcza niezapomnianych wrażeń estetycznych. Innowacyjne rozwiązania zapewniają komfort użytkowania, a nowoczesna technologia zachowuje cenne składniki oraz apetyczny wygląd przechowywanych produktów.

Chłodziarko-zamrażarka multi door Sam Cook PSC-WG-1010/B cena detaliczna: 3499 PLN

Chłodziarko-zamrażarka french door Sam Cook PSC-WG-1020/B cena detaliczna 2899 PLN

www.samcook.eu

Biuro prasowe marki:

Jagoda Chojecka, PR Hub

tel. +48 533 337 950

jagoda.chojecka@prhub.eu

Marzena Łęgowskiak-Sierzęga, MPM agd S.A.

tel. + 48 (22) 380 52 00

marzenasierzega@mpm.pl