

Pro všechny, kteří dbají na své zdraví a chtějí jíst kvalitně

Také jste si s novým rokem dali nějaké předsevzetí? K těm nejčastějším většinou patří odhodlání ke zdravějšímu životnímu stylu – více sportovat, přestat kouřit, omezit alkohol nebo se lépe stravovat. Rozhodně není nutné hned vysadit všechny naše oblíbené pochoutky. Zamyslet se však nad tím, co jíme, jistě není od věci.

Dlouhou dobu bylo synonymem slova zdravý nepříliš chutný. To se ale naštěstí poměrně rychle mění a na vzestupu je momentálně trend přípravy pokrmů v páře. Podle odborníků je vaření v páře nejšetrnějším a nejzdravějším způsobem tepelné úpravy potravin, protože při něm v surovinách zůstává mnohem více vitamínů, minerálů, antioxidantů a nenasycených mastných kyselin než při jiných variantách přípravy pokrmů. Vaření v páře hojně využívali již staří Číňané, ale teprve nové technologie dovedly tento způsob přípravy jídla k dokonalosti. Pokrmy připravované v moderních parních troubách jsou skutečným požitekem pro vaše smysly. Suroviny není třeba tolik solit a kořenit, a vy si tak můžete vychutnat zdravý pokrm výtečné chuti, který bude navíc na talíři i perfektně vypadat.

Pokud právě uvažujete o koupi parní trouby, neměli byste si nechat ujít výjimečnou nabídku v podobě přístroje Miele DG 6010 za akční cenu 19 990 Kč. Trouba nabízí až 24 l užitého prostoru, což umožní připravit kompletní menu pro celou rodinu nebo návštěvu. Hodí se ideálně nejen pro přípravu zeleniny, ale i ryb, drůbeže či nejrůznějších příloh a využít ji můžete také pro zdravé a šetrné ohřívání pokrmů. Excelentních výsledků dosáhnete díky technologii výroby páry MonoSteam (vyvíječ páry se nachází v zásobníku na vodu a pára je do ohřevného prostoru přiváděna parní tryskou) a elektronické regulaci teploty. Odpadá také náročné vážení jednotlivých surovin, neboť délka přípravy zůstává v parních troubách Miele stále stejná, ať už jde o jednu porci, nebo jídlo pro celou rodinu.

Skvělou zprávou je, že v parní troubě můžete připravovat různá jídla až ve třech úrovních současně, protože nedochází k přenosu vůní ani chutí na jednotlivé pokrmy. Z praktického hlediska oceníte snadnou údržbu a čištění (pohodlné automatické odvápnění, nerezový ohřevný prostor) i komfortní dotykové ovládání EasySensor s puristickým 7segmentovým displejem s indikací teploty a délky programu. Voda v zásobníku vydrží až na 90 minut přípravy. Kromě příslušenství v podobě 2 nerezových perforovaných misek, 1 záchytné misky, nerezových postranních mřížek a odvápnovacích tablet získají zákazníci také speciální kuchařku Miele Vaření v páře.

Jestli se chcete dozvědět více o přednostech parní trouby Miele a načerpat inspiraci pro své kulinářské experimenty, navštivte předváděcí vaření v Miele Experience Centrech v Praze a Brně – nejbližší volný termín je 21. 2. od 18.00 hodin v Praze. Zajímavé tipy a recepty naleznete také na webových stránkách www.miele.cz nebo na Facebooku. Každý, kdo to se zdravým životním stylem myslí vážně, si parní troubu Miele zkrátka musí zamilovat!