

## Jak upéct a uskladnit tradiční velikonoční pochoutky? Přece s chytrými kuchyňskými pomocníky!

**Praha, 4. únor 2016** – Velikonoční svátky jsou spojeny nejen s řadou lidových obyčejů, ale také s tradičními pokrmy. Výsledky každoročního velikonočního kuchyňského snažení stojí za to, třebaže většina receptů pochází z časů našich babiček, a tak nebývají hotové raz dva. Přípravu všech dobrot a jejich pozdější uskladnění si nyní můžete ulehčit díky nejmodernějším pomocníkům značky Concept.

*„Velikonoce jsou dobrou, kdy se ve většině domácností připravuje na stůl něco speciálního. Naše spotřebiče, ať už jde o roboty, šlehače nebo třeba pekárny, dokážou čas strávený v kuchyni nejen zkrátit, ale také zpříjemnit. Proč tedy nezkombinovat tradiční recepty a moderní techniku,“* vysvětlil Jindřich Valenta, majitel české značky elektrospotřebičů Concept.



K přípravě nejedné velikonoční pochoutky se určitě bude hodit **kuchyňský robot s planetárním mícháním Concept RM 4420 MOMENTO**. Ohromí především rychlostí, s jakou ušlehá vaječné bílky, krémy a lehká těsta. Díky technologii planetárního míchání už nebudete muset přerušovat práci a stírat těsto ze stěn mísy. Speciálně tvarovaná balonová metla dokáže

**ušlehat** čtyři bílky do jedné minuty.

S hákovým nástavcem robot zpracuje až 1,1 kg kynutého těsta, takže příprava na velikonočního beránka

s ním bude hračka. Robot má ale i **mlýnek na maso** se třemi výměnnými nástavci pro různou hrubost mletí, **mixér** se skleněnou tepluvzdornou nádobou o objemu 1,5 l s dokonale těsnícím víkem a **sadu struhadel**. Je to prostě ideální pomocník ať vaříte, co vaříte.



Bez čerstvého voňavého pečiva si Velikonoce snad ani neumíme představit. S jeho přípravou ochotně **pomůže nerezová pekárna Concept PC 5060**. Umí plně automaticky upéct nejen nejrůznější druhy chleba včetně například bezlepkového nebo ovocného, ale i připravit 900 a 1125 gramů těsta pro nejrůznější ovocné koláče, buchty nebo moučníky. Díky speciální nástavbě a formám dokonce umožní i pečení baget francouzského typu. Má vnitřní vyjímatelnou nepřilnavou formu, kterou lze umýt v myčce, a praktické je i velké okénko, kterým lze pozorovat dění uvnitř. Program umožňuje i výrobu džemů, zavařenin a kompotů, takže takový pomocník se bude hodit opravdu po celý rok.

„Když už věnujete čas vaření a pečení, je důležité vše také dobře uskladnit. O to, aby všechno zůstalo dlouho čerstvé, se báječně postará náš unikátní vakuovací systém Concept FRESH,“ radí Jindřich Valenta.



Pod označením vakuovací systém **Concept FRESH** se skrývají hned dva přístroje – **vakuová svářečka fólií VA 0010** a **ruční bateriová vakuovačka VA 0020**. Systém Concept FRESH umožňuje nejen dlouhodobé skladování potravin, ale i marinování a vaření ve vakuu, tzv. sous-vide. Potraviny jsou hermeticky uzavřeny v čistých obalech, ze kterých se za pomoci speciálního přístroje odsaje vzduch. Díky tomu se k potravinám nedostanou plísňe ani bakterie, a jídlo se tak nekaží a výrazně se tím prodlouží i doba jeho trvanlivosti. Systém Concept FRESH se výborně hodí k uskladnění pečiva, uzenin, sýrů, ovoce a zeleniny nebo masa. Set obsahuje také **zátky do lahví**, které slouží



k vakuovému uzavření lahví.

Více o produktech na [www.my-concept.cz](http://www.my-concept.cz).

---

#### Kontakt:

Petra Hubálková, mediální konzultant  
Tristar promotion  
E-mail: [hubalkova@tristarpromotion.cz](mailto:hubalkova@tristarpromotion.cz)  
GSM: +420 775 208 198

---

#### O značce Concept:

Společnost ELKO Valenta a její značka Concept se řadí mezi přední výrobce a dodavatele domácích elektrospotřebičů v České republice, na Slovensku a v Polsku. Hlavními prioritami značky Concept jsou vysoká technická kvalita produktů, moderní design a rychlý servis. Díky dlouhodobým odborným zkušenostem vyvinula společnost ELKO Valenta vlastní komplexní soubor pravidel, tzv. ConceptQualityControlSystem dohlížející na vysokou kvalitu všech produktů.