

# Váš domácí kouč při pečení

7.10.2023 - Klára Márová | EV public relations, spol. s r.o.

**Záviděli jste někdy profi kuchařům, co všechno dokážou připravit a báli jste se do něčeho těžkého pustit sami doma? Francouzské Millefeuille pro vás bylo něco nepředstavitelného? A co třeba Baci di Dama, kváskový chléb nebo těsto na pizzu? To vše, a ještě více nyní lehce zvládnete s revolučním kuchyňským robotem Tefal i-Coach Touch, který vás provede celým procesem přípravy pečení. Na první pohled upoutá barevnou dotykovou obrazovkou, ve které najdete řadu integrovaných receptů, a to s postupem krok za krokem. Díky Wi-fi připojení se vám otevrou tipy a rady k pečení a ověřovací kroky, které vám pomůžou k dosažení té správné konzistence těst a krémů. Robot je navíc možné spárovat s mobilní aplikací Tefal, ve které najdete ještě další funkce a recepty pro nekonečnou inspiraci. Tefal i-Coach Touch se tak stane spolehlivým koučem ve vaší kuchyni, který vás dovede k dokonalým výsledkům při každém pečení. Ať už jste amatér nebo profík, Tefal i-Coach Touch už nebudete chtít vyměnit za nic jiného.**

Tefal, přední výrobce kuchyňských spotřebičů, s hrdostí uvádí na trh svůj nejnovější produkt, **Tefal i-Coach Touch**(QB951838). Tento inovativní kuchyňský robot přináší zcela novou úroveň pohodlí, kvality a profesionality do každé domácnosti. Ať už jste začínajícím kuchařem nebo zkušeným profesionálem, **Tefal i-Coach Touch** vám poskytne klíč k vždy úspěšným výsledkům pečení. Je vybavený integrovanými recepty s postupem krok za krokem včetně automatických programů, s již přednastavenou rychlostí a časem dle zpracovávaných surovin. Jen si vyberete recept a robot vás provede přípravou až k finálnímu pečení. Mezi recepty najdete nejrozličnější lahodné dezerty ale i 21 základních receptů jako jsou koláčová a dortová těsta, těsto na chléb a pečivo, krémy a polevy, vaječný sníh a podobně. Další funkce se otevírají po připojení robotu k Wi-fi. Získáte přístup k dalším receptům (celkem 115 receptů) a u těch základních navíc najdete ověřovací kroky obsahující obrázek správné konzistence daného těsta či krému. Jednoduše tak lze ověřit, zda jste postupovali správně a případně jak dosáhnout té pravé konzistence. Nechybí ani videa se základními kulinářskými technikami například jak správně vyválet těsto a vyhledávání receptů i podle ingrediencí. To vše najdete na velké 4,3" dotykové obrazovce s intuitivním rozhraním. Pro ještě personalizovanější používání je možné robot spárovat s mobilní aplikací Tefal, ve které si například můžete přímo vytvářet nákupní seznam a sledovat pravidelné aktualizace s novými recepty pro nekonečnou inspiraci. Menu i aplikace je kompletně v českém a slovenském jazyce. Robot poskytne nejen spoustu inspirativních receptů, ale zároveň pomůže s přípravou receptů vlastních. Má k dispozici plně manuální režim s 8 rychlostmi motoru, pulzním chodem, režimem jemného mísení surovin a časovačem.

*„Tefal i-Coach Touch je špičkovým spotřebičem, který vám pomůže dosáhnout perfektních výsledků při každém pečení,“ říká Eva Kožušníková, produktová manažerka značky Tefal. „Věříme, že tento kuchyňský robot přinese do každé domácnosti nové možnosti, ať už jste začátečník nebo vášnivý kuchař.“*

S kuchyňským robotem **Tefal i-Coach Touch** budete mít plnou kontrolu nad každým krokem pečení a můžete se spolehnout, že vaše rodina i přátelé budou z vašich výtvorů nadšeni. Výkonný 1200 W motor a robustní vnitřní celokovový mechanismus si poradí s čímkoli, co se rozhodnete připravit, od těsta na dort až po těžká chlebová těsta. Velká nerezová mísa o objemu 5,5 l s praktickou rukojetí je ideální pro přípravu velkých porcí. Zvládne přípravu až 2,7 kg těsta na dort, 1,8 kg chlebového těsta a sníh z až 10 vajec. Technologie planetárního pohybu míchání zajišťuje, že se veškeré ingredience dokonale a rovnoměrně promíchají. Zároveň přístroj vyniká úžasnou tichostí. Součástí balení kuchyňského robotu Tefal i-Coach Touch (QB951838) je odolné příslušenství: Flex metla pro

optimální výsledky šlehání, míchací metla, hnětací hák a pomocná sěrka. Nechybí ani ochranné víko proti stříkání, které je vybavené otvorem pro snadné přidávání surovin za chodu. Výbavu obohacuje kuchyňská váha, kterou je možné pomocí Bluetooth připojit s robotem a sledovat odvažování surovin přímo na obrazovce přístroje. Funkce robotu je možné ještě rozšířit, díky doplňkovému příslušenství. Robot je totiž vybavený celkem 5 výstupy s optimalizovaným výkonem pro různé nástavce. Tefal nabízí celkem 3 různé boxy příslušenství k dokoupení: Meat & Pasta box 5v1 s mlýnkem na maso, nástavci a tvořítka těstovin a cukroví, Mix & Drink box 5v1 s mixérem, sekáčkem a mlýnkem na mák a Fresh box 5v1 s food procesorem a lisem na citrusy.

Svého kouče si jednoduše zamilujete. Doporučená prodejní cena je 19 999,- korun.

## **Celozrnný chléb jako od Ondry Slaniny**

### **Ingredience**

350 ml vody

3 lžičky čerstvého pekařského droždí

500 g celozrnné mouky

1,5 lžičky soli

1. V samostatné misce rozpustíte droždí na 10 minut ve vodě.
2. Přidejte mouku a sůl do mísy stroje.
3. Stiskněte tlačítko „Start“ (přednastavený program robotu Tefal i-Coach Touch) a během programu postupně přidávejte směs vody a droždí.
4. Těsto ihned přikryjte utěrkou a nechte 45 minut odpočívat na teplém místě.
5. Těsto položte na pomoučený povrch. Rukou jej zploštěte do čtvercového tvaru. Ohněte rohy směrem ke středu a znovu vyrovnejte. Opakujte tento krok znovu. Vytvarujte dlouhý bochník a položte ho na plech. Povrch těsta lehce navlhčete a přikryjte vlhkou utěrkou. Nechte 90 minut na teplém místě kynout.
6. Předehřejte troubu na 240 stupňů.
7. Povrch chleba znovu navlhčete štětcem s vodou. Příčně povrch těsta nařezejte nožem. Chleba pečte 25 minut při 240 stupních.
8. Před konzumací nechte vychladnout na mřížce.

[www.tefal.cz](http://www.tefal.cz)

[www.homenadcook.cz](http://www.homenadcook.cz)

**Francouzská rodinná firma Groupe SEB, na českém trhu známá díky značkám Tefal, Rowenta či Krups, se od roku 2015 v rámci svého projektu zavazuje ke garanci opravitelnosti výrobků po dobu 15 let - to platí již pro celých 95 % produkce společnosti. Do roku 2050 si Groupe SEB dala za cíl dosáhnout uhlíkové neutrality. Své výrobky Groupe SEB balí a přepravuje v recyklovaném kartonu potištěném rostlinnými inkousty.**