

Jak si ulehčit vánoční vaření a pečení

6.12.2023 - | Phoenix Communication

Bramborový salát snadno a rychle

K Vánocům neodmyslitelně patří bramborový salát. S foodprocesorem Sage BFP820 se jeho příprava stane mnohem snazší. Tento výkonný přístroj totiž nejenom míchá, šlehá, ale také rychle nakrájí brambory i další zeleninu na dokonalé kostičky. Stačí nastavit tloušťku řezání a velikost kostiček a vy tak můžete docílit ideálního vzhledu a textury salátu.

Perfektní vývar nejen na vánoční stůl

Ať už se chystáte na přípravu rybího či jiného vývaru, vezmete si při jeho přípravě k ruce multifunkční hrnec Sage SPR680BSS. V případě, že zvolíte program tlakového hrnce, budete mít rychle uvařený vývar plný chuti, ideální pro ty, kdo nemají moc času. Pokud však času máte dost, ale i tak ho nechcete trávit u sporáku, zvolte program pomalého hrnce. Ten umožňuje pomalé vaření při nízké teplotě, což dodá vývaru výraznou a bohatou chuť.

Originální vánoční jedlý dárek

Když už budete trávit čas v kuchyni, zkuste letos připravit i něco dobrého pro vaše blízké. Co byste řekli na originální jedlý dárek? Příprava domácího oříškového másla s mixérem Sage SBL920 je ideální volbou. Tento výkonný mixér promění ořechy v dokonalé hladké másle s jemnou konzistencí, a to bez přidání konzervantů či umělých látek. A co takhle zauzené mandle? Zkuste si je připravit se smoking gun Sage a oživte tak vánoční stůl tímto neutřelým chuťovým zážitkem.

Chuť a vůně Vánoc

Aby bylo vaření ještě příjemnější, užijte si skvělé skořicové latté připravené kávovarem Sage SES881. Stačí zahrát mléko s mletou skořicí, přidat vanilkový extrakt a přelít ho přes silné espresso z kávovaru. Užijte si dokonalý kávový nápoj plný vánočních chutí a užijte si čas, který jste ušetřili díky pomocníkům značky Sage se svojí rodinou a přáteli.

<https://www.phoenixcom.cz/press/jak-si-ulehcit-vanocni-vareni-a-peceni>