

Pro Titanium Guss



KVALITA PŘEDEVŠÍM!

Kvalita titanového nádobí spočívá jednoznačně v kvalitních surovinách a použitých materiálech, dále také v mnoha mezikontrolách kvality při výrobním procesu. Nádobí je díky jedinečné konstrukci, tloušťce stěn a především dna natolik stabilní, že nedochází k deformaci nádob ani při vysokých teplotách a následném prudkém ochlazení. Jednoduše se žádný hrnec ani pánev nezkroutí. Poskytujeme díky tomu minimálně devítiletou záruku na rovnost dna. Teplu se nádobou rozvádí rychle a rovnoměrně od středu až po horní okraj nádoby. Následuje pak dlouhodobé udržení tepla při minimálním ohřevu. Nepřílnavé vrstvy zajišťují, že se na povrch nepřichytávají žádné zbytky jídla a není potřeba při vaření používat tuk. Jednoduše, nádobí Pro Titanium Guss šetří vaše zdraví, čas i peníze.

KUCHARŠKÁ SHOW

Přijďte se přesvědčit, jak snadno se vaří na titanovém nádobí Pro Titanium Guss. Profesionální kuchař spolu s **Ing. Petrem Havlíčkem** vám ukáží, jak lze vařit chutně, rychle a zdravě. Poradí vám pár figlů, jak připravit vaše oblíbená jídla netradičním způsobem. Show ale není jen o vaření, je také o zábavě a soutěžích. Připravili jsme pro vás soutěže v přípravě bramboráků na čas, v chytání palačinek či siláckou soutěž pro silné muže či ženy. Za každou účast v soutěži vás čeká hodnotná cena do domácnosti. Za zakoupení nádobí si můžete také zatočit kolem štěstí pro hezký dárek nebo slevu. Celou akci provází moderátor **Leoš Mareš**. Zastávky podzimní části Kuchařských show naleznete na www.proguss.cz.

TRENDY V KUCHYNI

– titanové nádobí Pro Titanium Guss

»»» *V rámci zdravé výživy v obchodech hledáme jen to nejlepší – nejzdravější, nejdietnější a zároveň i nejchutnější. Pokud připravujete pokrmy v souladu se zdravým životním stylem, nejsou důležité pouze suroviny, ale i nádobí na jejich přípravu. Mezi nejvyšší kvalitu nádobí na trhu patří titanové nádobí.*

JE VAŘENÍ V TOMTO NÁDOBÍ NĚJAK ODLIŠNÉ OD VAŘENÍ V NÁDOBÍ OBYČEJNÉM?

Nádobí umožňuje připravit potraviny zcela bez tuku, kdy oceníte chut samotných potravin a zůstávají zachovány veškeré vitamíny, minerály a stopové prvky. Na těchto nádobách nevznikají přepalované tuky. V našem nádobí se nemusíte učit vařit. Vaření je snadné a jednoduché. Učíte se pouze ovládat tepelný zdroj. Je vhodné na všechny typy tepelných zdrojů – plynové, elektrické, sklokeramické desky, kromě indukčních. Navíc je vhodné i pro použití v troubě, všechny plastové části i úchyty na poklici jsou odolné do 260° C. Jednoduché je také čištění – stačí pouze vytřít ubrouskem nebo omýt studenou vodou.

PROČ PŘÁVĚ PRO TITANIUM GUSS?

Materiály, ze kterých je vyrobeno, odpovídají náročným požadavkům na kvalitu, multifunkčnost a univerzálnost s ohledem na zdravý životní styl, úspory energie i doby vaření. Nádobí je vyráběno kompletně v České republice společností TPT Coating, díky tomu nádobí poznáte také podle symbolu Českého výrobku na krabicích. V současné době se také připravuje inovovaná řada Pro Titanium Guss, která bude v designu italského studia Pininfarina. Na pultech by se měla objevit v září 2011. Pro Titanium Guss je běžně dostupné v síti řetězců s potravinami (Globus, Interspar, Makro C&C, Ahold) nebo maloobchodní síti domácích potřeb. Zakoupit lze také prostřednictvím e-shopu na www.proguss.cz.



Toto nádobí doporučuje přední český specialista na výživu **Ing. Petr Havlíček**, který také připravil recept na zdravý hamburger: **HAMBURGER – 2 PORCE**

200 g mletého hovězího masa, sůl, pepř, okurka sterilovaná, rajče, cibule, kečup, hořčice, 2 celozrnné housky

Postup: z mletého hovězího masa vytvarujeme 2 placky, silné asi necelý centimetr. Ničím se nedochucují. Opečeme je na pánvi při středním výkonu vaříče po dobu cca 3 min. z každé strany pod pokličkou. Až po opečení je osolíme a opeříme. Vložíme do rozřezané housky a potřeme trochou kečupu a plnotučné hořčice. Přidáme trochu najemno nasekané cibulky a 1 kolečko okurky a rajčete.

Nutriční hodnoty 1 porce:

Energie:	275 kcal	Sacharidy:	26 g
Bílkoviny:	25 g	Vláknina:	4 g
Tuky:	7 g	Cholesterol:	68 mg