

Кулинарные удовольствия на любой вкус

Одно и то же блюдо никогда не бывает одно и то же

Ален Лобро

Кому, как не нам, знать об этом. Даже обычная лазанья в умелых руках превращается в произведение кулинарного искусства — сегодня нежная, а завтра пикантная. Без этих хитростей хорошей хозяйке не обойтись, особенно если вкусы в семье у всех разные.

Что позволяет создавать кулинарные шедевры на любой вкус? Талант, вдохновение, желание побаловать своих близких. Но даже самой талантливой хозяйке нужен верный помощник на кухне, который поможет и разнообразить блюда приготовить, и драгоценное время при этом сэкономить.

Компания Braun позаботилась об этом и разработала универсальную миксер-систему Braun Multiquick. С миксер-системой от Braun кухонные хлопоты потребуют значительно меньше времени, а приготовление пищи будет доставлять еще больше удовольствия.

Будем справедливы: Braun Multiquick — не просто миксер, это целая система. Миксер-система Braun умеет гораздо больше, чем вы привыкли ожидать от знакомого всем хозяйкам прибора. По своим функциональным характеристикам она может сравниться разве что с кухонным комбайном.

Braun Multiquick смешивает, взбивает, замешивает густое тесто, делает мясной фарш, измельчает, превращает в пюре и даже режет и шинкует. С ее помощью вы приготовите разнообразные блюда на любой вкус за считанные минуты: воздушное пирожное или пикантную пиццу, ароматный суп или оригинальный коктейль. Кулинарные шедевры, приготовленные с Braun Multiquick, удивят даже самых взыскательных гурманов.

В комплект миксер-системы Braun Multiquick входит множество разнообразных насадок:

- Два венчика для взбивания и замешивания легкого теста помогут за секунду приготовить тесто для блинчиков или взбить нежнейший крем.
- Два крючка для замешивания густого теста пригодятся, если вы готовите праздничный торт.
- Насадка-блендер для приготовления ароматных, наваристых супов-пюре, пюре для малыша, соусов и коктейлей.
- Насадка для нарезки будет незаменима, если вам необходимо приготовить салат из свежих фруктов и овощей.
- Насадка для шинковки поможет нашинковать морковь для салата по-корейски или свеклу для сельди под шубой.

• Система для измельчения, состоящая из чаши объемом 2,2 л и ножа из сверхпрочной стали, прекрасно справится с приготовлением мясного фарша и измельчит другие продукты, даже такие твердые, как сыр и орехи.

Электромотор миксер-системы Braun Multiquick мощностью в 500 Вт позволяет приготовить до 700 г мясного фарша за один раз и замесить густое тесто. Пять скоростей и режим «турбо» дают возможность подбирать индивидуальные режимы для различных консистенции продуктов. Миксер-система Braun Multiquick может практически все. При этом она не требует специального ухода и очень компактна.

С Braun Multiquick кулинарные хлопоты будут доставлять еще больше радости и удовольствия. Воздушный крем, нежнейшее бисквитное тесто — удивительно, насколько легко и просто можно создавать кулинарные изыски. Самое время пополнить книгу собственных кулинарных рецептов непревзойденными шедеврами. Подберите оригинальное вкусовое сочетание продуктов, добавьте экзотических специй, приготовьте пикантный соус и покорите домочадцев своими кулинарными талантами.