

Ароматная кулинария с Philips!



HD9110
Цена 1990 руб.

В современном мире, насыщенном технологиями, стрессами и постоянной суетой, все большее значение приобретают такие ценности, как здоровый образ жизни и полноценный отдых. А компании, разрабатывающие высокотехнологичные приборы, стремятся максимально совместить такие качества, как эргономичный дизайн, высокую функциональность и полезность.

Исследуя потребительский рынок, эксперты компании Philips пришли к выводу, что при выборе кухонной техники покупатели все больше внимания уделяют тому, насколько способна данная техника обеспечивать здоровое питание. Результатом исследований стал вывод на рынок новых для компании приборов — пароварок.

Пища, приготовленная на пару, издавна пользуется популярностью у приверженцев здорового питания.



HD9120
Цена 2390 руб.

Чем же она так замечательна?

Так как во время варки на пару температура существенно ниже, чем при жарении и варке, в продуктах сохраняется намного больше витаминов и микроэлементов, поскольку они не вымываются кипящей водой. Паровая термообработка размягчает стенки клеток овощей, благодаря чему организмом усваивается в 5 раз больше витаминов, чем из сырых продуктов!

Во время приготовления пищи на пару не используется масло, что обеспечивает низкую калорийность блюд. Кроме того, после обработки паром продукты почти не теряют натуральный цвет и форму, в результате чего еда выглядит ярко и аппетитно.

Однако, большинство из нас не любят паровую пищу за ее кажущееся безвкусие. А может быть мы просто не умеем ее правильно приготовить?

Специалисты компании Philips, стремясь максимально учесть пожелания потребителей к современным пароваркам, создали серию пароварок с запатен-



HD9140
Цена 3690 руб.



Попробуйте исключительно полезное и вкусное блюдо от Philips — лосось на пару со свежими овощами.



На 4 порции:

4 куса лосося по 200 г каждый
10 г укропа
300 г белого риса
1 тонко нарезанный цуккини
200 г зеленых побегов спаржи
150 г замороженных бобов
150 г замороженного гороха

Свежемолотый черный перец, оливковое масло, лимонный сок.

1. Установите чашу для варки 1 на поддон. Установите чашу для варки 2 на чашу для варки 1
 2. Установите чашу для варки риса на чашу для варки 2, добавьте рис, 450 мл теплой воды и соль. Накройте крышкой.
 3. Установите таймер на 20 минут.
 4. Наполните чашу для варки 3: уложите слой цуккини, затем на него спаржу, бобы и горох. Через 10 минут приготовления риса на пару установите данную чашу для варки на чашу для варки 2.
 5. Через 20 минут после начала варки риса поместите лосось в чашу для варки 1.
 6. Положите в устройство Flavor Booster несколько веточек укропа. Установите таймер еще на 15 минут и продолжайте приготовление в 3 чашах до готовности.
 7. После завершения приправьте лосось солью, свежемолотым перцем и выложите на гарнир из риса и овощей. Сбрызните лимоном, оливковым маслом и украсьте сеточками укропа.
- 1 порция содержит 50 г белка



тованной технологией усиления вкуса **Flavour Booster**. Суть инновации заключается в том, что во время приготовления блюд пар проходит через специальный отсек с приправами и специями, насыщая приготавливаемые блюда изысканными ароматами. Вы можете использовать как классические специи, так и создавать самые разнообразные букеты, придавая блюдам оригинальность и подчеркивая тонкости вкуса.

Пароварки Philips очень просты в применении: съемные чаши позволяют одновременно готовить несколько блюд, и специальный сигнал проинформирует вас о том, что ваш кулинарный шедевр готов.

Модельный ряд пароварок Philips представлен двумя моделями HD9140 — в черном и белом исполнении, дополняющими коллекцию для кухни Black&White. Данные пароварки снабжены регулируемым термостатом, который обеспечивает идеальные результаты для любых продуктов: рис, рыба, овощи, мясо или фрукты, а также системой запрограммированных режимов для приготовления рыбы, овощей, картофеля, курицы — достаточно просто нажать на соответствующую кнопку на панели — и пароварка сама определит правильное время приготовления блюда. Цифровой таймер, рассчитанный на 99 минут с сигналом готовности и автоматическим отключением, обеспечивает спокойствие и уверенность в правильном и безопасном приготовлении блюд. Система подогревания Keep Warm контролирует сохранение температуры в чашах.

Более дешевые модели пароварок HD9120 и HD9110 также снабжены системой Flavour Booster, но отличаются тем, что имеют таймер на 60 минут, а в программе отсутствуют заданные режимы для приготовления блюд и система подогрева.

При регулярном питании паровыми блюдами у людей улучшается состояние кожи, волос, ногтей, укрепляется иммунитет и поднимается жизненный тонус.

Такое питание является профилактикой сердечно-сосудистых заболеваний для людей старше 40 лет. При недосыпании, стрессах и повышенной физической нагрузке паровое питание обеспечит организм витаминами и поможет пережить трудный период жизни без ущерба для здоровья, как уверяют диетологи.

Рекомендованная стоимость пароварки HD9140/30 — 3690 рублей