

[Tipy na rychlé vaření]

Také jste pořád v jednom kole a přesto si rádi pochutnáte na domácí kuchyni? Rychlá večeře už dávno není synonymem polévek ze sáčku nebo otevírání konzerv. Když necháte své kuchyni vládnout moderní titan společnosti TOP MORAVIA, zkrátíte dobu vaření na minimum. Titanové nádobí je totiž robustní, použitý materiál zajišťuje rychlý a účinný rozvod tepla.



Titanový čtverhranný pekáč

je díky své velké ploše určen pro přípravu všech pokrmů. Můžete v něm vařit na plotně, dát do trouby (rukojeti a všechny části odolávají teplotám 260°C).

V tomto pekáči dokonce na sporáku upečete moučnik, čtvrtky kuřete (také na sporáku) za 25 minut do křupava a rýži za pět minut.

www.topmoravia.com



Glasgarsystem pro přípravu pokrmů v páře

S tímto pomocníkem v kuchyni máte kompletní jídlo hotové na jedné plotně, ušetříte velké množství energie (o tuku ani nemluvě). Věřte nebo ne, v horní páře máte hotové kuřecí prso za 25 minut...

www.topmoravia.com

Pánev titanium extra quality

je určena především pro přípravu steaků a masových směsí.

Vaše smažení a dušení pokrmů se zkrátí na minimum.

Díky průhledné poklici vidíte, jak pokrm vypadá.

www.topmoravia.com



...dobrou chuť!