



VAŘENÍ V TITANIUM MANTA RAY OVEN – JAK SNADNÉ!

PŘIPRAVILA VERONIKA WEIGERTOVÁ
STYLING MARTIN POLAČKO
FOTO MAREK BARTOŠ

Kouzelné tajemství spočívá v pouhém zmáčknutí tlačítka on/off a hlídání času přípravy pokrmu

10 TOP PRO TITANIUM MANTA RAY OVEN

- zdravé vaření • spoří energii • smaží, vaří, griluje, peče, opéká, rozmrazuje • jedinečná chuť výsledných jídel • superhit v moderním vaření • jednoduché a bezpečné ovládání • snadná údržba • univerzálnost vaření – možnost přípravy všech druhů pokrmů • použitelnost ve všech situacích pro všechny uživatele – kuchyně, koleje, kempy, karavany, stany, lodě, chaty a chalupy, automobily
- výhodné i pro diabetiky, lidi s problémem zvýšeného cholesterolu či k přípravě dietních pokrmů

Firma Top Moravia se snaží přinášet na trh stále novější a novější výrobky, odpovídající zdravému životnímu stylu. Zájem firmy je rozšiřovat a doplňovat sortiment s ohledem na požadavky a přání zákazníků, zvláště o takové produkty a výrobky, které zvyšují užitnou hodnotu titanového nádobí Top Moravia Q, s.r.o. a zákazníkům přinášejí hmatatelné úspory a v neposlední řadě také skvělé gurmánské zážitky.

Jak společně funguje pečicí víko Titanium Manta Ray a titanové nádobí Titanium Extra Quality?

Pečicí víko Titanium Manta Ray je absolutním unikátem na českém i zahraničním trhu. Spojuje v sobě třicetiletou tradici osvědčeného

a spotřebiteli oceňovaného pečení v Remosce s exkluzivními vlastnostmi titanového nádobí Titanium Extra Quality. Titanium Manta Ray využívá celosvětově unikátní metody přenosu tepla dotykem z pečicího víka do základního korpusu nádoby. Stejným způsobem prohřátím celého vnitřního prostoru nádoby se zabezpečuje rovnoměrné propečení připravovaných jídel. Díky ohřevu shora a mimořádným vlastnostem titanového nádobí Titanium Extra Quality probíhá přenos tepla mnohem rychleji. Zároveň nedochází k úniku tepla, neboť nádoba má jedinečnou konstrukci, tloušťku stěn a především dna. Korpus ze siluminu přenáší teplo 7 × rychleji než litina, železo nebo nerezová ocel.



Kuřecí křídélka na cibuli

doba přípravy **90 minut**
nutriční hodnota **656 kcal**
obtížnost **snadné**

●●● zdravé ● pikantní ●●● výhodné

suroviny na 2 porce

8 ks kuřecích křídél
2 velké bílé cibule
3 dl jablečný mošt
(organic cider – Marks & Spencer)
lžička medu
lžička olivového oleje
sůl, pepř

1 Titanium Manta Ray nechte chvíli rozehrát. Poté do ní vložte cibuli nasekanou na osminky.

2 Kuřecí křídla pokapejte olejem, osolte je a opepřete. Takto připravená křídla pak naskládejte na cibuli v míse. Po chvíli křídla polijte jablečným moštem a ještě je dosolte.

3 Pečte cca 1,5 hodiny dozlatova. Na závěr dochutte medem.

Je odolná?

Ani při tepelném šoku, ochlazením studenou vodou, nedochází u této nádoby k deformaci. Tepelný šok naopak usnadňuje její čištění. S tímto revolučním systémem, díky speciálním antiadhezivním vrstvám naneseným jak na víko, tak celou spodní nádobu, je připalování pokrmů již minulostí. Systém je opatřen dvěma ventily pro regulaci přebytečných par, takže je zachována optimální cirkulace tepla a páry, a pokrmy tak získávají specifickou, jedinečnou chuť. Navíc jsou zachovávány i veškeré živiny, minerály a vitamíny.

Mohu Manta Ray položit kamkoliv?

To samozřejmě nemůžete, proto systém obsa-



tip

Jako přílohu můžete přidat do „remosky“ brambory, které se vám krásně propečou. Jablečný mošt cider můžete vyměnit třeba za višňový.

huje izolační podložku, vyrobenou ze speciálního plastu, která zabraňuje přenosu tepla mezi varnou nádobou a plochou, na níž vaříme.

Kde všude si mohu v Manta Ray uvařit?

Celý systém je univerzální a jednoduchý. Můžete jej využívat naprosto kdekoli, např. v domácnosti, na chatě, na lodi, v kempu, na kolejích nebo ubytovnách. Je lehece přenosný a skladný, a tak vám poslouží jako mobilní kuchyně.

Je malý, velký nebo akorát?

Jednoznačně tak akorát! Celý systém má tvar čtyřhranu v rozměru 26 × 26 cm, při výšce 15 cm. Tento tvar má v praxi mnoho výhod, především větší užitnou plochu než mají kulaté

nádoby stejného průměru. To znamená, že se do něj vejde větší množství surovin, což využijete především u přípravy ryb, špízů, kuřecích stehen a mnoha dalších potravin.

Ušetří nám?

Ano, tento kompaktní systém je také velmi úsporný. Úspora energie je v porovnání s elektrickou troubou markantní – Titanium Manta Ray má příkon 500 W oproti drahé elektrické troubě s příkonem 2000 W.