# Proč zvolit multifunkční parní troubu Electrolux

Praha 3. července 2017

**O vaření v páře se už toho napsalo dost. A právem. Pára je jedním z nejzdravějších a stále více preferovaných způsobů přípravy pokrmů. Shrnuli jsme pro vás to nejpodstatnější, co byste si o páře a multifunkčních parních troubách Electrolux měli zapamatovat.**

**1.** Pára vyzvedne přirozenou konzistenci surovin. Vaření v páře uchovává vitamíny, stopové prvky a živiny. Zelenina si díky páře zachová svou barvu a tvar, protože není potřeba přidávat žádnou vodu.

**2.** Pára poslouží i na rozmrazování zeleniny. Stačí ji 5–10 minut pařit ve vyhřáté troubě.

**3.** Vůně jídel, které vaříte v troubě, nepřicházejí do styku. Jídla, která se pečou najednou v parní troubě, neabsorbují jiné chutě a vůně. Můžete tak vedle sebe poskládat maso, ryby, brambory či zeleninu.

**4.** Při úpravě ryby s použitím páry nehrozí, že se ryba vysuší nebo rozvaří.

**5.** Na rozdíl od ryb potřebují tmavé maso a drůbež na přípravu vyšší teplotu, proto je nejvhodnější použít funkci, která kombinuje horký vzduch i páru.

**6.** Metoda Sous-Vide se postará o ještě intenzivnější chuť a šťavnatost pokrmů. Stačí vybrané suroviny vložit do vakuového sáčku, zbavit přísady vzduchu a zbytek už nechat na troubě.

**7.** Parní trouby s funkcí pyrolýzy se vyčistí samy, bez vaší pomoci. Pyrolytické čištění spálí všechny zbytky jídel na jemný popel, který pak stačí jednoduše setřít hadříkem.

**8.** Zabudovaná teplotní sonda udržuje rovnoměrnou teplotu na požadovaném stupni tím, že reguluje zapnutí a vypnutí parní trouby na základě teplotního režimu uvnitř.

9. Pára není vhodná pro přípravu jídel dušených ve šťávách a na ty, ze kterých se později připravují omáčky. Je to logické – po parní úpravě by byla tato jídla příliš plná tekutin.

**10.** Společnost Electrolux nabízí kurzy vaření v páře zdarma pro každého, kdo si zakoupí vybraný model parní trouby. Více informací o kurzech vaření v multifunkčních parních troubách Electrolux najdete na [www.electrolux.cz/pecemevpare](http://www.electrolux.cz/pecemevpare).

Více na [www.electrolux.cz](http://www.electrolux.cz)

nebo [newsroom.doblogoo.cz](http://newsroom.doblogoo.cz/)

|  |
| --- |
|  |

Společnost Electrolux je největším světovým výrobcem domácích a profesionálních spotřebičů, který staví na své dlouholeté znalosti potřeb zákazníků. Díky spolupráci s profesionály přináší důmyslně navržená, inovativní a udržitelná řešení. Mezi výrobky společnosti Electrolux patří chladničky, trouby, sporáky, varné desky, myčky nádobí, pračky, vysavače, klimatizace a malé domácí spotřebiče. Pod svými značkami Electrolux, AEG, Zanussi, Frigidaire, Anova a Electrolux Grand Cuisine prodá skupina více než 60 milionů spotřebičů zákazníkům z více než 150 zemí světa. V roce 2016 dosáhly tržby společnosti Electrolux hodnoty 121 mld. SEK a společnost zaměstnávala 55 000 zaměstnanců. Více informací získáte na [www.electroluxgroup.com](http://www.electroluxgroup.com).