



Boże Narodzenie zbliża się wielkimi krokami, powoli rozglądamy się za upominkami dla najbliższych, a w głowach układamy świąteczne menu. To magiczny czas, pełen uśmiechów dzieci, spotkań z bliskimi, wysmienitych smaków i zapachów. Już dziś warto pomyśleć o tym, by te dni były tak samo przyjemne i bezstresowe dla każdego z nas, bez względu na to czy jesteśmy gospodarzem czy gościem.

Franke proponuje idealny przepis na pyszne i bezstresowe Świąta. Systemy kuchenne firmy są niezwykle funkcjonalne i łatwe w obsłudze, a korzystanie z nich to sama przyjemność.

Przy tym świetnie się prezentują, nadając niepowtarzalny charakter wnętrzu strefy gotowania oraz stanowią elegancją i nowoczesną kompozycję dopasowaną pod kątem wzorniczym i kolorystycznym.

Aż cztery pyszne dania jednocześnie upieczemy dzięki ergonomicznemu i stylowemu piekarnikowi **Franke Crystal Black CR 912 M BM DCT 60+**. Kompletne Menu to jeden ze specjalnych programów automatycznych urządzenia, który pozwala na przyrządzenie całego świątecznego obiadu od przystawki po deser, z gwarancją idealnego efektu każdego z dań, bez przenikania się zapachów. Piekarnik posiada aż 12 funkcji, pojemność 73 litry, sterowanie sensorowe z wyświetlaczem LCD, drzwi potrójnie przeszklone oraz prowadnice teleskopowe z pełnym wysuwem. DCT w nazwie piekarnika oznacza, że wykorzystuje on zupełnie nową, energooszczędną metodę grzania – Dynamic Cooking Technology. Polega ona na zastosowaniu innowacyjnych grzałek, które nagrzewają się dużo szybciej w porównaniu do tradycyjnych i zużywają na to znacznie mniej energii. Dzięki zastosowaniu technologii DCT można przygotować czterodaniowy posiłek wykorzystując zaledwie 1 kW energii.

Gotowanie świątecznych przysmaków uprzyjemni nam płyta gazowa **Franke Crystal FHCR 705 4G TC BK C**. Perfekcyjne wykończenie każdego elementu urządzenia sprawia, że strefa gotowania nabiera szyku i elegancji. Płyta Crystal posiada zdejmowaną, magnetyczną osłonę termiczną, która skutecznie chroni pokrętki przed nagrzewaniem oraz zapalarkę elektryczną zintegrowaną w pokrętkach, termoelektryczne zabezpieczenie przeciwyływowe gazu. Płyta wyposażona została w 5 wysokowydajnych palników, w tym palnik „Trzy Korony” o mocy 3600 W, gwarantujący doskonały efekt gotowania.

W świątecznej kuchni nie może zabraknąć funkcjonalnego, cichego i wydajnego okapu, który pochłonie wszelkie zapachy powstające podczas gotowania. Nowy okap **Franke Crystal FCR 925 I TC BK XS** to urządzenie właśnie do zadań specjalnych. Posiada 4 biegi, w tym intensywny, na którym może oczyścić nawet do 660m³ powietrza w ciągu godziny. Okap Crystal wyposażony jest w wygodne sterowanie Touch Control, oświetlenie halogenowe oraz specjalny energooszczędny silnik.

Systemy kuchenne Franke to sprawdzony sposób na udane święta, z ich pomocą wyczarujemy pyszne dania, które zachwycą naszych bliskich- od przystawki po deser.

W świątecznym menu słodkie przysmaki to obowiązkowa pozycja. Poniżej prezentujemy przepis na **ciasto Pandolce z miodem** pochodzący z bezpłatnej aplikacji Franke myMenu. Życzymy smacznego!

Pandolce z miodem:

Składniki na 4 osoby:

Białko jaja- 2
Cukier – 150g
Cynamon-do smaku
Miód – 100g
Mleko – 100g
Mąka – 420g
Proszek do pieczenia – 10g
Wanilia – do smaku

Przygotowanie:

- 1.W misce wymieszaj cukier z wanilią i szczyptą cynamonu. Całość rozpuść w lekko podgrzanym mleku.
- 2.Gdy mieszanka będzie gładka, dodaj miód i mąkę, przesianą wraz z proszkiem do pieczenia.
- 3.W międzyczasie, ubij białka na sztywno.
- 4.Ubite białka wymieszaj z ciastem.
- 5.Masę wyłóż na natłuszczoną, prostokątną formę. Włóż do piekarnika.

Pieczenie:

42 min (wstawiamy do zimnego piekarnika z funkcją DCT)

Wybieramy funkcję pieczenia z termoobiegiem

Cena piekarnika Crystal Black CR 912 M BM DCT 60+: 5 499 zł

Cena płyty gazowej Crystal FHCR 705 4G TC BK C: 2 799 zł

Cena okapu Crystal FCR 925 I TC BK XS: 3 299 zł

Więcej informacji o produktach i marce Franke znajduje się na: www.franke.pl



newss.pl

Przepis Franke na pyszne Święta Bożego Narodzenia

Franke Polska [\(PRESS BOX\)](#)