



Słońce za oknem wita nas coraz częściej, dzień jest coraz dłuższy, a na drzewach pojawiają się pierwsze liście... idzie wiosna! A wraz z nią Święta Wielkanocne.

Jak przygotować się do radosnego świętowania, by wszystko było gotowe na czas, dania kusily pięknym wyglądem i zapachem, a sterty naczyń nie piętrzyły się w kuchni? Pomogą Ci w tym nowoczesne urządzenia kuchenne Franke!

Wielkanocne przysmaki przechowasz w pojemnej chłodziarko- zamrażarce FCB 4001 NF S A+. Urządzenie wyposażone zostało w Super Cool, czyli system szybkiego schładzania dużych ilości żywności, zdolność przechowywania awaryjnego 14 godzin oraz przydatną funkcję szybkiego obniżania temperatury w komorze zamrażarki - Super Frost.

Pyszne dania, które z pewnością zachwycą Twoich bliskich, zaserwujesz dzięki piekarnikowi Franke Crystal Steel CS 912 M XS DCT 60+, wyposażonemu w programy automatyczne, takie jak m.in. Kompletne Menu, pozwalające na przygotowanie czterodaniowego posiłku w ciągu niespełna godziny czy Wellness, z pomocą którego przyrządzisz zdrowe i dietetyczne potrawy, idealne również na wielkanocny stół. Ponadto, piekarnik posiada system Autocook, zawierający 50 zdefiniowanych typów potraw z wykorzystaniem różnych kombinacji trybów, czasów i temperatur pieczenia. Po wybraniu przepisu, piekarnik piecze automatycznie, dobierając optymalne połączenie sposobu grzania, temperatury i czasu pieczenia.

Po świątecznym obiedzie, czas na zmywanie naczyń. Zostawmy to więc specjalście, bo w tym wypadku zmywarka Franke FDW 612 EHL A nie ma sobie równych. Ponieważ zmieści się w niej aż 12 kompletów naczyń, jest doskonałym rozwiązaniem dla osób, które dużo gotują i podejmują gości.

Święta Wielkanocne to czas spotkań z najbliższymi, domu wypełnionego zapachami wyśmienitych potraw. Ty zadbaj o dobry nastrój, a o porządek i sprawną pracę w kuchni zadbają urządzenia kuchenne Franke.

Wielkanocny przepis z bezpłatnej aplikacji Franke myMenu na faszzerowaną perliczkę.
Smacznego!

Składniki na 4 osoby:

Aromatyczne zioła – do smaku

Białe wytrawne wino – do smaku

Jaja – 1

Mleko – 40 g

Oliwa z oliwek – 40 g

Perliczka – 570 g

Pierś z perliczki – 80 g

Plastry surowego boczku – 30 g

Sól i pieprz – do smaku

Przygotowanie:

1. Umyj i oczyść perliczkę i otwórz ją strony grzbietu.

2. Do drobno posiekanych piersi perliczki dodaj aromatyczne zioła oraz sól/pieprz. Następnie, wymieszaj wszystkie składniki z jajkiem, dodając na końcu mleko. Będzie to farsz, który na tym etapie powinien być lepki i gęsty.

3. Wnętrze perliczki natrzyj solą i pieprzem i równomiernie rozłóż farsz, a następnie zamknij perliczkę. Obłóż całość boczkiem w plastrach.

4. Umieść perliczkę w naczyniu do pieczenia, dodaj oliwę z oliwy i wino. Włóż naczynie do piekarnika.

- Cena chłodziarko- zamrażarki FCB 4001 NF S A+: 4 499 zł
- Cena piekarnika Crystal Steel CS 912 M XS DCT 60+: 5 499 zł
- Cena zmywarki FDW 612 EHL A: 2 999 zł

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



Od ponad 100 lat marka Franke jest synonimem jakości i innowacji w projektowaniu oraz produkcji systemów kuchennych, sanitarnych oraz urządzeń dla gastronomii. Franke jest ambasadorem szwajcarskiej jakości i precyzji, która wyróżnia zlewozmywaki i baterie, ale także okapy płyty grzewcze, piekarniki, zmywarki, kuchenki mikrofalowe, chłodziarki oraz sortowniki odpadów, produkowane przez firmę. Franke, z główną siedzibą w Aarburgu (Szwajcaria), zatrudnia 10 tysięcy pracowników na całym świecie, posiada 81 oddziałów i działa w przeszło 100 krajach. W Polsce firma działa od 1993 roku, ma własny nowoczesny zakład produkcyjny w Sękocinie Nowym pod Warszawą i znaczący udział w krajowym rynku zlewozmywaków.

Franke Polska ([PRESS BOX](#))