

Amica

Mikrofałe mają swoich fanów, tak jak piłka nożna, która przeżywa właśnie swoje święto. To zwolennicy szybkich działań. Dla nich bardziej od wyrafinowanego smaku liczy się tempo, w jakim potrawa powstaje. Liczy się szybko i jeszcze szybciej. Są nieodrodnymi dziećmi naszych czasów – szybkiego życia. I co jakiś czas dostają nowe „zabawki”.

Pokolenie zwolenników szybkich potraw dorasta, dojrzewa, ale jakby się wciąż nie starzało. I niewiele ma wspólnego z fast foodem, jaki znamy ze słynnych sieci restauracji. Wolą domowe zacisze, a w nim – urządzenie, które zrewolucjonizowało kuchnię.

Pokolenie mikrofali nie jest wcale gorsze od innych, po prostu ma swoje wartości i własny smak. Jest nowoczesne i pasuje do nowoczesności. Do niego z kolei idealnie dopasowane są nowoczesne urządzenia – rozwiązania odpowiednie na szybkie tempo życia.

Amica pilnie obserwuje ten segment i regularnie przedstawia własne propozycje. Mistrzostwa Europy w piłce nożnej to wprost idealna okazja, by wspomnieć o najnowszych kuchniach mikrofalowych, które powinny zadowolić wszystkich miłośników szybkich akcji, nie tylko kibiców. Fani mikrofali mogą się zainteresować aż pięcioma wolnostojącymi modelami AMG z trzech linii: Basic, Medium, Decorative.

Pięć modeli, trzy linie oraz trzy atuty, które zadowolą nawet wybrednych użytkowników. Te atuty to Combigrill, Multi Waves System i Multi-stage Cooking.

Combigrill jest funkcją grzania kombinowanego, która umożliwia przyrządzanie potraw przy wykorzystaniu grilla i mikrofal. W zależności od kombinacji grilla i mocy mikrofal funkcja ta jest przydatna do przyrządzania ryżu, zapiekanek, pieczonych ziemniaków czy drobiu. Gwarantuje dokładne podgrzewanie potrawy i chrupiącą skórę.

Z kolei Multi Waves System (przestrzenna emisja fal) to system rozchodzenia się mikrofal, który gwarantuje idealnie równomierne podgrzewanie potraw. Specjalna konstrukcja wnętrza kucharki mikrofalowej (magnetron, prowadnica, komora) sprawia, że mikrofałe precyzyjnie docierają do wnętrza każdej potrawy.

Multi-stage Cooking (podgrzewanie wieloetapowe) to dwuetapowy system, który umożliwia w jednym trybie pracy szybkie rozmrożenie, a następnie podgrzanie potrawy przy wykorzystaniu optymalnych ustawień.

Oczywiście Amica produkuje kuchnie mikrofalowe nie tylko dla zwolenników tego rozwiązania. W tradycyjnej kuchni też jest miejsce na mikrofałe, i to nie jakieś pośrednie, w najciemniejszym kącie, ale w sąsiedztwie piekarnika elektrycznego na przykład. W nowoczesnym gospodarstwie mikrofałe nie muszą bowiem niczego zastępować, mogą natomiast dopełniać się z innymi urządzeniami. Bywają przecież chwile, kiedy okazują się niezastąpione – gdy trzeba szybko coś rozmrozić albo podgrzać, choćby nawet w przerwie meczu.

Amica

[WIECEJ INFORMACJI Z FIRMY AMICA WRONKI S.A. \(PRESS BOX\)](#)