



Lato kojarzy się ze słońcem, beztroską, długimi, ciepłymi dniami, ale też lekką kuchnią, w której dominują smaki soczystych owoców, warzyw, pachnących przypraw i świeżych ziół.

Przestronne kuchnie otwarte na salon sprzyjają spotkaniom w gronie przyjaciół podczas letnich wieczorów. Przygotowując wakacyjny poczęstunek - sałatki z sezonowych owoców, szaszłyki czy grillowane warzywa, warto mieć niezawodnych pomocników kuchennych, takich jak praktyczny zlewozmywak Hydros wykonany wytrzymałej, higienicznej stali szlachetnej wraz z przydatnymi akcesoriami oraz poręczną baterią Lounge, w której zastosowano nowoczesną dwustopniową dźwignię, co pozwala zaoszczędzić nawet do 50% wody.

Z pomocą takiego zestawu szybko i łatwo rozprawimy się z brudnymi naczyniami, a także dokładnie opłuczemy warzywa i owoce. Wygodna deska do krojenia, którą możemy umieścić bezpośrednio na zlewozmywaku da nam dodatkowe miejsce robocze. Rollmata natomiast może pełnić funkcję suszarki do naczyń i produktów spożywczych czy podstawki ochronnej do gorących garnków.

Nieocenionym wsparciem przy przygotowaniu dań na ciepło będzie prawdziwy profesjonalista, czyli piekarnik Franke Crystal Steel myMenu z 12 przydatnymi funkcjami, w tym z opcją grilla oraz wyposażony w programy automatyczne Wellness, Kompletne Menu, Pizza Plus, Menu Wegetariańskie.

Lato to świetny czas na wyczarowanie pysznych, zdrowych i lekkich przysmaków z bezpłatnej aplikacji Franke, która umożliwia także zdalne sterowanie piekarnikiem Franke myMenu za pomocą smartfona lub tableta.

Przepis z aplikacji Franke myMenu na szaszłyki z miecznika z koperkiem:

Składniki dla 4 osób:

Pasta anchois – do smaku

Masło – 40 g

Marchew – 80 g

Koperek – do smaku

Oliwa z oliwek – do smaku

Rukola – do smaku

Filety z soli – 120 g

Miecznik – 610 g

Sól i pieprz – do smaku

Przygotowanie:

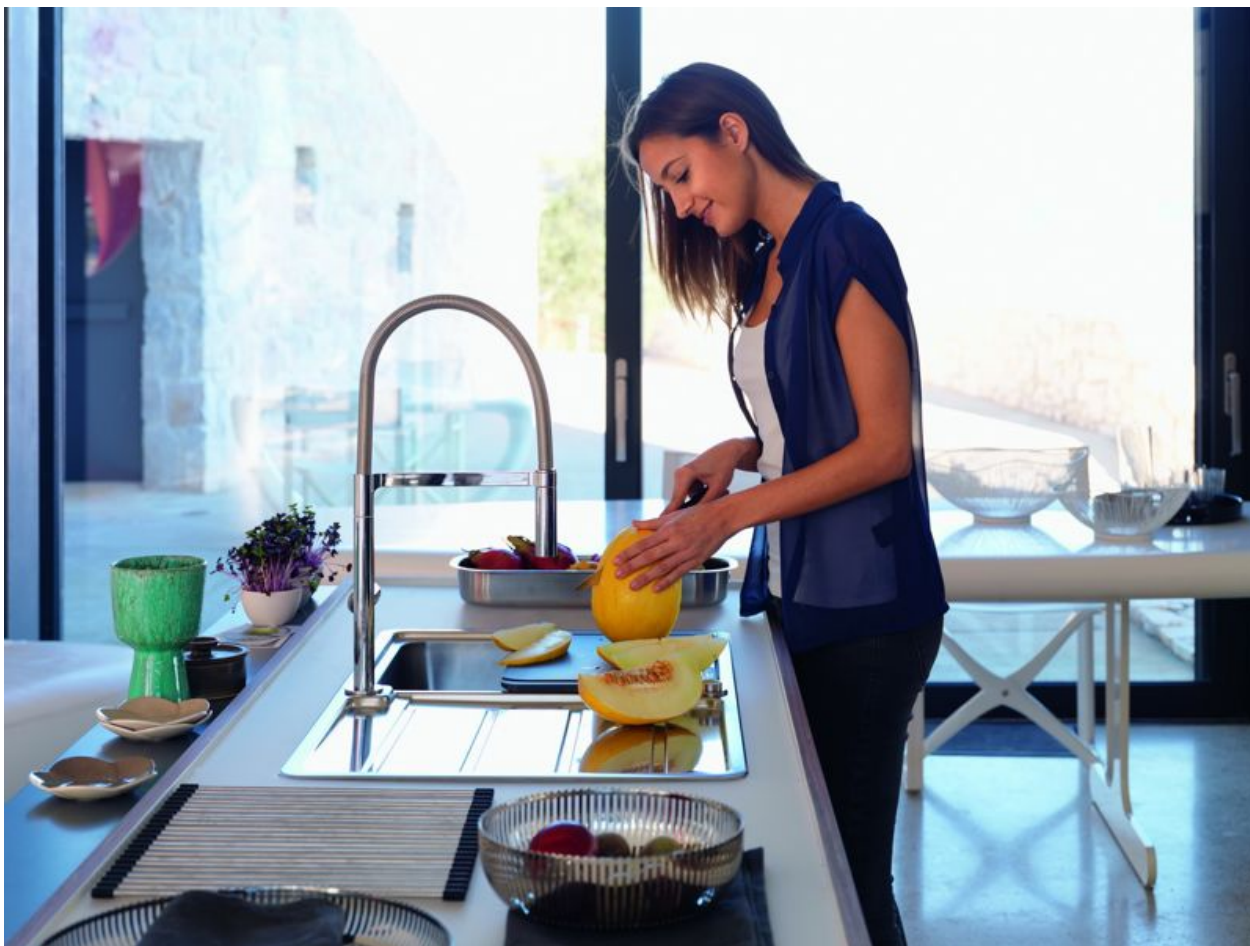
1. Pokrój miecznika w trzycentymetrowe kostki.
2. 2 łyżeczki pasty anchois rozsmaruj na filetach z soli i zawiń je w rolady. Dodaj posiekaną rukolę, nieco oliwy z oliwek i pieprzu.
3. Zblanszuj marchewki we wrzącej, osolonej wodzie, po czym przekrój je na połówki.
4. Wymieszaj posiekany koperek z masłem. Z powstałej masy uformuj cienki wałeczek i zawiń go w folię aluminiową. Trzymaj w lodówce do czasu, aż stwardnieje.
5. Na patyczki do szaszłyków nadziejaj na przemian kostki miecznika, roladki z soli i marchewki, aż do wykorzystania wszystkich składników.
6. Posmaruj szaszłyki oliwą z oliwek, dopraw solą i piecz przez około 30 minut w temperaturze 180 st. C
7. Podawaj z plastrami masła koperkowego.

Ceny:

Zlewozmywak Hydros 614: 1 399 zł

Bateria Lounge: 999 zł

Piekarnik Crystal Steel myMenu: 5 999 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](#))