



Warszawa, czerwiec 2018 r.

**Firma MPM poszerza swoje portfolio o produkty premium.
Czas na premierę urządzeń luksusowej marki Sam Cook.**

Gotowanie to nie tylko idealny smak potraw. To sztuka, która łączy w sobie miłość i pasję do kulinarniej kultury. Ciągłe obalanie stereotypów, eksperymenty i fuzje aromatów sprawiają, że danie jest efektem pracy nie zwykłego kucharza, a artysty. Jednak nawet najwięksi mistrzowie potrzebują wyjątkowych urządzeń. Właśnie takich jak Sam Cook.

Profesjonalizm w domowym zaciszu

Stworzona przez polską firmę MPM agd S.A linia produktów Sam Cook odpowiada na potrzeby wymagających i coraz bardziej świadomych kulinarnie konsumentów. Urządzenia są rezultatem pracy grona profesjonalistów, dla których gotowanie jest życiową pasją. Powstały z pasji do gotowania i rzeczy wyjątkowych, na bazie 30-letniego doświadczenia branży agd. Są wyjątkowe i odważne. Pozwolą użytkownikom prowadzić śmiałą, zdrową i innowacyjną kuchnię we własnym domu. Dbalność o każdy szczegół i najwyższa jakość wykonania sprawiają, że produkty poradzą sobie z próbą czasu i będą służyć domowym mistrzom kuchni przez lata. To inwestycja w jakość i profesjonalizm.

Wyrafinowana metoda sous vide

Technika do tej pory kojarzona wyłącznie z najlepszymi restauracjami na świecie, dzięki marce Sam Cook przenosi się do domowego zacisza. Kulinarny sukces sous vide to powolne gotowanie produktów w stałej, obniżonej temperaturze wody, w próżniowo zamkniętych woreczkach foliowych. Tak przyrządzone potrawy – mięsa, owoce morza czy warzywa – zachwycają esencjonalnością, niepowtarzalnym smakiem i delikatnością. Nie tracą pełni witamin i naturalnych składników odżywczych.

Termo cyrkulator Sous Vide PSC-20 marki Sam Cook odpowiada za obieg wody w naczyniu i kontrolę jej temperatury w trakcie gotowania. Jest prosty w obsłudze i z łatwością zmieści się w kuchennej szufladzie. Dotykowy panel z wyświetlaczem LED pozwala na regulację temperatury w zakresie od 0 do 90°C – co 0,5 °C oraz na ustawienie czasu pracy w zakresie od 0 do 99 godzin 59 minut – co 1 minutę. Ten profesjonalny produkt posiada automatyczny wyłącznik bezpieczeństwa oraz sygnalizację dźwiękową. Dzięki nim można zapomnieć o wodnej kąpieli produktu i po prostu wyjąć go, po usłyszeniu charakterystycznego sygnału.



Termo cyrkulator Sous Vide PSC-20 Sam Cook: cena detaliczna 699 złotych

W premierowej ofercie Sam Cook dostępna jest także **zgrzewarka próżniowa PSC-30** z elektronicznym panelem sterującym i 2-stopniową regulacją poziomu próżni. Pozwala na przygotowanie woreczków z żywnością do gotowania metodą sous-vide oraz magazynowanie żywności w zamrażarce lub lodówce. Dzięki szczelnym woreczkom foliowym powietrze, a tym samym bakterie nie mają dostępu do produktów żywnościowych. Zachowują one naturalny smak oraz właściwy wygląd i formę.

Zgrzewarka próżniowa PSC-30 Sam Cook: cena detaliczna 449 złotych

Multizadaniowy pomocnik

Rozwiązania typu 2 w 1 cieszą się dużą popularnością. Konsumenci poszukują urządzeń, które pozwalają im na oszczędność czasu i miejsca. **Termorobot PSC-10 marki Sam Cook** łączy w sobie zalety aż 13 różnych kuchennych akcesoriów. Pozwala na gotowanie, gotowanie na parze, wyrabianie ciasta, miksowanie, siekanie, emulgowanie, blendowanie, szatkowanie, ubijanie, rozpuszczanie, podgrzewanie, smażenie, a nawet ważenie produktów. Urządzenie może pracować w trybie automatycznym lub manualnym. Jest precyzyjne i potrafi dopasować się do indywidualnych preferencji. Użytkownik w każdej chwili może wpłynąć na temperaturę czy prędkość przygotowywania potrawy. Wygodnym rozwiązaniem jest również wlew w pokrywie dzbanka umożliwiający dodawanie produktów w czasie pracy urządzenia, wbudowana waga oraz sygnalizacja dźwiękowa informująca o statusie wykonania zadania. Dzięki niemu każdy z łatwością przygotowuje zupy, sosy, sałatki, dania główne, desery, dżemy czy nawet lody.

Termorobot PSC-10 Sam Cook: cena detaliczna 1999 złotych

Wysokie obroty

Blender wysokoobrotowy PSC-40 marki Sam Cook działa z prędkością 30000 obrotów na minutę. Maksymalnie rozdrabnia i łączy wszystkie składniki. Wyposażony w dzbanek z Tritanu o pojemności 2000 ml z kopułą wyciszającą pozwala na przygotowanie smacznych i zdrowych dań. Użytkownik może wybrać jeden z 6 programów: warzywa, soja, zupy, orzechy, sosy lub smoothie. Dla fanów tworzenia kuchni od podstaw ważne będzie to, że urządzenie potrafi zmienić m.in.: ziarenka ryżu w mąkę a orzechy w masło orzechowe.

Blender wysokoobrotowy PSC-40 Sam Cook: cena detaliczna 1699 złotych



Pora zwolnić

Alternatywą dla wysokich obrotów jest **wyciskarka wolnoobrotowa PSC-50 marki Sam Cook**. Działa z prędkością 33 obrotów na minutę i jest jedną z najwolniejszych na rynku! Jej największą zaletą jest potrójne działanie. Na początku rozdrabnia owoce, miażdży je, aby na końcu wycisnąć sok. W zestawie z urządzeniem występują dwa sита, które pozwolą na przygotowanie napojów klarownych lub zawiesistych, z drobinami wartościowego miększu.

Wyciskarka wolnoobrotowa PSC-50 Sam Cook: cena detaliczna 1000 złotych

Zdrowie na wynos

NutriBlender PSC-80 marki Sam Cook pozwala przygotować świeże koktajle, które można zabrać ze sobą wszędzie. Działa z prędkością 20000 obrotów na minutę. System noży najwyższej jakości w połączeniu z wysokimi obrotami silnika sprawia, że składniki (owoce, warzywa) miksowane są wyjątkowo dokładnie. W zestawie znajdują się trzy wymienne butelki wykonane z nowoczesnego Tritanu. Dwie o pojemności max 700 ml, jedna o pojemności max 1200 ml.

NutriBlender PSC-80 Sam Cook: cena detaliczna 499 złotych

Mix smaków

W ofercie marki Sam Cook znalazł się uniwersalny **mikser ręczny PSC-90**. To urządzenie wysokiej klasy, które stanowi świetną bazę profesjonalnej, domowej kuchni. O klasie miksera Sam Cook świadczą akcesoria – mieszadła wykonane ze stalowych taśm, odpornych na pęknięcia i zdecydowanie trwalsze od akcesoriów drucianych. Moc 500 W pozwala na niezawodną pracę nawet w bardzo wymagających warunkach.

Mikser ręczny PSC-90 Sam Cook: cena detaliczna 249 złotych

Sam Cook to linia produktów stworzona dla wymagających. Od teraz profesjonalizm i pasja do gotowania będą obecne w każdym domu.



Biuro prasowe:

Jagoda Chojecka, Agencja PR Hub
tel. +48 533 337 950
jagoda.chojecka@prhub.eu

Anna Pietrzak, Specjalista ds marketingu MPM agd S.A.
tel. +48 510 130 228
apietrzak@mpm.pl