



Warszawa, luty 2019 r.

Wyciśnij z życia co się da!

Precyzyjna. Niezawodna. Wolnoobrotowa. Poznaj nową wyciskarkę do soków marki Sam Cook, która wzbogaci Twoją dietę o pyszne i wartościowe koktajle warzywno-owocowe z różnych zakątków świata. Odkryj nowe smaki i wejdź w wiosnę z nową, zieloną energią.

O tym, że owoce i warzywa powinny stanowić podstawę żywienia każdego człowieka wiemy wszyscy. Spożywając je każdego dnia dostarczamy swojemu organizmowi niezliczonej ilości witamin, błonnika, związków polifenolowych i minerałów, które skutecznie pomagają utrzymać dobre samopoczucie oraz zminimalizować ryzyko chorób. Aby pokochać zieleninę, warto poeksperymentować i odkryć krainę nieograniczonych możliwości, jakie nam oferuje! Podróżuj, wyciskaj i baw się smakiem razem z wyciskarką wolnoobrotową Sam Cook.

Poczuj smak ciepłych krajów

Do lata i wakacji jeszcze daleko, ale już teraz możemy przenieść się myślami na gorące plaże tropików. Jak to zrobić? To proste, wystarczy zaopatrzyć się w dojrzałe i soczyste owoce. Słodkie mango i kwaskowata marakuja, jak za dotknięciem czarodziejskiej różdżki, mogą przemienić się w przepyszny koktajl rodem z rajskiej wyspy Bali. Jeżeli jednak bliższe naszemu sercu jest wspomnienie o Hawajach, skutecznie przywoła je świeży, aromatyczny sok z ananasów, bogaty w bromelainę, doskonale wspomagający procesy trawienne. Czerwone, dojrzewające w słońcu pomarańcze połączone z granatem to kompozycja, uwielbiana przez Włochów. W skrócie – ile owoców tyle możliwości, dlatego próbuj, łącz i odkrywaj prawdziwą eksplozję smaków we własnej kuchni!

Polskie skarby

Zgodnie z powiedzeniem „cudze chwalicie, swojego nie znacie”, koniecznie należy wspomnieć o tym, co oferuje polska ziemia. Nasza propozycja to koktajl skomponowany z sezonowych warzyw i owoców, o nazwie „Witalność”, do przygotowania którego potrzebować będziemy:



- 5 marchwi (bardzo dużą marchew przeciąć wzdłuż i w poprzek, średnią tylko wzdłuż)
- 4 jabłka (duże jabłka pokrój na części)
- 2 średnie łodygi selera naciowego
- plaster (1 cm) imbiru do smaku
- ¼ cytryny bez skórki
- 1 łyżeczka nasion chia

Koktajl ten wpłynie korzystnie na wzmocnienie odporności, pamięci i koncentracji oraz na oczyszczenie organizmu z toksyn. Takie połączenie jest łatwo przyswajalne i zajmuje minimum czasu. Wystarczy wymyć i wycisnąć warzywa lub owoce, na które w danym momencie mamy ochotę. To świetna metoda na pozimowy detoks.

Niezły wycisk

Wyciskarka wolnoobrotowa PSC-50 marki Sam Cook, umożliwia otrzymanie soku nie tylko z jędrnych i soczystych owoców, ale również z natki pietruszki czy jarmużu! W wyposażeniu znajdziemy dwa filtry sitkowe ze stali nierdzewnej do soków klarownych (małe oczka) i tych gęstych,

o wyższej zawartości błonnika (duże oczka). W ten sposób, każdy będzie mógł stworzyć swój „sok idealny” – również pod kątem konsystencji.

Precyzyjna i powolna praca wyciskarki (33 obroty na minutę) oraz wydłużony mechanizm wewnętrzny (tzw. ślimak), miażdżą dokładnie każdy produkt. Dodatkowo firma wyposażyla sprzęt w funkcję revers, która podczas mielenia produktów włóknistych, takich jak np. korzeń pietruszki, gniazdo jabłka czy seler naciowy, ponownie wypycha przemielony miąższ w górę. Opcja ta jest bardzo pomocna, gdy wyciskarka się zatka.

Inteligentna i łatwa w obsłudze

Inteligentny system blokujący uruchomienie nieprawidłowo zamontowanego urządzenia oraz specjalny, obrotowy podajnik, to gwarancja bezpiecznego i komfortowego użytkowania. Gumowe, antypoślizgowe nóżki, stabilizują wyciskarkę w trudnych kuchennych warunkach, a funkcja automatycznego czyszczenia, pomoże z usunąć wszelkie zaschnięte resztki po wyciskaniu.

Urządzenie wykonano z materiałów niezawierających bisfenolu (BPA free), dzięki czemu jest w 100% przyjazne dla zdrowia. Warto więc poszerzyć swój kuchenny asortyment o wyciskarkę



wolnoobrotową Sam Cook i rozpocząć uzupełnianie witamin, wyciskając soki ze świeżych, sezonowych warzyw i owoców.

Wyciskarka wolnoobrotowa PSC-50 Sam Cook cena detaliczna 1999 zł

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