**Informacja prasowa**

Warszawa, 17 grudnia 2019

Idealna pieczeń dzięki 4 punktom

**Jaki jest sekret idealnej pieczeni? Odpowiedzi może być tyle, ile zapytanych o to osób: jedni wskażą odpowiednią marynatę, drudzy opieczenie mięsa przed włożeniem do piekarnika, odpowiedni farsz, a jeszcze inni wskażą dobrany do rodzaju mięsa sos. Nieważne, który z tych elementów jest dla nas kluczowy, ponieważ obejdziemy się smakiem, jeśli nie zadbamy o odpowiednią obróbkę termiczną dania przez cały proces pieczenia. To jeden z najtrudniejszych do skontrolowania elementów, bowiem zazwyczaj nie mamy wglądu do wnętrza pieczonego mięsa. Rozwiązaniem tego problemu jest czteropunktowa sonda termiczna „MultiSense Probe”, obecna w piekarnikach Whirlpool W Collection. Jak ją wykorzystać?**

**Przygotuj mięso!**

Aby wykorzystanie sondy zapewniło nam 100% skuteczności w trakcie przygotowywania mięsa, w pierwszej kolejności musimy je odpowiednio przygotować. Kluczowym procesem, który powinniśmy wymusić na pieczonych przez nas kawałkach mięsa przed umieszczeniem ich w komorze piekarnika jest utwardzenie wierzchniej powierzchni mięsa. Dlaczego? Ścięte białko z zewnątrz nie pozwoli na wypływanie soków z wnętrza, a to zagwarantuje nam, że finalne danie nie będzie wysuszone i pozbawione naturalnych aromatów. W tym celu najczęściej marynujemy mięso, najlepiej zrobić to 1-2 dni wcześniej. Możemy też je opiec w wysokiej temperaturze przed umieszczeniem w piekarniku. Choć jest to rozwiązanie zdecydowanie szybsze, nie pozwoli nadać mięsu dodatkowych aromatów. Równie popularnym rozwiązaniem jest pieczenie mięsa w tzw. rękawie.

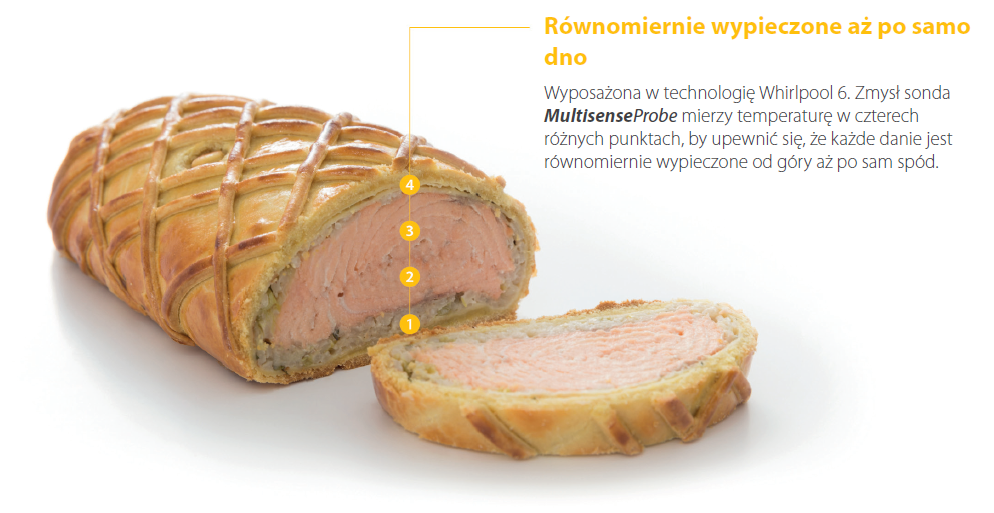
**Mięso przygotowane, zatem przypomnij… po co mi sonda?**

Jeśli nasze mięso jest już przygotowane do procesu pieczenia, możemy je umieścić w komorze piekarnika. Termosonda MultisenseProbe monitoruje temperaturę potrawy w czterech punktach, zapewniając pełną kontrolę temperatury w jej wnętrzu i na powierzchni, dzięki czemu pozwala za każdym razem osiągnąć idealny poziom wypieczenia. Technologia została specjalnie zaprojektowana do stosowania z różnymi rodzajami potraw i naczyń. Co więcej, przewód sondy jest usztywniony i nie wymaga dodatkowego podparcia, dlatego może być stosowany również do monitorowania temperatury substancji płynnych. To bardzo istotne, ponieważ o ile różne rodzaje mięs moglibyśmy piec przy pomocy termosondy jednopunktowej (oczywiście pomiar nie będzie na tyle dokładny, na ile jest w przypadku opisywanej funkcji z czterema sensorami), to dzięki opatentowanej sondzie czteropunktowej można również piec dania, których początkowa konsystencja jest płynna, np. ciasta czy chleb. Wykorzystanie do tego zadania sondy jednopunktowej byłoby niemożliwe.

**Czteropunktowa sonda idealna także do chleba i ciasta. Jak jej używać?**

Wystarczy umieścić termosondę MultisenseProbe w przyrządzanej potrawie (nawet, jeśli jest to ciasto lub chleb), by uzyskać pomiar temperatury w czterech różnych punktach. Odczyty z sondy przesyłane są do piekarnika, który odpowiednio dostosowuje temperaturę i czas, gwarantując za każdym razem najwyższą jakość wypieku. Dzięki temu po wstawieniu dania do komory piekarnika możemy zaufać technologii 6. Zmysł, która będzie monitorować i dostosowywać parametry pieczenia do aktualnego stanu naszej pieczeni (tak by danie np. nie przypaliło się czy nie pozostało niedopieczone).





– *Jako szef kuchni lubię, gdy wszystko jest perfekcyjnie przygotowane. Dzięki termosondzie MultisenseProbe nie muszę zaglądać do piekarnika i sprawdzać, czy pieczeń się zarumieniła, lasagne jest chrupiąca z zewnątrz i aksamitna w środku, a ciasto upiekło. W piekarnikach Whirlpool z linii W Collection robi to za mnie nowoczesna termosonda, która na bieżąco kontroluje temperaturę aż w czterech punktach gotowanego dania jednocześnie. Nie ma mowy o nieudanych potrawach. I to jest rewelacyjne!* – mówi Marco Ghia, chef Akademii Kulinarnej Whirlpool.

Czteropunktową sondę znajdziemy w piekarnikach Whirlpool z linii W Collection, np. w modelu W9 OM2 4MS2 H. Posiada on także inne udogodnienia, m.in. dzięki zastosowanej technologii 6. Zmysł, oferuje 60 programów automatycznych. Za pomocą przejrzystego panelu możemy wybrać interesujący nas przepis, a technologia 6. Zmysł pomoże przygotować go perfekcyjnie za każdym razem, zapewniając pomoc krok po kroku podczas gotowania. Wskazówki są widoczne na kolorowym wyświetlaczu TFT o przekątnej 3,5 cala. Co więcej, urządzenie można zdalnie obsługiwać z dowolnego miejsca na świecie za pomocą aplikacji 6th Sense Live zainstalowanej np. na smartfonie. Nie mniej istotna jest możliwość przygotowywania kilku potraw jednocześnie, a pozwala na to funkcja Cook4. Gwarantuje ona możliwość pieczenia jednocześnie aż 4 dań na różnych poziomach piekarnika, bez przenikania się zapachów i smaków pieczonych potraw między sobą. Nie musimy się również obawiać o wygodę oraz bezpieczne wysuwanie blach z piekarnika. Piekarnik posiada prowadnice teleskopowe do zamontowania na 2 poziomach pieczenia.

**Kontakt dla mediów:**

Marcin Ścigała

e-mail: [marcin.scigala@38pr.pl](mailto:marcin.scigala@38pr.pl), tel.: 517 379 253

Whirlpool Corporation to największy z producentów dużego sprzętu AGD na świecie, który w 2017 roku osiągnął sprzedaż roczną w wysokości ok. 21 mld USD, zatrudniał 92 tys. pracowników i posiadał 70 zakładów produkcyjnych i badawczych ośrodków technologicznych. Koncern sprzedaje produkty *Whirlpool, KitchenAid, Maytag, Consul, Brastemp, Amana, Bauknecht, Jenn-Air, Indesit, Hotpoint* i innych dużych marek w prawie każdym kraju na całym świecie.

W regionie Europy, Bliskiego Wschodu i Afryki (EMEA) koncern zatrudnia ok. 22 tys. pracowników, prowadzi sprzedaż w ponad 30 krajach oraz posiada zakłady produkcyjne i badawcze ośrodki technologiczne na terenie 7 krajów. Whirlpool EMEA to segment operacyjny Whirlpool Corporation, którego centrala znajduje się w Pero (MI) we Włoszech. Dodatkowe informacje o firmie można znaleźć na stronie [WhirlpoolCorp.com](http://www.whirlpoolcorp.com/latest-news-in-emea/), a także na [LinkedIn](https://www.linkedin.com/company/Whirlpool-Emea), [Twitter](https://twitter.com/WhirlpoolCorp) i [Medium](https://medium.com/whirlpool-emea/).