Warszawa, styczeń 2020 r.

**Oczyszczają i poprawiają kondycję – poznaj moc aromatycznych herbat!**

**Filiżanka herbaty to idealna propozycja na chłodne, zimowe popołudnia. Wspaniale rozgrzewa i ma właściwości relaksujące. Może również wzmacniać, rewitalizować   
i oczyszczać organizm, a nawet pomagać w zwalczaniu niechcianych infekcji. Wystarczy trochę gorącej wody i... garść sprawdzonych przepisów.**

Zimą, we wszystkich kawiarniach szczyt popularności biją napary na bazie miodu, pomarańczy, imbiru i czarnej herbaty. Wzbogacane często goździkami, cynamonem   
i syropem z malin, mają właściwości, które skutecznie budują odporność i wspomagają leczenie górnych dróg oddechowych. Jest to swojego rodzaju zimowy klasyk, niezwykle wartościowy, jednak dobrze znany wszystkim amatorom herbacianych naparów. **Sam Cook** wyruszył w daleką podróż po krainie rozgrzewających napoi, by przedstawić oryginalną, alternatywną mieszankę smaków, przygotowaną w wielkim stylu!

**Stylowe zaparzanie**

Dla wszystkich miłośników nie tylko herbat, ale również design’u, prostoty i funkcjonalności, marka **Sam Cook** stworzyła wyjątkowy produkt w postaci oryginalnego i ujmującego swoim wyglądem **czajnika elektrycznego PSC-100**. Swoją stylistyką wyraźnie nawiązuje do klasycznego wzornictwa z przed kilku dekad – zaokrąglony kształt urządzenia, analogowy wskaźnik temperatur oraz zdejmowana pokrywa, to znaki typowe dla barwnych lat 50.   
W parze z nowoczesnym, srebrnym, błyszczącym wykończeniem, czajnik zyskuje niepowtarzalny charakter. Dwie wersje kolorystyczne: czarna i biała, będą stanowić oryginalną ozdobę modnego kuchennego wnętrza. Poza niewątpliwie atrakcyjnym wyglądem, urządzenie ma jeszcze wiele innych zalet. Specjalna konstrukcja sprawia,   
że proces gotowania jest cichy, a wysoka moc (3000 W) doprowadza wodę do wrzenia niezwykle szybko. Czajnik o pojemności 1,7L wykonany jest z najwyższej jakości materiałów. Zestaw obejmuje dwa wymienne filtry, stabilną obrotową podstawę 360° oraz oryginalny, bezawaryjny włącznik STRIX.

**Czajnik elektryczny Sam Cook PSC-100 cena detaliczna: 227 PLN**

**Manager temperatury**

Zanim przejdziemy do omówienia konkretnych przepisów, warto wspomnieć, że każda   
z herbat rządzi się swoimi prawami. Do każdego koloru powinniśmy dostosować odpowiednio temperaturę parzenia. Herbatę czarną najlepiej zalać wodą podgrzaną do ok. 90°C, białą ok. 75-85°C, natomiast zieloną do ok. 70°C. Stosując te zasady będziemy mieć pewność, że nie pozbawimy naparu cennych właściwości. By uniknąć kłopotliwej „zabawy”   
z ręcznym termometrem do wody, warto zdecydować się na czajnik, który wykona to za nas. Model **PSC-110 marki Sam Cook** nie tylko wyłączy się po osiągnięciu ustalonej temperatury (60°C – 100°C co 10°C), ale również utrzyma ją na wybranym poziomie przez odpowiedni czas. Wysoka moc czajnika (3000 W) gwarantuje niezwykle szybkie gotowanie wody (nawet 1,7 L), a inteligentna sygnalizacja dźwiękiem informuje o osiągnięciu pożądanej temperatury. Minimalistyczny design urządzenia, wyróżnia się spośród innych swoją prostotą i elegancją. Nowoczesne rozwiązania takie jak intuicyjny, dotykowy panel sterujący z wyświetlaczem LED czy automatyczna pokrywa, podnoszą komfort użytkowania.

**Czajnik elektryczny Sam Cook PSC-110 cena detaliczna: 252 PLN**

**Napar z polskich superfoods!**

Owoce jarzębiny słyną z dużej dawki witaminy C. Mają działanie przeciwzapalne, świetnie sprawdzają się przy przeziębieniach, problemach z krążeniem i trawieniem.   
Do przygotowania naparu wystarczą 3 składniki, wrzątek i odrobina cierpliwości.

Składniki:

* jarzębina
* liście czarnej herbaty
* owoce czarnej porzeczki

Przepis:

1. W pełni dojrzałą, zebraną w październiku jarzębinę, suszymy w temperaturze 40°C. Jeśli nie zdążyliśmy tego zrobić zawsze możemy kupić.
2. Mocno wyschnięte owoce zgniatamy łyżką i mieszamy z liśćmi czarnej herbaty w proporcjach 2:1.
3. Opcjonalnie dodajemy łyżeczkę ususzonych owoców czarnej porzeczki.
4. Susz przekładamy do termosu, zalewamy wrzątkiem i odstawiamy na 2-3 godziny. Przed wypiciem ciepłego napoju, można go przecedzić.

**Czerwone oczyszczenie**

Napar z czerwonej herbaty, która jest odmianą herbaty czarnej, wspomaga procesy trawienia i pomaga oczyścić organizm z toksyn.

Przepis:

1. Liście czerwonej herbaty zalewamy przegotowaną wodą, o temperaturze 90°C. Po maksymalnie trzech minutach napój jest gotowy do spożycia. Liście można zaparzać kilkukrotnie.
2. Gorącą herbatę zaleca się pić kilkanaście minut po posiłku.

**www.samcook.eu**

Biuro prasowe marki:

Jagoda Chojecka, PR Hub

tel. +48 533 337 950

jagoda.chojecka@prhub.eu

Marzena Łęgowiak-Sierżęga, MPM agd S.A.

tel. + 48 (22) 380 52 00

[marzenasierzega@mpm.pl](mailto:marzenasierzega@mpm.pl)