**Wizytówka produktowa**

**Instant Pot® Duo Crisp Ultimate Lid – multicooker i frytkownica powietrzna w jednym!**

**Instant Pot® Duo Crisp Ultimate Lid Air Fryer** to nowość na polskim rynku. Urządzenie łączy w sobie funkcje frytkownicy powietrznej i multicookera, dzięki innowacyjnemu zastosowaniu jednej uniwersalnej pokrywy. Umożliwia ona zaoszczędzenie miejsca w kuchni i sprawia, że przyrządzanie posiłków staje się niezwykle proste – wystarczy zdjąć osłonę do gotowania pod ciśnieniem, a sprzęt jest gotowy do smażenia gorącym powietrzem. Przygotowanie potraw w multicookerze ułatwia również 13 inteligentnych programów, które można dostosowywać do własnych potrzeb. Duo Crisp Ultimate Lid zastępuje większość sprzętów kuchennych jak m.in.: air fryer, grill, piekarnik, wolnowar, parowar, patelnia, dehydrator czy jogurtownica. Z pomocą wszechstronnego urządzenia gotowanie jest nie tylko szybsze i zdrowsze, ale również tańsze – multicooker Instant Pot zużywa 4,4 razy mniej prądu niż piekarnik, pozwalając zaoszczędzić nawet do 80 proc. kosztów energii. Wygodę użytkowania zapewnia duży i czytelny panel sterowania, możliwość mycia garnka w zmywarce oraz zautomatyzowanie procesu uwalniania pary, co zwiększa komfort   
i bezpieczeństwo gotowania. Pojemność 6,2 l sprawia, że urządzenie sprawdzi się zarówno dla singli, jak i dużej rodziny.

**Metody przygotowania potraw dostępne w urządzeniu:**

* gotowanie pod ciśnieniem (szybkowar)
* smażenie gorącym powietrzem (air fryer)
* pieczenie
* podsmażanie
* grillowanie
* wolne gotowanie (wolnowar)
* gotowanie metodą sous vide
* podgrzewanie żywności
* suszenie (dehydrator)
* wyrastanie ciast
* przyrządzanie jogurtów

**Charakterystyka i zalety urządzenia:**

* aż **13 różnych programów gotowania łączących funkcje szybkowaru i frytkownicy powietrznej** z możliwością **indywidualnej konfiguracji** dla smacznych, zdrowych i łatwych w przyrządzeniu posiłków,
* **wstępnie skonfigurowane programy Smart** wbudowane w urządzenie, ułatwiające naukę jego obsługi,
* jedna **uniwersalna pokrywa Ultimate** dla wszystkich funkcji urządzenia pozwalająca zaoszczędzić miejsce i w prosty sposób przejść z gotowania pod ciśnieniem (pressure cook) do smażenia powietrzem (air fry),
* **technologia obiegu powietrza EvenCrisp™** w metodzie air fry zapewniająca chrupkość i delikatność potraw, przy zminimalizowaniu użycia oleju i tłuszczu nawet o 95%,
* **krótki czas rozgrzewania i bardziej wydajna dystrybucja ciepła** wewnątrz urządzenia, zapewniające **oszczędność energii nawet do 80%** w porównaniu z tradycyjnym piekarnikiem,
* **nawet do 70% szybsze przygotowanie potraw** względem tradycyjnego gotowania,
* **wygodny i czytelny panel sterowania** umożliwiający szybką i intuicyjną konfigurację ustawień,
* dopracowany **system zabezpieczeń pokrywy** z prostym w użyciu przełącznikiem blokady
* **3 różne opcje uwalniania pary** sterowane za pomocą panelu wyświetlacza,
* jedyny multicooker z **instrukcjami gotowania krok po kroku** z powiadomieniem „OK”, aby bezpiecznie otworzyć pokrywę,
* **pojemność 6,2 l** umożliwiająca gotowanie wielu porcji na raz,
* **możliwość mycia urządzenia w zmywarce,**
* produkt wolny od **BPA/PFOA/PTFE.**

**Cena sugerowana: 1 890 zł – model Duo™ Crisp™ Ultimate Lid o pojemności 6,2 l**

Więcej informacji: [www.instant-pot.pl](http://www.instant-pot.pl)

**O marce**

Instant Pot to założona w 2010 roku amerykańska marka elektrycznych multicookerów, która szturmem podbiła globalne rynki. Urządzenie pozwala na wyeliminowanie większości sprzętów kuchennych i akcesoriów jak garnki czy patelnie. W zależności od modelu posiada takie funkcje jak m.in.: gotowanie pod ciśnieniem, powolne gotowanie, przyrządzanie dań na parze lub metodą sous vide, pieczenie, obróbka termiczna ryżu i zbóż, smażenie, a nawet suszenie oraz frytkownica powietrzna (Air Fry). Dzięki Instant Pot można przygotować pyszne i zdrowe posiłki w łatwy sposób, nawet o 70% szybciej niż gotując tradycyjnymi metodami, oszczędzając przy tym energię elektryczną. Wyłącznym dystrybutorem w Polsce urządzeń Instant Pot jest spółka Top Concept. Więcej informacji <https://instant-pot.pl/>.

**Kontakt dla mediów:**

Katarzyna Zawadzka   
Tel.: + 48 796 996 240  
E-mail: [katarzyna.zawadzka@goodonepr.pl](mailto:katarzyna.zawadzka@goodonepr.pl)

Ilona Rutkowska   
Tel.: + 48 796 996 259  
E-mail: [ilona.rutkowska@goodonepr.pl](mailto:ilona.rutkowska@goodonepr.pl)