Ożarów Mazowiecki, 16 czerwca 2021

Informacja prasowa

**Lifehacki na domowe gotowanie bez niespodzianek**

**Świat wywrócił się do góry nogami, a nasze mieszkania w jednym momencie stały się biurem, szkołą i miejscem odpoczynku. Produktywność, zarządzanie czasem, sprytne rozwiązania, które usprawniają domowe obowiązki… jak w tym czasie znaleźć jeszcze motywację do przygotowania domowych posiłków? To duże wyzwanie. Proponujemy sprawdzone sposoby na kulinarną rutynę, która wcale nie musi być nudna!**

**Tip pierwszy: zorganizuj swoją domową spiżarnię**

Możesz uprościć swoje codzienne gotowanie, wybierając tylko te składniki, które lubisz ty i twoi domownicy. Używasz ich regularnie i zawsze masz pomysł jak przygotować z nich smaczne danie. Pamiętaj, aby zawsze mieć pod ręką ryż, makaron, ulubione rośliny strączkowe. To doskonała baza do tworzenia smacznych i szybkich posiłków.

**Tip drugi: znajdź przepisy, które są proste i łatwe do przygotowania**

Niezależnie od tego, czy lubisz jeść risotto z grzybami, curry z kurczakiem i komosą ryżową, albo zapiekanki możesz zawsze zaoszczędzić czas podczas ich przygotowania. Wszystko dzięki odpowiednio dobranym sprzętom AGD, które nie tylko ułatwiają gotowanie, ale również są proste w czyszczeniu. Dania jednogarnkowe bez problemu przygotujesz na płytach indukcyjnych, które umożliwiają połączenie dwóch stref gotowania w jedną i wykrywają dokładny rozmiar garnka. Twoi domownicy jedzą o różnych porach? To nie jest już problem! Dzięki odpowiednim, ułatwiającym codzienność funkcjom płyt możliwe jest podtrzymywanie potrawy w stałej temperaturze przez dłuższy czas, a szybsze gotowane możliwe jest dzięki funkcji booster, która przyspiesza proces podgrzewania.

**Tip trzeci: wykorzystuj sprytne funkcjonalności swoich kuchennych urządzeń**

Jeśli masz swoje ulubione przepisy i często je przygotowujesz zastanów się nad urządzeniami, które w inteligentny sposób wykorzystują najczęściej używane programy czy temperatury. Taki piekarnik czy mikrofalówka, zdecydowanie ułatwiają nam codzienność i zaoszczędzają czas, kiedy nie musisz zajmować się ciągłym wybieraniem ustawień. Inteligentne urządzenia zapamiętają ostatnio używane przez ciebie ustawienia i zastosują je, kiedy będziesz kolejny raz piec ulubiony chleb bananowy czy sernik.

**Tip czwarty: planuj posiłki i gotuj partiami, kluczem do sukcesu odpowiednie przechowywanie**

Zaplanuj posiłki na cały tydzień i twórz listy zakupów. Staraj się zawsze dodawać do posiłków świeże produkty jak np. warzywa czy owoce. Pamiętaj też o wykorzystywaniu produktów, które już masz w lodówce. Wszystko po to, aby uniknąć marnowania żywności. Pamiętaj też o odpowiednim przechowywaniu, najlepiej w lodówce, która zadba o to, żeby produkty nadawały się jak najdłużej do spożycia, przechowuj je w specjalnie przeznaczonej do tego przegrodzie. Dodatkowe funkcje takie jak **AdaptTech** czy **IonAir** utrzymują świeżość i pełnię składników odżywczych, niezależnie od tego, jak często jak często zaglądasz do swojej lodówki.

**Jakie sprzęty możesz wybrać do swojej kuchni?**

**Piekarnik Simplicity Gorenje z funkcją AdaptBake**

Piekarnik zapamiętuje najczęściej używane ustawienie temperatury dla każdego wstępnie ustawionego programu i zaproponuje najnowsze lub najczęściej używane ustawienie przy następnym użyciu.

**Cena: 1 599 PLN**

**Płyta indukcyjna Simplicity Gorenje z funkcją BridgeZone**

Płyta indukcyjna z dwoma połączonymi polami ułatwia gotowanie w dużych garnkach. Dwie oddzielne strefy gotowania można połączyć w jedną dużą strefę gotowania, jednym prostym dotknięciem. Idealne rozwiązanie przy jednoczesnym przygotowywaniu większych porcji jedzenia i dodatków.

**Cena: 1 999 PLN**

**Lodówka Simplicity Gorenje z funkcją AdaptTech**

Ten inteligentny system został opracowany, aby utrzymywać optymalną temperaturę w lodówce niezależnie od tego, jak często otwierasz drzwi. Lodówka stale monitoruje sposób korzystania z niej i zarządza temperaturą, aby zapobiec wzrostowi temperatury i zapewnić świeżość żywności.

**Cena: 2 299 PLN**

Więcej informacji na: <https://pl.gorenje.com/>

Kontakt dla mediów:

38 Content Communication

Katarzyna Czubak

[katarzyna.czubak@38pr.pl](mailto:katarzyna.czubak@38pr.pl)

+ 48 505 777 858