



Multiquick Fresh System

Uutta tuoretta ajattelua Braunilta

Pikasekoitin vatkaa ja hienontaa. Braunin uusi Multiquick FreshSystem pystyy kuitenkin muuhunkin: Ainutlaatuisen vakuumitekniikan käyttäminen säilyttää ruoan tuoreena jopa kolme kertaa tavallista jääkaappisäilytystä pidempään.

Happi on yksi ruoan pilaantumisen pääasiallisista syistä. Se aiheuttaa kemiallisen reaktion, jolloin ruuan ravintoarvot, vitamiinitaso, koostumus, väri ja maku heikkenevät.

Uuteen Multiquickiin kuuluvan vakuumpumpun avulla niin vihannekset, kala kuin lihakkin voidaan tyhjiöpakata, jolloin ne pysyvät tuoreena ja maukkaana jopa kolme kertaa pidempään kuin normaalisti jääkaapissa säilytettynä.

Multiquick FreshSystem on oiva apu myös lihan mureuttamiseen ja marinointiin, sillä tyhjiöpakkaaminen nopeuttaa esimerkiksi mausteen imeytymistä. Usean päivän sijasta ilmanpoisto pienentää tarvittavan ajan pariin tuntiin.

Monet kokit ja johtavat ravintolat ovat useiden vuosien ajan käyttäneet elintarvikkeiden säilytyksessä vakuumpakkaamista. Multiquick FreshSystemin ansiosta tämä on nyt mahdollista myös tavallisissa kotitalouksissa.

"Vakuumpumppu kiinnitetään pikasekoittimen runko-osaan ja sijoitetaan mukana tulevan lasikulhon kanteen. Tyhjennys poistaa 80 % hapestaa", kertoo Braunin Customer Promotion Specialist **Mia Kaila**.

"Lisäksi tyhjiöpakkaaminen vähentää monien elintarvikkeiden mahdollista kuivumista tai rapeuden katoamista. Toimintoa kannattaa käyttää myös edellisen päivän aterialta jääneiden ruokien säilytykseen. Se on hyvä vaihtoehto pakastamiselle, jos aikoo syödä ruoan muutaman päivän kuluessa", Mia Kaila toteaa.

Maija Silvennoinen suosittelee

Bon appetit -ohjelmista ja lukuisista keittokirjoistaan tunnettu **Maija Silvennoinen** kokeili Multiquick FreshSystem -pikasekoitinta. Hän piti sitä yleisesti tehokkaana koneena. Lisäksi vakuumpumpun käyttö oli helppoa ja vaivatonta:

”Tyhjiöpakkasin valmista ruokaa kuten kinkkukiusausta ja hedelmäsalaattia, marinoin kalkkunan sisäfileetä sekä mureutin palan sisäpaistia marinaadissa. Nämä kaikki onnistuivat oikein hyvin.”

”Herkkien, helposti muista elintarvikkeista makua ja hajua saavien tuotteiden säilytykseen vakuumpumpun käyttö sopii niin ikään erityisen hyvin. Tällaisia ovat esimerkiksi paloittelut marjat sekä hedelmät. Varsinkin mansikat luovuttavat paljon tuoksua jääkaappiin. Voimakkaat juustot on hyvä säilyttää ilmatiiviiksi tyhjennetyssä rasiassa, samoin herkät leivonnaiset”, hän muistuttaa.

Kestävää muotoilua

Mukana tuleva Pyrex-lasiastia näyttää hyvältä ruokapöydässä. Säilytysastiat on valmistettu kovasta ja kestävästä lasista, joten niitä voidaan käyttää käytännöllisesti katsoen kaikkeen. Ne voidaan laittaa pakastimesta suoraan mikroaaltouuniin tai tavalliseen uuniin.

”Suosittelen tyhjiöpakattuja kulhoja myös mökille, veneeseen ym. vietäväksi”, huomauttaa Maija Silvennoinen.

Multiquick FreshSystem tulee myymälöihin lokakuussa. Tuotetta myydään hyvin varustetuissa tavarataloissa ja kodinkoneliikkeissä. Multiquick FreshSystemin suositushinta on 169,90 euroa.

Lisätietoja: Mia Kaila, Customer Promotion Specialist, Braun & Oral-B
Gillette Group Finland Oy 09-4528 760 tai 040-5285910, mia_kaila@gillette.com

Lähetäjä ja kuvamateriaalipyynnöt: Maija Hakala, viestintäkonsultti,
AC-tiedotus Oy puh: 09-6962 8125 tai sähköposti: maija.hakala@actiedotus.fi

Braun on pienkoneiden johtava kansainvälinen valmistaja. Braun on saanut maailmanlaajuisia tunnustusta urauurtavista innovaatioistaan ja korkealuokkaisesta muotoilustaan. Tuotevalikoima sisältää suuhygieniatuotteita, sähköparranajokoneita, kauneudenhoitoon liittyviä tuotteita, keittiölaitteita sekä omahoitoon liittyviä tuotteita. Braun perustettiin Saksassa vuonna 1921, ja vuodesta 1967 se on ollut The Gillette Companyn tytäryhtiö. Yhtiöllä on n. 9 000 työntekijää ympäri maailman, ja sen pääkonttori sijaitsee Saksan Kronbergissa.