



Smart Cooking



Kuvia toimitukselliseen käyttöön <http://www.akvamariini.fi/pyrexmedia>

Pyrex® tuo innovatiivisen keittiöuutuuden syksyyn:

Turvallisella 4in1 Plus -astialla kokkaat, tarjoilet, kuljetat ja säilytät

Korkealuokkaisista lasisista uunivuoistaan tunnettu Pyrex® tuo syksyn astiamarkkinoille uutuuden, jossa neljä tuoteominaisuutta yhdistyy yhdeksi innovatiiviseksi tuotteeksi. Pyrexin 4in1 Plus -keittiöastiassa kokkaat, tarjoilet, säilytät ja lämmität ruoan uudelleen. Patentoidusta Pyrex®-boorisilikaattilasista valmistetussa lasivuoassa ruoat kypsyvät tasaisesti niin uunissa kuin mikrossakin. Silikonilla reunustettu, lasivuookaan napakasti istuva ilmatiivis kansi säilöö ruoan kätevästi jääkaapissa tai pakastimessa. Kannen toiminnallisen ilmaventtiilin ansiosta astia on vuotosuojattu ja ruoat lämpenevät astiassa helposti. Kätevistä annoskokoisista lasivuoista ruoan saa myös tarjoiltua tyylikkäästi.

Arjen ruoanlaitto on usein haastavaa; harrastukset vievät aikaa illoista ja usein nälkä on kova heti töistä kotiin tultua, jolloin ruokaa pitäisi saada pöytään mahdollisimman nopeasti. Fiksu kokkaakin kerralla useammalle aterialle ja säilyttää ruoan siististi. Pyrexin uusi keittiöastiasarja **Pyrex® 4in1 Plus** helpottaa arjen ruoanlaittopulmia: yhdessä astiassa ruoan voi valmistaa uunissa tai mikrossa ja tarjoilla saman tien. Lasisen vuoan läpi ruoan kypsymistä voi tarkkailla, kahvat puolestaan helpottavat kuumien astioiden käsittelyä.

Jujuna innovatiivinen ja ilmatiivis kansi

Pyrex 4in1 Plus -keittiöastian juju on sen ilmatiiviissä kannessa; silikonilla reunustetun kannen alla ruoka säilyy jääkaapissa tai pakkasessa siististi. Kannen keskiosan nupin ollessa ylhäällä astiassa voi lämmittää ruokaa mikrossa, sillä kuumat vesihöyryt haihtuvat turvallisesti venttiilin ilmareiän kautta.

Nupin ollessa alhaalla Pyrex 4in1 Plus -astia on vuotosuojattu, jolloin siinä voi huoletta kuljettaa eväitä vaikkapa töihin tai piknikille. Ilmatiivis kansi myös aukeaa parhaiten, kun keskiosan venttiili avataan ensin. Napakka ja ilmatiivis kansi pitää myös ruoan tuoksut sisällään, jolloin jääkaappi säilyy raikkaampana.

*– Ruoanvalmistusastiaan täydellisesti istuva kansi tekee ruoan säilyttämisestä siistiä, kun uunivuokia ei tarvitse päällystää takertuvilla tuorekelmuilla tai repeilevillä foliokääreillä. Napakasti istuva kansi on siten myös ekologisempi, kun kertakäyttöisten suojakelmujen käyttö vähenee, kertoo Pyrexin Suomen myyntijohtaja **Jan Slant**.*

Minimoi tiskit – Kokkaa ja tarjoile samasta annosastiasta

Monitoimiastia säästää keittiössä tilaa ja vähentää tiskin määrää kun kokkaus, säilytys, kuljetus ja lämmittäminen sujuvat kaikki samasta vuoasta. Pyrex® 4in1 Plus -astiasarjassa on kolme erimuotoista astiaa, joista kutakin on saatavilla joko suuremmassa perhekoossa tai annoskokoisena minivuokana. Annoskokoiset vuoat tekevät arjen ruokailusta entistä joustavampaa; kiireisenä päivänä kukin perheenjäsen voi lämmittää ja syödä annoksensa ehtiessään. Annosastioihin on helppoa myös valmistaa erikoisruokavalioannoksia kuten kasvisversiota korvaamalla liha ennen kypsentämistä vaikkapa pähkinöillä tai tofulla. Lasivuoan ja muovikannen voi pestä käytön jälkeen astianpesukoneessa.

– Pyrexin 4in1 Plus -sarjan minilasivuoissa valmistuvat niin suolaiset gratiinit, kermaperunat, laatikot kuin makeat piirakat ja kakutkin – kaikki tyylikkään annoskokoisina. Lapsiperheessä annosvuoat helpottavat ruoan tarjoilua ja säilytystä. Pienestä annosvuosta syöminen on usein myös lasten mielestä hausempaa. Aikuisten kattauksiin ruoan voi valmistaa jokaiselle ruokailijalle omaan annosvuokaan, jolloin illallisiin saa loihdittua helposti rennon trendikästä bistro-tunnelmaa, Slant kertoo.

Keskiössä innovaatiot ja ruokaturvallisuus: Pyrex®-tuotteet BPA-vapaita

Pyrexin tuotesuunnittelu perustuu arjen käytössä innovatiivisten ja turvallisten keittiövälineiden kehittämiseen. Pyrexin alusta asti tuotteissaan käyttämä, tuotemerkin patentoima boorisilikaattilasi on turvallinen ruoanlaittoastioiden materiaali; ruoan tuoksut tai voimakkaat värit eivät tartu lasimateriaaliin helposti, jolloin se on helppo pitää puhtaana ja hygieenisenä. Boorisilikaattilasista ei myöskään irtoa tai liukene haitallisia aineita ruokaa kuumennettaessa.

Tavalliseen lasiin verrattuna boorisilikaattilasi kestää paremmin erittäin korkeita, jopa 300 asteen lämpötiloja sekä suuria, 180 asteen lämpötilan vaihteluita. Boorisilikaattilasissa lämpö jakaantuu tasaisemmin muihin lasimateriaaleihin verrattuna, siksi se sopii valmistusastiaksi pitkään uunissa

hauduttaviin ruokiin kuten lasagnelle tai nopeasti korkeassa lämpötilassa valmistettaviin annoksiin kuten crème brûléeen sokerikuorruttele.

– Tuoteturvallisuus on huomioitu myös uusissa muoviosissa; muovimateriaaleista valmistetuissa Pyrex®-tuotteissa ei ole käytetty haitallista bisphenoli A -kemikaalia (BPA), joten Pyrexin astioissa on turvallista valmistaa, säilöä ja lämmitellä ruokaa koko perheelle. Pyrex®-tuotteilla on lisäksi kymmenen vuoden takuu, Slant kertoo.



Luovaa jalostustyötä: rautatiehehkulampuista keittömateriaaleihin

Pyrex-astioiden historia alkaa 1900-luvun alusta: yhdysvaltalainen **Corning Inc.** kehitti suuriakin lämpötilanvaihteluita sietävän boorisilikaattilasien alun perin hehkulamppuja, rautatievaloja ja laboratoriokäyttöä varten. Tätä kovaa ja kestävä lasimateriaalia alettiin hyödyntää vuonna 1915 myös keittiötuotteissa kuten uuni- ja piirakkavuoissa. Pyrex-lasituotteet valmistetaan edelleen patentoidusta boorisilikaattilasista. Ne kestävät kovaa kulutusta ja jopa 300 asteen valmistuslämpötiloja uunissa tai mikrossa. Lisätietoa löydät osoitteesta www.pyrex.fi

Tuotetiedot



Pyrex® 4in1 Plus pyöreä vuoka

Annosvuoka: halkaisija 15 cm, vetoisuus 0,35 l. **Iso uunivuoka:** halkaisija 20 cm, vetoisuus 1,0 l. Suositushinta: annosvuoka 6,90 €, iso uunivuoka 11,90 €. Tuotteet on valmistettu Ranskassa ja niillä on 10 vuoden takuu.



Pyrex® 4in1 Plus neliskanttinen vuoka

Annosvuoka: mitat 14 x 12 x 4 cm, vetoisuus 0,3 l. **Iso uunivuoka:** mitat 20 x 17 x 5,5 cm, vetoisuus 1,0 l. Suositushinta: annosvuoka 6,90 €, iso uunivuoka 11,90 €. Tuotteet on valmistettu Ranskassa ja niillä on 10 vuoden takuu.



Pyrex® 4in1 Plus suorakaidevuoka

Annosvuoka: mitat 17 x 10 x 5 cm, vetoisuus 0,35 l. **Iso uunivuoka:** mitat 23 x 15 x 6,5 cm, vetoisuus 1,0 l. Suositushinta: annosvuoka 6,90 €, iso uunivuoka 12,90 €. Tuotteet on valmistettu Ranskassa ja niillä on 10 vuoden takuu.

Pyrex 4in1Plus -tuotteita on myynnissä Prismoissa, Stockmann-, Sokos- ja Anttila-tavarataloissa.

Lisätiedot

Viestintätoimisto Akvamariini Porter Novelli, puh. 09 241 0072, elina.mattila@akvamariini.fi

www.pyrex.fi

www.cooknshare.eu

Pyrex®-tuotemerkki kuuluu Corning Inc.:lle, tuotemerkin käyttöoikeus kuuluu maailman johtavalle astia- ja keittiövälinevalmistaja Arc International Cookwarelle. Arc International on perheomisteinen yritys, joka on perustettu vuonna 1825. Arc International työllistää maailmanlaajuisesti 13 000 työntekijää. Yrityksen astiatehtaita on ympäri maailmaa, mm. Ranskassa, Yhdysvalloissa, Lähi-idässä ja Kiinassa. Yrityksen muita astia- ja keittiövälinetuotemerkkejä ovat mm. Luminarc, Arcoroc, Arcuisine ja Cristal D'Arques. Konsernin liikevaihto vuonna 2009 oli hieman yli miljardi euroa. Pyrex-tuotteiden Suomen maahantuoja on Sellwell Oy.