Автор: Marina Althoff (Марина Алтухова)

Контакты: maltuhova @ Gmail.com

Задание: Описание для интернет-магазина 2000-3000 знаков, уникальность - 95%

Все будет в шоколаде

Микроволновая печь Hotpoint-Ariston MWHA 13321 VAN― для изысканных десертов

Последняя разработка компании Hotpoint―микроволновая печь Hotpoint-Ariston MWHA 13321 VAN― реверанс в сторону эстетов―любителей и тонких знатоков шоколада.

Печь ―уникальный экспонат среди прочих представителей бытовой техники, которым сегодня максимум, что под силу ― растопить шоколад для фрондю. Божественная пища (так ацтеки называли шоколад), на заре популярности доступная только аристократам, достойна особых условий приготовления, нежели чем рядовая микроволновка.

Hotpoint-Ariston MWHA 13321 VAN ― это кондитер-виртуоз на вашей кухне, который работает только по утонченным лакомствам и легко справляется с премудрыми кулинарными манипуляциями.

Стильная деталь кухонного интерьера ― свидетельство тонкого вкуса хозяйки― не только гастрономического, но и эстетического. Обтекаемые линии, блестящая поверхность цвета какао, ванили или мокко делают печь похожей на торт, облитый глазурью.

Кухонный гаджет с пятью уровнями мощности, сенсорным управлением и LED-дисплеем имеет компактные размеры (объем 13 литров, ширина 39 см), при этом в него свободно помещается большая (28 см) тарелка.

Простым нажатием кнопки запускается функция темперирования ― контролируемого нагревания с последующим охлаждением и снова нагреванием в строго выдержанном коридоре температур. Шоколад становится блестящим, твердым и одновременно хрупким как лед, он почти не тает в руках.

Чтобы проделать все это самостоятельно, потребуется множество хитрых атрибутов― водяная баня, термометр, мраморная доска, скребок и уйма времени. Остается только восхищаться, насколько технический прогресс способен облегчить жизнь, потому что с MWHA 13321 VAN вам нужен только термостойкий контейнер, который идет в комплекте с печью, и маленькое усилие―щелчок, чтобы процесс пошел.

Нажав следующую кнопку можно просто расплавить белые или коричневые плитки до тягучей глянцевой массы, а потом тонкими нитями, как художник, выводить узоры на кондитерских шедеврах.

Горячий шоколадный напиток, заварной крем, рассыпчатое печенье―таков базовый ассортимент десертов, которые скрываются за следующими тремя кнопками на панели.

MWHA 13321 VAN поможет разгадать непостижимую для многих тайну шоколадного мастерства― выпекание кексов и пирожных нежно-кремовых внутри и чуть подсушенных, хрустящих снаружи.

По новой технологии 3D волны распространяются не сверху, как в традиционных СВЧ печах, а со всех сторон, металлическая тарелка по особой технологии Crisp и верхний кварцевый гриль на

700 ватт делают все, чтобы жар окутывал содержимое печи равномерно и обеспечивал идеальное пропекание.

Печь снабжена часами, имеет защитную блокировку от детей.

Стараниями корифеев шоколадного дела, призеров международных фестивалей Роберто Лестани и Кристиана Бедучи― топ менеджеров Международной ассоциации кондитеров и шоколатье специально для Hotpoint и печи MWHA 13321 VAN были разработаны уникальные рецепты муссов, пирожных, суфле, напитков. Брошюра с тайными знаниями приготовления идет в комплекте.

Производитель влюблен в свое детище, потому назначил за него достойную цену. А может, это способ дать покупателю время купить красивую посуду, кружевную скатерть, приготовиться к сладкому творчеству и дойти до понимания, что за такое чудо не жалко выложить 20 тысяч рублей?

Окружайте себя утонченной едой и красивыми вещами, пусть праздник будет всегда с вами.