***Бегущая строка***

Уникальная технология поваров Востока!

Блюда получаются сочными и нежными!

Аромат специй и пряностей сохраняется!

Нержавеющая сталь высокого качества защищает от подгорания!

Функция пароварки для здорового питания!

Подходит для всех видов плит и посудомоечной машины!

***Гифка в хедере с экспертом***

Уникальная технология Востока!

Блюда сочные и нежные!

Еда не подгорает!

Функция пароварки!

***Хедер***

«Проблема»

Наскучила однообразная пресная еда без специй?

На привычных сковородах блюда получается слишком зажаренным?

«Решение»

Сковорода-тажин «Восток» благодаря оригинальной крышке сохраняет сочность блюд и аромат пряностей!

***Блок под хедером***

«Проблема» – «Решение»:

«Проблемы» дублируются с хедера

Предпочитаете блюда с восточным колоритом?

Отказались от жареной еды в пользу отварной?

«Решение» более развернуто

Оригинальная крышка сковороды-тажина «Восток» конденсирует пар – еда получается полезной с ароматом специй и пряностей!

***Слайдер***

Инновационный способ поваров Востока

Крышка способствует конденсации пара – еда получается полезная и вкусная

Блюда готовятся при невысокой температуре

Можно использовать во всех видах плит и посудомоечных машин

***История***

«Во время поездки по странам Ближнего Востока я был просто поражен их удивительной культурой, – рассказывает Александр, креативный менеджер. Но больше всего мне запомнились томленные блюда на медленном огне с неповторимым ароматом специй и пряных трав. Они готовились в специальной посуде – тажине. После возвращения я вдохновил всю команду для создания такого уникального предмета. Наша сковорода-тажин, как и традиционный аналог, полностью сохраняет все тончайшие запахи от пряностей и специй. Благодаря конусообразной крышке образуется пар, который полностью пропитывает блюда. В итоге они получаются полезными и очень нежными».

***Блок «До» – «После»***

ДО – В обычных сковородах влага испаряется – блюда получаются пересушенными – ПОСЛЕ – Крышка-тажин конденсирует пар – еда сочная и нежная!

ДО – В процессе приготовления вкус специй пропадает – ПОСЛЕ – Аромат специй и пряностей полностью сохранен!

ДО – Пережаренная пища вредна для здоровья – ПОСЛЕ – Идеальна для правильного питания!

***Преимущества***

Колорит восточной кухни у вас дома!

Готовит сочные и нежные блюда!

Еда пропитана ароматом пряностей!

Современный материал препятствует подгоранию!

Полезная еда, приготовленная на пару!

***2-3 блока с УТП***

Инновационный способ приготовления еды с восточным колоритом

Блюда получается сочными и нежными со вкусом пряностей

Приготовленные на пару овощи и мясо полезны для здоровья

***Эксперт***

Альберт Бахтеяров, владелец чайханы

«Поменял все тажины на сковороды-тажины «Восток»

Козырное блюдо нашего ресторана – баранина с тыквой и кускусом, приготовленная в тажине. Традиционные керамические тажины легко бьются и в них мясо готовится более двух часов. Поэтому я давно искал им альтернативу. Друг рассказал, что готовил мясо в сковороде-тажине «Восток» и остался доволен. Для начала решил приготовить цыпленка с пряными травами и овощами. Вся палитра вкуса пряностей сохранилась неизменном, капризное мясо птицы пропиталось собственным соком. Это блюдо в обычном тажине готовиться около полутора часов, а «Восток» справился с ним за 40 минут! После такого успеха я заменил все старые тажины на новые сковороды «Восток». Теперь наши гости могут без долгого ожидания наслаждаться вкусными и ароматными блюдами.