



Informacja prasowa

Warszawa, 11.10.2012

Od wymagającej dla wymagających MG home – nowa marka Magdy Gessler

Magda Gessler od lat uważana jest za niekwestionowany autorytet w dziedzinie smaków, kuchni i wyjątkowego stylu. Jej doświadczenie, talent kulinarny, wyobraźnia, pasja z jaką angażuje się we wszystko co robi oraz dbałość o szczegóły sprawiają, że miłośnicy dobrej kuchni ufają jej wyborom i chcą ją naśladować. Magda Gessler to natura artystyczna, poszukująca i lubiąca nowe wyzwania, a przy tym szalenie praktyczna. Dla tych, którzy lubią jej sposób gotowania, smak i styl oraz chcą doskonalić swoje umiejętności kulinarne, Magda Gessler stworzyła markę „MG home”, o której mówi „od wymagającej dla wymagających”.

Na markę MG home składają się: cztery profesjonalne linie garnków i rondli, dwa rodzaje patelni do smażenia, podgrzewania, grillowania oraz wykańczania dań, noże, eleganckie akcesoria kuchenne - zarówno ze stali nierdzewnej, jak i z wysokiej jakości ekologicznego bambusa.

O nowej kolekcji Magda Gessler mówi: „MG home to marka, która powstała na bazie moich doświadczeń i z potrzeby serca. Chciałam, aby garnki i akcesoria kuchenne były nie tylko piękne i wysokiej jakości, ale także idealnie przystosowane do przygotowywania ulubionych potraw. To marka dla tych, którzy jak ja kochają dobry styl i smak.”

Różnorodność oferty to efekt doświadczenia znanej restauratorki, jej zamiłowania do szczegółu. Chciała, żeby garnki były przede wszystkim poręczne i praktyczne. Ich kształt powinien podpowiadać co w nich można ugotować. Tak więc zestawy naczyń ze stali nierdzewnej są: szerokie i niskie, przeznaczone na porcje duże i mniejsze, a także wygodne w użyciu. Niektóre garnki, np. z linii TAMIZ, charakteryzują się specjalnymi otworami w kołnierzu pokryw oraz wyprofilowanym brzegiem, co umożliwia bezpieczne i skuteczne odcedzanie. Do zestawu z trwałego aluminium należą m.in. garnek idealny do przyrządzenia gulaszu, czy strogonowa. Zaś tradycyjna linia naczyń idealnie nadaje się gdy gotujemy powoli, w niskiej temperaturze.

„Stworzyłam produkty, które każdemu pomogą i uprzyjemnią czas spędzany w kuchni. Pozwolą cieszyć się gotowaniem i doceniać wyjątkową atmosferę posiłków przygotowanych w domu. Bardzo ważne jest dla mnie, żeby na co dzień otaczały mnie nie tylko funkcjonalne, ale ładne i trwałe przedmioty. Chciałabym, żeby garnki MG home stały się prawdziwą wizytówką eleganckiej i nowoczesnej kuchni” - dodaje Magda Gessler.

Produkty marki **MG home** - w zestawach jak i pojedyncze sztuki - dostępne będą w sieciach: Makro Cash and Carry, Media Markt, Alma, Piotr i Paweł i Carrefour. Marka uruchomiła również własny sklep internetowy www.mghome.com.pl, w którym dostępne są wszystkie produkty MG home.

Cena detaliczna: zestaw 600 – 800 zł, garnki pakowane pojedynczo 100 – 200 zł.



MG home tworzy cztery różne linie produktów:

Linia MODERNO – składa się z zestawu pięciu garnków wykonanych z najwyższej jakości stali nierdzewnej, wraz z pokrywkami z hartowanego szkła ze stalowym wykończeniem. Grube, trójwarstwowe dno skraca czas gotowania, a potrawy na dłużej pozostają ciepłe. Dodatkowo, warstwa aluminium zapobiega przywieraniu i przypalaniu się potraw. Pokrycie uchwytów silikonową powłoką zapobiega poparzeniom i wyślizgnięciu się produktów z ręki.

Akcesoria MODERNO doskonale sprawdzają się podczas przygotowywania zdrowej żywności, tzn. gotowania w małej ilości wody i smażenia na niewielkiej ilości tłuszczu. Taka obróbka termiczna potraw pozwala minimalizować utratę witamin i minerałów. Ponadto, sprawia że dania pozostają bardziej aromatyczne.

Produkty z linii MODERNO mogą być stosowane na wszystkich rodzajach kuchenek, ze szczególnym uwzględnieniem płyt indukcyjnych.

Linia PIATTI – składa się z czterech aluminiowych garnków wraz ze szklanymi pokrywkami. Są idealne do gotowania, duszenia, smażenia, a po zdjęciu pokrywy również pieczenia. Takie rozwiązanie pozwala całkowicie wyeliminować produkty żaroodporne, a w efekcie zaoszczędzić przestrzeń w kuchni. Produkty PIATTI pokryte są trójwarstwową, nie przywierającą powłoką, która pozwala na zdrowe gotowanie, przy użyciu małej ilości tłuszczu. Najwyższej jakości aluminium, grube dno i ścianki zapewniają równomierne nagrzewanie się potraw. Produkty wchodzące w skład tej linii charakteryzują się doskonałą odpornością na temperaturę, ścieranie i zadrapania.

PIATTI to również komplet czterech patelni, odpornych na zarysowania, ścieranie i bardzo wysoką temperaturę. Specjalna powłoka non-stick pozwala na przygotowanie potraw z minimalnym wykorzystaniem wody i tłuszczu, przez co dania są mniej kaloryczne i zdrowsze.

Linia TAMIZ – składa się z trzech garnków oraz pokryw z hartowanego szkła z otworami w kołnierzu do odcedzania. Produkty z tej linii wykonane są z najwyższej jakości stali nierdzewnej, trójwarstwowym, indukcyjnym dnem, miarką na wewnętrznej stronie garnków i nowoczesnych, nie nagrzewających się uchwytów.

Cechą charakterystyczną produktów TAMIZ jest możliwość odlewania wody bezpośrednio z garnka, dzięki wyprofilowanej ściance. Natomiast pokrywka posiada otwory w kołnierzu, dzięki czemu można szybko i bezpiecznie odcedzać. Wielofunkcyjność garnków pozwala zaoszczędzić miejsce w kuchni. Komplet TAMIZ doskonale sprawdza się podczas gotowania warzyw, makaronu i zup.

Linia AMANTE – składa się z czterech garnków wraz z pokrywkami z hartowanego szkła. Produkty wykonane są z najwyższej jakości aluminium z dwuwarstwową powłoką zabezpieczającą, dzięki której są odporne na temperaturę i zarysowania. Grube dno zapobiega deformacji, gwarantuje równomierne rozprowadzanie się ciepła i skraca czas gotowania potraw. Produkty AMANTE doskonale sprawdzają się podczas gotowania, smażenia lub duszenia mięs i warzyw. W skład linii AMANTE wchodzi także trzy patelnie odporne na zarysowania i wysokie temperatury. Doskonała jakość wykonania gwarantuje zadowolenie z użytkowania przez długie lata.



MG home to nie tylko garnki, patelnie i rondle, ale również akcesoria kuchenne i noże, w ich skład wchodzi następujące komplety:

Akcesoria ze stali nierdzewnej ACCERO – produkty wykonane są z najwyższej jakości stopu stali i wyposażone w ergonomiczne uchwyty, które idealnie pasują do dłoni.

Akcesoria ze stali nierdzewnej FAVORI – produkty wykonane są z wysokiej jakości stopu stali. Rączki powleczone są antypoślizgowym silikonem, dzięki czemu zapobiegają poparzeniom i wyślizgnięciu się z ręki.

Noże QUESTO i SOLITO – wykonane są z najwyższej jakości japońskiej stali nierdzewnej. Ergonomiczna i profilowana rękojeść wykonana jest z trwałego materiału ABS. Produkty odporne są na ścieranie, rdzę i przebarwienia. Dodatkowo specjalnie ukształtowane ostrze przy rękojeści chroni przed przypadkowym zranieniem. Doskonałe wywarzenie noży nie obciąża nadgarstka i pozwala szybko, płynnie i bezpiecznie kroić.

Akcesoria kuchenne z bambusa – w ich skład wchodzi deski do krojenia wykonane z ekologicznego, odpornego na wilgoć bambusa. Dekoracyjne elementy silikonu zapewniają stabilność podczas krojenia. Dodatkowo, łyżki i łopatka kuchennych akcesoriów wykonane zostały z wysokiej jakości ekologicznego bambusa o niskiej absorpcji wilgoci.

KULINARNE INSPIRACJE

Przepis na warzywa grillowane z miętą.

Składniki:

papryka czerwona – 0,5 szt.
papryka żółta – 0,5 szt.
papryka zielona – 0,5 szt.
cukinia - 4 plastry
bakłażan - 2 plastry
cebula czerwona – 1,5 szt.
czosnek – 2 ząbki
boczniki – 4 szt.
sól i pieprz do smaku
oliwa z oliwek – 3 łyżki
rozmaryn – 1 gałązka
mięta – 3 listki
ocet balsamiczny – 100 ml
ser parmezan – do posypania



Sposób przyrządzenia:

Paprykę kroimy nożem ze stali japońskiej MG home SOLITO na niewielkie paski, cukinię i bakłażan w plasterki, a cebulę w krążki o grubości ok. 1cm. Pozostałe warzywa, razem z czosnkiem i bocznikami, marynujemy w oliwie z oliwek, soli i pieprzu. Ocet balsamiczny gotujemy w małym rondelku MG home MODERNO do uzyskania gęstego syropu, mieszając łyżką bambusową MG home. Wszystkie warzywa grillujemy na patelni PIATTI z każdej strony, aż do miękkości. Warzywa podajemy skropione octem balsamicznym i posypane tartym parmezanem oraz listkiem mięty.



Przepis na bitki cielęce skropione świeżą cytryną.

Składniki:

udziec cielęcy – 0,5 kg
cebula biała – 0,5 szt.
czosnek – 1 ząbek
mąka pszenna – do oprószenia
olej słonecznikowy
cytryna – 1 szt.
rosół mięsny – 100 ml
wytrawne białe wino – 5 ml
śmietana 22% - 1 łyżka
sól i pieprz do smaku
matka pietruszki



Sposób przyrządzenia:

Z udźca cielęcego wykroić niewielkie porcje mięsa ostrym nożem z linii SOLITO i uformować bitki. Przyprawić solą i pieprzem, a następnie oprószyć mąką. Smażyć na dobrze rozgrzanym oleju z dwóch stron na patelni MG home linii AMANTE. Do garnka MODERNO dodać pokrojoną w kostkę cebulę i czosnek, następnie delikatnie podlać winem. Po odparowaniu części wina dodać rosół oraz obsmażone mięso. Dusić ok. 3 min., dodać śmietanę. Przyprawić solą, pieprzem, sokiem z cytryny oraz świeżo posiekaną natką pietruszki. Bitki można podawać z ziemniakami puree i cukinią.

Więcej informacji udzieli:

Aneta Walęga
BC MFD Media Communications
kom. 508 615 911
tel. 22 403 50 91
aneta.w@bcmfd.pl