

### Milí priaznivci pary,

ak pre Vás nie je reálne zúčastniť sa fyzického kurzu varenia, ponúkame vám možnosť naučiť sa ovládať Vašu novú parnú rúru prostredníctvom videokurzu varenia\*. Šéfkuchár Martin Zavodčan Vás **prevedie prípravou niekoľkochodového menu a naučí vás používať vašu multifunkčnú parnú rúru na maximum**. To všetko bez toho, aby ste museli opustiť pohodlie svojho domova. K videokurzu sa navyše budete môcť kedykoľvek vrátiť a pustiť si, čo Vás práve zaujíma.

**Videokurz trvá necelú hodinu a je rozdelený do tematických kapitol, v ktorých sa dozviete, ako pripraviť:**

- Bielu bagetu
- Pečené kura
- Lososa so zemiakmi a zeleninou
- Hovädzí steak so zeleninou
- Tvarohové knedličky s ovocným rozvarom
- Jednoduchý pokrm metódou sous-vide

+ akými ďalšími programami a funkciami parná rúra disponuje a ako ju správne udržiavať a čistiť.

**Spolu s videokurzom získate tiež:**

## Zľavový kód v hodnote 25 %

do nášho e-shopu, aby ste si mohli doplniť výbavu na varenie v pare.

V prípade otázok kontaktujte Timeu Ilavskú na e-mail: [ilavska@primetime.sk](mailto:ilavska@primetime.sk) alebo tel.: +421 918 456 298

Prajeme vám príjemný zážitok.

**Váš tím Electrolux**

\*Videokurz je alternatívou k účasti na fyzickom kurze varenia.

