

E-PAPIER ATAKUJE
Koniec druku coraz bliższy

DRAPIEŻNI KRWIOPIJCY
Komary? Nie – motyle

wiedza i życie

8 SIERPIEŃ 2008
CENA 6,99 ZŁ (w tym 7% VAT)

www.wiz.pl

SZUM NARODZIN WSZECHŚWIATA



▶ WYJADANIE MÓZGU, WYSYSANIE SZPIKU
CZY KANIBALIZM JEST CZĘŚCIĄ KULTURY?

▶ OLIMPIJCZYCY W MASECZKACH?
WIELKIE WIETRZENIE PEKINU

 PRÓSZYŃSKI
MEDIA

ISSN 0137-8929 INDEKS 38142X 08

9 770137 892809



Smacznie, odżywczo, lekko i o właściwej porze – oto motto zdrowego odżywiania. Niestety wielu z nas posila się byle jak i byle gdzie, a na dodatek w pośpiechu. Nauka podsuwa nam jednak korzystne dla zdrowia, a zarazem nowoczesne rozwiązania do wykorzystania w domowej kuchni. Robot gotujący Kohersen należy do urządzeń nowej generacji, zastępujących ludzi w ich codziennych obowiązkach. Wykonany ze stali chirurgicznej, podgrzewając za pomocą indukcji, gotuje, wyrabia ciasta, miesza, waży, sieka, a na koniec myje się sam. Czy to jest film Science Fiction? Nie, to rzeczywistość i zastosowanie najnowszych technologii XXI wieku w kuchni. Kohersen ułatwia życie zabieganym, ale i uprzyjemnia gotowanie tym, którzy lubią to robić.

Robot gotujący Kohersen

Zdrowe po

W ostatnich latach w Polsce bardzo popularny stał się nowy trend: zdrowe i aktywne podejście do własnego organizmu. Każdy już wie, że prowadząc niehigieniczny tryb życia oraz źle się odżywiając pogarsza stan swojego zdrowia. Poeta Jan Kochanowski niemal pięćset lat temu przekonywał w swoich fraszkach: „szlachetne zdrowie, nikt się nie dowie, jako smakujesz aż się zepsujesz”.

W krajach zachodnioeuropejskich moda na zdrowe i aktywne życie trwa od dłuższego czasu. Powstają tam liczne organizacje, które promują taki właśnie styl życia. Agencje przygotowują wielkie kampanie marketingowe, które mają za zadanie uświadomić ludzi, że jeśli zmienią swoje dotychczasowe nawyki będą żyć lepiej i dłużej. Korzysta na tym system opieki zdrowotnej, gdyż radykalnie zmniejsza się ilość pacjentów leczonych choroby układu krążenia (nadciśnienie, miażdżycę, choroby serca) cukrzycę, alergie, które są następstwem niezdrowego trybu życia i otyłości.

Jesteś tym co jesz

Zdrowie zawdzięczamy w głównej mierze temu, jak się odżywiamy. Ze względu na ciągły brak czasu jemy szybko i byle jak, co niestety odbija się w późniejszym okresie na naszym samopoczuciu, braku energii, stanie cery, włosów i paznokci, a wreszcie i zdrowiu całego organizmu. Czasami nie mamy pomysłu na gotowanie, innym razem odpowiedniego sprzętu, miejsca w kuchni, wreszcie czasu i nastroju.

Kuchnia to serce domu

Kuchnia poprzez swoją funkcję przygotowywania posiłków stanowi centralny punkt każdego domu. To stąd właśnie wydobywają się wspaniałe zapachy, emanuje pozytywna energia, to tutaj znajduje się stół, przy którym skupia się cała rodzina i przyjaciele domu. Tutaj w czasie uroczystości rodzinnych zbiera się grono sympatyków podjadania i chętnych do podyskutowania. Przygotowywanie posiłków i jedzenie stało się modną formą spędzania czasu. Natomiast zdrowe i smaczne gotowanie to również nowy trend mocno promowany w mediach przez znane postacie.

Zdrowie to nawyk na lata

Musimy zapamiętać, iż wprowadzenie diety bogatej w witaminy, składniki odżywcze, minerały nie może być tylko chwilowym postanowieniem - powinien być to nawyk na lata. Dlatego należy solidnie przygotować się do zmiany nawyków żywieniowych i w to zainwestować. Warto wyposażyć się w nowoczesny sprzęt gotujący, który umożliwi nam przyrządzanie zdrowych potraw.

Nauka z pomocą dla zdrowia

Dlatego wszystkim, którzy podjęli już decyzję i zamierzają zdrowo oraz smacznie się odżywiać polecamy robota gotującego Kohersen. To nowoczesne urządzenie ułatwia i uprzyjemnia wszelkie prace w kuchni oraz sprawia, że gotowanie staje się pasją, także dla tych, którzy wcześniej tego nie lubili.

Cud techniki w kuchni

Kohersen został stworzony i wyprodukowany przez hiszpański koncern Taurus, który posiada 40-letnie doświadczenie w projektowaniu urządzeń AGD. Wysoką jakość urządzenia osiągnięto dzięki zastosowaniu w nim nowoczesnych technologii. Robot podgrzewa za pomocą systemu indukcji. Na-

sitki i piękna kuchnia

czynie zbudowane jest ze szlachetnej stali chirurgicznej. Posiada ponadto samo-ostrzące się noże oraz funkcję samo-czyszczenia.

Robot jest urządzeniem wielofunkcyjnym, które może zastąpić następujące urządzenia kuchenne: płytę grzewczą, wagę kuchenną, mikser, maszynkę do mielenia, malakser, urządzenie do gotowania klasycznego i na parze, shaker, blender, jogurtownicę, zmywarę.

Ugotuje wszystko

Robot wyposażony jest w naczynie główne, dozownik, elektroniczny panel sterowania. Rozdrabnia, rozciera, szatkuje, emulguje (doprowadzenie substancji do postaci emulsji), ubija, wyrabia ciasto, podsmaża, gotuje. Robot posiada również specjalną nakładkę do gotowania na parze, która składa się z sita i tacy. Można w niej przyrządzać warzywa, owoce morza, jajka, ryby, mięso, desery. Zachowujemy w ten sposób witaminy i mikroelementy.

Kuchnia Smaków i Zapachów

To tytuł polskiej książki kucharskiej, która zawiera 330 przepisów na robotę gotującego Kohersena i stanowi komplet wraz z robotem. Publikacja ta została napisana w Polsce na początku 2008 roku i otwiera przed polskimi klientami nowe horyzonty w dziedzinie gotowania. Dowodzi, iż gotowanie jest szybkie i proste, a posiłki są smaczne i lekkie, a przede wszystkim zdrowe. Kuchnia, którą zaproponowano w książce kucharskiej nie jest bardzo wyszukana, jednak potrawy które zawiera z pewnością mile zaskoczą samych gotujących. W pierwszym rozdziale znajdują się najprostsze przepisy, które należy wypróbować, aby nauczyć się obsługi i gotowania przy pomocy urządzenia Kohersena. Książka zawiera ponadto następujące grupy przepisów: zupy, dania główne, sosy, sałatki, surówki, potrawy dla niemowląt, pieczywo, przyprawy i marynaty, napoje, desery, ciasta i dodatki do ciast.

Podręcznik został napisany tak, aby łatwo można było odszukać przepisy, ale najważniejsze jest to, że wszystkie zdjęcia potraw są ilustracjami autentycznych posiłków wykonanych przez zespół zwykłych użytkowników przy pomocy robota. Z treścią przepisów zawartych w książce można zapoznać się na stronie www.kohersen.pl.

Jak kupić?

Wyłącznym importerem i generalnym dystrybutorem Kohersena jest firma DLF sp. z o.o. z Gdyni, która istnieje na polskim rynku od początku lat dziewięćdziesiątych i specjalizuje się w sprzedaży nowoczesnych produktów z zakresu zdrowia i robotyki. DLF stawia sobie za cel wzrost jakości życia i zdrowie swoich klientów, dlatego rekomenduje produkty tylko najwyższej jakości.

Dotychczas firma wprowadziła na polski rynek następujące produkty: Roomba (robot sprząający), Ozonomatic (urządzenie do kąpeli perełkowej, hydromasażu i ozonoterapii), Roboclean (odkurzacz wodny z separatorem) i ostatnio właśnie Kohersen (robot gotujący).

DLF posiada 50 biur dystrybucyjnych na terenie całego kraju. Każde z biur posiada serwis oraz grupę handlowców, dzięki czemu DLF jest w stanie dotrzeć i obsłużyć klientów na terenie całej Polski. Każdy zainteresowany klient może wypróbować produkt u siebie w domu. Prezentacja trwa 1 - 2 godziny i odbywa się w uzgodnionym wcześniej terminie. Można ją zamówić na stronie internetowej www.kohersen.pl.

Od początku lat dziewięćdziesiątych organizacja DLF pozyskała 250 tys. klientów. Obecnie posiada kilkanaście procent udziału w polskim rynku sprzedaży bezpośredniej produktów gospodarstwa domowego z półki premium, w tym sprzętu medycznego i robotów domowych. Firma została zbudowana wyłącznie na bazie kapitału polskiego i rozwija się bardzo dynamicznie. DLF należy do Polskiego Stowarzyszenia Sprzedaży Bezpośredniej.

Wszystkich zainteresowanych zapoznaniem się z prezentacją Kohersena, zapraszamy na stronę internetową: www.dlf.pl, www.kohersen.pl lub prosimy o kontakt telefoniczny: + 48 58 781 43 63.

