**Kouř – netradiční ingredience ve vaší kuchyni**

**Připravte pro rodinu nebo přátele netradiční menu, které překvapí kouřovým nádechem. Od předkrmu přes hlavní chod, dezert až po míchaný drink. S udicí pistolí Sage BSM600 dodáte svému kulinářskému umění nezaměnitelný rukopis.**

**Vaše tajná zbraň**

I to nejlepší maso a zelenina se stanou po čase nudnými, pokud je budete připravovat stále stejným způsobem. Novou „chuť“ jim přitom můžete dodat jemným dýmovým aromatem. A i přesto, že to zní jako tip od zkušeného šéfkuchaře, zvládnete to s přehledem i doma. Pomocí [udicí pistole](https://www.sagecz.cz/smoking-gun/bsm600) Sage BSM The Smoking Gun, bez přidaného tepla, jen díky napájení z baterií rozpálíte štěpky z voňavého dřeva a vytvoříte voňavý aromatický kouř, který potěší i chuťové pohárky. Pokrmy můžete zaudit přímo na talíři, v hrnci, mixéru či šejkru. Stačí je vložit do zakryté misky či pekáče nebo přikrýt potravinovou fólií, případně jednotlivé ingredience umístit do obyčejného potravinového sáčku, kam pomocí krátké hadice zavedete kouř z pistole. Při výrobě kouře si můžete vybrat ze dvou rychlostí a také ze dvou druhů dřevěných štěpek – jabloně nebo ořechu. Jsou součástí balení a každá dávka vydrží na dvanáct udicích cyklů.

**Aroma, které chutná**

Kouř z udicí pistole Sage BSM600 můžete použít nejen k zauzení masa nebo ryb, ale také na sýry, ovoce i zeleninu. Díky kouři získá úplně novou chuť i obyčejná omáčka nebo máslo. Abyste dodali pokrmu kouřovou vůni a aroma, postačí vám zhruba jedna až tři minuty. Pro silnější kouřovou chuť proces zopakujte podle vašich preferencí. A jakou štěpku zvolit pro jednotlivé pokrmy? Piliny z jabloně jsou vhodné pro zakouření drůbeže, lovných ptáků a vepřového masa. Dodávají totiž mírně nasládlou, ale silně ovocnou kouřovou chuť. Oproti tomu piliny z ořechu mají výraznou příchuť, která připomíná slaninu. Právě z tohoto důvodu se hodí k většině druhů masa, především vepřového a hovězího. Zelenině zase dodávají silnou zemitou chuť.Do [uzené chilli omáčky](https://www.sagecz.cz/Sage/files/fc/fc06802f-9f5d-4e89-bbca-129dc4b2d498.pdf) se například skvěle hodí štěpka z ořechu, pro přípravu [uzeného rajčatového másla](https://www.sagecz.cz/Sage/files/fc/fc06802f-9f5d-4e89-bbca-129dc4b2d498.pdf) je zase lepší využít štěpku z jabloně. Pokud si netroufáte na vlastní experimenty, doporučujeme čerpat inspiraci z [receptů značky Sage](https://www.sagecz.cz/smoking-gun/bsm600).

**Kouřové umění**

Myslíte si, že při hlavním chodu možnosti udicí pistole končí? Ani náhodou, tento skvělý nástroj nemusíte odkládat ani při přípravě dezertu – například zmrzliny. Ač by se zmrzlina mohla zdát jako ten poslední pokrm, který byste chtěli obohatit o kouřový nádech, opak je pravdou. Následujte tedy moderní gastronomické trendy a připravte pro své hosty například  [uzenou zmrzlinu s bourbonem a třešněmi](https://www.sagecz.cz/Sage/files/fc/fc06802f-9f5d-4e89-bbca-129dc4b2d498.pdf). Je inspirovaná receptem šéfkuchaře Jordana Rootse z americké verze pořadu Masterchef a my jsme na její dochucení využili štěpku z jabloně. A na závěr ještě jeden tip, kterým svoji společnost rozhodně zaujmete – míchaný drink Sidecar. Kombinace koňaku, likéru Cointreau, citrónové šťávy, cukrového sirupu, rozdrceného černého pepře a kouře vás vynese na barmanský piedestal. Stačí vložit všechny ingredience do šejkru, do spalovací komory udicí pistole přidat štěpku a pepř, konec hubice zasunout do šejkru otvorem těsně nad hladinou a zakrýt. Zapněte udicí pistoli a počkejte, dokud šejkr nebude plný hustého kouře. Po vyndání jen opatrně promíchejte a můžete servírovat.

**O značce Sage:**

Sage je evropskou značkou společnosti Breville, jejíž produkty se prodávají ve více než 50 zemích světa. Australská Breville Groupe je celosvětově známá díky vlastnímu vývoji malých kuchyňských spotřebičů nejvyšší kvality, vyznačujících se dlouhou životností a skvělým uživatelským komfortem. Historie Brevillu se začala psát v roce 1932 a této společnosti vděčíme například za tzv. sendvič-toaster, který vyvinula jako první výrobce na světě. Po jeho uvedení na trh v roce 1974 se jenom v Austrálii prodalo 400 000 kusů.

Na český trh značka Sage vstoupila v roce 2018 a postupně na něj uvede produkty zaměřené na přípravu kávy – espressa, mlýnky, pěniče; grilování – grily, smoking gun; odšťavňování – odšťavňovače, smoothie nebo přípravu potravin – roboty, mixéry, food procesory. Díky vlastnímu návrhu a náročnému testování bude možné u všech spotřebičů rozšířit záruku na tři roky. Pro Českou republiku, Slovensko, Maďarsko a Polsko značku Sage zastupuje exkluzivně společnost Fast ČR, patřící mezi největší regionální distributory domácích spotřebičů.

Pro další informace a novinky navštivte adresu [www.sagecz.cz](http://www.sagecz.cz/).

**Kontakt pro média:**

Hedvika Přibová

PHOENIX COMMUNICATION

140 00 | Praha 4 | Pod Vilami 785/22

[hedvika@phoenixcom.cz](mailto:hedvika@phoenixcom.cz)

+420 774 273 821