Informacja prasowa Warszawa, 25.03.2022 r.

**Multicookery Instant Pot – nowość na polskim rynku!**

**Czas gotowania skrócony do minimum, mniejsze zużycie energii i wody oraz oszczędność miejsca – to cechy charakterystyczne elektrycznych multicookerów Instant Pot. Urządzenia kanadyjskiej marki stały się niezbędnym elementem wyposażenia kuchennego na całym świecie i jednym z najczęściej kupowanych produktów AGD w Ameryce. Od niedawna można je dostać także w Polsce. Co znajdziemy w ofercie?**

Instant Pot od 2010 r. rewolucjonizuje przygotowywanie zdrowych, domowych posiłków, ułatwiając i przyśpieszając ich gotowanie. Urządzenia łączące w sobie właściwości szybkowarów i wolnowarów ograniczają czas przyrządzania posiłków – jest on nawet o 70% krótszy niż w przypadku tradycyjnych metod. Co więcej smażenie, pieczenie i gotowanie odbywa się w jednym „garnku”, dlatego, oprócz oszczędności czasu i energii, zmniejsza się też zużycie wody i konieczność posiadania różnych sprzętów kuchennych oraz akcesoriów jak garnki czy patelnie. Funkcjonalność multicookerów podbiła serca milionów użytkowników na całym świecie – teraz do ich grona mogą dołączyć także osoby z Polski.

– *Wielofunkcyjne urządzenia Instant Pot to sprzęt kuchenny idealnie wpasowujący się w potrzeby współczesnych Polaków. Jesteśmy krajem z rozbudowaną tradycją kulinarną, a w naszym menu nie brakuje potraw mięsnych, często wymagających spędzenia wielu godzin w kuchni. Niestety, czasu na gotowanie w domu mamy coraz mniej, ale dzięki multicookerom nie musi się to odbijać negatywnie na naszej diecie. Dodatkowo pozwalają one zaoszczędzić też energię i wodę, co w dobie inflacji i podwyżek cen surowców, dla wielu osób może być istotnym aspektem przy planowaniu posiłków* – mówi Łukasz Malik, General Manager Top Concept S.C., oficjalnego dystrybutora Instant Pot w Polsce.

**Produkty skrojone na miarę indywidualnych potrzeb**

Na polskim rynku dostępnych jest obecnie 5 serii produktów Instant Pot o pojemności 2,8, 5,7 lub 7,6 litra. Podstawowa linia – Instant Pot® Duo™ (7 w 1) to szybkowary idealne dla początkujących użytkowników i osób, które od urządzenia oczekują podstawowych funkcji jak: szybkowar, wolnowar, jogurtownica, gotowanie na parze, ryżowar, smażenie jak na patelni i podgrzewacz żywności. Duo Plus (9 w 1) ma dodatkowo programy do gotowania jajek, sterylizacji, pieczenia ciast oraz sous vide. Kolejna seria – Instant Pot® Duo™ Evo Plus (10 w 1) to bardziej innowacyjne i zaawansowane technologicznie multicookery, które umożliwiają gotowanie przy wykorzystaniu ponad 30 automatycznych programów. Dla pasjonatów kulinariów oraz profesjonalnych kucharzy skierowane są modele Instant Pot® Pro™ (10 w 1), którzy dzięki szybkiemu nagrzewaniu, wyczarują w domu potrawy rodem z najlepszych restauracji. Urządzenia te mają także opcję sterylizacji, co jest szczególnie cenne w przypadku posiadania małych dzieci i konieczności dezynfekcji smoczków czy butelek. Dla miłośników smażonych i pieczonych dań najlepszym wyborem będą natomiast produkty z serii Duo Crisp™ lub Pro Crisp™. Wyposażono je w dodatkową pokrywę do pieczenia metodą air fry, grillowania, przyrządzania potraw na ruszcie oraz suszenia żywności (dehydrator). Przy jej użyciu można przygotować ulubione posiłki w zdrowszej, ale równie chrupiącej wersji, bez użycia oleju lub z jego minimalną ilością.

– *Przy wyborze Instant Pot należy wziąć pod uwagę ilość osób, dla których będą przyrządzane w nim posiłki. Dla par lub singli wystarczające są urządzenia z garnkiem wielkości 2,7 lub 5,7 litra. Kilkuosobowe rodziny czy profesjonalni kucharze powinni postawić na większe multicookery 5,7 lub 7,6 litra. Nie trzeba się jednak kierować powierzchnią do przechowywania w kuchni – produkty wykluczają potrzebę posiadania większości garnków i innych sprzętów, dzięki czemu zapewniają oszczędność miejsca. Istotną kwestią są też umiejętności kulinarne i chęć ich rozwijania. Jeśli gotowanie nie jest naszą pasją, może okazać się, że nie potrzebujemy modelu z rozbudowanymi funkcjami. Z drugiej strony – przygotowanie potraw w Instant Pot jest tak łatwe i szybkie, że nawet osoby niezainteresowane wcześniej gotowaniem, nagle stają się jego pasjonatami* – radzi Łukasz Malik.

Multicookery Instant Pot są dostępne na oficjalnej polskiej stronie marki instant-pot.pl, a także w największych sieciach sprzedaży produktów RTV i AGD. Ich ceny mieszczą się w przedziale od 590 do 1680 złotych.

**O marce**

**Instant Pot** to założona w 2010 roku kanadyjska marka elektrycznych multicookerów, która szturmem podbiła globalne rynki. Urządzenie pozwala na wyeliminowanie większości sprzętów kuchennych i akcesoriów jak garnki czy patelnie. W zależności od modelu posiada takie funkcje jak m.in.: szybkowar, powolne gotowanie, przyrządzanie dań na parze lub metodą sous vide, pieczenie, obróbka termiczna ryżu i zbóż, smażenie, a nawet suszenie oraz frytkownica powietrzna. Dzięki Instant Pot można przygotować pyszne i zdrowe posiłki w łatwy sposób, nawet o 70% szybciej niż gotując tradycyjnymi metodami. Oficjalnym dystrybutorem w Polsce urządzeń Instant Pot jest spółka Top Concept. Więcej informacji [www.instant-pot.pl](http://www.instant-pot.pl).

Kontakt dla mediów:

Katarzyna Zawadzka   
Tel.: + 48 796 996 240  
E-mail: [katarzyna.zawadzka@goodonepr.pl](mailto:katarzyna.zawadzka@goodonepr.pl)

Ilona Rutkowska   
Tel.: + 48 796 996 259  
E-mail: [ilona.rutkowska@goodonepr.pl](mailto:ilona.rutkowska@goodonepr.pl)