

## Bliv 'vægt-wokker' i det nye år

**Vore madvaner gennem julemåneden står nærmest urokkeligt fast i de fleste hjem, men tendensen viser en slankende variation af de varme retter efter højtiden og nytåret. Det danske køkken må gerne afveksles med anderledes og appetitvækkende mad fra fjernere himmelstrøg og gerne med et mere kaloriefattigt koncept. SCANPAN; dansk mester i køkkengrej, mestrer også nye tiltag, der kan give gourmander en eksotisk og energifyldt oplevelse. Så wok ved vægten og traditionerne!**

SCANPAN CTX wok er en 'must have' til køkkenchefer, der kreerer æstetisk og velsmagende mad med lavt fedtindhold, men med høj kunstnerisk værdi. Masser af grøntsager kombineret med kød i strimler sikrer en kort tilberedningstid, velsmag og en så farverig tallerken, at man taber mælet, men absolut ikke appetitten. Wok-mad er gæste- og familievenlig mad på rekordtid.

CTX dækker over 'Ceramic Titanium Extreme' - en teknologisk landevinding af keramisk titanium og stål i særklasse. Bund og sider på SCANPAN CTX-serien er opbygget i to lag højkvalitets rustfrit stål med satinpoleret overflade og med kerne af aluminium. Produkterne er beklædt indvendigt med keramisk titanium og fuldendes med non-stick *Green Tek* overflade, der sikrer miljøet ved en PFOA-fri produktionsproces og et minimalt forbrug af fedtstof ved tilberedningen.

Wokken vil, med sin ravnese belægning, der elegant spiller op til det stærke stålydre, stikke designmæssigt flot ud i køkkenrummet. Håndtag og greb er støbt i rustfrit stål, så de ikke bliver varme at røre ved og giver en let håndtering af den rummelige gryde. CTX kan benyttes uanset om komfuret har induktion, gas, keramiske eller el-kogeplader.

SCANPAN har også tænkt på det praktiske; wokken kommer med en let monterbar rist til aflægning af ingredienser, der midlertidigt skal give plads i grydens sydende dyb. Risten er formet som en halvcirkel, der løber parallelt med grydens kant og tillader derfor rigelig råderum over grydens øvrige indhold. Æstetikken højnes endvidere ved to medfølgende pinde til håndtering af kød og grøntsager.

Med CTX wokken har SCANPAN åbnet muligheden for nye juletraditioner. Det lave fedtforbrug, den korte stegetid og de mange lækre, sunde ingredienser gør, at wokken giver krydderi på komfuret og tilværelsen. Nytårsforsættet med væggtab virker langt mere realistisk, når man stadig synes, at sund mad er god mad. Bliv en glad vægt-wokker med SCANPAN.

**Nærmeste forhandler oplyses på tlf. 87 74 14 00. Se flere produkter på [www.scanpan.dk](http://www.scanpan.dk)**