

nordic cooker®

Enkelt!

Gör Så Här:



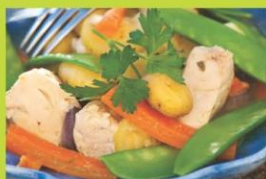
Följ ett recept från www.NordicCooker.se eller använd ditt eget.



Placera maten i din avtagbara Nordic Cooker keramikgryta.



Ställ in tillagningstid, tillagningstemperatur (låg eller hög) och startfördrojningstid (0-4 timmar).
Tryck start.



Maten är Klar När Du Kommer Hem!

Var Kan Man Hitta en Nordic Cooker?

Titta på www.NordicCooker.se för en Lista av Butikerna Nära Digt!
PATENT PENDING

www.NordicCooker.se



100+ Recept Syns på www.NordicCooker.se,
Inklusive Annicas Favoritrecept Nedan:

Fisk

Citronfisk med Vitt Vin
Fisk Panang Curry
Fiskfiléer med Soltorkade Tomater
Sydfransk Fiskgryta
Risotto med Skaldjur

Fläsk

Fläskfilé åla Karibien
Fläskkarré med Äpple samt Potatis
Fläskkottlett med Sötsur Sås
Fläskfilégryta med Champinjoner
Fläskkarré med Mango och Ingefära

Kalvkött

Grekiska Kalvkotletter med Fetaost och Kapris

Kyckling

Annicas Favoritkyckling med Potatis
Kyckling med Honung och Fransk Senap samt Potatis
Kyckling med Wokgrönsaker
Kyckling Provence
Sommarkyckling åla San Francisco
Thai Kyckling med Jordnötssås och Koriander
Grekisk Citron Kyckling
Kyckling åla Santa Fe
Färsk Kyckling fylld med Torkade Frukter

Lamm

Dillkött av Lamm
Lammchilli Marrakech med Myntayoghurt
Lammstek

Nötkött

Boeuf Bourignon
Chili con Carne
Köttfärsbiffar med Gorgonzola
Köttfärslimpa åla Arizona
Köttfärsås för Pasta eller Ris
Mexikansk Köttgryta med Öl
Biff Stroganoff med Champinjoner
Gulasch av Köttfärs med Ajvarsås

Vegetarisk

Marockansk Harira
Indisk Ris med Grönsaker

Vitt

Vittskavsgryta
Tjälknöl

nordic cooker®

"maten är klar!"

När Du Kommer Hem!



5 Liters Lågtemperatur
Elgryta med Separat
Programmerbar
Kontrollpanel


Formgiven i Sverige
av Martin Järte

www.NordicCooker.se

www.NordicCooker.se

Glada kunder:

*"Nordic Cooker är min 'PK'!
(Personlig Kock) Maten är klar när jag
kommer hem!"*

Linda Skugge, författare och entreprenör med eget företag, mamma till tre barn

*"Nordic Cooker har förändrat vår familjs
liv! Vi äter nyttigare mat som vi tycker om
och vi får mer tid för varandra!"*

Ulrika Radell, sjukgymnast med eget företag, basketboll tränare, mamma till fyra barn

*"Det är otroligt hur många olika
välsmakande maträtter som kan lagas
med Nordic Cooker!"*

Eva Landstedt, matskribent

*"Nordic Cooker ger dagens stressade barn-
familjer en möjlighet att laga hälsosam och
god mat och ändå få tid över att umgås
-gammal livskvalitet i ny tappning!"*

Birger Forsberg, överläkare och folkhälsoexpert, Karolinska Institutet, pappa till två barn

*"Det är så enkelt! Jag följer ett recept från
Nordic Cookers webbsida, programmerar
Nordic Cooker och vi kommer hem till en
god middag!"*

Caroline Eriksson, professionell fotograf med eget företag, mamma till fyra barn

Några funktioner och fördelar:

GÖR MATLAGNINGEN ENKEL OCH VINN TID

- Du kan programmera Din Nordic Cooker så att Du får en komplett nylagad middag klar när Du vill, t ex när Du kommer hem från jobbet.
- Det enda Du behöver vid tillagning är en skärbräda, en kniv och Din Nordic Cooker.
- Du kan servera den goda maten direkt ur Din löstagbara keramikgryta.
- Enkelt! Inga kastruller eller stekpannor att diska; bara Din löstagbara keramikgryta som kan diskas i diskmaskinen.

BÄTTRE SMAK

- Smakupplevelsen förhöjs när maten tillagas under lock och vid en lägre temperatur i Din Nordic Cooker.

NYTTIGARE MAT

- Viktiga vitaminer och näringsämnen bevaras med Din Nordic Cooker, tack vare den låga temperaturen och att maten tillagas under lock.
- Du behöver inte tillsätta fett i Din Nordic Cooker.

SPARA PÅ MILJÖN

- Nordic Cooker är på endast 300 watt jämfört med en normalugn som är på ca 3500 watt. Du sparar på vår miljö!

SPARA PENGAR

- Jämfört med att lägga pengar på halvfabrikat, mikromat eller take-away, blir Nordic Cooker ett mycket billigt alternativ.

UNIK FUNKTION OCH DESIGN

- Med Nordic Cooker kan Du tillaga en komplett middag för upp till 8 personer.
- Nordic Cooker har en programmerbar digital kontrollpanel som är separat, för att vara användarvänlig och skyddad från värmen.

Annicas berättelse:

Nordic Cooker skapades av Annica, en Svensk mellanstadie lärare och gymtränare, för att ge familjer god hälsorik hemlagad mat och mer fritid.



"Jag och mina vänner var så upptagna med arbete, skjutsa barn till dagis och olika fritidsaktiviteter, hjälpa till som extratränare mm, så ingen av oss har haft ordentligt med tid att laga god och hälsorik mat varje dag. Jag funderade länge på hur vi skulle kunna få ett mindre stressigt liv kring maten;

Kan man laga maten på lägre temperatur och därmed behålla näringsämnena i maten, utan att vara hemma och passa spisen och ugnen? Jag ville komma hem till färdiglagad mat!

Svaret är JA!

Idén jag hade tog jag till en smart formgivare, Martin Järte. Jag testade många recept och tillsammans med Martin skapades Nordic Cooker! Nu kan jag och mina vänner arbeta, umgås med familjen utan stress och komma hem till Nordic Cooker, maten är klar! Gör det Du också! Må bra med Din Nordic Cooker!"

Kram, Annica



nordic cooker®