

CARTE

Slow Cooker CROCK-POT 6L Sauté



RETETE

www.crockpot-romania.ro

CROCK·POT
• THE ORIGINAL SLOW COOKER •

Cuprins

SPECIALITĂȚI VEGETARIENE

Ghiveci de legume 4

SPECIALITĂȚI CURCAN

Tocăniță cu piept de curcan 5

SPECIALITĂȚI RAȚĂ

Pulpă de pui umplută cu legume și cașcaval 6

MÂNCĂRURI GĂTITE

Sărmăluțe în foi de viță 7

SPECIALITĂȚI PORC

Rack de porc cu cartofi noi 8

Ruladă de ceafă de porc umplută cu carne tocată 9

SPECIALITĂȚI PEȘTE

File de somon cu sparanghel și roșii cherry 10

SUPE

Borș vietnamez de pește 11

DESERT

Prăjitură cu căpșune 12



Chef Alexandru Cîrțu

Totul în jurul nostru se desfășoară cu o viteză halucinantă, iar stilul de viață activ se reflectă și în alimentația noastră. În același timp, ne dorim o masă gustoasă și sănătoasă în familie, cât mai variată și cu un aport nutritiv considerabil.

Am susținut întotdeauna alimentația echilibrată, în care consumul diversificat, atât de carne, cât și de legume, fructe, lactate, pește și nu numai asigură starea de bine pentru întreaga zi. Însă nu numai ceea ce mâncăm contează, ci și modul de preparare.

Pentru toți aceia care pun preț pe alimentația sănătoasă, însă nu își permit să petreacă ore în șir în bucătărie, cu **slow cooker-ul Crock-Pot poți găti, în cel mai simplu mod, gustos și sănătos**. Datorită tehnicii de gătit slow cooking, ce presupune gătirea ingredientelor la temperaturi scăzute, vei redescoperi gustul desăvârșit al cărnii fragede și suculente, al tocănițelor aromate și al deserturilor pufoase.

Slow cooker-ul Crock-Pot gătește încet și sigur în lipsa ta, fără a fi nevoie de supraveghere. Trebuie doar să așezi ingredientele în vasul de ceramică termorezistentă, înainte de a merge la locul de muncă, iar la întoarcere mâncarea este gata preparată. În plus, funcția de "păstrare la cald" este de mare ajutor atunci când ajungi târziu acasă. Mâncarea este menținută caldă, fragedă și suculentă, astfel încât cina este gata oricând, ca tu să te bucuri de ea alături de cei dragi.

Fie că iei masa în familie sau alături de prieteni, te invit să încerci aceste rețete preparate la **Crock-Pot**, pentru a te bucura de o masă cu adevărat savuroasă și arome irezistibile, gătită într-adevăr fără nicio grijă.



Ghiveci de legume

o rețetă simplă, bogată în arome

*timp de pregătire: 15 min
 timp de gătire: 10 min + 1½ oră
 program de gătire: High
 complexitate: redusă*



Ingrediente

- conopidă – 5-6 buchețele
- cartofi roșii mai mici – 6 buc.
- morcovi – 1 buc.
- ceapă roșie – 1 buc.
- ardei gras roșu – ½ buc.
- ardei gras verde – ½ buc.
- ardei gras galben – ½ buc.
- fasole galbenă – 200 g
- usturoi – 4 căței
- foi de dafin – 3 buc.
- cimbru verde – 2 crenguțe
- sare și piper după gust
- suc de roșii – 200 ml
- zahăr – 1 vârf de cuțit
- pătrunjel verde tocat – 2 linguri

Mod de preparare

- curățați ceapa, usturoiul și morcovul și tăiați capetele de la fasolea galbenă
- tăiați ceapa și usturoiul mărunț
- desfaceți conopida în buchețele mici
- spălați bine cartofii roșii (lăsați-i cu coajă) și tăiați-i cubulețe
- tăiați morcovul rondele
- tăiați fasolea galbenă pe jumătate
- tăiați ardeii grași cubulețe
- în vasul **Crock-Pot** puneți buchețelele de conopidă, ceapă și usturoiul, cartofii roșii, morcovul, fasolea galbenă tăiată pe jumătate și ardeii gras
- adăugați sucul de roșii, foile de dafin, zahărul și crenguțele de cimbru peste acestea
- condimentați după gust cu sare și piper
- puneți vasul de aluminiu **Crock-Pot** pe foc și sotați-le cca 5 minute, amestecând ușor
- mutați apoi vasul în **Crock-Pot** și setați pe modul de gătire High pentru 1 oră și 30 minute
- la final mai potriviți o dată gustul cu sare și piper și adăugați pătrunjelul tăiat mărunț.

Poftă bună!



Tocăniță cu piept de curcan

Îndrăgită de toată familia

timp de pregătire: 20 min

timp de gătire: 3 ore

program de gătire: High

complexitate: redusă



Ingrediente

- piept de curcan – cca 700 g
- roșii cherry – 250 g
- măsline kalamata – 250 g
- cartofi noi – 6-7 buc.
- usturoi – 4 căței
- ardei gras tricolor – 3 buc.
- morcovi – 3 buc.
- ceapă verde – 1 legătură
- vin roze – 50 ml
- apă / supă de legume – 100 ml
- ulei de măsline calitativ – 3 linguri
- boia afumată – 1 linguriță
- cimbru proaspăt – 2 crenguțe
- bulion calitativ – 4 linguri
- amidon de porumb – 2 linguri
- miere – ½ linguriță
- chives – 9-10 bețe
- pătrunjel proaspăt – 1 legătură
- sare și piper – după gust

Mod de preparare

- curățați pieptul de curcan și tăiați-l cuburi potrivite
- puneți o lingură de ulei de măsline deasupra și condimentați-le cu sare, piper și boia afumată
- tocați mărunț usturoiul și ceapa verde
- spălați bine cartofii noi și tăiați-i cubulețe mici
- spălați și curățați morcovii și tăiați-i cuburi puțin mai mari decât cartofii
- ardeii îi veți toca cuburi mai mari decât morcovii
- taiati roșiile cherry pe jumătate sau pe sfert
- încingeți vasul de aluminiu al **Crock-Pot**-ului
- adăugați 2 linguri de ulei de măsline în acesta și sotați pieptul de curcan împreună cu usturoiul, măslinele și ceapa verde
- stingeți cu vinul și lăsați-l puțin să se reducă
- adăugați cartofii, morcovii, ardeii și cimbrul în vas
- amestecați bulionul cu mierea, amidonul și apa/supa de legume și puneți-le peste legume și carne în vas
- asezonați cu sare și piper
- setați **Crock-Pot** pe modul de gătire High și timpul de 3 ore
- cu 15 minute înainte de încheierea programului, reasezonați dacă este cazul
- serviți cu pătrunjel tocat.

Poftă bună!



Pulpă de rață cu fasole galbenă

gust deosebit și frăgezime aparte

timp de pregătire: 20 min

timp de gătire: 4½ ore

program de gătire: High

complexitate: redusă



Ingrediente

- pulpă de rață – 2 buc.
- fasole galbenă proaspătă – 1 kg
- busuioc proaspăt – 7-8 frunze
- bulion calitativ – 4-5 linguri
- ceaă roșie – 2 buc.
- usturoi – 4 căței
- apă – 150 ml
- sare și piper după gust

Mod de preparare

- eliminați excesul de grăsime al raței
- asezonați-o bine cu sare și piper
- tocați mărunț ceapa și usturoiul
- spălați și curățați fasolea galbenă
- amestecați fasolea cu bulionul
- introduceți în **Crock-Pot** pulpele de rață, ceapa, usturoiul și apa
- setați-l pe modul de gătire High și timpul de 4 ore și 30 min
- după cca 3 ore, adăugați fasolea cu bulion
- cu 15 min înainte de final, reasezonați.

Poftă bună!



Sărmăluțe în foi de viță

deliciu tradițional desăvârșit

timp de pregătire: 30 min

timp de gătire: 4½ ore

program de gătire: High

complexitate: medie



Ingrediente

- frunze de viță proaspete – 35 buc.
- carne tocată amestec – 700 g
- orez – 100 g
- ceapă – 1 buc. mare
- paprika dulce – 1 linguriță
- mărar proaspăt tocat – 2 linguri
- sare și piper după gust
- suc de roșii – 200 ml
- apă sau borș – 100 ml
- zahăr – 1 vârf de cuțit
- iaurt pentru servire – cca 600 g

Mod de preparare

- spălați frunzele de viță și puneți-le într-un bol cu apă fierbinte și sare, pentru 5 minute
- dacă folosiți frunze de viță la borcan, atunci ele trebuie lăsate la desărat pentru cca 1½ ore, în 3 tranșe de apă fierbinte
- lăsați-le apoi să se scurgă într-o sită
- tăiați ceapa cubulețe fine, spălați orezul în 3 ape și scurgeți-l
- amestecați într-un bol carnea cu orezul și ceapa tăiată cubulețe fine
- adăugați sare și piper după gust, paprika și mărarul tocat și amestecați bine
- tăiați codițele de la frunzele de viță și umpleți-le cu compoziția
- rulați-le însă nu foarte strâns, pentru că riscați ca sarmalele să crape
- opriți câteva frunze pentru a le pune deasupra
- puneți sărmăluțele în vasul de la **Crock-Pot**, în două rânduri, și acoperiți-le cu frunzele oprite pentru final
- amestecați sucul de roșii cu zahărul, apa sau cu borșul dacă doriți să fie mai acrișoare și turnați sosul peste sarmale
- setați **Crock-Pot** pe modul de gătire High și timpul de 4 ore și 30 de minute
- puteți servi sărmăluțele cu mărar proaspăt tocat fin și smântână sau iaurt, după plac.

Poftă bună!



Rack de porc cu cartofi noi

transformă cina în ceva cu totul special

timp de pregătire: 15 min

timp de gătire: 4 ore

program de gătire: Low

complexitate: redusă



Ingrediente

- rack (cotlete) de porc cu os, curățate – cca 1,2 kg
- cartofi noi – 6 buc.
- piper negru (boabe) – ¼ linguriță
- piper roz (boabe) – ¼ linguriță
- usturoi – 4-5 căței
- pătrunjel uscat – 1 linguriță
- mărar uscat – ½ linguriță
- busuioc uscat – ½ linguriță
- rozmarin uscat – ½ linguriță
- salvie uscată – ¼ linguriță
- coaja rasă de la o lămâie
- cimbru proaspăt – 2 fire
- ulei de măsline – 2 linguri
- vin roșu – 50 ml
- apă – 50 ml
- chives – 15-20 fire
- sare – după gust

Mod de preparare

- zdrobiți condimentele (piper negru, piper roz, pătrunjel, mărar, busuioc, rozmarin și salvie) într-un mojar
- ungeți bine cotletele cu ulei și asezonați-le cu o parte din mixul de condimente și sare
- tăiați cartofii în 4, stropiți-i cu puțin ulei și adăugați și pe aceștia condimente
- tăiați usturoiul pe jumătate, pe lungime
- puneți vasul de aluminiu pe foc, dați culoare rack-ului de porc (până devine auriu pe fiecare parte), stingeți cu vinul roșu și lăsați-l să se reducă cca 3-4 minute - apoi așezați-l în **Crock-Pot**
- așezați cartofii de jur împrejurul cărnii și peste ei, usturoiul și cimbrul
- setați **Crock-Pot** pe modul de gătire Low, adăugați apa și setați timpul de 4 ore
- puneți capacul și asezonați cu sare și piper, dacă mai este cazul, cu 15 minute înainte de încheierea programului de gătit
- pentru reducerea sosului care se va forma în **Crock-Pot**, puteți așeza vasul de aluminiu direct pe foc pentru câteva minute.

Poftă bună!



Ruladă de ceafă de porc umplută cu carne tocată

delicatesă pentru momente speciale

timp de pregătire: 20 min

timp de gătire: 5 ore

program de gătire: Low

complexitate: redusă



Ingrediente

- ceafă de porc – cca 1,3 kg
- carne tocată (amestec porc+vită) – 400-500 g
- cimbru – 2 lingurițe
- piper – ½ linguriță
- mărar – ½ legătură
- pătrunjel – ½ legătură
- usturoi măcinat – 1 linguriță
- ceapă – 1 buc.
- vin roșu - 50 ml
- apă – 50 ml
- ulei de măsline – 1 lingură
- sare – după gust

Mod de preparare

- introduceți carnea tocată într-un bol
- dați ceapa pe răzătoare și amestecați-o cu carnea
- tocați mărarul și pătrunjelul mărunț și adăugați-le și pe acestea în carne
- asezonați bine carnea cu sare, piper, cimbru și usturoi măcinat
- cu ajutorul unui cuțit, desfaceți bucata de ceafă pe jumătate (pe lungime), acoperiți-o cu un strat de folie de plastic și bateți-o cu un ciocan de carne ca să o mai subțiați – atenție să nu o rupeți
- puneți carnea tocată în centrul acesteia, umeziți-vă degetele și întindeți-o uniform pe toată suprafața sa
- rulați carnea strâns și legați-o din 3 în 3 cm cu papiotă culinară
- tăiați-o pe jumătate și introduceți ambele bucăți în **Crock-Pot**
- adăugați apa, vinul roșu și uleiul de măsline peste
- porniți **Crock-Pot** pe modul de gătire Low și timpul de 5 ore
- cu 15 minute înainte de expirarea timpului, asezonați cu sare și piper
- opțional, o puteți sota pe plită direct în vasul de aluminiu al **Crock-Pot-ului**, pentru a-i conferi o nuanță brun-aurie.

Poftă bună!



File de somon cu sparanghel și roșii cherry

combinație perfectă de arome și texturi

timp de pregătire: 10 min

timp de gătire: 30 min

program de gătire: Low

complexitate: redusă



Ingrediente

- file somon proaspăt – 1 buc. (cca 500 g)
- sparanghel – cca 12 buc.
- roșii cherry – cca 12 buc.
- unt – 15 g
- ulei de măsline – 2 linguri
- vin alb – 30 ml
- fresh de lămâie – 2 linguri
- salvie – 1-2 frunzulițe
- usturoi – 2 căței
- sare și piper după gust

Mod de preparare

- tăiați roșiile cherry în 4;
- curățați sparanghelul cu un cuțit economic (peeler) pe fiecare parte, o singura data
- tăiați-i cotorul cca 5-6 cm de la bază
- tăiați cățeei de usturoi pe jumătate, pe lungime
- scoateți-le inima (vena verde din interior)
- curățați de solzi file-urile de somon, scoateți-le oasele cu o pensetă (dacă este cazul) și faceți-le câte o creștătură pe partea cu pielea
- asezonați-le cu sare pe fiecare în parte
- încingeți vasul **Crock-Pot** pe o plită, adăugați uleiul de măsline și usturoiul
- căliți cca 10-20 sec și adăugați apoi cele 2 file-uri cu pielea în jos
- apăsăți pe ele cu o spatulă, pentru a evita strângerea pielii
- sotați pentru cca 1 min, până când pielea devine crocantă
- stingeți cu vinul și luați de pe foc
- adăugați apoi lămâia, piperul, roșiile cherry, salvia și sparanghelul pe deasupra
- setați **Crock-Pot** pe modul de gătit Low și timpul de 30 min
- asezonați în ultimele 5 min încă o data, dacă este cazul.

Poftă bună!



Borş vietnamez de pește

te va surprinde prin savoarea gustului și a condimentelor

timp de pregătire: 20 min

timp de gătire: 2 ore

program de gătire: High

complexitate: redusă



Ingrediente

- biban 10 cm – 6 buc.
- corcodușe/ physalis – 1/2 cană
- lemongrass uscat – 2 lingurițe (măcinat sau zdrobit)
- caise verzi – 6 buc.
- coaja rasă de la 1/2 lămâie
- roșii cherry – 250 g
- ceapă verde – 1 legătură
- cardamon negru – 1/2 buc.
- tăiței chinezești – 100 g
- ardei iute – 1 buc. (sau 2 în funcție de cât de iuți sunt)
- ulei de măsline calitativ – 2 linguri
- anason stelat – 2 buc.
- coriandru proaspăt / pătrunjel – 1 legătură
- sare și piper – după gust

Mod de preparare

- tăiați înțotoarele peștilor cu ajutorul unei foarfece
- la pești precum bibanul (cu solzi foarte duri), atunci trebuie să-i introduceți foarte puțin (cca 30 sec) în apă clocotită și apoi să le luați pielea cu tot cu solzi, folosind un cuțit mic, dar ascuțit – nu aruncați apa în care ați opărit peștele
- tăiați lemongrass-ul felii foarte subțiri și introduceți-le într-un mojar, unde le veți zdrobi până devin pudră
- tocați mărunț ceapa verde, coriandru și pătrunjelul
- coaceți cardamonul în cuptor până se umflă și devine puțin rumen, spargeți-l, scoateți jumătate din cantitatea de semințe și zdrobiți-le într-un mojar
- introduceți roșiile, ceapa verde, corcodușele și ardeiul iute în vasul **Crock-Pot**-ului și sotați-le cu puțin ulei de măsline, la foc potrivit
- când acestea s-au înmuiat, adăugați și peștii, rumeniți-i pe fiecare parte cca 1-2 min – întoarceți-i cu grijă
- puneți cardamon măcinat pe deasupra, stelulele de anason, sare, piper și coaja de lămâie, caisele tocate cubulețe și 2 litri din apa în care ați opărit peștele
- puneți vasul în **Crock-Pot** și setați pe modul de gătire High și timpul de 2 ore
- puneți tăițele în castroane și peste aceștia adăugați supa fierbinte – lăsați câteva minute și serviți cu coriandru sau pătrunjel proaspăt tocat.

Poftă bună!



Pandispan cu căpșune

răsfățul unui desert pufos și parfumat

ttimp de pregătire: 15 min

timp de gătire: 3 ore

program de gătire: Low

complexitate: medie



Ingrediente

- ouă - 4 buc.
- zahăr pudră - 4 linguri
- făină - 4 linguri
- praf de copt - 1 linguriță
- zeamă de lămâie - 1 linguriță
- un praf de sare
- coaja rasă de la o lămâie
- extract de vanilie - 1 linguriță
- căpșune - 200 g

Mod de preparare

- mixați gălbenușurile cu zahărul pudră până își triplează volumul și capătă o culoare gălbui-albicioasă
- adăugați peste acestea coaja de lămâie și extractul de vanilie
- amestecați apoi făina cu praful de copt și încorporați-o puțin câte puțin peste cealaltă compoziție, amestecând ușor
- mixați albușurile cu un praf de sare și zeama de lămâie până obțineți o beza tare
- puneți albușurile treptat peste gălbenușuri, amestecând cu o spatulă, de jos în sus, până obțineți o compoziție pufoasă și omogenă
- puneți în vasul de la **Crock-Pot** hârtie de copt și turnați compoziția, nivelând stânga-dreapta, pentru a se așeza uniform
- adăugați deasupra căpșunele tăiate
- setați pe modul de gătire Low și timpul de 3 ore
- când prăjitura s-a copt, scoateți-o din **Crock-Pot** și lăsați-o la răcit
- pudrați-o cu zahăr pudră.

Poftă bună!

Slow cooker-ul **Crock-Pot** te ajută să gătești gustos și sănătos, în cel mai simplu mod. Pentru a te bucura de **Crock-Pot**-ul tău și pentru a obține mâncăruri cât mai savuroase îți recomandăm să citești sfaturile de mai jos.

- Rețetele sunt adaptate tipului de slow cooker **Crock-Pot** la care sunt găsite. Utilizarea unui slow cooker de o capacitate diferită implică modificarea setărilor de gătire și implicit a cantității ingredientelor.
- De fiecare dată când doriți să obțineți o carne rumenită, faceți niște mingiuțe din folie de aluminiu îmbrăcate în hârtie de copt, pe care le puneți în **Crock-Pot** și apoi adăugați carnea peste acestea (întocmai cum ar fi gătită la un rotisor).
- De fiecare dată când ridicați capacul aparatului **Crock-Pot**, mai adăugați 10-15 min la procesul de gătire (nu este valabil la deserturi).
- Nu umpleți până sus **Crock-Pot**-ul cu lichid - adăugați suficient lichid cât să acoperiți carnea sau legumele.
- Grăsimea reține căldura mult mai bine decât apa, astfel încât rețetele ce conțin cârnuri mai grase se vor găti mai repede. Dacă folosiți ingrediente cu multă grăsime, îndalțați grăsimea în exces pentru a evita ca preparatul să se transforme într-o baie de ulei.
- Dacă doriți să pregătiți fasole în **Crock-Pot**, va trebui s-o dați într-un clocot înainte.
- Nu folosiți foarte multe ierburi aromate, întrucât gustul lor se va intensifica foarte mult atunci când pregătiți un preparat de lungă durată. În schimb, când asezonați cu sare și piper, puteți să adăugați puțin mai mult decât o faceți de obicei.
- Nu încărcăți **Crock-Pot**-ul! 1/2 sau 3/4 este volumul ideal pentru a pregăti un preparat.
- Nu lăsați mâncarea să se răcească în **Crock-Pot**! Consumați-o cât este caldă. De altfel, nu este recomandat să reîncălziți mâncarea în **Crock-Pot**, pentru acest lucru folosiți aragazul sau cuptorul.
- Taiiați legumele (mai ales cele rădăcinoase) în bucăți mai mici, pentru a se realiza transferul de căldură mult mai repede.
- Asezonarea unui preparat se face în ultimele 15 minute.
- În cazul anumitor rețete, faptul că adăugați roșiile odată cu restul ingredientelor nu va influența timpul de gătire (dupa cum bine știm, roșiile încetinesc fierberea).
- În cazul tocănițelor, tăiați carnea cubulețe mai mici decât legumele și adăugați toate ingredientele în același timp (inclusiv roșiile), iar la sfârșit toate vor fi găsite corect, în același timp.
- Încercați să aveți texturi similare de legume, al căror timp de gătire este oarecum asemănător (ex: păstârnac, morcov, cartof și alte rădăcinoase).

SEFATURI

- Opțional puteți sota sau breza ușor legumele sau carnea înainte de a le introduce în **Crock-Pot** – pe lângă aspect le conferă și o savoare aparte.
- Adăugați de obicei lactatele la sfârșit – ele tind să se „taie” atunci când sunt pregătite timp îndelungat la slow cooker.
- Puteți finaliza o rețetă cu un ulei de măsline calitativ sau pur și simplu cu uleiuri cu diverse infuzii, usturoi copt, sos de soia sau sos iute, parmezan, în principiu ingrediente puternice, foarte aromate.
- Nu este recomandat să introduceți produsele congelate direct în **Crock-Pot**.
- Lichidul/ șosul nu se va reduce și de cele mai multe ori când vreți să îngroșați un sos, puteți folosi puțină făină, amidon sau smântână de gătit, după caz.
- Tipurile de carne precum rasol, jambon, antricot vor fi mai gustoase decât cârnurile mai fragede, care tind să devină mai uscate după ce se răcesc, cu toate că primele au un timp mai îndelungat de gătire.
- Adăugați legumele rădăcinoase la baza **Crock-Pot**-ului pentru a se face mai repede.
- Adăugați legume cu textură moale (ex. vinete, dovlecei) întotdeauna cu 45-60 min înainte de încheierea programului de gătit.
- Nu umpleți **Crock-Pot**-ul cu diverse compoziții pentru prăjituri – folosiți ¼ până la maximum ½ din capacitatea acestuia.
- Scoateți deserturile din oala de ceramică și lăsați-le să se răcească înainte de a le tăia.
- Folosiți stock-uri de vită, pui sau legume în loc de apă și mâncărurile vor fi mult mai gustoase.
- Când gătiți scoici, este de preferat să le adăugați când **Crock-Pot**-ul deja atinge o temperatură de 60-70 de grade (adică după cca o oră).
- Folosirea ardeilor iuți, piper Cayenne etc. încă de la începutul rețetei va duce la o intensificare a aromei, iar preparatul va fi foarte iute la sfârșit.
- Când pregătiți doar cârnuri pe modul Low, lichidul adițional este strict opțional.
- Așezați cârnurile fragede și legumele în straturi pentru distribuția perfectă a aromelor.
- Ridicați capacul drept și nu-l întoarceți deasupra vasului, pentru că tot condensul provocat pe acesta va cădea înapoi în mâncare și va dilua aromele.
- Legumele proaspete rețin mai bine aromele decât cele congelate.

CROCK·POT®

• THE ORIGINAL SLOW COOKER •

BRAND
*lider de piață
în SUA*

5
ani
GARANȚIE
toate produsele



Mai multe rețete găsiți pe www.crockpot-romania.ro



www.crockpot-romania.ro

 /CrockpotRomania

© Skin Media importator și distribuitor exclusiv Crock-Pot
Str. Ocna Sibiului 46-48, București 1, România | +4021.316.8200
A.N.P.M. nr. RO-2012-08-EEE-0358-III

Drepturi rezervate Jarden Consumer Solutions, reprezentat oficial ©2015 Sunbeam Products, Inc.