

VŠE PRO DOKONALE UPRAVENOU ZAHRADU

Sekačka

HUSQVARNA LC 247S

Sekačka s vlastním pohonem. Ergonomická rukojeť, snadné nastavení výšky sečení. Sběr a zadní výhoz posečené trávy.

- Motor Briggs & Stratton, objem válce 125 cm³, šířka sekání 47 cm, výška sekání 25–75 mm, objem koše 55 l.



Akční cena: 11 190 Kč

Běžná cena: 11 990 Kč

Robotická sekačka

HUSQVARNA

Automower® 315

Zvládá náročné plochy s uššími průchody a mírné svahy. Vhodný pro středně velké zahrady s nižším počtem překážek.

- Plocha: 1500 m² +/- 20 %
- Sklon: až 40 %



Akční cena: 51 990 Kč

Běžná cena: 55 490 Kč



Křovinořez HUSQVARNA 129R

Lehký křovinořez s jednoduchým ovládním. Díky systému Smart Start se velmi lehce startuje. Dodáván s nosným popruhem, poloautomatickou strunovou hlavou a travním kotoučem.

- Objem válce 27,5 cm³, výkon 0,8 kW, hmotnost bez příslušenství 5,4 kg.

Akční cena: 7 250 Kč

Běžná cena: 8 050 Kč



Aku vyžinač HUSQVARNA 115iL

Výkonný, tichý a lehký vyžinač. Vynikající ergonomie a vyváženost.

- Hmotnost bez akumulátoru a příslušenství 3,4 kg, pracovní nástroj vyžinací struna.

Akční cena: 7 390 Kč

Běžná cena: 7 890 Kč



Řetězová pila

HUSQVARNA 440

Výkonný motor X-Torq, funkce Smart Start, Air Injection a LowVib pro snadné ovládní.

- Výkon 1,8 kW, délka lišty 157/38 cm, hmotnost bez lišty a řetězu 4,5 kg.

Akční cena: 10 190 Kč

Běžná cena: 10 990 Kč

Rider

HUSQVARNA R112C

Všestranný rider s hydrostatickou převodovkou ovládanou pedálem.

- Motor Briggs & Stratton, výkon 6,4 kW při 3000 ot./min, šířka sekání 85 cm, hmotnost 191 kg.



Akční cena: 73 290 Kč

Běžná cena: 77 990 Kč

Navštivte naši prodejnu:

AZ MOTOROVÉ STROJE

Ing. Michal Zbraš

Pod Všemi svatými 7, 301 00 Plzeň - Roudná

tel.: 377 530 043 • mobil.: 722 500 569

e-mail: zbras@volny.cz • www.azmotorovestroje.cz



Ceny jsou pouze doporučené včetně DPH. Akce platí do 7. 6. 2017. Odpovědnost za tiskové chyby vyloučena. Společnost Husqvarna neustále provádí vývoj výrobků, a proto si vyhrazuje právo změnit design, specifikace a vybavení bez předchozího upozornění. Husqvarna je registrovaná ochranná známka. Copyright © 2017 Husqvarna AB (publ). Všechna práva vyhrazena.

Husqvarna®

READY WHEN YOU ARE



Pretzel USA

Křupavé tvrdé pečivo, velké, teplé, propletené, posypané solí, které drží krok s další newyorskou klasikou, hot dogem, vyzádujícím střík hořčice.



Co to je?

Jemné předlíky jsou smyčky z vařeného a posleze pečeného těsta, povrch je lesklý díky tomu, že byly před upečením potřeny vejcem. Klíčem k úspěchu je křupavý povrch, posypaný velkými krystaly soli. Předlík musí být tvrdý na povrchu, ale s poddajným středem, který vyžaduje náročného žvýkání. Štědré pomazání žlutou hořčicí je žádoucí.

Kde pokrm najdete

Sigmund Pretzelshop v East Village je bezkonkurenční. Každé sousto tu přináší opravdové potěšení ze starobylého předlíku. Předlíky se semínky, bylinkami, sýrem nebo skořicí stojí kus 3 USD.

Ochutnávka

Bohužel velká většina prodejců jemných předlíků cítí lítost, že jsou ve stínu těch, kteří vyrábějí předlíky dobře. Předlíky jsou u některých prodejců buď suché a příliš staré, nebo převarované a pokapané tukem. Ale u nejlepších prodejců mají předlíky konzistenci, která vyvolává potěšení ze žvýkání. Jsou velké a žvýkací, ale nikdy fadní a nezvládnutelné. Jíte-li je čerstvé z trouby, křusta by měla být lesklá a pekná. Pokud je předlík popraskaný a křupavý, pak není z pořádného těsta. Nejlepší najdete v malých pekárnách, kde se tvarují ručně.

Původ

Ačkoliv v New Yorku i Filadelfii prohlašují, že předlíky jsou jejich vynálezem, jsou ve skutečnosti skrz naskrz evropské. Původně to bylo postní pečivo v Itálii na počátku středověku (charakteristický tvar měl být údajně zobrazením mnicha při modlitbě). Pečivo bylo známé buď jako braccellus (náramek), nebo pretiola (malá odměna). To se promítlo do německého Brezel i do českého předlík. Předlíky se pekly hlavně na území dnešního jižního Německa, Švýcarska, severní Francie, Čech a Rakouska, kde také dostaly svůj charakteristický tvar. Brzy zaplavily téměř celou Evropu a od 12. století se předlík stal pekařským symbolem. Přes Atlantik pravděpodobně přelul s německými emigranty, kteří se v 19. století usadili v Pensylvánii.

* VARIACE * Všechno to začalo ve Filadelfii a najdete zde spoustu kvalitních pekáren. Miller's Twist, Federal Soft Pretzel a Dipalma Soft Pretzel - všechny mají své přívěšky.

Pokračování na protější straně