



Czy w pracy możemy jeść zdrowo, różnorodnie i w dodatku na ciepło?

Jeśli znudziły Ci się standardowe kanapki w pracy, a jedzenie zakupione od firm cateringowych nie zawsze spełnia Twoje oczekiwania, postaw na samodzielne przygotowywanie posiłków. Przygotowując jedzenie samemu masz pewność co jesz i jakie składniki są zawarte w Twoim daniu.

Obecnie panuje trend na samodzielne i świadome gotowanie, a na rynku znajdziesz duży wybór sprzętów, które pomogą Ci w zdrowym odżywianiu także w pracy.

Poznaj dwie poniższe inspiracje sprzętowe.

Lunchbox z funkcją podgrzewania

Taki sprzęt jest idealnym rozwiązaniem, gdy chcesz zjeść ciepły posiłek poza domem. Pozwoli Ci na przechowywanie i zabranie ze sobą lunchu do pracy. Mało tego - możesz go również podgrzać bez szukania kuchni i używania mikrofal. Na rynku znajdziesz bogatą ofertę lunchboxów jedno i wielokomorowych, zaopatrzonych w kable do zasilania sieciowego i samochodowego.

W zależności od modelu możesz podgrzać posiłek w czasie od 10 do 20 minut. Gotuj w domu - jedz na ciepło w pracy! :)



Przenośny blender

A co powiesz na przekąskę w formie warzywnego lub owocowego koktajlu czy smoothie?

Wystarczy, że zabierzesz ze sobą ulubione składniki oraz przenośny blender i w ciągu kilku sekund możesz się posilić świeżą zdrową przekąską.

Na rynku znajdziesz duży przekrój blenderów o różnej mocy oraz ilości ostrzy. Ich zaletą jest działanie bez użycia prądu - wystarczy go wcześniej naładować poprzez kabel USB i blender będzie działał przez długi czas.

