Dane aktualne na dzień: 28-03-2024 15:38

Link do produktu: https://kuchniasklep.pl/microplane-krajalnica-do-czosnku-specialty-p-2032.html



Microplane - Krajalnica do czosnku Specialty

Cena	**80,96 zł**
Cena poprzednia	~~**96,95 zł**~~
Dostępność	**Aktualnie brak**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**48914E**
Kod producenta	**48914E**
Kod EAN	**0098399489148**
Producent	**Microplane**
kolor	**czarny**
materiał	**stal nierdzewna**
typ	**rozdrabniacz**

Opis produktu

Krajalnica do czosnku Specialty:

Krajalnica do czosnku marki Microplane to innowacyjne narzędzie składające się z 5 elementów: wyjmowanego ostrza ze stali nierdzewnej, ruchomego pojemniczka na 2-3 ząbki czosnku, praski z powłoką antypoślizgową, dociskającej czosnek, pojemnika z antypoślizgowymi krawędziami, na starty czosnek oraz miniszpatułki przeznaczonej do wyjmowania startego czosnku z pojemniczka.

Dzięki pomysłowej konstrukcji, oraz produkowanym w autorskiej technologii fototrawienia w USA ostrzom, za pomocą zaledwie kilku ruchów, ząbki czosnku włożone do pojemniczka zostają starte na piórka, które wyjąć można idealnie dopasowaną szpatułką. Miękka, antypoślizgowa powłoka krajalnicy gwarantuje stabilność podczas szatkowania. Tarka możne również służyć do ścierania imbiru.



Właściwości

Materiał:	stal nierdzewna, tworzywo sztuczne
Kolor:	czarny
Szerokość:	9 cm
Wysokość:	7,6 cm
Głębokość:	3,8 cm

O marce

Na podbój serc miłośników gotowania oraz kuchni w domach i restauracjach na całym świecie firma Microplane wyruszyła w roku 1994 z... warsztatu stolarskiego. Entuzjaści kuchni z wielu krajów znają opowieść o kanadyjskiej gospodyni domowej, która chciała upiec ciasto pomarańczowe i - niezadowolona ze swojej starej tarki - postanowiła skorzystać z ulubionego narzędzia stolarskiego męża.

Rezultat przeciągnięcia pomarańczy po tarce stolarskiej był zdumiewający: drobne, nieprawdopodobnie cienkie wstążeczki skórki pomarańczowej spadały jak płatki śniegu. Odkrycie przyniosło przełom w historii firmy, która swój katalog narzędzi stolarskich uzupełniła o akcesoria kuchenne. Wkrótce potem tarki Microplane zrewolucjonizowały ten segment rynku i zyskały szerokie grono entuzjastów wśród szefów najsławniejszych restauracji i domowych kucharzy.

Nowatorska linia tarek dla domowych i profesjonalnych kucharzy spotkała się z niesamowitym odzewem. Nie dość, że tarki na stałe zadomowiły się w kuchniach domowych i restauracyjnych na całym świecie, to w dodatku zostały uznane za nieodzowne przybory kuchenne.

Co wyróżnia tarki Microplane wśród konkurencyjnych akcesoriów? W przeciwieństwie do tarek tłoczonych, tarki Microplane bez problemu przecinają zarówno twarde, jak i miękkie artykuły żywnościowe, bez rozrywania i strzępienia. Technologia produkcji tych narzędzi to efekt kilku dziesięcioleci pracy nad autorskim procesem chemicznym, pozwalającym na uzyskanie niezwykle ostrych krawędzi tnących. Firma jest uznawana na całym świecie za pierwszego producenta ostrzy wytwarzanych w procesie fototrawienia.


Microplane