

Link do produktu: <https://kuchniasklep.pl/microplane-mlynek-do-sera-specjalty-p-2031.html>



Microplane - Młynek do sera Specjalty

Cena	179,95 zł
Cena poprzednia	179,95 zł
Dostępność	Aktualnie brak
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	48907
Kod producenta	48907
Kod EAN	0098399489070
Producent	Microplane
kolor	czarny
materiał	stal nierdzewna
wysokość [cm]	16
średnica [cm]	7.5

Opis produktu

Młynek do sera Specjalty:

Innowacyjny młynek do sera marki Microplane z super ostrymi nakładkami tnącymi. Dzięki niemu bez wysiłku i bardzo szybko jesteście w stanie zetrzeć ser wedle własnych upodobań - grubiej lub bardzo drobno. Wystarczy umieścić kawałki sera w pojemniku i przekręcić. Młynek posiada dwa wymienne ostrza ze stali nierdzewnej wykonane w technologii fototrawienia, o średnicy 6,30 cm. Można go szybko rozłożyć co ułatwia mycie i czyszczenie. Wieczko zapobiega rozsypywaniu resztek startego sera, umieszczamy w nim także drugie, niewykorzystywane w danej chwili ostrze. Ergonomiczne, przyjemne w dotyku pokrętło.



Właściwości

Materiał:	stal nierdzewna, tworzywo sztuczne
Kolor:	czarny
Średnica:	7.5 cm
Długość:	16 cm

O marce

Placem

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 najślawniejszych restauracji i domowych kucharzy.

Nowatorska linia terek 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 terek tłoczonych, tarki Microplane bez problemu przycinają 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.

