

Link do produktu: <https://kuchniasklep.pl/microplane-tarka-elite-fine-p-2008.html>



Microplane - Tarka Elite Fine

Cena	109,95 zł
Cena poprzednia	109,95 zł
Dostępność	Aktualnie brak
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	49004
Kod producenta	49004
Kod EAN	098399490045
Producent	Microplane
kolor	czarny
długość [cm]	27.6
szerokość [cm]	7.6

Opis produktu

Tarka Elite Fine:

Duża powierzchnia ścierna pokryta bardzo drobnymi równoległymi ostrzami, które idealnie sprawdzają się do ścierania twardych składników. Poradzi sobie ona ze skórką z cytrusów, korzeniem imbiru, papryczką chili, a nawet twardym serem lub marchewką. Uzyskane składniki mają estetyczną, równą formę oraz zachowują aromat, dzięki czemu doskonale sprawdzają się zarówno jako składniki potrawy, jak i jako elementy wzbogacające jej wystrój na talerzu.

W komplecie z prezentowaną tarką znajduje się ochraniacz na ostrze, pełniący także rolę pojemnik z miarką na ścierane produkty o pojemności 250ml.

Tarki z kolekcji Elite otrzymały honorowe wyróżnienie w konkursie Red Dot Design Award 2013. Ich sekret tkwi w niezwyklej ostrości, uzyskiwanej podczas autorskiej technologii fototrawienia. Produkt można myć w zmywarce, jednak aby na dłużej zachować jego ostrość polecamy mycie ręczne.



Właściwości

Materiał:	stal nierdzewna
Kolor:	czarny
Długość:	27,6 cm
Szerokość:	7,6 cm

O marce

Plazma

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 gospodynie 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.

