Dane aktualne na dzień: 28-03-2024 17:04

Link do produktu: https://kuchniasklep.pl/microplane-krajalnica-julienne-p-3912.html



Microplane - Krajalnica JULIENNE

Cena	**159,95 zł**
Cena poprzednia	**~~159,95 zł~~**
Dostępność	**Aktualnie brak**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**34040E**
Kod producenta	**34040E**
Kod EAN	**0098399340401**
Producent	**Microplane**
kolor	**czarny**
materiał	**stal nierdzewna**
typ	**rozdrabniacz**

Opis produktu

Krajalnica JULIENNE

Krajalnica amerykańskiej firmy Microplane z dodatkową nakładką Julienne. Szatkuje i kroi w słupki i plastry różnej grubości - dla profesjonalistów i do domu. Starndardowe ostrze, nadzwyczaj wytrzymałe, ma trzystopniową regulację grubości krojonych plastrów (ustawiana za pomocą wygodnego przycisku z boku urządzenia).

Aby zmienić tryb ostrza na julienne, wystarczy zmienić nakładkę (pod powierzchnią do krojenia) - umozliwi to krojenie warzyw w idealne, cienkie paseczki, doskonałe do makaronów i sałatek.

- szerokie ostrze ze stali nierdzewnej wyprodukowane w USA,
- odpinana nakładka do cięcia ostrzem julienne,
- ergonomiczna nakładka umożliwiająca bezpieczne ścieranie - w komplecie,
- wygodny, przyjemny w dotyku uchwyt,
- antypoślizgowa końcówka zwiększająca stabilność.

Z tarkami Microplane ścieranie, dotychczas męczące, teraz nie wymaga użycia dużej siły i staje się przyjemne. Zapewniają to: wygodny uchwyt, idealnie pasujący do dłoni, lekkość narzędzi i ich niezwykła ostrość.

Ścierany produkt nie jest rozrywany ani strzępiony, zachowuje smak i aromat. Sekret ostrości tarek Microplane tkwi w autorskiej technologii fototrawienia, w której do uzyskiwania powierzchni tnących wykorzystuje się środki chemiczne. Można myć w zmywarce na górnej półce, jednak w celu zachowania najlepszych właściwości tnących zaleca się mycie ręczne tarki i ochraniacza.

Właściwości

Materiał:	stal nierdzewna 18/8, tworzywo sztuczne, kauczuk
Kolor:	czarny
Długość:	32,5 cm
Szerokość:	10,5 cm
Powierzchnia ostrza:	9,5 x 2,5 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