Dane aktualne na dzień: 29-03-2024 11:18

Link do produktu: https://kuchniasklep.pl/microplane-tarka-elite-coarse-p-2005.html



Microplane - Tarka Elite Coarse

Cena	**109,95 zł**
Cena poprzednia	**~~109,95 zł~~**
Dostępność	**Aktualnie brak**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**49000**
Kod producenta	**49000**
Kod EAN	**0098399490007**
Producent	**Microplane**
kolor	**czarny**
długość [cm]	**27.6**
szerokość [cm]	**7.6**

Opis produktu

Tarka Elite Coarse:

Tarka, wyposażona w średnie oczka, znakomicie sprawdzi się do tarcia twardych i półtwardych serów (takich jak parmezan, cheddar czy romano) oraz do warzyw i owoców. Produkt pomoże wygodnie przygotować zapiekanki, placki ziemniaczane, zupy, sałatki oraz aromatyczne wypieki

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 niezwykłej 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

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.

