

Link do produktu: <https://kuchniasklep.pl/microplane-tarka-elite-extra-coarse-p-2009.html>



Microplane - Tarka Elite Extra Coarse

Cena	109,95 zł
Cena poprzednia	109,95 zł
Dostępność	Aktualnie brak
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	49008
Kod producenta	49008
Kod EAN	098399490083
Producent	Microplane
kolor	czarny
długość [cm]	27.6
szerokość [cm]	7.6

Opis produktu

Tarka Elite Extra Coarse:

Duża powierzchnia ścierna pokryta równoległymi ostrzami przypominającymi półokręgi idealnie sprawdza się do ścierania zarówno twardych, jak i miękkich składników. Poradzi sobie ona z miękkim serem, czy kostką masła, ale również dużymi i twardymi owocami oraz warzywami, jak jabłka, marchew, ogórek a nawet kapusta. 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

Prosimy

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.

