

Link do produktu: <https://kuchniasklep.pl/microplane-tarka-elite-zester-p-2011.html>



Microplane - Tarka Elite Zester

Cena	99,95 zł
Cena poprzednia	99,95 zł
Dostępność	Aktualnie brak
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	49020E
Kod producenta	49020E
Kod EAN	0098399490205
Producent	Microplane
kolor	czarny
długość [cm]	31.8
szerokość [cm]	4.5

Opis produktu

Tarka Elite Zester:

Wąska tarka z drobnym ostrzem jest idealnym rozwiązaniem na kuchenne problemy z ciężkimi do starcia produktami. Bez najmniejszych problemów można na niej zetrzeć skórki cytrusów, czekoladę, twarde ser, czosnek, cebulę, imbir, gałkę muszkatołową oraz kory cynamonu. Ściera produkty na drobne wiórki i nitki, produkty wilgotne z kolei z łatwością zetrzeć można na miazgę. Nierdzewne, stalowe ostrze wyprodukowane w USA gwarantuje najwyższą jakość.

W komplecie z prezentowaną tarką znajduje się ochraniacz na ostrze, pełniący także rolę pojemnik z miarką na ścierane produkty o pojemności 55 ml.

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:	31,8 cm
Szerokość:	4,5 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.

