Dane aktualne na dzień: 29-03-2024 16:36

Link do produktu: https://kuchniasklep.pl/microplane-tarka-gourmet-coarse-p-2016.html



Microplane - Tarka Gourmet Coarse

Cena	**129,95 zł**
Cena poprzednia	**~~129,95 zł~~**
Dostępność	**Aktualnie brak**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**45000**
Kod producenta	**45000**
Kod EAN	**00098399450001**
Producent	**Microplane**
kolor	**czarny**
długość [cm]	**31.2**
szerokość [cm]	**7.5**

Opis produktu

Tarka Gourmet Coarse:

Duża powierzchnia ścierna pokryta drobnymi równoległymi ostrzami, które idealnie sprawdzają się do ścierania twardych składników. Poradzi sobie ona ze skórką z cytrusów, kokosem, gałką muszkatołową, korzeniem imbiru, ząbkiem czosnku, papryczką chili, cebulą, marchewką, a nawet tabliczką czekolady lub twardym serem. 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.

Tarki z serii Gourmet zaprojektowano w niezwykle elegancki sposób. Łącza one połyskującą stal z czarnym tworzywem sztucznym. Każda tarka posiada wygodną, szeroka powierzchnię trącą. Jej niezwykle ostre krawędzie tnące swoją ostrość zawdzięczają autorskiej technologii fototrawienia, w której do uzyskiwania powierzchni tnących wykorzystywane są środki chemiczne. Dzięki temu ich użytkowanie nie wymaga wielkiej siły, wręcz przeciwnie, sprawia przyjemność.

Dodatkowymi zaletami produktu jest ergonomiczny uchwyt idealnie leżący w dłoni oraz gumowa końcówka na powierzchni trącej, która pozwala wygodnie oprzeć ją o blat, bez obaw o jego zarysowanie. W komplecie znajduje się również ochronka na ostrze, która ułatwia bezpieczne przechowywanie produktu w szafie lub szufladzie kuchennej. Tarkę można myć w zmywarce, choć dla przedłożenia jej żywotności zaleca się mycie ręczne.



Właściwości

Materiał:	stal nierdzewna, tworzywo sztuczne
Kolor:	czarny
Długość:	31,2 cm
Szerokość:	7,5 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.

