

Link do produktu: <https://kuchniasklep.pl/microplane-tarka-premium-spice-czarna-p-3444.html>



Microplane - Tarka Premium Spice Czarna

Cena	71,96 zł
Dostępność	Aktualnie brak
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	46016
Kod producenta	46016
Kod EAN	0098399460161
Producent	Microplane
kolor	czarny
materiał	stal nierdzewna, tworzywo sztuczne
długość [cm]	21,5
szerokość [cm]	3
głębokość [cm]	3
zmywarka	tak
typ	ręczny

Opis produktu

Tarka Premium Spice:

Bardzo wąska tarka do przypraw z opatentowaną technologią mikro nożyków. Z łatwością utrze korę cynamonu, gałkę muskatołową czy też imbir, czosnek lub twarde ser. Suche produkty są ścierane na proszek, natomiast wilgotne na miazgę. Produkty nie są rozrywane, ani strzępione zachowując pełnię smaku i aromatu.

Tarki z linii Premium podobnie jak wszystkie tarki marki Microplane to funkcjonalne i superostre narzędzia wyposażone w ergonomiczne, miękkie ręczki i gumowe końcówki, które zapobiegają zadrapaniom blatu roboczego. Tarki z tej serii odznaczają się charakterystycznym, autorskim designem, wzorowanym na długim, wąskim pilniku do drewna. Dzięki autorskiej technologii fototrawienia, w której do uzyskiwania powierzchni tnących wykorzystuje się środki chemiczne, tarki Microplane nie rozrywają, ani nie strzępią produktów, zachowując ich smak i aromat.



Właściwości

Materiał:	stal nierdzewna, tworzywo sztuczne
Kolor:	czarny
Długość:	21,5 cm
Średnica:	3 cm

O marce

Microplane

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 najslawniejszych 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 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.

