Dane aktualne na dzień: 23-04-2024 17:28

Link do produktu: https://kuchniasklep.pl/microplane-tarka-premium-zester-granatowa-p-3911.html

Microplane - Tarka Premium Zester Granatowa

Cena	**109,95 zł**
Cena poprzednia	~~**109,95 zł**~~
Dostępność	**Aktualnie brak**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**46201E**
Kod producenta	**46201E**
Kod EAN	**0098399462011**
Producent	**Microplane**
kolor	**fioletowy**
długość [cm]	**32.5**
szerokość [cm]	**3.5**

Opis produktu

Tarka Premium Zester

Tarka posiada niezwykle ostre krawędzie tnące. Swoją ostrość zawdzięczają one 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.

Wąska i bardzo drobna powierzchnia trąca produktu pozwala ścierać zarówno twarde składniki, jak cynamon, gałkę muszkatołową, czekolada, ser czy imbir, ale również miękkie, jak ząbek czosnku, cebulka, papryczka chili lub skórka z cytrusa. Suche produkty ścierane są na wiórki i nitki, z kolei miękkie i soczyste na miazgę. Uzyskane składniki doskonale sprawdzają się zarówno jako składniki potrawy, jak i jako elementy wzbogacające jego wystrój na talerzu.

Dodatkowymi zaletami produktu jest lekka i kompaktowa forma tarki oraz jej ergonomiczny uchwyt idealnie leżący w dłoni. Tarkę można myć w zmywarce, choć dla przedłożenia jej żywotności zaleca się mycie ręczne. Produkt posiada również gumową końcówkę na powierzchni trącej, co pozwala wygodnie oprzeć ją o blat, bez obaw o jego zarysowanie.

Właściwości

Materiał:	stal nierdzewna, tworzywo sztuczne

Kolor:	granatowy
Długość:	32,5 cm
Szerokość:	3,5 cm
Powierzchnia ścierania:	20,3 x 2,5 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 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.

Microplane