

Link do produktu: <https://kuchniasklep.pl/microplane-temperowka-do-warzyw-czarna-p-2026.html>



Microplane - Temperówka do warzyw Czarna

Cena	62,96 zł
Cena poprzednia	74,95 zł
Dostępność	Aktualnie brak
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	48000E
Kod producenta	48000E
Kod EAN	098399480008
Producent	Microplane
kolor	czarny
materiał	tworzywo sztuczne

Opis produktu

Temperówka do warzyw:

Temperówka do warzyw z kolekcji amerykańskiej firmy Microplane to wysokiej jakości produkt, który przyda się w każdej kuchni. Wykonany jest z wysokiej jakości materiałów takich jak tworzywo sztuczne i stal nierdzewna, a dzięki niej każdy z łatwością może uzyskać pyszne warzywne makarony czy dekoracje. Temperówka wyposażona jest w dwa otwory, a każdy z nich posiada wykonane z chirurgicznej stali nierdzewnej ostrze julienne, które gwarantuje szybkie i dokładne cięcie warzyw. Otwory o różnej wielkości pozwalają na cięcie w temperówce różnego rodzaju warzyw i zwiększają możliwości jej wykorzystania. Temperówkę można czyścić w zmywarce, jednak dla utrzymania optymalnych właściwości tnących zaleca się mycie ręczne.

Temperówka posiada dwa otwory wyposażone w ostrza julienne z chirurgicznej stali nierdzewnej, dzięki którym swobodnie można używać jej do różnych warzyw. Mniejszy otwór służy do takich produktów jak marchew, pietruszka czy rzodkiewka, natomiast większy świetnie nadaje się do cięcia kabaczków, cukinii czy ogórków.

Niezawodność ostrzy firmy Microplane zagwarantowana jest dzięki wykorzystaniu autorskiej technologii fototrawienia, która z wykorzystaniem procesów chemicznych tworzy wyjątkowo ostre krawędzie tnące.



Właściwości

Materiał:	tworzywo sztuczne, stal nierdzewna
Kolor:	czarny, srebrny
Wysokość:	13,3 cm
Szerokość:	7,6 cm
Średnica otworów:	4 cm i 6,5 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 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.

