Dane aktualne na dzień: 28-03-2024 18:57

Link do produktu: https://kuchniasklep.pl/oxo-temperowka-do-warzyw-z-wymiennymi-ostrzami-good-grips-p-4112.html



OXO - Temperówka do warzyw z wymiennymi ostrzami Good Grips

Cena	**125,10 zł**
Dostępność	**Aktualnie brak**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**11194200MLNYK**
Kod producenta	**O-11194200**
Kod EAN	**00719812049434**
Producent	**OXO**
kolor	**zielony**
materiał	**stal nierdzewna, tworzywo sztuczne**
długość [cm]	**8**
szerokość [cm]	**8**
wysokość [cm]	**13,2**
zmywarka	**tak**
typ	**mechaniczny**

Opis produktu

Temperówka do warzyw z wymiennymi ostrzami Good Grips

Temperówka do warzyw marki Oxo to produkt, który na pewno polubią weganie, wegetarianie i wszyscy ceniący sobie zdrową, pełną warzyw dietę. Ręczna temperówka wyposażona w trzy wymienne ostrza pozwoli szybko przygotować takie przekąski jak zakręcone frytki z ziemniaka lub batata, surówkę z szatkowanej kapusty, ciasto na pizzę z użyciem poszatkowanego kalafiora czy spaghetti z dyni piżmowej. Przykrywka temperówki nie tylko chroni ostrza, ale dzięki temu, że posiada specjalne wypustki pełni również funkcję uchwytu przytrzymującego krojone warzywa. Rozmiar temperówki sprawia, że łatwo i pewnie trzyma się ją w dłoni.

Ostrza ze stali nierdzewnej oznaczone są różnymi kolorami:

- Zielone (0,3 cm.) to ostrze do formowania spaghetti np. z cukinii, dyni itp.
- Pomarańczowe (0,6 cm.) stworzy warzywne fettuccine czyli makaron wstążki.
- Proste, czerwone ostrze poszatkuje bądź pokroi w plastry np. jabłko, kapustę czy kalafiora.



Właściwości

Materiał:	tworzywo sztuczne, stal nierdzewna
Kolor:	zielony
Szerokość:	8 cm
Wysokość:	13,2 cm
Zmywarka:	tak

O marce

Nowatorskie produkty, dzięki którym codzienne życie może stać się prostsze.

Firma powstała w odpowiedzi na kilka prostych pytań. Dlaczego narzędzia kuchenne nie są przyjazne dla dłoni? Dlaczego nie ma idealnie wygodnych narzędzi, z których da się korzystać bez problemów? Pytania te zadał Sam Farber, emerytowany przedsiębiorca z branży kuchennej, kórego żona Betsey, narzekająca na lekki reumatyzm, miała trudności z utrzymaniem w dłoniach narzędzi kuchennych.

Farber zrozumiał, że istnieje zapotrzebowanie na wygodniejsze przybory, z których mogliby korzystać wszyscy – i zlecił stworzenie takich narzędzi agencji projektowej Smart Design. Do przeprowadzenia badań wstępnych, opartych na wywiadach z konsumentami, kucharzami i sprzedawcami detalicznymi, zatrudniono znaną lekarkę, specjalizującą się w potrzebach osób starszych.

Po badaniach i opracowaniu setek modeli i wariantów, w roku 1990 na rynek amerykański wypuszczono pierwszą serię piętnastu narzędzi kuchennych OXO Good Grips. Te ergonomiczne, ponadpokoleniowe narzędzia ustanowiły nowy standard dla całej branży i podniosły wymagania, jakie konsumenci mieli odtąd stawiać przyborom kuchennym pod względem wygody i sprawności użycia.

Dziś OXO jest obecne w 75 krajach, oferując ponad 850 artykułów gospodarstwa domowego z różnych kategorii. Każdy z nich opracowano zgodnie z zasadą projektowania uniwersalnego, przewidującą uwzględnienie w pracy koncepcyjnej jak największego zakresu potrzeb i wszystkich potencjalnych użytkowników. Dla OXO oznacza to opracowywanie produktów dla najstarszych i najmłodszych, dla kobiet i mężczyzn, dla praworęcznych i leworęcznych, dla osób o szczególnych potrzebach.

OXO jest uznawane na całym świecie za wzorowy przykład efektywnego wykorzystania zasad projektowania uniwersalnego. Wiele prestiżowych instytucji, w tym Harvard Business School i Royal College of Arts, podkreśla, że sprawne wykorzystanie koncepcji projektowania uniwersalnego nie tylko pozwala na tworzenie produktów zaspokajających potrzeby rzeczywistych użytkowników, ale jest również rozsądnym modelem biznesowym.

Produkty OXO zdobyły ponad 150 międzynarodowych nagród za wzornictwo, opakowania i tożsamość marki. Można na nie trafić w stałych zbiorach wielu muzeów z całego świata.