



Do zadań specjalnych

opracowanie Anna Gruzewska
zdjęcia serwisy prasowe firm

Gdy w kuchni mamy już wyposażenie typu „basic”, warto pomyśleć o sprzętach, które sprawią, że nawet obieranie ananasa lub pomidora stanie się prawdziwą przyjemnością!

WEŻ NA WIDELEC

Grzybki, oliwki, pikle, równo pokrojone kawałki serów, niech mają się na baczności. Nie uciekną teraz spod widelca. Niewielkie (9 cm), bardzo ostre widelczyki ze stali nierdzewnej mają opływową formę w kształcie kropli wody i ostre końcówki zaprojektowane do precyzyjnego nabijania przystawek. 144 zł/4 szt., Nuance/fabrykaform.pl



Opis produktu i specyfikacja techniczna, w tym informacje o materiałach i wymiarach.



Przebiega zgodnie z...
Ważnym jest...
Ważnym jest...
Ważnym jest...



Ważnym jest...
Ważnym jest...
Ważnym jest...



Ważnym jest...
Ważnym jest...
Ważnym jest...



Ważnym jest...
Ważnym jest...
Ważnym jest...



SAMA SŁODYCZ

Soczysty ananas to czysta rozkosz, jednak jego obieranie bywa kłopotliwe. Jest na to sposób. Odcinamy bujny pióropusz liści, wkręcamy nóż do owocu i kręcimy nim. Przyrząd Good Grips jest niewielki i niedrogi, a jak ułatwia życie!
39 zł, Oxo/a-tab.com.pl