

Krajalnice do zadań spiralnych

Makaron z cukinii lub marchewki? To możliwe. Są urządzenia, które zmieniają te warzywa w długie nitki, wstążki i spiralki. Tak pokrojone szybciej się gotują, lepiej smakują i pięknie wyglądają.



Anna Paluch
wybrała
i sprawdziła
sprzęty kuchenne

Sprawdziliśmy to...



Wiele możliwości

KITCHEN CRAFT Krajalnica spiralna

Spiralizer wyposażono w trzy wymienne ostrza ze stali nierdzewnej, umożliwiające krojenie warzyw w cienkie i grubsze spiralki oraz wstążki. Zaopatrzone go w przysawkę, dzięki którym podczas pracy stabilnie stoi na blacie.
Cena: ok. 195 zł.

Frajda w kuchni

MICROPLANE

Temperówka do warzyw
Wygląda niczym ogromna temperówka do ołówków, a przyrządanie zdrowych potraw przypomina dzięki niej dziecięcą zabawę. Wyposażono ją w dwa ostrza krojące warzywa w paseczki, idealne do przygotowania potraw typu stir-fry czy warzywnego spaghetti. Dwa otwory różnej wielkości pozwalają na wygodne „temperowanie” większych i mniejszych warzyw.
Cena: ok. 60 zł.

