

Styl & SMAK

Wiosną zawsze przechodzimy na lżejszą kuchnię, w codziennym menu pojawia się więcej sałatek – warto zerknąć, które gadżety pomogą nam w krojeniu, mieszaniu, siekaniu i przyprawianiu, byśmy zjadali je z prawdziwą przyjemnością.



2. Temperówki do warzyw dzięki którym można wystrugać artystyczne serpentyny z marchwi, cukinii, ogórka i innych długich warzyw – nadadzą

Microplane, ranohome.pl, cena: 59,99 zł

FOT. MATERIAŁY PROMOCYJNE



8., 9. i 10. Obieraki niezastąpione do długich warzyw, ale „dadzą radę” także z ziemniakami oraz skrawaniem długich pasek z ogórków czy marchwi
Tala French Peeler, galerialimonka.pl, cena: 13 zł;

11. Obieraczka ze stali nierdzewnej, dzięki której z warzyw i skórek owocowych można zestrugiwać cienkie wiórki; szczególnie przydatna do cytryn i pomarańczy. **Nuance Julienne Peeler, mykitchen.pl, cena: 68 zł**

Masz problem? Pełnij się! Sięgnij po Super Deal!

Wszystkie produkty w promocji są dostępne w sklepach internetowych i stacjonarnych. Liczba sztuk ograniczona. Wyprzedzaj innych! Sprawdź teraz!

Wszystkie produkty w promocji są dostępne w sklepach internetowych i stacjonarnych. Liczba sztuk ograniczona. Wyprzedzaj innych! Sprawdź teraz!

Wszystkie produkty w promocji są dostępne w sklepach internetowych i stacjonarnych. Liczba sztuk ograniczona. Wyprzedzaj innych! Sprawdź teraz!

WYBIERZ

Wszystkie produkty w promocji są dostępne w sklepach internetowych i stacjonarnych. Liczba sztuk ograniczona. Wyprzedzaj innych! Sprawdź teraz!

