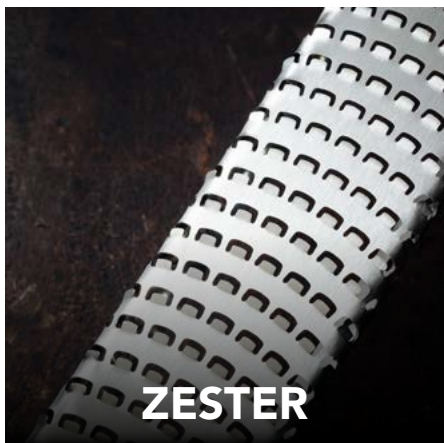


# PRZEWODNIK PO OSTRZACH

# Microplane

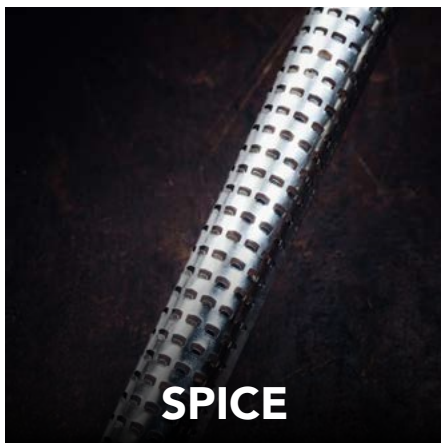
Tarki Microplane® zapewniają profesjonalnym i domowym kucharzom szeroki wybór doskonałych ostrzy. Różne rodzaje ostrzy - od bardzo drobnych do bardzo grubych, zaspokoją wszelkie wymagania kulinarne. Tekstura i aromat żywności zmienia się w zależności od różnych stylów ostrzy, tworząc inny rezultat tarcia.

Niezależnie od potrzeb, tarki Microplane® sprawią, że gotowanie będzie łatwe, efektywne i przyjemne.



## ZESTER

Ponadczasowe ostrze zester ściera składniki bardzo drobno, tworząc miękkie, bardzo puszyste wiórki. Tarka została zaprojektowana do tarcia cytrusów, papryki, imbiru, czosnku, gałki muskatołowej, cebuli, czekolady, twardego sera.



## SPICE

Tarka o najmniejszym ostrzu, którego efektem jest bardzo drobny proszek. Została zaprojektowana do tarcia papryki, imbiru, czosnku, gałki muskatołowej, twardego sera.



## FINE

Dzięki drobnemu ostrzu można uzyskać bardzo delikatną, drobną teksturę. Dzięki temu uzyskujemy bardziej intensywny smak. Bardziej wilgotne produkty, takie jak imbir, goździki lub chili, przybierają formę aromatycznego puree. Została zaprojektowana do tarcia cytrusów, papryczek, imbiru, twardego sera i marchwi.



## COARSE

Grubsze ostrze - tworzy małe pasma. Zostało zaprojektowane do tarcia cytrusów, papryki, imbiru, czosnku, kokosów, gałki muskatołowej, cebuli, twardego sera i marchwi.



## FINE JULIENNE

Ostrze tworzy bardzo drobne paski z marchwi, selera korzeniowego, cukinii, jabłek, gruszek, ziemniaków, buraków, rzodkiewek czy ogórków. Wyglądają one na nieco drobniejsze i cieńsze niż klasyczne paski julienne. Ostrze to idealnie nadaje się do wszelkiego rodzaju warzyw i owoców.



## RIBBON

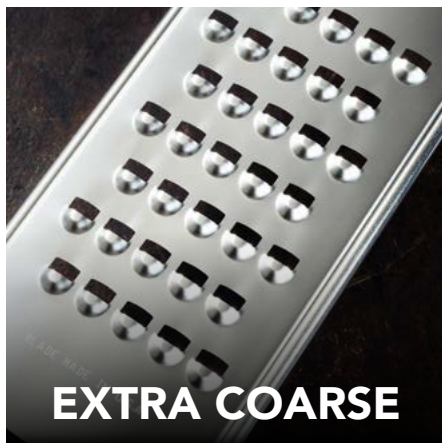
Ostrze jest zaprojektowane tak, aby ścierać w obu kierunkach imitując naturalny ruch. Tworzy średnio cienkie "paski". Zostało zaprojektowane do tarcia czosnku, cebuli, jabłek, ziemniaków, kapusty, czekolady, masła, marchwi oraz miękkich i twardych serów.





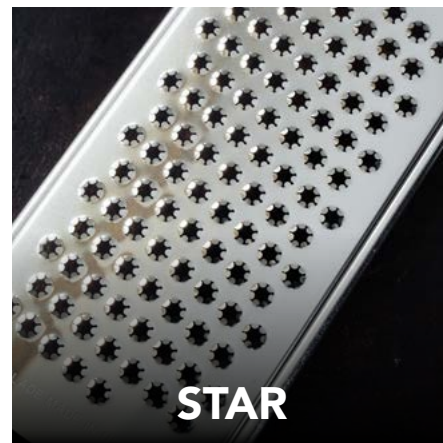
## LARGE SHAVER

Twórz atrakcyjne wizualnie potrawy, dodając szerokie, niezwykle cienkie plastry do swoich dań. Ostrze zostało zaprojektowane do tarcia papryki, imbiru, czosnku, jabłek, kapusty, czekolady, masła, ogórków, marchwi oraz miękkich i twardych serów.



## EXTRA COARSE

Tworzy duże pasma, które są bardzo podobne do "pasków julienne", ale są nieco grubsze i szersze. Ostrze zostało zaprojektowane do tarcia jabłek, ziemniaków, kapusty, masła, ogórków, marchwi oraz miękkich i twardych serów.



## STAR

Idealne ostrze do tworzenia drobnej delikatnej pudrowej, puszystej mgiełki. Została zaprojektowana do tarcia cytrusów, imbiru, czosnku, kokosa, gałki muskatołowej, czekolady i twardego sera.



## ULTRA COARSE

Ostrze idealne, gdy potrzebujesz zetrzeć dużą ilość składników np. do zupy. Zostało zaprojektowane do tarcia jabłek, ziemniaków, kapusty, masła, ogórków, marchwi oraz miękkich i twardych serów.



## SLICER

Precyzyjnie kroci ogórki, rzodkiewki, cukinię, ziemniaki, ebulę, pepperoni, jabłka i inne składniki w znakomicie jednolite, cienkie plastry.



## JULIENNE SLICER

Ostrze precyzyjnie tnie produkty na długie cienkie paski Julienne, które wyglądają bardzo podobnie do zapalek.



# TOMGAST

kupuj na [tomgast.pl](http://tomgast.pl)