

מאסטר שף ביד אחת | מעבד מזון ידני שעושה הכול

קדנבל הבשר הפך במשך השנים האחרונות לפאפין המרכזי של חגיגת האנבאס במרחב הקיסרות, שאוחדה הצליחה להתאחד, כך נדמה, רק סביב טח אוטורקט עסיסי, אבל לא לעולם חוסן: עם התמסרות תמיכת הממלכות, שילא לדבר על הטבענות, ייתכן שצריך להתחיל לחפש בשרה מנותף חדים. לכן בחור הפנים, לאחד שנים שסוף הקדישו את מרדו הרע לפני מגלים והאדוניים לבשר, להצט כוצר שיאמרו עם לקרובים קיימתיים הם ללונבי העמנויה והחסה לחמו יחדי.

המאסטר סלייסד (Master Slicer) הוא מקבד מון ידני,

בעל ידית הפעלה אחת, אשר ממדד לקטין סלט, לייבוט חסה, לערוך בשר, להקציף, לחבן רטבים ועוד. הוא לא חוסך באופן ייחודי לשימוש בזיק הטבע, ויעשה את העבודה יחד עם במטבח ביתי, אולם ייחודו בהקפאה למעשים דומים הוא בכך שהוא מפעיל ידנית, ללא צורך בחימום לטקור העמל, הוא קל לשיאה ולשימוש.

בדקו. בזכות מבנה מודרני של שילוחה פנימי פרוסטה איכותיים חודים, במילוב משך המשובב אחת יחדי, אשר לקטין, לדיק, וגם לערוך ולהקציף במידה הרגילה. במיקרו המפעל הוא ישרת אתכם יחד לזכות סלט קרייזרי (בזמן שיחה חבוה בעידודו סלט

מלפפונים, נוד, פלפלים ועגבניות), לייבוי עילי חסה לסלט וגם לעשיית בשר לחמית קבבים המבודדים. הוא עשה את העבודה עם מיליון עבדות לנחות ולמלוח, ובבית תוכלו להשתמש בו להכנת קניניות, ליישוק עגבניות לשיקשוק או חמוצי ארבה ללביבות, להקצפת ביצים (עם מנטו חביב להפרידתן), להכנת קצפת וממנס ממנט לכל מטלה שמקבד מון הקסולי עשה בבית, המבול בעדות יד אחת 119 שקלים, פורטים על חשת קרובה אצל הימנן המשווק, סופל דיוקט, סל 1*760*760*641, www.narseldivert.com, אורן קטר

מאסטר שלי 10,
ישיר אונג יפי

