

מאסטר סלייסר ידני: מערבב טחינה, מייבש חסה וגם קוצץ סלט

כרמל דיירקט השיקה את מאסטר סלייסר, מעבד מזון ידני רב-תכליתי. המכשיר מגיע עם סכין של שלושה להבים, סלסלת רשת ומערבל פלסטיק שניתנים להחלפה בהתאם לפעולות השונות. הפקרנו את המכשיר בידי בשלנים חובבים.

איך היה: כדי להכין סלט צריך רק להכניס את הירקות לכלי הקיבול, לסגור את המכסה ולסובב את הידית (מנואלה). בהתחלה רצוי לסובב פעם

ימינה ופעם שמאלה, ורק אחר כך לסובב רצוף לכיוון אחד, כאשר לפי מספר הסיבובים ייקבע עובי הסלט שלכם. תוך שניות הסלט מוכן, רק צריך לקחת בחשבון שלא תקבלו סלט קוביות בגודל אחיד (כזה שמתקבל משימוש בקוצצי הסלט). את העגבנייה, למשל, כדאי להוסיף בשלב האחרון, אחרת היא מאבדת מצורתה. תוצאות טובות במיוחד מתקבלות מירקות קשים כמו כרוב וגזר. מעבר לכך, בזכות משפך

קבוע במכסה ניתן להוסיף את התיבול ושמן הזית כבר בעת פעולת הקיצוץ.

כדי לייבש עשבי תיבול או חסה יש להניח בתוך הסלייסר את סלסלת הרשת. כדי להקציף חלבונים יש להרכיב מערבבל פלסטיק וגם כדי להכין טחינה.

ובפן הבטיחותי: המכשיר מגיע עם מתקן מפלסטיק

ציון
8.5



שממש מש מגן ללהבים שלו.

מחיר: 229 שקל, עם אחרי ריות לשנה. להשיג באתר carmeldirect.com (שם תוכלו גם למצוא סרטון הדגמה) ובהנויות המתמחות.

טל' לבירור החנות הקרוי בה: 1-700-700-642.

שורה תחתונה: שדרוג של המעבדים הידניים הקיימים בשוק.