

האם המוצר הבא עומד בהבטחת היצרן?

## קוצץ סלט ידני: גם לעגניות רכות

כלפי מטה. אחת המתנסות שלנו סיפרה שבמכשיר הביתי שלה נשברו אותן שיני פלסטיק בעת חיתוך ירקות קשים, מה שהשבית אותה. בסלייסר לעומת זאת, מבנה הציר יושב על מנוף החיתוך ולא מעל מיכל הקיבול מפלסטיק – מה שנותן לו יתרון של עמידות וחזק בעת חיתוך ירקות קשים. נוחות הסלייסר מתבטאת גם בעובדה שהירקות צונחים הישר לתוך מיכל הקיבול הממוקם מתחת לפלטת החיתוך.

כמו כן, להפתעת המתנסות, בסלייסר ניתן לקצוץ עגבניות רכות בלי להשפירץ לכל עבר: העגבנייה לא הופכת לרסק

עגבניות אלא נחתכת לקוביות יפות. יתרון נוסף לדגם שבדקנו: הוא מצויד גם בסכין החותכת צ'יפסים, קולרבי וגזרים באורך של 6 ס"מ ופורסת את כל סוגי הפירות והירקות. בגמר פעולת קיצוץ הסלט, אפשר לשמור אותו בתא האחסון ולאטום בעזרת המכסה המצורף.

ניקיון המכשיר פשוט וקל – כל הסכינים נשלפים וניתנים לשיטופה בכיור או במדיח. כמו כן, יש מברשת מיוחדת המצורפת לאריזה לניקוי אותן פינות בתוף הסכינים. חשוב מאוד להיזהר – מדובר בסכינים מאוד חדות. ניסיון של אחת המתנסות שלנו לנקות את אזור הסכינים עם ספוג בסיוע קמעה של האצבעות גרם לפציעתה.

המחירים: סלייסר קלאסיק – 129 שקל, סלייסר פרו – 189 שקל, סלייסר פרימיום (שנבדק) 239 שקל. כל הדגמים כוללים מברשת ניקוי.



איכשהו הם תמיד חוזרים לאופנת. למרות שרוב המטבחים הביתיים מצוידים היום במעבדי מזון משוכללים ולעתים גם בסכיני שף יוקרתיות, נרמה שתמיד יהיה ביקוש לקוצצי ירקות ידניים שמבטיחים להשיג בעזרתם את הסלט הכי מהיר. בסיוע של 3 עקרות בית בדקנו מכשיר קיצוץ סלט בשם סלייסר. חתכנו בעזרתו ירקות מכל הסוגים – מעגבנייה ועד ירקות קשים כמו קולרבי, צנון וגזר והתלהבנו מהתוצאות.

למכשיר קיימים 3 דגמים, כאשר ההבדל ביניהם הוא בסוג הסכינים (חיתוך דק או גס) ובכמות הסכינים המצורפת למכשיר. המכשיר הוול מביניהם (קלאסיק) מצויד רק בסכין אחת לחיתוך לסלט, הדגם השני (פרו) מצויד בשני סוגי סכינים החותכים בעוביים שונים את הסלט לקוביות והמכשיר השלישי (פרימיום) מצויד גם בשני סוגי סכינים לחיתוך הירקות וגם בסכין מיוחדת לחיתוך צ'יפס ולפריסת גזרים. בכל מקרה, אפשר להתחיל בקלאסיק ורק אחר כך לשדרג למכשירים המתקדמים יותר על ידי רכישה של הסכינים הנלווים.

המתנסות שלנו, שלכולן יש ניסיון קודם במכשירים דומים, בדקנו את הסלייסר פרימיום. כולן קבעו פה אחד שהוא נוח מאוד לשימוש ובעיקר עושה רושם שיחזיק הרבה יותר זמן לעומת חבריו האחרים. אחת הרגישויות של מכשירי הסלט הללו הן אותן שיני פלסטיק בציר החיבור בין הידית העליונה המוחצת את הירק בעת הורדתה

ציון  
[9]