

הלהיט שיכין לכם כל סלט בעשר שניות

תופעה ושמה מאסטר סלייסר



קוראים לו **MASTER SLICER** ואת התופעה החותכת שקבע לא ניתן לעצור: כרבע מיליון יחידות כבר נמכרו, את התואר "מוצר השנה" לשנת 2014 קטף בסיבוב סכין מהיר, ומי שכבר ניסה, מחלק את חייו במטבח ל"לפני ואחרי" ומשגרר את המאסטר-סלייסר מפה לאוזן. מה פשר הקסם? מדובר במעבד מזון ידני גאוני בפשטות, שחותך סלט מושלם (דק או גס) בפחות מעשר שניות. והוא גם מקציף, מערבב, מערבב ועוד הפתעות, הכל בשניות, בקלות, וללא צורך בחשמל. דיאטניות ממליצות, שפים מתמוגגים, וכל אחד יכול עכשיו להפוך את המטבח שלו לבריאותי ודיאטטי בהינף יד. רק שימו לב שלא רכשתם חיקוי. 10 שניות זוז

בעזרת מבנה הסכינים המדורג. מחליפים לאבזר המקציף, מחדירים אוויר על-ידי סיבוב ומכניסים להקפאה לשעתיים לפחות - ונהנים מגלידה ביתית ואיכותית. לביבות? יש. קציצות? אין בעיה, הוא גם קוצץ בשר לקציצות, קוצץ עגבניות לשקשוקה, וגם טחינה, סלט ביצים, כבד קצוץ, ובעצם, תמורת מספר סיבובים ביד אחת הוא יעשה כל מה שתבקשו ממנו. עם מאסטר סלייסר רק הדמיון הוא הגבול.



את תופעת ה-master slicer, מעבד המזון הידני הגאוני שמכין סלט בפחות מ-10 שניות, כבר קשה לעצור ומסיבות מאוד ברורות: סוף סוף אפשר להכין כל סלט שמעלים על הדמיון ומאכלים נוספים, והוא גם מקציף, מערבב, מערבב - הכל בקלות, במהירות שייא וללא צורך בחשמל, כשהתוצאה האסתטית (והמאוד בריאה) נראית כאילו הרגע סיימתם את הלימודים הגבוהים באחד מבתי הספר המובילים לשפים בצרפת. כן, הוא גאוני. חלק בלתי נפרד מהתופעה: כל משתמש חדש הופך לשגריר נלהב של הסלייסר הנחסף הזה וגורם לעוד ועוד אנשים להצטרף למועדון הסמוי-גלוי של מעריציו.



"חיי מתחלקים ללפני ואחרי"

"חצי שעה ביום, זה מה שקיבלתי במתנה", אומרת **שירן סבג**, 28, מקרית ביאליק, אמה לילד בן שנתיים וחצי שעובדת במשרה מלאה. "זמן אין לי. שמעתי מסביב בלי סוף המלצות על המאסטר-סלייסר, אבל לא האמנתי. חשבתי שאלו שטויות ולא מיהרתי לקנות. אבל בקבוצת הפייסבוק המליצו על זה מאוד. כשהעליתי סטטוס ואמרתי שאני רוצה לקנות ושאלתי איך אדע שזה לא חיקוי, קיבלתי שלוש מאות לייקים ומאתיים תגובות בתוך חמש דקות! המכשיר הזה באמת מדהים".

ציפי יגרמן, 56, אחות, מחלקת את חייה ללפני ואחרי שפגשה במאסטר סלייסר. "בשל עבודתי הלחוצה לא היה לי זמן מעולם לעמוד ולחתוך לעצמי סלט", אומרת יגרמן. "מאז שנתקלתי במכשיר המדהים הזה חיי השתנו מקצה לקצה. בכמה שניות, אני מכינה לי בבוקר סלט ולוקחת לעבודה. מרוב התלהבות קניתי לכל החברים והמשפחה ובכל יום הולדת אני פשוט קונה ומביאה את הפלא הזה. אפילו הבאתי אותו פעם לעבודה, כל המחלקה השתגעה מההדגמה שלי וכולם קנו למחרת את המכשיר. אני מוכרחה להודות", מסייפה יגרמן, כולם אחרי כמה ניסיונות. אף אחד מהם לא משתווה בכלל לדבר הזה".

המאסטר סלייסר, מותג כלי מטבח מוביל ובעל קו מוצרים רחב ומגוון, מתרכז בעולם הפורסים וקוצצי הירקות אך מתמקד גם במגוון אבזרים למטבח כמו: קולפנים איכותיים, מנדולינה, משחזות סכינים ועוד... כל המוצרים מעוצבים באסתטיות מיוחדת ומיוצרים ברמה גבוהה במיוחד על מנת לתת לכל חובבי הבישול והשפים את הכלים לקיצוץ בטיחותי, מקצועי, אסתטי ולחיסכון בזמן והנאה.

ה-master slicer זכה בפרס **מוצר השנה** היוקרתי לשנת 2014 בקטגוריית כלי הבית, כשנבחר על-ידי כ-2000 צרכנים. **המלצה: שימו יד מהר על מעבד המזון המתקדם בעולם.**

איך תהיו בטוחים שרכשתם סלייסר מקורי

כמו לכל מוצר מאוד מצליח גם ל-master slicer של **כרמל דירקט**, האחראית לפיתוחו של המכשיר הרשום גם כפטנט עולמי, קמו חיקויים. כבר קרה שצרכנים רכשו מכשיר דומה שבהחלט לא היה הדגם המקורי אלא רק חיקוי זול. איך תדעו שאתם רוכשים את הדבר האמיתי?

- 1 < פשוט את סמל המותג slicer, המופיע על גבי האריזה ועל המוצר עצמו.
- 2 < פשוט את פרטי וסמל היבואן "כרמל דירקט", על גבי האריזה.
- 3 < בדקו את תעודת האחריות מטעם היבואן הרשמי "כרמל דירקט", המעניקה שנת אחריות על המוצר.

לעבור במהירות לסגנון חיים בריא

את עוצמת הדחף, הביקושים והפופולריות של ה"מאסטר סלייסר" אפשר לייחס לעוד פקטור: טרנד הבריאות. ישראל, כידוע, הופכת את אט למעצמה המודעת לחשיבות התזונה הבריאה. יותר ויותר אנשים מבינים שאם הם חולמים על בריאות ואריכות ימים, עליהם להעשיר את התפריט היומי בירקות ובפירות. סלט בריא וטרי הרבה יותר, למשל, ששומר על ערכו התזונתי. על כן, הפופולריות לה זוכה המכשיר הגאוני הזה יושבת על צורך בסיסי: כולנו רוצים להיות בריאים וחטובים, ואם אפשר במינימום מאמץ. אז אפשר. עובדה: עם המאסטר סלייסר ניתן לעבור מיד ובקלות לסגנון חיים בריא. אז נכון, סלט ירקות בפחות מ-10 שניות זה יפה מאוד, אבל אל תחשבו בקטן. הסלייסר מאפשר לעשות איתו עוד המון דברים, ולפני הכל קבלו את הבצל והשום: אם עד היום תבשילים המכילים בצל גררו בהכנתם ים של דמעות ועיניים צורבות, הרי שהסלייסר, שקוצץ במהירות מפתיעה בצל ושום חוסך מכם גם את זה. וזהו רק ההתחלה: **המכשיר הייחודי הזה גם מקציף ביצים ושמנת לאפיה, מערבב רטבים לסלטים, או לשקשוקה ותפוחי אדמה להכנת לביבות, מערבב רטבים יצירתיים ועוד הרבה הפתעות.**

למכשיר ולסכינים (העשוים נירוסטה איכותית במיוחד, ובעלי מבנה מדורג המאפשר חיתוך מושלם ומדויק), מצורפים באחד משני הדגמים, גם אבזרים נוספים שבאמצעותם ניתן לעשות את כל הפעולות שרק תעלו על הדמיון: מנדולינה, מסחטת הדרים, מייבש חסה, מקציף חלבונים, וגם מכסה פלסטיק לאחסון ושמירה על טריות המזון. אז כן, עופו עם הדמיון ותנו לשיף שבכם לצאת מארונות המטבח. הכניסו פירות קפואים (בננה, תותים, מנגו וכד') למאסטר סלייסר יחד עם מיכל אחד של שמנת מתוקה והתחילו לסובב במהירות את הידידת, עד קבלת מרקם אחיד

לרכישה, לפרטים ולבירור החנות הקרובה לביתך
1700-700-642
www.carmeldirect.com

