

Новый толкатель для овощерезок Exactitube Robot-Coupe

Robot-Coupe представляет вашему вниманию Exactitube, новый толкатель, поставляемый в стандартной комплектации с овощерезками моделей от CL 50 до CL 60. Это идеальный инструмент для нарезки мелких ингредиентов: перца чили, маринованных корнишонов, сухих колбасок, помидоров черри, а также бананов, клубники и винограда.

С приходом весны все большую привлекательность для посетителей приобретают салаты из свежих овощей и фруктов. Предложите вашим посетителям “healthy боул” дня!

Толкатель Exactitube идеально направит бананы, клубнику и виноград по воронке точно на режущую поверхность. Благодаря высокой точности нарезки ломтики получаются идеальной формы.

Сбрызните нарезанные фрукты лимонным соком, и свежий, вкусный, яркий и богатый витаминами салат готов! В результате - никакого окисления ингредиентов, гарантированный успех у посетителей и сокращение отходов.

Толкатель Exactitube быстро станет незаменимым аксессуаром на кухнях ресторанов мексиканской и техасской кухни. Это единственный инструмент, позволяющий добиться идеально круглой формы нарезки перцев халапеньо. Любители стрит-фуда и почитатели классических и оригинальных острых блюд будут в восторге от новых вкусовых впечатлений!



www.robot-coupe.com/rus

robot coupe®