

Super Chef

O Super Chef é um utensílio de alta qualidade que corta frutas, legumes e verduras em fatias iguais, precisas e em diferentes cortes: ondulado, juliana, palitos, cubos, diamantes, waffles e rodela.

Ele aumenta a performance de uma atividade que é realizada todos os dias, trazendo praticidade na hora da preparação.

De fácil manuseio, possui pés antiderrapantes e um protetor de dedos que segura os alimentos protegendo as mãos e os dedos das lâminas afiadas.



Dimensões:

Moldura aberta: 39,29 (C) x 14,58 (L) x 15,12 (A) cm

Moldura fechada: 35,85 (C) x 14,58 (L) x 8,12 (A) cm

Protetor de Dedos

Os alimentos colocados na moldura ficam estáveis e deslizam facilmente na direção das lâminas

Pés antiderrapantes

sistema de encaixe inteligente que protege até 2 inserções encaixadas sob a moldura

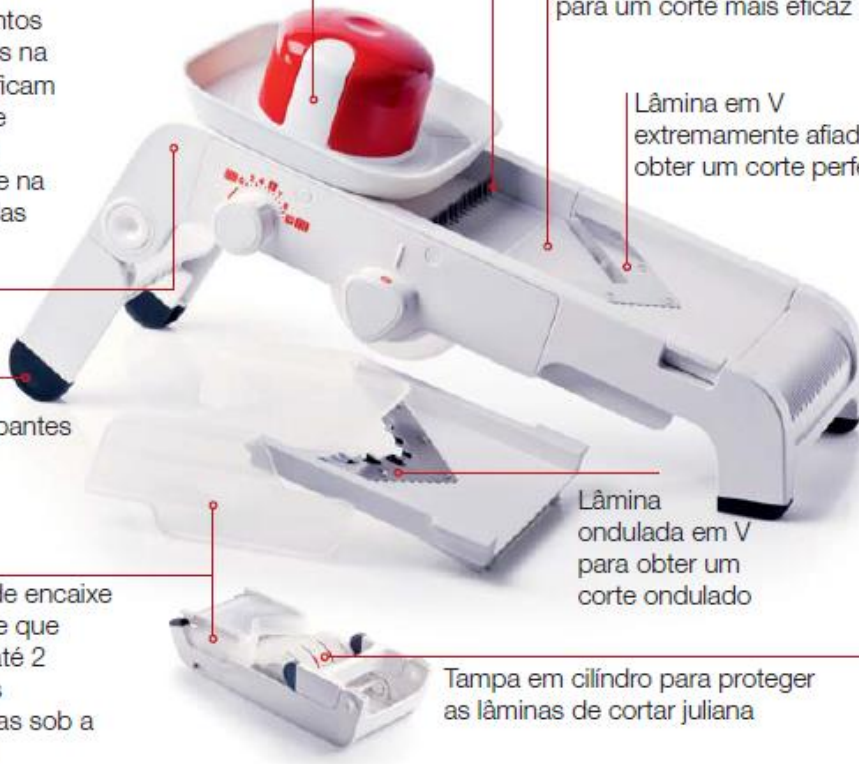
2 Conjuntos de lâminas de juliana extremamente afiadas

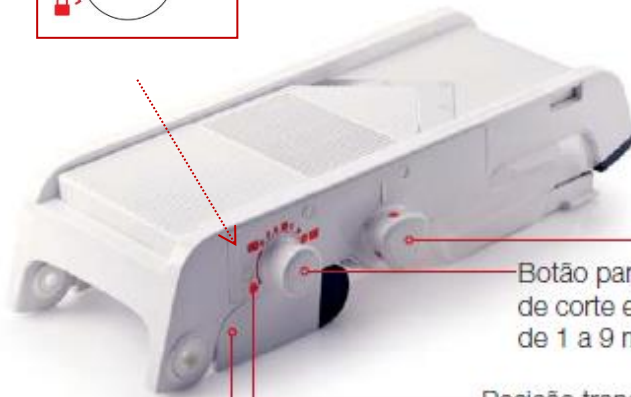
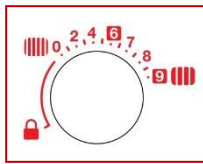
Relevo para reduzir a fricção e facilitar o deslizar dos alimentos para um corte mais eficaz

Lâmina em V extremamente afiada para obter um corte perfeito

Lâmina ondulada em V para obter um corte ondulado

Tampa em cilindro para proteger as lâminas de cortar juliana





Botão para controlar a largura do corte em juliana: 6 mm e 9 mm

Botão para controlar a espessura de corte em palitos ou rodela, de 1 a 9 mm

pés dobráveis tornando o utensílio compacto para ser guardado

Posição trancada para evitar o contato com as lâminas, quando não estiver sendo utilizada ou na troca de cortes



Protetor de dedos que segura os alimentos, protegendo as mãos e os dedos das lâminas muito afiadas. Quando os alimentos são cortados, as rodela ou palitos caem na bancada da cozinha, a menos que seja colocado um recipiente em baixo.

Desenhado especificamente para ser utilizado com uma Tábua de Corte da Tupperware, com a base baixa do Guarda e Serve ou diretamente na Tigela Batedeira Pequena ou Critiva 3L.



Segurança

Tenha sempre muito cuidado ao utilizar o Super Chef e mantenha todos os componentes afiados longe do alcance das crianças.



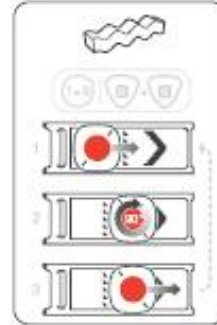
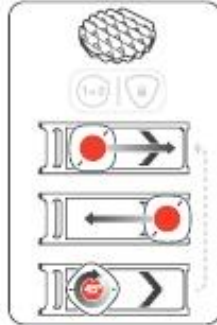
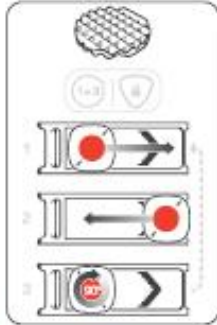
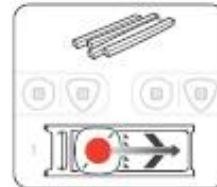
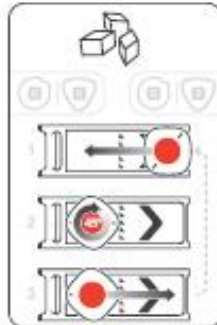
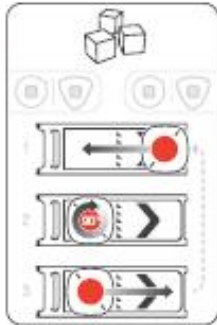
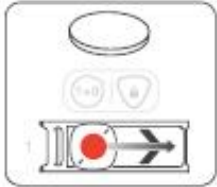
O Protetor de Dedos deve ser sempre utilizado, em todas as tarefas. Evite tocar nas lâminas pois são extremamente afiadas!



Coloque sempre os 2 botões na posição "trancado" antes de limpar, transportar ou sempre que não estiver utilizando o Super Chef.



Lâmina plana



Lâmina ondulada

Veja alguns exemplos de ingredientes, tipos de cortes e as lâminas e posições de botões para fazê-los:

| Formato | Lâmina | Posição do botão espessura | Posição do botão largura | Exemplos de ingredientes |
|-------------------------|-----------------|----------------------------|--------------------------|---|
| Fatias | Lâmina Plana | 2 or 3 | Cadeado | Tomate Laranja com casca Pimentão |
| Fatias estilo "lasagna" | Lâmina Plana | 2 or 3 | Cadeado | Abobrinha Beringela |
| Fatias estilo "waffle" | Lâmina Ondulada | 1 to 3 | Cadeado | Abobrinha Maçã Batata |
| Juliana | Lâmina Plana | 1 | 6 | Cenoura Cebola Pepino |
| Palitos | Lâmina Plana | 6 9 | 6 9 | Batata |
| Cubos | Lâmina Plana | 6 9 | 6 9 | Abobrinha |
| Losango | Lâmina Plana | 6 9 | 6 9 | Batata |
| Palitos ondulados | Lâmina Ondulada | 9 | 9 | Batata |