



PREPARAR

Tupperware®

Super Chef



Produto em uso.

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 rodelas.

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

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



PREPARAR

Tupperware®

Super Chef

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

Protetor de dedos

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 cortes perfeitos

Pés antiderrapantes

Lâmina em V para cortes ondulados

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

Tampa em cilindro para proteger as lâminas de cortar juliana



PREPARAR

Tupperware®

Super Chef



Protetor de dedos que segura os alimentos, protegendo as mãos e os dedos das lâminas muito afiadas.

Quando os alimentos são cortados, as rodelas ou palitos caem na bancada da cozinha, a menos que seja colocado um recipiente embaixo.

Desenhado especificamente para ser utilizado com uma tábua de corte 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.



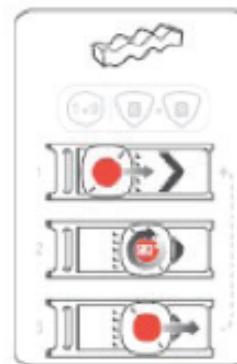
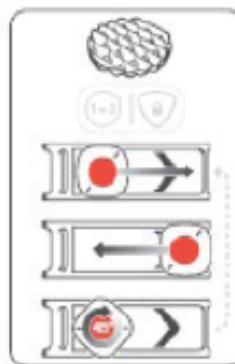
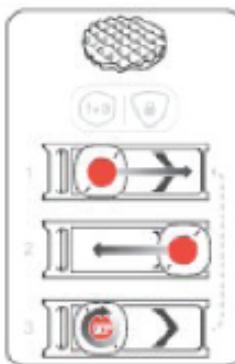
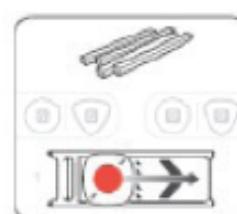
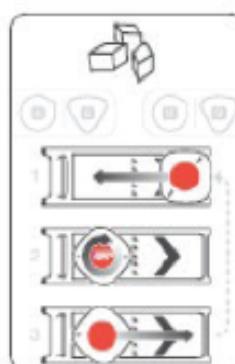
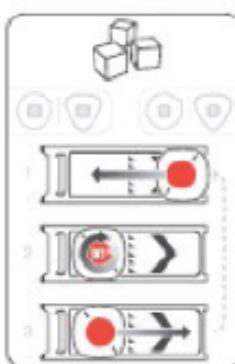
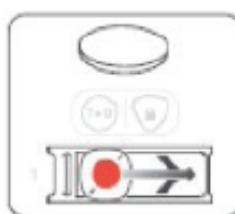
PREPARAR

Tupperware®

Super Chef



Lâmina plana



Lâmina ondulada



PREPARAR

Tupperware®

Super Chef

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	Plana	2 ou 3	Cadeado	Tomate Laranja com casca Pimentão
Fatias estilo "Lasagna"	Plana	2 ou 3	Cadeado	Abobrinha Beringela
Fatias estilo "waffle"	Ondulada	1 ao 3	Cadeado	Abobrinha Maçã Batata
Juliana	Plana	1	6	Cenoura Cebola Pepina
Palitos	Plana	6 ao 9	6 ao 9	Batata
Cubos	Plana	6 ao 9	6 ao 9	Abobrinha
Losango	Plana	6 ao 9	6 ao 9	Batata
Palitos Ondulados	Ondulada	9	9	Batata

Dicas

Para quem oferecer esse produto?

- É um produto super completo e funcional mas além de tudo é fácil de manusear e conseguir resultados diversos, por isso você pode oferecer tanto para aquela cliente que adora cozinhar e que é praticamente uma chef de cozinha quanto para aqueles que não são tão habilidosos assim e precisam de uma mãozinha para facilitar o dia a dia.

Moldura	Medidas
Aberta	32,29 comprimento x 14,58 largura x 15,12 altura (cm)
Fechada	35,85 comprimento x 14,58 largura x 8,12 altura (cm)