



PREPARAR

Tupperware®

Turbo Chefe



Ideal para picar ervas, alho, tomate, cebola e muito mais!

Base transparente que evidencia como os ingredientes estão sendo picados



Que produto pode trabalhar por 288 facas em 15 segundos?

O Turbo Chef é um produto único, que vem com uma nova tecnologia de corte através de lâminas acionadas quando a corda do produto é puxada. Além de permitir maior velocidade e agilidade evita que a mão fique com odor de alimentos como cebola, alho entre outros.

O Turbo Chef pode ser utilizado para preparar várias receitas, e para entender essa versatilidade, você pode preparar tanto pratos salgados como doces.



PREPARAR

Tupperware®

Turbo Chefe

Como utilizar o produto:



Coloque os ingredientes que serão picados na base transparente.



Encaixe a tampa sobre a base para garantir a eficácia do corte e a segurança durante o uso.



Puxe a alavanca para acionar o mecanismo de corte. Sua base antiderrapante assegura que o produto permaneça estável e não deslize durante a utilização.



Pronto! Abra a tampa, retire a lâmina com cuidado e utilize seu ingrediente picadinho.

Limpar o Turbo Chefe Tupperware é muito fácil, veja abaixo como lavar cada peça:



→ Pano molhado

→ Lava louças

→ Água corrente

→ Lava louças



PREPARAR

Tupperware®

Turbo Chefe



Lâmina tripla em aço inoxidável, não enferruja e garante um corte preciso.

Dicas

Para quem oferecer esse produto?

- Para pessoas modernas que gostam de ter a cozinha equipada com produtos diferentes e funcionais
- Para iniciantes que querem se aventurar na cozinha e não tem muita habilidade com as facas
- Para pessoas que tem uma rotina corrida e precisam otimizar o tempo

Capacidade

300ml

Medidas

10,8 diâmetro x 9,2 altura (cm)