

Utensílios



Cada dupla de utensílios possui um sistema de encaixe para que você possa usá-los separados e juntos formando um terceiro utensílio



Ninguém precisa ser chef para ter utensílios bacanas na cozinha!
O que todos precisam é do utensílio certo na hora certa!

Quando falamos de utensílios, imediatamente pensamos naquelas cozinhas super equipadas com utensílio em todos os lugares, e você pode pensar onde achar tanto espaço para isso?

Pensando nisso a Tupperware desenvolveu a nova linha de utensílios 3 em 2, ou seja, com 8 peças você tem 12 utensílios!

Super útil e inovador e ao mesmo tempo simples e prático. Afinal, ninguém quer se atrapalhar na hora de cozinhar.

Utensílios



Espátula Fina

Ótima para confeitar bolos e tortas por ser longa, e além disso pode auxiliar na hora de preparar alimentos que precisam ser virados na frigideira.

Já imaginou cobrir um bolo com aquela sua receita especial de chantili?



Garfo

Pode ser usado para apoiar a carne ao cortá-la e servir pedaços de assados.



Espátula + Garfo = Pinça

Juntando os dois utensílios você tem uma pinça que irá ajudar no preparo de carnes e peixes com **cortes mais baixos**. Com ela fica fácil pegar o alimento e virá-lo, seja na panela ou na assadeira.



Tupperware®

Utensílios



Espátula Triangular

Ideal para servir bolos, tortas, sobremesas, massas, lasanhas, peixes e outros alimentos que se desmancham com mais facilidade.



Espátula

Ideal para servir alimentos maiores em que você precise separar o sólido do líquido, como pedaços de carne e peixe.



Espátula Triangular + Espátula = Pinça

Juntando os dois utensílios você tem uma pinça que irá ajudar no preparo de carnes e peixes com **cortes mais altos**. Com ela fica fácil pegar o alimento e virá-lo, seja na panela ou na assadeira.

Utensílios



*Cabo longo para que você manuseie,
à distância, alimentos quentes sem
correr riscos de queimaduras*



Concha

Você pode servir feijão e também cremes, caldos ou sopas que tenham pedaços de legumes e carnes.

Escumadeira

É o que você usa para te ajudar a extrair os alimentos sólidos dos líquidos indesejáveis, permitindo que escoem através das ranhuras. Estas colheres geralmente têm alças longas que dão a distância adequada para ficar longe do fogão ao cozinhar.



Concha + Escumadeira

Sabe quando você precisa servir um alimento que na travessa está com caldo ou molho mas que para ir ao prato precisa ser escorrido um pouco? Na hora de levar da travessa ao prato com uma escumadeira as chances de sujar a toalha são muitas, não é? Então você pode usar a Concha e Escumadeira juntas para evitar manchas na toalha e servir com todo cuidado.



Garfo e Colher

Separados são ideais para servir qualquer tipo de salada com tomates picados, palmitos e tudo que acompanhar. Juntos formam um pegador facilitando para servir folhas e até mesmo ser utilizado como pegador de macarrão.

Utensílios



Amassador

Quem já preparou um purê, escondidinho ou até mesmo uma sopa com batatas sabe o trabalho que dá amassar tudo com o garfo. Além disso, sem o item certo, não é fácil conseguir a textura ideal para o que será preparado. O amassador foi desenvolvido especificamente para essa função. Ele conta com um cabo longo e uma extremidade com furinhos para amassar o alimento. O resultado é uma massa de aparência uniforme, perfeita para as melhores receitas.

Dicas

Para quem oferecer esse produto?

Esse é o tipo de utensílio que pode ser oferecido para todos, pois toda casa precisa ter um jogo completo para facilitar a hora de cozinhar e servir. Você pode oferecer tanto para quem está começando uma casa nova, quanto para pessoas que já tenham uma cozinha pronta mas querem utensílios inovadores.

Item	Medidas
Espátula Fina/Garfo	31 comprimento x 3,2 larura (cm)
Espátula Triangular	30,5 comprimento x 7 larura (cm)
Espátula	31 comprimento x 6,7 larura (cm)
Concha	30 comprimento x 9 largura (cm)
Escumadeira	29,5 comprimento x 9 largura (cm)
Garfo/Colher	31,5 comprimento x 6,3 largura (cm)
Amassador	28 comprimento x 9 largura (cm)