

01/10/12



Online

Sezione "Casa"

Macina Peperoncino Tre Spade per dare un tocco "piccante" alla tue ricette!

Poco tempo? voglia di qualcosa di sfizioso? ecco pronti in un attimo dei gustosi spaghetti aglio olio e peperoncino, una ricetta tipica italiana, apprezzata da nord a sud della penisola. Allora meglio tenere a portata di mano del peperoncino macinato di fresco, che darà un sapore speciale al vostro piatto!

Il modo migliore per sprigionare l'aroma del peperoncino, infatti, è macinarlo al momento, perciò Tre Spade ha inserito nella sua linea di macinapepe e macinaspezie il Macina Peperoncino.

Disponibile nelle varianti rosso fuoco e legno naturale e con un design accattivante dalle linee tondeggianti, è realizzato in legno pregiato di faggio a lunga stagionatura. Grazie alle esclusive macine coniche in acciaio speciale temperato, il macina peperoncino Tre Spade garantisce la massima resa e una perfetta precisione nella macinatura.

La precisione e la delicatezza dei meccanismi all'interno dei Macina Peperoncini Tre Spade rendono questo utensile adatto sia ad un uso domestico che professionale.

I Macina Peperoncino possono essere un'idea nuova per un regalo e originale, capace di unire funzionalità ed estetica, adatto agli appassionati di cucina e di design.

Prezzo indicativo al pubblico: € 27,40.

Su www.trespade.it è disponibile la lista dei punti vendita.



OGGETTI

MACINAPEPERONCINO

TRE SPADE

