

6 settembre '13

On line

Bricoliamo
Fantasia e manualità in casa

LO SPREMIPOMODORO TRESPADE



Anche se questi primi giorni di settembre sono ancora particolarmente caldi è il momento di concludere il **raccolto** nel nostro orto e pensare ad un nuovo progetto per l'autunno e l'inverno. Se avrete curato e irrigato l'orto con la dovuta **cura** vi ritroverete certamente con un raccolto di **pomodori** importante e che tradizionalmente trasformerete in **passata**, in salsa o direttamente in meravigliosi sughi da congelare e utilizzare durante l'inverno.

Il lavoro più **noioso** per procedere alla corretta **conservazione** dei nostri pomodori è quello di isolare la polpa dalla buccia, che poi trasformeremo in **passata**. Come i lettori più affezionati ormai sanno che noi di **Bricoliamo** siamo sempre piuttosto attenti alla **qualità** della nostra vita, per questo amiamo ricorrere agli **strumenti** più adatti quando dobbiamo fare un lavoro, soprattutto se, appunto, particolarmente noioso.



6 settembre '13	Bricoliamo Fantasia e manualità in casa
segue	

Invece di scottare i pomodori e poi sbucciarli uno a uno preferiamo dotarci di un comodo **sprempomodoro**. Quello che vi segnaliamo in questo caso è proposto dalla torinese **Tre Spade**, azienda che dal **1894** si occupa di migliorare la vita di chi lavora, per professione o per hobby in cucina. Nel nostro caso **Tre Spade** ha creato un'ampia gamma di **Sprempomodoro** manuali ed elettrici studiati per soddisfare le diverse esigenze in cucina.

I modelli di **Sprempomodoro manuali** si riconoscono per loro **semplicità** di utilizzo e per l'impeccabile e **solida** struttura. Inoltre, caratteristica molto importante, sono studiati per rendere facili e **veloci** le operazioni di montaggio, smontaggio e pulizia. Il modello **Tre Spade**, disponibile nelle versioni con accessori inox oppure Moplen, è utilissimo per un uso casalingo e, grazie all'opzione per i **frutti di bosco**, permette di dedicarsi non solo alla preparazione della conserva di pomodoro ma anche di marmellate, spremute e passati di verdura.

Per un uso professionale o per chi nella propria cucina vuole il **massimo** delle performance, i modelli **elettrici Tre Spade** garantiscono altissimi livelli di efficienza e prestazioni. La tramoggia, lo scivolo e il filtro in acciaio inox, il motore a induzione disponibile con diverse potenze, la molla autoregolante e l'alta produzione sono le caratteristiche che rendono lo **Sprempomodoro elettrico Tre Spade** un utensile davvero utile.