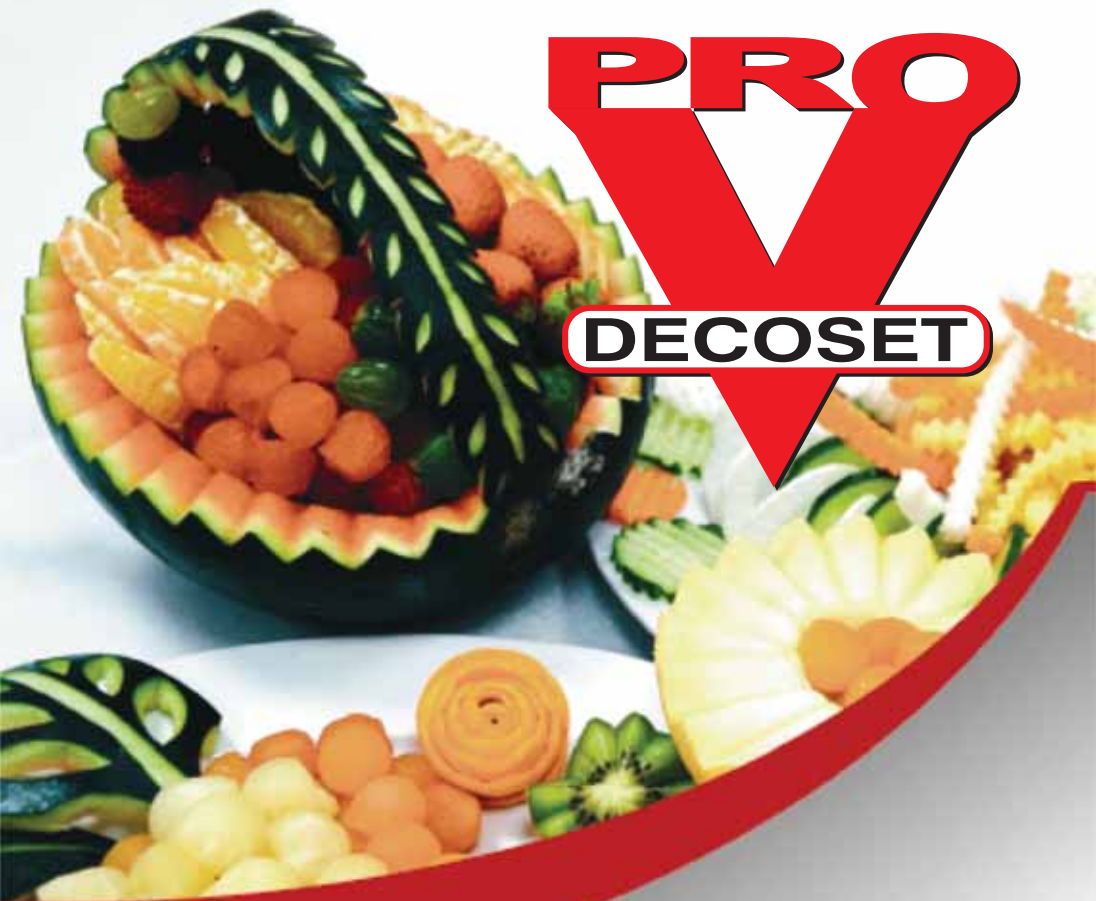


PRO
DECOSSET



UPUTSTVO

Odlučili ste se za kupovinu ekskluzivnog seta od nerđajućeg čelika. Hvala vam.

Zar niste u nekom trenutku želeli da napravite svoje dekorativne poslastice? (koje su isuviše dobre da biste ih jeli). Ili jednostavno želite da ukasite nešto voća za svoju zabavu ili proslavu? To ne mora obavezno da bude teško.

Možete pretvoriti mango u divan cvet, jabuke u egzotične ptice ili dinju u leptira.

Videli biste ovo umetnički ukrašeno i iseckano voće i povrće na odmoru po Azijskim zemljama.

Vaš novi Pro V set vam sad omogućava da stvarate neverovatne i sjajne dekoracije kao što su ove koje vašem stolu daju neverovatan izgled.

Nadamo se da ćete se odlično zabaviti uz inovativni i profesionalni set iz Pro V kolekcije.

Set za dekor i garniš (4 komada)



Nož sa zupčastim ivicama

Zupčasti nož



Loptasti nož



Spiralni nož



Ljuštilica sa
žljebastim nožem

Nož za povrće je savršen za seckanje povrća ili voća na tanke trake.



Žljebasti nož se koristi za seckanje korice na ravne trake.



Spiralni nož je pogodan za pravljenje dekorativnih spirala od krastavaca, rotkvice, šargarepa itd.



Zupčasti nož se koristi za seckanje zupčastih kriški u obliku rešetke.



Nož sa zupčastim ivicama se koristi za seckanje cik-cak kalupa od paradajza, kivija, dinja itd.



Loptasti nož pravi ravne loptice od voća i povrća.



Dekoratívne ideje



Koristite loptasti nož da napravite loptice od dinja ili papaja i servirajte ih u dinji pošto im napravite zupčastu ivicu



Koriste dekorativni vrh (žljebasti nož) za narandže, limun i grejpfrut - napravite rez na kori i okrenite da formirate petlju.



Koristite Pro V dekorativni set da napravite atraktivne i neobične dekoracije za hladan bife ili deserte za svaku priliku.



Oljuštite tanke trake sa ljuštilicom, srolajte ih i postavite jednu pored druge. Za kinesku hranu ili za kreiranje ukusnih dekoracija.

Napravite vinovu lozu od papaje i loptica od dinje. Lišće je napravljeno od kore dinje (tanko isečeno).



Voće onda može da bude iseckano na kriške, da napravite atraktivan oblik zvezde i ukasite pića.



Zupčasti nož može da pretvori rotkvice, šargarepe, paradajz ili krastavce u dekorativne i neobične ukrase.

Postavite zajedno zupčaste kriške i ponovo ih isecite po dužini...da napravite rebrasti čips ili savršene spirale. Uz malo vežbe i menjanje pravca seckanja za 180 stepeni, u odnosu na prethodnu krišku, možete čak iseći krompir ili šargarepu u obliku rešetke.

Ukrasi koji su izloženi neko duže vreme mogu biti isprskani hladnom i po mogućstvu negaziranom vodom svakih 20-30 minuta da se spreči gubitak prirodne boje.

Voće i povrće koje se secka bi trebalo da se čuva u ledenoj vodi nekoliko sati pre upotrebe.

Voće kao što su jabuke, kruške ili banane, kao i pečurke, postaće braonkaste posle seckanja. Da bi se to sprečilo, trebalo bi da poprskate svoje umetničko delo sokom od limuna odmah posle seckanja. (rastvorite limunsku kiselinu u toploj vodi).

Takođe, možete razblažiti koncentrovani limunski sok u vodi, u razmeri 1:2. Međutim, sok od limuna je manje efikasan. Dekoracije ipak mogu da se jedu bez ustručavanja.

Pečurke će postajati braonkaste posle seckanja. Da biste to sprečili, možete zaliti svoje umetničko delo limunskim sokom ili ga poprskati osvežavajućim sprejom.

Ukoliko Vam dekoracije nisu odmah potrebne, odložite ih u zapečaćenu posudu ili ih pažljivo uvijte u plastičnu kesu. Što manje vazduha dopre do zupčastih površina, voće će duže ostati sveže.

Odložite završene dekoracije na hladno mesto - poželjno u frižider.

Povrće za dekoraciju

Punjene tikvice
Rotkvice
Keleraba
Paradajz
Krastavci
Šargarepe

Voće za dekoraciju

Lubenice i dinje
Limun voće
Ananas
Kivi
Jabuke
Banane



Distribucija



011 / 20 28 600
www.tv-shop.tv
office@tv-shop.tv