

KUHN RIKON KR 23506 Avokádó pürésítő



Gyártó: KUHN RIKON
Cikkszám: KR 23506

Könnyen kezelhető
Mosogatógépben mosható

Ár: 4990 Ft
(2019-09-15)

Elérhetőségeink

Név: BonAir BG Kft.
E-mail: info@bonair.hu
Tel.: +36 1 253-7285
Cím: 1105 Bp. Kőrösi Cs. S. Út 43-51
Web: www.bonairshop.hu

Kinek ajánljuk

Szokott avokádó krémet készíteni? Krumplinyomót vagy avokádó nyomó eszközt használ hozzá? A Kuhn Rikon avokádó vágó kés mellett esztétikus és praktikus az avokádó pürésítő, avokádó-nyomó is.

Avokádó krém -avokádó pürésítővel egyszerűen

Ha Ön kedveli az avokádót, akkor bizonyára rendszeresen készít avokádó krémet. Az avokádó kimagozásához, vágásához ideális konyhai eszköz a Kuhn Rikon 23511 avokádó kése. Az avokádó kés mellett jó szolgálatot tesz ez az avokádó törő, avokádó nyomó, azaz avokádó pürésítő eszköz.

Milyen a jó avokádó?

Magyarországon a kereskedelemben általában olyan avokádót lehet beszerezni, ami zöld héjú, s még kemény. A kemény avokádó a hűtőben még sokáig kemény marad, szobahőmérsékleten pedig megpuhul, ám néha a puhulással szinte egyidőben meg is romlik. Bonair-tipp: az avokádót, mikor hazaviszi az üzletből, csomagolja újságpapírba. Az avokádók nálunk igazán műveltek, könyvtárba járnak, újságot olvasnak. Vicces, ám hasznos. Ugyanis újságpapírba csomagolva az avokádók hamar megpuhulnak, s krémes állagúak, azaz fogyasztásra alkalmasak lesznek.

Hogyan készítsen finom avokádó krémet?

A puha avokádót hámozza meg, távolítsa el a nagy magot belőle, s az avokádó zöld húsát egy tálkába tegye, majd a Kuhn Rikon avokádó törő, avokádó pürésítő segítségével törje meg, pürésítse!
Az avokádó törővel áttört avokádó krémes állagú, ám ez még fokozható egy kis mustár, majonéz hozzáadásával.
Célszerű még sóval, borssal, áttört fokhagymával ízesíteni. Kenyérre kenve vagy húshoz, sajthoz fogyasztani kellemes íz élmény.

Tudta, hogy az avokádó édességek alapanyagául is szolgálhat?

Csokikrém avokádóból
A nyerskonyha számára egyes desszertek elkészítéséhez a semleges ízű avokádó megédesítve remek krém alapanyagul szolgál.
Próbálja ki, nyomja, törje, pürésítse az avokádót a Kuhn Rikon avokádó pürésítővel, adjon hozzá karob port vagy kakaót, s készítsen csokikrémet avokádóból!
Mennyei ízek, változatosság, amit az avokádó, mint értékes tápanyagú zöldség nyújt számunkra.
A mexikói konyha kedvelt alapanyaga már a magyar konyhákban, háziasszonyok számára is elérhető.
Színesítse étrendjét avokádóval!

Használja a svájci Kuhn Rikon avokádó vágót és avokádó pürésítőt!

Rendelje meg most!