

[Jos kirje ei näy oikein, voit lukea uusimman kirjeen myös verkossa tästä linkistä.](#)

Chef'sChoice

Lehdistötiedote
Julkaisuvapaa
29/05/2017



Veitset vaivattomasti teräviksi kesän juhliin

Veitsen teroittaminen puikolla tai viilalla voi olla jokaiselle hankalaa ja epätarkkaa. Veitsen terä tulisi teroittaa tasaisesti koko mitaltaan. Vapaalla kädellä saman kulman pitäminen useiden vetojen ajan on miltei mahdotonta. Oikein ja tasaisesti teroitettu veitsi ei murru tai tylsy yhtä helposti kuin koveraksi teroitettu.

Chef's Choicen hahloteroin pitää veitsen teroituskulman koko ajan oikeana ja sen tehokkuuden ansiosta voit teroittaa myös lohjenneet tai todella huonokuntoiset veitset, toisin kuin puikolla tai viilalla.

Hahloterottimia on sekä käsi- että sähkökäyttöisiä. Molemmat antavat korkealaatuisen lopputuloksen, toinen vain hieman nopeammin.

Lisätiedot ja mallit lehdistölle info@mastermarkbrands.fi tai 02 - 2760 250



M4643 ProntoPro 15/20- hahloteroin

Hyvä Ostos-palkinto. Erä-lehti
8/2016 *****

Markkinoiden tarkin ja nopein käsikäyttöinen täystimantiteroitin. Teroittimen Criss-Cross(tm) teknologia käyttää täystimanttipyöriä, jotka teroittavan veitsen sekä vedettäessä että työnnettäessä. Teroituslaikkojen pyörivä liike on nopeampi ja hellempi veitsille kuin edestakainen liike.

Kompakti, helppokäyttöinen ja hiljainen malli, joka mahtuu vaivattomasti keittiön lipastoon. Pehmeä ja miellyttävä kahva antaa tukevan otteen teroittaessa.

Teroittaa veitset sekä 15 asteen ja 20 asteen kulmaan. Aasialaistyylliset veitset tai esimerkiksi kalafiletit teroitetaan usein 15 asteeseen, kun taas kokkiveitset ovat noin 20 asteen kulmassa. Tällä teroittimella teroitat kaikentyylliset veitset ja puukot nopeasti ja helposti.

Tuotekoodi: M4643

Ovh. 69,00 €



M464 Pronto-hahloteroitin

Tarkka ja nopea käsikäyttöinen timanttilaikkateroitin. Teroittimen Criss-Cross(tm) teknologia käyttää täystimanttipyöriä, jotka teroittavan veitsen sekä vedettäessä että työnnettäessä. Teroituslaikkojen pyörivä liike on nopeampi ja hellempi veitsille kuin edestakainen liike.

Kompakti, helppokäyttöinen ja hiljainen malli, joka mahtuu vaivattomasti keittiön lipastoon. Pehmeä ja miellyttävä kahva antaa tukevan otteen teroittaessa.

Tuotekoodi: M464

Ovh. 53,50 €



M320 musta teroituskone

Testivoittaja. Erä-lehti 8/2016 *****

Suosituin veitsenteroittemme tyylikkään mustana. Vaativaan käyttöön tarkoitettu veitsenteroitin, jonka kaksivaiheinen timanttilaikkahionta (karkea + viimeistely) teroittaa nopeasti ja tarkasti kaiken tyyppiset keittiöveitset, myös sahalaitaiset.

Teroitin ohjaa automaattisesti teroitettavan veitsen oikeaan kulmaan oikealla paineella. Suositellaan pieneen ammattikeittiöön tai vaativalle kotikäyttäjälle. Teroituspaikkoja eli vaiheita: 2, Teho 120 W.

Tuotekoodi: M320BLACK, valkoinen M320

Ovh. 174,00 €



[Poistu listalta](#)

Osoitelähde: Mastermark Brands Oy -lehdistörekisteri