



Il coltello più utilizzato dagli Chef in cucina: per tagliare, sminuzzare e frantumare.

COLTELLO CUCINA
20CM
10€ di spesa +
6,90€ di contributo*



Il Santoku è un coltello per tagliare, sfilettare o disossare, tipicamente giapponese, il cui nome tradotto nella lingua d'origine significa tre virtù o più semplicemente tre utilizzi

COLTELLO SANTOKU
17,5CM
10€ di spesa +
6,90€ di contributo*



Un lungo coltello con lama seghettata, perfetto per tagliare croste senza il minimo sforzo.

COLTELLO PANE
20CM
10€ di spesa +
5,90€ di contributo*



Il coltello ideale per affettare qualsiasi tipo di carne, grazie alla sua forma sottile ed allungata.

COLTELLO ARROSTO
20CM
10€ di spesa +
5,90€ di contributo*



Un ottimo coltello multifunzione, le sue misure ridotte lo rendono adatto per affettare o sminuzzare carne e verdure.

COLTELLO MULTIUSO
12,5CM
10€ di spesa +
3,90€ di contributo*



Un coltello con lama appuntita, ideale per tagliare frutta e verdura.

COLTELLO VERDURA
8,75CM
10€ di spesa +
2,90€ di contributo*



Coltelli da tavola con lama dentata adatto per la bistecca

SET 2 COLTELLI BISTECCA
11,25CM
10€ di spesa +
6,90€ di contributo*



MANDOLINA MULTIFUNZIONE
13x14x41cm / Acciaio inox / ABS
10€ di spesa +
9,90€ di contributo*



Dotata di 5 diverse lame per ogni esigenza di taglio e di un pomello protettivo per le mani.



AFFILA COLTELLI PROFESSIONALE
10€ di spesa +
4,90€ di contributo*

Grazie alle barre in ceramica speciale ed alle lame in vero acciaio al tungsteno, si otterranno due diverse affilature. Base anti-scivolo per una maggiore stabilità. Testina sostituibile.

“ Dalla
PREPARAZIONE
alla COTTURA
e al SERVIZIO ”



CEPPO 6 COLTELLI
16x14,3x22,7 cm
10€ di spesa +
9,90€ di contributo*

Ceppo in legno di acacia, indispensabile per tenere ben organizzati ed in ordine i coltelli e le forbici da cucina. Basamento stabile anti-scivolo.

FORBICI DA CUCINA
21x8,5 cm
10€ di spesa +
1,90€ di contributo*

Per tutti i tagli necessari in cucina



anche
in FORNO

**SET 3
PIATTO BISTECCA
CON TAGLIERE E MANICO**
(Piatto bistecca 25x3 cm)
10€ di spesa +
9,90€ di contributo*

*Ideale per cuocere
anche per servire
direttamente in tavola*

Corpo in **ghisa**, incredibilmente durevole e resistente alla corrosione. Ottimo per la cottura delle carni per la capacità di diffondere in modo rapido ed uniforme il calore, permettendo agli alimenti di non seccarsi e di non utilizzare grassi aggiuntivi. **Rivestimento antiaderente** con particelle di titanio con maggiore resistenza a graffi e privo di PFOA. **Fondo compatibile con tutti i piani cottura, compresa l'induzione.** Adatto anche all'utilizzo in forno (280°C). Manico ergonomico rimovibile. Tagliere multifunzione in legno in dotazione

TAGLIERE IN BAMBOO
35x25x3 cm
10€ di spesa +
5,90€ di contributo*

Dotato di una maniglia ergonomica per garantire una presa comoda e sicura. Il legno di bamboo è un materiale adatto al contatto con i coltelli, è gentile con le loro lame in modo da non intaccarle.

Materiale antibatterico per natura, assorbe poca umidità.





Ogni 10 euro di spesa, multipli inclusi, **con l'aggiunta di un contributo***, potrai collezionare i fantastici prodotti Masterpro, strumenti indispensabili e professionali per la tua cucina.



- Pratica grattugia elettrica senza fili, leggera e maneggevole
- Potenza 12W
- Batteria rimovibile Ni-MH 5V 300MAH
- Tre rulli intercambiabili in acciaio inox
- Adatta per grattugiare formaggio, cioccolato, frutta secca, spezie etc...
- Autonomia 40 minuti
- Tempo di ricarica 3 ore

14,90€*

* Contributo non pagabile con buoni pasto

1000
W

220-240
V

2 Lt



39.90€*

* Contributo non pagabile con buoni pasto

Cuoce il cibo in modo uniforme: croccante all'esterno e tenero all'interno.
Composta in acciaio inox di alta qualità ed in plastica termoresistente.
Il grande display permette di regolare la temperatura da 80 a 200°C.
Dotata di un contenitore interno con rivestimento antiaderente, cuoce gli alimenti e permette di servire in tavola.



I componenti accessori sono lavabili in lavastoviglie.



PROFESSIONALITÀ IN CUCINA



fino all'11 luglio 2020