



**PALAFRITTO/
SCHIUMAROLA**
10€ di spesa +
1,99€ di contributo*

- Per sollevare cibi delicati e scolare liquidi in eccesso
- Per spezzare o tagliare cibi grazie al bordo seghettato



SPATOLA FORATA
10€ di spesa +
1,99€ di contributo*

- Per girare gli alimenti
- Per spezzare o tagliare cibi delicati grazie al bordo seghettato



MESTOLO
10€ di spesa +
1,99€ di contributo*

- Se inclinato, per scolare i liquidi
- Per servire brodi e zuppe in grandi quantità



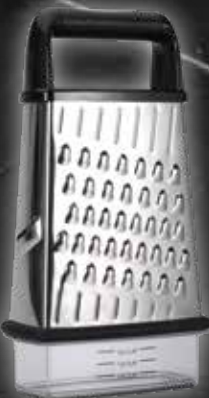
SERVI SPAGHETTI
10€ di spesa +
1,99€ di contributo*

- Per servire la pasta con facilità
- Tre fori diversi per dosare le porzioni da cuocere



CUCCHIAIONE
10€ di spesa +
1,99€ di contributo*

- Ottimo per servire a tavola
- Perfetto per dosare le porzioni di sughi e salse



GRATTUGIA 4 LATI
15x13,7x22,5cm / Acciaio Inox
10€ di spesa +
3,99€ di contributo*

- 4 differenti lati per 4 tipi di grattugie
- Impugnatura ergonomica soft-touch
- Piedini antiscivolo e dettagli in ABS
- Lame affilate per grattugiare senza sforzi
- Contenitore rimovibile con scala di misurazione



SET 2 CIOTOLE con coperchio
20x11,5cm-2,7Litri- 21x12,3cm-4Litri / Acciaio Inox
10€ di spesa +
14,90€ di contributo*

- Fondo antiscivolo in silicone
- Scala interna graduata
- Prodotto versatile: adatto per **preparare** e **conservare** i cibi

BILANCIA DA CUCINA
16x23x1,8cm / Acciaio Inox
10€ di spesa +
6,99€ di contributo*

- Schermo LCD retroilluminato
- Autospegnimento per ottimizzare il risparmio energetico
- Capacità: 5Kg / Gradazione: 1g
- Unità di peso: g-lb-oz
- Funziona con 3 batteria tipo AAA
- Facile da pulire



“ Dalla
PREPARAZIONE
alla **COTTURA** ”

PIASTRA GRILL
40x24,5x2,5cm
Alluminio Pressofuso / Quantium
10€ di spesa +
14,90€ di contributo*

- Ampia superficie per cuocere alla perfezione i cibi
- Maniglie rivestite con presine in silicone rimovibili e termoresistenti



Rivestimento antiaderente **rinforzato con particelle di titanio**, ideato per garantire le migliori prestazioni.
Resistenza estrema contro graffi!



Manici in **ACCIAIO INOX**
termoresistente

WOK
28x7,2 cm
10€ di spesa +
12,90€ di contributo*



PADELLA
20x4,2 cm
10€ di spesa + 7,90€ di contributo*

PADELLA
24x5 cm
10€ di spesa + 9,90€ di contributo*

PADELLA
28x5,5 cm
10€ di spesa + 11,90€ di contributo*



La pentola a pressione è un prodotto eccezionale che coniuga la tradizionale cottura veloce all'innovazione e alla sicurezza dei comandi elettronici.

La cottura a pressione è ...



RAPIDA Aumentando il calore, aumenta anche la velocità. La cottura a pressione richiede circa la metà del tempo dei metodi di cottura tradizionali.



SALUTARE

La cottura a pressione è uno dei metodi di cottura più salutari. La cottura a pressione preserva il 90-95% delle vitamine.



ECOLOGICA La pentola a pressione elettrica consuma meno energia durante la cottura. Riduce quindi i tempi e la quantità di corrente necessaria, garantendo così un risparmio energetico del 70% circa rispetto ai metodi di cottura tradizionali.



SEMPLICE

La cottura a pressione non è affatto complicata. Basta premere un tasto per selezionare i tempi di cottura e azionare un interruttore per la decompressione. Quattro semplici passaggi ed è fatta!



PULITA Mai più incrostazioni nel forno o sporco sul piano cottura. Con la cottura a pressione, tutti gli schizzi che normalmente si producono bollendo il cibo col metodo tradizionale restano all'interno della pentola.



SICURA

Le moderne pentole a pressione sono dotate di dispositivi di sicurezza ausiliari per garantire che, in caso di mancato funzionamento di uno di essi, ne subentrino un altro. Sono davvero infallibili!

PENTOLA A PRESSIONE elettrica



39.90€*

* Contributo non pagabile con buoni pasto

4 SEMPLICI PASSAGGI ED IL GIOCO E' FATTO!

- Aggiungere gli ingredienti e il liquido alla pentola a pressione.
- Selezionare il programma di cottura.
- Continuare pure a fare le proprie cose fino a quando non si sente il triplice segnale acustico. Da quel momento la pentola a pressione elettrica entra in modalità mantenimento del calore.
- Effettuare la decompressione e servire.

Fino al 07 Novembre 2020

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.



TRITATUTTO ELETTRICO VG



il Viaggiator Goloso

- Potenza massima 400W
- Alimentazione 220-240V, 50/60Hz
- Funzione a pressione
- Contenitore in vetro trasparente
- Capacità contenitore 1,2 litri
- Lama in acciaio inox
- Interruttore di sicurezza
- Base antiscivolo

14,90€*

* Contributo non pagabile con buoni pasto



*Strumenti indispensabili
e professionali
per la tua cucina*



PROFESSIONALITÀ IN CUCINA

2



Masterpro

unes
SUPERMERCATI
u2 u! VG

fino al 7 Novembre 2020