

Keukenhulpjes



Dimensies

- | | |
|---|---|
| 1. Platte lepel
31 x 6,5 cm | 10. Serveerlepel
29,7 x 7,9 cm |
| 2. Klopper
28,5 x 6,8 cm | 11. Pureerstaaf
28 x 9,1 cm |
| 3. XL spatel
32,5 x 12,5 cm | 12. Soepele klopper
30 x 7,4 cm |
| 4. Taartschep
30 x 7 cm | 13. Silicone spatel
29,4 x 5,8 cm |
| 5. Handrasp
27,9 x 5,8 x 1,2 cm h | 14. Schuimspaan XL
29,8 x 3,5 cm |
| 6. Paletmes
35,6 x 3,7 cm | 15. Silicone spatel smal
28 x 2,6 cm |
| 7. Pollepel
28,8 x 9,7 cm / 120 ml | 16. Menglepel
30,9 x 6,8 cm |
| 8. Kleine pollepel
23,5 x 6,8 cm / 45 ml | |
| 9. Dubbele tang
29,5 x 5,7 cm | |

Belangrijkste kenmerken

- Voor elke toepassing in je keuken hebben wij een **Keukenhulpje op maat**.
- Het juiste Keukenhulpje op het juiste moment maakt koken makkelijker.
- Weerstaan temperaturen tot +200 °C, behalve de handvatten (+80 °C), de Silicone spatels (+100 °C) en de Soepele klopper die maximaal een temperatuur van +120 °C verdragen.
- Voorzien van **ergonomische en soepele handvaten** voor een makkelijke hantering.
- De handvaten zijn geperforeerd om de Keukenhulpjes op te kunnen hangen.
- Al onze Keukenhulpjes zijn eenvoudig herkenbaar dankzij hun **unieke kleur**.

GEBRUIK

Platte lepel

- Superhandig om dagelijks te gebruiken voor het **mengen** van je **bereidingen** en voor het serveren van kleine hoeveelheden.

Klopper

- Perfect voor het **mengen** of **opkloppen** van **allerhande bereidingen** zoals deegbeslag, eiwitten, slagroom, sauzen ...
- De bogen laten een maximale hoeveelheid lucht door waardoor je je bereiding goed **luchtig** kan **opkloppen**.
- **Specifiek design** zodat er geen klonters of voedselresten tussen de bogen blijven steken zoals bij een klassieke klopper.
- Ook geschikt om eieren of tomaten uit kokend water te halen.

XL spatel

- Asymmetrische vorm, met licht afgeronde randen, om grote en delicate stukken **om te draaien of te serveren** zonder deze te breken, zoals visfilets, hamburgers, pancakes, spiegeleieren ...
- De openingen zorgen ervoor dat overtollige kookvloeistoffen afgevoerd worden tijdens het omdraaien of serveren.

Taartschep

- Ideaal voor het **snijden** en **opdiene**n van **gebak, taarten, quiches, lasagne, moussaka** ... De tanden snijden moeiteloos door verschillende soorten bereidingen.
- Voldoende groot om een portie in één keer op te scheppen.
- Ontvorm eerst je gebak alvorens deze aan te snijden om je bakvorm niet te beschadigen.

Gebruik

Handrasp

- Onmisbaar in ieders keuken: **snel**, **efficiënt** en **moeiteloos** kleine hoeveelheden **raspen**.
- Het metalen lemmet is ingewerkt in de kunststof om efficiënt te raspen.
- Voorzien van **twee antislipvoetjes** voor een optimale stabiliteit tijdens het raspen op een snijplank of op je werkoppervlak. Je kan zo je maaltijd à la minute afwerken.
- **2 raspmogelijkheden:**
 1. Fijn resultaat: maak lange bewegingen van boven naar beneden. Gebruik hiervoor het volledige raspoppervlak.
 2. Grof resultaat: maak korte en snelle op-en neerwaartse bewegingen. Gebruik hiervoor idealiter de helft van het lemmet.



- Enkele toepassingen:

Ingrediënten	Gebruik
Emmentaler, Parmezaan	Ideaal voor het finaliseren van je favoriete pasta, risotto, omelet, quiche, salade ...
Chocolade, speculoos, koekjes	Decoreer je desserts en dranken.
Geroosterd brood	Voeg broodkruimels toe aan je ovenschotels voor een lekkere korst.
Wortel	Ideaal voor een omelet, quiche, fritata ...
Appel, komkommer	Superhandig voor fruit- of groentepap. Het resultaat is zeer sappig.

Gebruik

Paletmes

- Ideaal voor het **uitspreiden** van deeg, voor **glaceren**, **omdraaien** en **verplaatsen** van bereidingen.
- Afgeronde hoeken en schuine rand om eenvoudig **bereidingen uit te strijken** of op te tillen.



Pollepel & Kleine pollepel

- Ideaal voor het **uitscheppen** en **serveren** van **soep**, **sauzen**, **stoofpotjes**, **sangria**, **punch** ...
- De fijne rand maakt het mogelijk om zelfs de laatste restjes goed uit te kunnen scheppen.
- De lepel is zo ontworpen dat je langs beide zijden moeiteloos kan uitgieten.
- Je kan de Kleine pollepel ook gebruiken voor het **vullen** van onze **Multiflex** vormen.

Dubbele tang

- Perfect voor het **vastgrijpen** van zowel **kleine** als **grote ingrediënten**: spaghetti, salade, kippenboutjes, worsten, koekjes ...
- Kan ook **afzonderlijk** gebruikt worden om bijvoorbeeld eieren te klutsen of rijst te serveren met de lepel of om gepocheerde eieren uit kokend water te halen of om de gaarheid van pasta te controleren met de vork.

Serveerlepel

- Uiterst geschikt voor het **opdiene**n van zowel **koude** als **warme bereidingen** zoals stoofpotjes, pasta, groenten, rijst, sauzen, salades, desserts ...
- Voldoende groot, met afgeronde hoeken, maakt het mogelijk om op te dienen **zonder te knoeien**.

Gebruik

Pureerstaaf

- Superhandig voor het bereiden van **zelfgemaakte puree**.
- Ook geschikt voor het **pletten** van gekookte vis, groenten ... voor het bereiden van groentepap voor kindjes.
- Ook handig voor het maken van paneermeel of compote, confituur of fruitgelei.
- Voorzien van een **lang** en **ergonomisch handvat** zodat je hem ook gemakkelijk kan gebruiken in diepere recipiënten.
- Ontworpen in **ovaalvorm** waardoor je perfect aan de randen van je kookpotten en kommen raakt. Kan ook gebruikt worden in recipiënten van teflon.
- **Profielopeningen** om te pureren zonder te spatten.



Soepele klopper

- Perfect voor het **kloppen** en **mengen** van **koude bereidingen** zoals omeletten, sauzen, deegbeslag ...
- Doordat de Klopper onderaan open is, is er minder weerstand en wordt een optimaal resultaat gegarandeerd. Er blijven geen resten hangen in de staafjes van de Klopper.
- Ideaal in combinatie met de **MicroCook collectie**.

Silicone spatel

- Ideaal voor het **mengen** van allerhande bereidingen en om resterende **etenswaren** uit recipiënten te **schrappen**, zonder deze te krassen en zonder restjes achter te laten.

Gebruik

Schuimspaan XL

- Geperforeerd om gare etenswaren in alle **veiligheid** uit kokend water te halen.
- Grote capaciteit voor het **verzamelen** en **afgieten** van **grote hoeveelheden**.
- **Superveel mogelijkheden** voor het **afgieten** en **serveren**: bloemkool, broccoli, artisjok, venkel, aardappelen, tomaten, erwten, linzen, eieren, ravioli, gepocheerde eieren ...

Menglepel

- Ideaal voor het **mengen** van **allerhande bereidingen**.
- Het mengsel loopt door de opening heen waardoor hij uiterst geschikt is voor het mengen van bereidingen met een zwaardere consistentie.
- Het uiteinde van de lepel maakt het mogelijk om even je bereiding te proeven en eventueel nog bij te kruiden.

