

## Skala, hacka, riv – effektivt, enkelt och snyggt!

**GastroMax visar de små köksredskapen med de stora egenskaperna som snabbt och lätt strimlar, hackar och skär grönsaker och frukter.**

De tar minimalt med plats i kökslådan och hjälper till att göra underverk på nolltid – både för gommen och ögat. Nyheterna från *GastroMax*, som enkelt hackar, strimlar och skär grönsaker i alla tänkbara former och mönster, framhäver och lyfter smaker samtidigt som minimalt går till spillo.

Vill du låna produkter till fotografering eller arrangera tävlingar, vänligen mejla eller ring Josefine Högberg med uppgifter nedan.



Y-skalaren har horisontalt blad för snabbare skalning och extra starkt stålblad som följer konturen av grönsaken perfekt. Capris 60 kr.



Rakbladsvass potatisskalare med greppvänligt handtag skalar såväl tomat som kiwi. Capris 45 kr. Den y-formade julienneskalaren gör tunna remsor av grönsaker. Den inbyggda pipen är till för att ta bort små skador på frukten. Capris 60 kr.

### För ytterligare information vänligen kontakta:

Josefine Högberg, 08-400 255 21, josefine@perpr.se eller  
Camilla Modeen +358-40 683 6633, camilla.modeen@orthexgroup.com

Bilder finns att ladda ner i bildbanken, perpr.se.



Mandolin med dubbeleggat blad skivar snabbt och säkert frukt och grönsaker, till och med mjuka tomater. Handtag skyddar fingrarna. Capris 200 kr.



Spiralskäraren fungerar som en pennväsare och ger långa juliennespiraler. Säkerhetsknopp skyddar fingrarna och minimerar matsvinn. Capris 70 kr.

Smart lökhackare hackar och mixar snabbt lök, vitlök eller färska örter genom att vrida toppen fram och tillbaka. Blad av rostfritt stål. Capris 140 kr.



Skiva potatis, riv grönsaker, strimla lök och finstrimla rotfrukter. Multirivaren med tre stadiga gummifötter har fyra utbytbara skivor i rostfritt stål. Capris 235 kr.