

Univerzalni ribež



Univerzalni ribež je namenjen ribanju:

- lešnikov, mandeljnov, muškatnih oreškov,
- čokolade,
- parmezana, trdo kuhanih jajc, suhega kruha (drobtine za paniranje),
- korenja, zelene, redkvice, hrena, kumaric
- in podobnih živil.

Opis

Univerzalni ribež je priročen kuhinjski pripomoček namenjen ribanju manjših količin oreščkov, parmezana ali suhega kruha. Za posipanje po že pripravljenih jedeh ali neposredno pred serviranjem. Živilo lahko shranimo kar v ribežu, saj ribež s pokrovčkom neprodušno zapremo.

Uporaba

- Univerzalni ribež odpremo z obratom prstana v levo ter izvlečemo zgornji del.
- V vrtljivo posodo vstavimo živilo, ki ga želimo naribati (približno enako količino v obe polovici posodice).
- Zgornji del namestimo nazaj na posodo tako, da zareza bata naseda na pregrado v posodici.
- Prstan spustimo do spodnjega dela in zapremo z obratom v desno do konca.
- Z vrtenjem v smeri urinega kazalca ribamo živilo.

Ko ribeža ne uporabljamo, naj bo zapiralni prstan vedno v poziciji levo do konca (odprto).

Čiščenje in vzdrževanje

Vse dele ribeža lahko pomivamo ročno z vodo ali v pomivalnem stroju, saj so vsi metalni deli iz nerjavečega jekla.

Materiali

Ribež je narejen iz živilsko neoporečne, kakovostne plastike ABS, rezalni deli pa so iz nerjavečega jekla.

Priporočila

Ribež lahko uporabljate za posip po pripravljenih jedeh neposredno pred serviranjem (na primer: pri pripravi pizze naribamo sir, na palačinke naribamo čokolado ali orehe, na kapučino posipamo čokolado).

Pogosto zastavljena vprašanja

Ali je ribež primeren tudi za mehke sire?

Da, saj ima na spodnjem delu vrteči se del, ki morebitne ostanke sproti postrga. □

Ali lahko z njim ribamo muškatni orešek?

Da, vendar moramo v vsak predal vstaviti po en orešek.

Prstan na zgornjem delu ribeža se težko zapira. Zakaj?

Priporočamo, da je zapiralni prstan, ko ne ribamo, vedno v poziciji čisto levo.