LE PETIT GUIDE REDECKER POUR LA CUISINE

Tout est maîtrisé dans la cuisine

Bürstenhaus Redecker
LE PETIT GUIDE REDECKER POUR LA CUISINE

Brosses et Couteaux
à champignon

TOUT EST MAÎTRISÉ DANS LA CUISINE

Utilisez-vous toujours une fourchette au lieu de notre set à pomme de terre ? Avez-vous toujours les doigts collants car vous utilisez un couteau pour vous servir dans le pot à miel ? Vous brûlez-vous toujours les doigts en prenant vos toasts, cassez-vous toujours votre pomme en essayant de la trancher, vous tournez et retournez les pages de votre livre pour retrouver la page ?

Il n'y a pas un autre endroit que la cuisine, où autant d'informations pratiques concernant les brosses appropriées sont perdues. C'est pourtant si facile....

Dans ce petit guide vous trouverez des conseils sur nos ustensils afin d'optimiser leurs utilisations.

BROSSER PLUTÔT QUE LAVER

Les champignons lavés à l'eau perdent leurs goûts ainsi que leurs valeurs nutritives. Mieux vaut utiliser nos brosses afin de les nettoyer ce qui permet de conserver le goût et les nutriments.

Dès le moment de la cueillette vous pouvez utiliser la brosse de notre couteau à champignons afin de dégrossir la saleté.

DES NUTRIMENTS DANS LA PEAU

Plusieurs sortes de fruits se mangent avec la peau, car elle contient beaucoup de nutriments et vitamines. Ils nécessitent donc d'être nettoyé avant leur consommation, nous vous proposons donc notre **brosse à fruit**.

LES USTENSILES DE CUISINES IDÉALES ET DURABLES !

Le bois d'olivier n'est pas simplement esthétiquement beau, son temps de pousse très long le rend extrêmement dur. L'huile contenue dans le bois le rend totalement étanche à l'humidité et le rend également très doux au toucher. Nos produits en bois d'olivier sont traités uniquement à l'huile et la cire. Nous vous prions de ne pas mettre les produits en bois d'olivier dans votre lave-vaisselle ou de les nettoyer en utilisant une éponge dur. Rincer les produits sous l'eau et faites-les sécher correctement pour un nettoyage efficace.

LE CUIVRE FAIT BRILLER LES SURFACES DÉLICATES.

Presque oublier : la force du cuivre est de nettoyer et faire briller sans laisser de rayures. Les fils de cuivre fins peuvent enlever les taches les plus tenaces car le cuivre est un métal doux qui en présence d'eau ne raye pas. Nos produits en fil de cuivre nettoient extrêmement bien les casseroles, les poêles, les éviers, la cuisinière, le verre, le vitrocéramique et l'acier inoxydable. Ils sont formidables pour enlever la rouille des couverts. Il ne laisse aucune rayure sur les surfaces en émaille et vitraux céramique et leur rends leurs brillances d'antan. Ne pas utiliser sur les surfaces en téflon et toujours les utiliser avec beaucoup d'eau.

POUR UN CAFÉ OPTIMALE !

Le **pinceau à percolateur** nettoie rapidement et sans eau les restes de café sur le porte-filtre et le percolateur. Les soies naturelles, claires ou foncées, sont serrées dans une bague en aluminium, le manche est en bois de hêtre ou thermobois huilé avec une dragonne pour le suspendre.

AU QUOTIDIEN

Avec nos brosses douces en crin de cheval, les assiettes, les tasses se nettoient très rapidement. Les **brosses à vaisselle** en Fibre végétales nettoient la saleté la plus tenace. Vous avez le choix de les avoir avec ou sans manche.

Nos **brosses à bouteilles** nettoient extrêmement bien les bouteilles de lait, les biberons, les thermos ainsi que les verres à bière grâce à leurs formes. Les poils en crin de cheval résistent à la chaleur et ne raye pas les surfaces délicates. Cette brosse vous sera d'une aide précieuse en cuisine.

Rapide et simple notre **tranche-pomme** en acier d'inoxydable vous permet de retirer le trognon de la pomme sans difficulté.

Nos **brosses à légumes** en bois de hêtre avec ses fibres végétales nettoient parfaitement tous les légumes. Un côté dur pour les pommes de terre et autres légumes résistant. Un côté souple pour les légumes plus fragiles.

Bürstenhaus Redecker
LE PETIT GUIDE REDECKER POUR LA CUISINE

Votre **toast** chaud et frais dans votre assiette sans vous brûler les doigts. Bon Appétit !

Pince à toast

Bürstenhaus Redecker
LE PETIT GUIDE REDECKER POUR LA CUISINE

NOS ARTICLES DE CUISINE POUR ENFANTS

Nos ustensiles de cuisine et de pâtisserie sont en de bois hêtre non traité emballent tous les enfants. Maman n'a plus besoin de surveiller mais d'aider. Les enfants n'ont plus qu'à mettre le tablier et c'est parti !

QUAND ARRIVE L'ÉTÉ

Il n'est pas difficile de nettoyer son barbecue rapidement et simplement. Avec nos deux **brosses de barbecue** vous nettoierez votre barbecue en deux coups de main.

COMMENT PUIS-JE FAIRE POUR NETTOYER CORRECTEMENT ?

Une flûte à champagne, un vase étroit, le tuyau de l'émulsionneur à lait ou le filtre de la machine à café. Pour tous ces produits nous avons une brosse. Ne vous en faites pas vous êtes sur de trouver dans notre gamme de goupillon celui dont vous avez besoin.

Brosse pour plaques de grill

Chevalet pour livre

LIRE SANS MAL DE DOS

Notre **chevalet à livre** facilite la lecture grâce à sa position inclinée, il convient aussi bien à vos livre de recettes, de bricolage ou vos partitions. Il se replie pour ne pas prendre de place dans votre cuisine.

LES POMMES DE TERRE SONT MEILLEURES CHAUDES !

Pour éviter de vous brûler les doigts sur les pommes de terre chaudes, il est préférable d'utiliser notre **pic à pommes de terre**. Cela présente de nombreux avantages par rapport à l'utilisation d'une simple fourchette : ses pointes sont plus fines, de sorte que les pommes de terre ne se cassent pas. De plus, les dents sont disposées en triangle, ce qui donne plus de prise à la pomme de terre. Bien sûr, il y a aussi un **couteau d'office** assorti.

HUMMM - C'EST BON

Comment fait-on pour prendre du miel dans le pot sans s'en mettre sur les doigts. Le plus simple est d'utiliser notre cuillère à miel faites en bois de hêtre. Les rainures permettant au miel de ne pas coulé partout et de s'étaler facilement sur votre pain ou dans votre thé.

Bürstenhaus Redecker
LE PETIT GUIDE REDECKER POUR LA CUISINE

Manufacture de brosses depuis 1935

BÜRSTENHAUS REDECKER

LA TRADITION EN HARMONIE AVEC LA MODERNITÉ

En 1935, les premières brosses Redecker étaient fabriquées à la main. Depuis, la situation a beaucoup changé. Aujourd'hui, le nom Redecker incarne, depuis longtemps déjà, l'association réussie du naturel, de la fonctionnalité et du design grâce à notre esprit d'invention, notre solide savoir-faire et notre créativité.

Pour plus d'informations, merci de nous contacter par telephone au **+ 49 (0) 5423-9464-0** ou par email a l'adresse suivante : **info@redecker.de**.
Rendez nous également visite sur Internet sur le **www.redecker.de**. Vous y trouverez, outre des conseils et des idées, également un catalogue à feuilleter avec tous les produits Redecker disponibles.

Bürstenhaus Redecker GmbH
Bockhorster Landweg 19 · DE-33775 Versmold
Tel.: +49 (0) 5423 - 94 64-0 · info@redecker.de · www.redecker.de

buerstenhaus.redecker **buerstenhaus.redecker**
Bürstenhaus Redecker **redecker_de** **buerstenhausredecker**