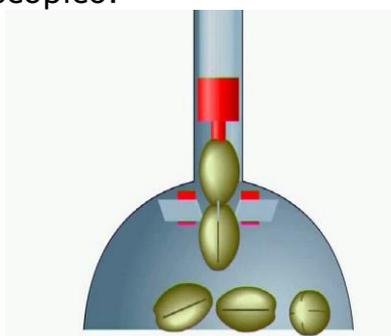


MODALITA' D'USO "LIVANTAC"



LIVANTAC è indispensabile per tutte le donne di casa e per tutti quei cuochi che vogliono offrire piatti speciali sinora riservati a pochi fortunati consumatori. Grazie a questo accessorio è ora possibile gustare ricette a base di olive incise, così come è stato sin oggi possibile con le olive denocciolate o le olive schiacciate.

Come si può notare è molto semplice, leggero, igienico e facilissimo da usare. Ecco come funziona: basta inserire nella macchina 5 o più olive che, come vediamo dalle immagini, vanno caricate dall'alto per poi reinserire l'elemento telescopico.



Esercitando quindi una leggera pressione, nell'arco di una frazione di secondo le olive verranno espulse dalla parte inferiore della macchina, perfettamente incise su quattro lati.

IMPORTANTE

PER UN PERFETTO FUNZIONAMENTO DEL "LIVANTAC" LE OLIVE DEVONO AVERE UN DIAMETRO COMPRESO TRA 18 E 21 MILLIMETRI



Reggio Calabria (Italy) 89131 Gallina - Via
Padre Moscato, 34 Tel.
+39.0965.682208, Cell. +39.380.2238022
brevettipecora@gmail.com