

Über AdHoc:

Seit der Firmengründung 1995 entwickelt, gestaltet und fertigt das AdHoc-Team nach dem Grundsatz „Für die Zeit gemacht“.

Inspiziert vom klassischen Entwicklungsgrundsatz „Design follows function“

entstehen Produkte für die Küchen- und Tischkultur mit einer guten Portion „Mehr“: mehr solide Funktion, mehr Ästhetik, mehr Qualität – mehr Wert.

Die AdHoc-Produkte sind durchdacht, faszinieren durch ihre geradlinige Eleganz und sollen dem Anwender einfach Freude bereiten.



Über den Chilischneider Pepe:

Pepe ist der innovative Chilischneider von AdHoc.

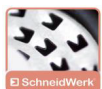
Die individuelle Gestaltung lässt sofort die Funktion erkennen:

„For Chilies only!“

Das elegante Acryl-Edelstahl-Design, für den freien Blick auf die Chilis, macht Pepe zum echten Eye-Catcher auf dem Tisch.

Er verfügt über das patentgeschützte original AdHoc SchneidWerk[®], das für das optimale Zerkleinern von getrockneten Chilis samt Kerne ausgerichtet ist.

Durch die feine Dosierung führt der Umgang mit Chilis zu keinen unliebsamen Überraschungen mehr.



Patentiertes SchneidWerk[®] aus Edelstahl mit Mikro-Klingen für ultrafeines Zerschneiden des Mahlguts



SchneidWerk[®] setzt ätherische Öle frei für eine optimale Entfaltung der Aromen



Verarbeitet die unterschiedlichsten getrockneten Kräuter und Gewürze, z.B. Chili, Koriander, Fenchel, grüner oder rosa Pfeffer, uvm.



Geräumiger Mahlgutcontainer mit viel Platz für die Gewürze



Aromaschutzkappe schützt die Gewürze, dient als Dosierhilfe und sorgt für eine krümelfreie Arbeitsfläche

Nicht Spülmaschinengeeignet