



Mayozen shaker à mayonnaise



COOKUT

Prix
conseillé: €
14,95



DESCRIPTION

Shaker à mayonnaise écologique

Faire une mayonnaise maison en quelques minutes

Plus besoin de robot pour faire une délicieuse mayonnaise maison. Avec Mayozen de cookut, préparez une délicieuse **mayonnaise maison** en quelques minutes et à la main. Un pot en verre gradué et une bille en silicone : c'est tout ! Et peu importe la température des ingrédients : jaune d'oeuf, jus de citron, sel poivre vinaigre ... mettez-y ce que vous voulez !

Ne jamais rater sa mayonnaise

Toutes les indications sont sur le bocal en verre. Vous ne pouvez pas vous tromper ! Mettez un jaune d'oeuf, une belle cuillère à soupe de moutarde, de l'huile et ajoutez la bille « mayo turbo » à l'intérieur du bocal. Secouez quelques secondes, puis ajoutez à nouveau de l'huile en suivant les graduations. Il suffit de répéter l'opération jusqu'à obtenir la quantité souhaitée.

Un produit révolutionnaire pour mon mayonnaise maison

Pourquoi le Mayozen est si efficace ? Grâce au Mayoturbo : 1 bille en silicone avec une forme très spéciale à l'intérieur du bocal qui permet une **émulsion ultra rapide**.

L'information ci-dessus est uniquement informatif/indicatif et sous réserve de modifications

Une mayonnaise parfaite, facile et rapide

Vous obtiendrez une mayonnaise ferme mais onctueuse avec un goût délicieux de mayonnaise maison. Cela fonctionne avec toute les huiles (tournesol, olive ...).