

Link do produktu: <https://angelikapioro.pl/stojak-na-ksiazke-kucharska-p-98.html>

## Stojak na książkę kucharską



Cena	<b>59,90 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępność - 3 dni</b>
Czas wysyłki	<b>48 godzin</b>
Numer katalogowy	<b>apf-stojak</b>
Producent	<b>Angelika Pióro</b>

### Opis produktu

#### **Stojak na książkę kucharską**

Nie wszystkie przepisy jesteśmy w stanie zapamiętać i często w kuchni korzystamy z książek kucharskich. Tylko gdzie taką książkę postawić, żeby przepis był dobrze widoczny, a książka nie przeszkadzała w gotowaniu? Idealnym rozwiązaniem będzie elegancki, biały stojak. Jest oddanym pomocnikiem w domowym pieczeniu czy gotowaniu

WSZYSTKO POD RĘKĄ

BEZ BUDZENIA

PEWNE TRZYMANIE

REGULOWANE POZIOMY

Odpowiedni na książki, tablety, telefony i kartki

- **BAMBUSOWA** - podkładka jest wykonana z naturalnego drewna bambusowego. Jest nie tylko **stylowa, ale i praktyczna**, ze względu na właściwości tego materiału.
- **WSZECHSTRONNE ZASTOSOWANIE** - wielofunkcyjny stojak na książki jest idealny do czytania książek, obsługi tabletów, małych laptopów, książek z obrazkami, przepisów, kartek do szkicowania. Tę lekką i zajmującą niewiele miejsca przenośną podstawkę do czytania można wszędzie ze sobą zabrać. **Nadaje się do domu, szkoły, biura, biblioteki, sypialni itd.**
- **UCHWYTY + PODPÓRKA** - podstawka na książki posiada 2 metalowe klamry zabezpieczone na końcach nakładkami. Uchwyty te trzymają boki książki, a gdy podstawka nie jest używana można je łatwo złożyć na płasko. **Dodatkowo podstawka posiada podpórkę, która zapobiega zsuwaniu się książki.**
- **REGULACJA KĄTA NACHYLENIA** - kąt stojaka na książki jest regulowany. Posiada 6 stopniową regulację rozłożenia. **Pozwoli więc na dobranie najwygodniejszej pozycji do czytania.**

---

## SPECYFIKACJA

- materiał: bambus / metal
- wymiary: 21 x 28 x 13-18,5 cm
- waga: 779 g
- waga w opakowaniu: 882 g







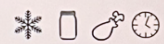






## Kurażak

w marynacie z warzywami



### Składniki

- 100g filetu z kurczaka
- 100g suszonych pomidorów (z olejem)
- 100g papryki
- 100g cukinii
- 100g brokuła
- 100g groszku zielonego
- 100g kurczaka
- 100g kurczaka

### Przygotowanie

1. Kurczaka umyć, pokroić na drobne kawałki i wymieszać z kurczakiem i kurczakiem.  
2. Kurczaka wymieszać z kurczakiem i kurczakiem.  
3. Kurczaka wymieszać z kurczakiem i kurczakiem.  
4. Kurczaka wymieszać z kurczakiem i kurczakiem.  
5. Kurczaka wymieszać z kurczakiem i kurczakiem.  
6. Kurczaka wymieszać z kurczakiem i kurczakiem.  
7. Kurczaka wymieszać z kurczakiem i kurczakiem.  
8. Kurczaka wymieszać z kurczakiem i kurczakiem.  
9. Kurczaka wymieszać z kurczakiem i kurczakiem.  
10. Kurczaka wymieszać z kurczakiem i kurczakiem.

