

MAMMAMIA
BESTFRIEND IN KITCHEN

DRIP-CATCHER

OLIVER

REFROIDISSEUR DE BOUTEILLES

Oliver, le robinet dédié à la conservation de l'huile

Oliver est le robinet anti-goutte de la ligne MAMMAMIA conçu pour maintenir la préciosité, les arômes et la fraîcheur de l'huile d'olive extra vierge. Il est appliqué sur les meilleurs conteneurs dédiés à la conservation de l'huile, il préserve ses caractéristiques organoleptiques en évitant le contact avec l'air et garantit un débit uniforme et régulier.

Les caractéristiques

- Réalisé en PP961 naturel à usage alimentaire.
- Support de positionnement flottant en acier inoxydable.
- Tube de connexion en silicone.
- Oliver est équipé d'un dispositif de décompression qui permet de maintenir une pression constante lors du prélèvement de l'huile, en gardant le récipient intact et en assurant un débit constant.



Quelques avantages

- L'huile, en particulier l'huile d'olive extra vierge, doit éviter le contact avec l'oxygène car celui-ci provoque l'oxydation.
- Oliver empêche le contact avec l'air tout en maintenant les caractéristiques organoleptiques inchangées.
- Grâce à Oliver, vous n'aurez plus besoin de l'entonnoir pour verser l'huile dans des flacons ou des fiasques, en évitant ainsi le risque de salir, d'altérer et de gaspiller le précieux produit.
- Applicable aux bidons d'huile, indépendamment de leur taille et leur volume.

Quelques gestes simples

- Retirez le bouchon du réservoir d'huile.
- Insérez Oliver côté flotteur et vissez jusqu'à ce qu'il soit bien fermé.
- Retirez les languettes de sécurité.
- Pour faire sortir l'huile, poussez les languettes latérales légèrement vers le haut.
- Coupez la pression pour arrêter le débit d'huile.

WWW.MAMMAMIAKITCHEN.COM



EUROSTAMPI S.R.L. Via dell'Industria, 35 – 36030 Sarcedo (VI) - Italie

Téléphone : 0445 380473 - Code TVA : 01967920248 - Reg. du Commerce: VI n. 21788/96 - R.E.A. n. 197843

