MICROPLANE RASPEL MIT WALNUSS GRIFF - GROB, 2-WEGE-SCHNEIDER #4

CHF 49.00 inkl. MwSt.

Microplane

Material: Edelstahlklinge, Griff aus Walnussholz
Grösse: 32 cm x 10 cm x 4 cm
Kategorie: Accessoires / Diverses

SKU: I302110.050-1-1-1-1-1-2-1-1-1-1-2-1
Kategorien: Accessoires, Diverses, Microplane

PRODUKT-BESCHREIBUNG

Mit diesem 2-Wege-Schneider werden die Lebensmittel in beide Richtungen geschnitten, was die Arbeitszeit massiv verkürzt. Dank den sehr scharfen Klingen wird das Schneidgut geschnitten und nicht zerrissen, was die Aromen optimal entfalten lässt. Der stabile Edelstahlrahmen und die für Microplane typischen rasiermesserscharfen, photo- geätzten Edelstahlklingen sorgen für Leichtigkeit und Spass in der Küche.

Wir empfehlen den Microplane-Schutzhandschuh beim Raspeln zu tragen, um Verletzungen zu vermeiden.

Pflegehinweis: ***Nicht im Geschirrspüler reinigen, nicht in Wasser einweichen!*** Mit Spülmittel unter fliessend Wasser von Hand abwaschen. Holzgriff bei Bedarf mit etwas Olivenöl, anderen Pflanzenölen, oder lebensmittelverträglichen Holzpflegeöle einölen.

Material: Edelstahlrahmen, Edelstahlklingen, Griff aus Walnussholz (Kentucky USA)

Masse der Reibe: 32 cm x 10 cm x 4 cm

Geeignet für: Weich- und Hartkäse, Kartoffeln, Zucchini, Karotten, Äpfel, Schokolade