

MICROPLANE RASPEL MIT WALNUSS GRIFF - SEHR GROB #5

CHF 49.00 inkl. MwSt.

Microplane

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

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

PRODUKT-BESCHREIBUNG

Diese sehr grobe Raspel eignet sich hervorragend um Rösti (Kartoffeln), Birchermüesli (Äpfel, Birnen), oder Gratins (Käse, Gemüse wie Zucchini oder Kartoffeln) zuzubereiten, wobei die Lebensmittel dank der sehr scharfen Klingen spielend leicht geschnitten, nicht zerrissen werden. Die Aromen bleiben dadurch erhalten und das Raspeln erfordert nicht viel Kraft.

Die für Microplane typischen rasiermesserscharfen, photo- geätzten Edelstahlklingen sind sehr langlebig, der stabile Edelstahlrahmen verleihen der Raspel Stabilität und der edle Walnussholz Griff sorgt für einen edlen Look.

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: Weicher Käse, Äpfel, Zwiebel, Kohl, Kartoffeln, und vieles mehr