

**PROFI-REIBE MICROPLANE DICKE KLINGE 31,2x7,5x3
cm.**



SOLUZIONI FOODSERVICE

Verbessern Sie Ihr gastronomisches Erlebnis mit der Microplane Professional Reibe. Entwickelt, um raffinierte Streifen aus Karotten, Käse, Knoblauch, Nüssen und Schokolade herzustellen, garantiert es präzise Schnitte ohne Zerreißen oder Hacken und betont das Aroma und den Geschmack von Lebensmitteln. Die extrem widerstandsfähige Klinge aus chirurgischem Edelstahl, ähnlich einer Holzraspel, ist ein Detail, das bei Profis und Amateuren auffällt. Mit einem ergonomischen Kunststoffgriff und rutschfesten Gummifüßen sorgt er für Komfort und Stabilität beim Gebrauch. Es ist leicht spülmaschinenfest und wird in den USA mit unbestrittener Qualität hergestellt.