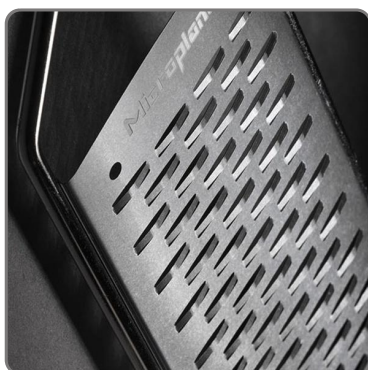
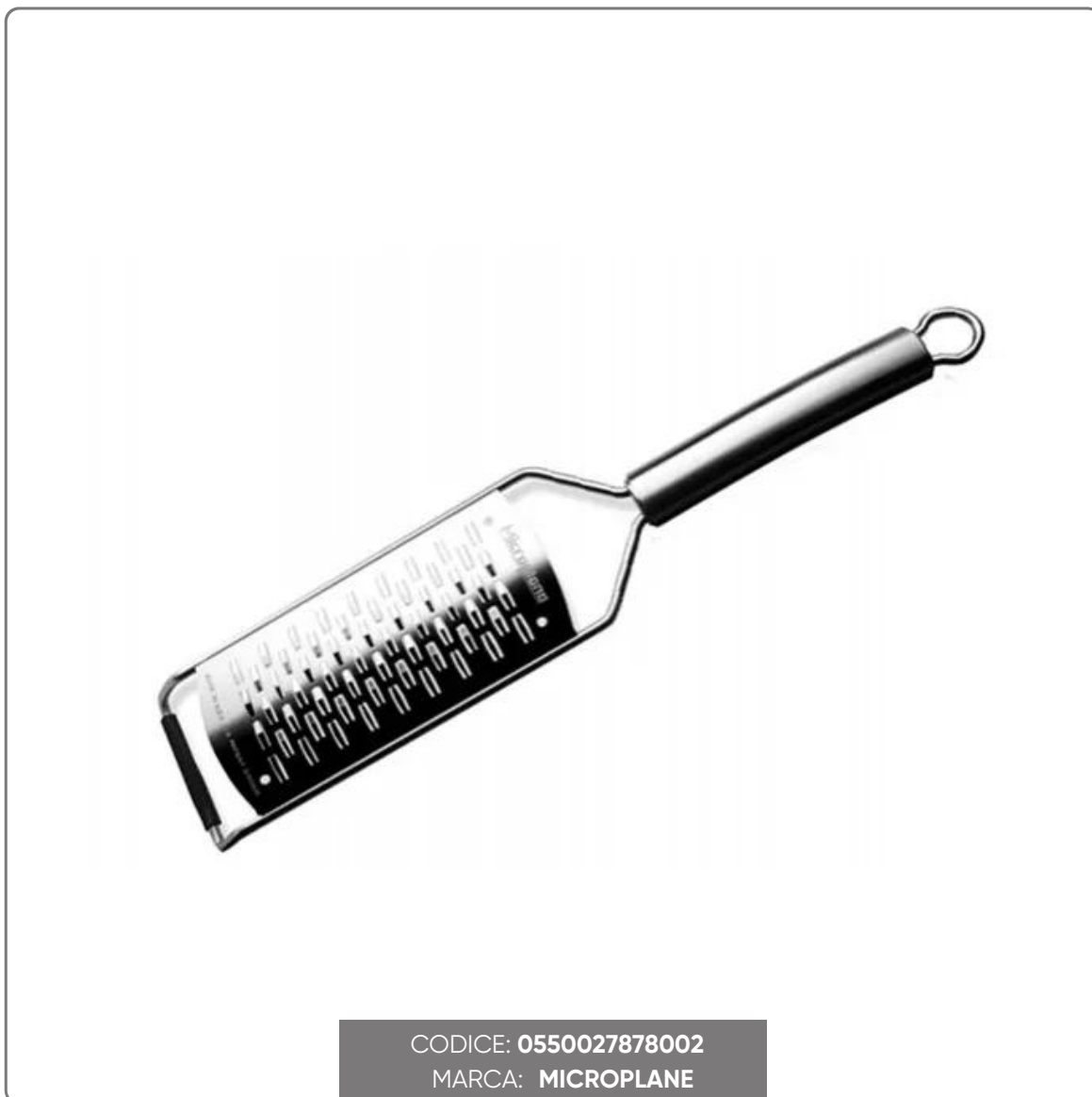


PROFI-REIBE MICROPLANE MITTELSTARKE DOPPELKLINGE 31,2x7,5x3 cm.

Schneidet, ohne Lebensmittel zu zerreißen, und verstärkt Aromen und Geschmacksrichtungen.
Die Zwei-Wege-Reibe ist ein Muss in jeder Küche!



SOLUZIONI FOODSERVICE

Einfach in der Anwendung, genial in der Idee: Wir präsentieren unsere Microplane Profi-Reibe. Ausgestattet mit einer doppelten bidirektionalen Klinge ermöglicht es das Reiben in beide Richtungen und bietet mitteldicke Streifen, die sich perfekt für Gemüse wie Zucchini und Karotten eignen. Die Besonderheit der Klinge, ähnlich einer Holzraspel, garantiert einen Schnitt, der die Lebensmittel nicht zerreißt oder zerkleinert, sondern ihr Aroma und ihren Geschmack bewahrt und intensiviert. Ein authentisches Muss in der Küche von Kchen und Feinschmeckern. Für Robustheit und Komfort sorgen die Kligen aus chirurgischem Edelstahl, der ergonomische Kunststoffgriff und die rutschfesten Gummifüße. Darüber hinaus ist es spülmaschinenfest. Ein authentisches Stück Handwerkskunst, vollständig hergestellt in den USA.