

## PROFESSIONELLE FEINE REIBE VON MICROPLANE FÜR GROSSE SPANE 31,2x7,5x3 cm

Scharfe chirurgische Klinge, ergonomischer Griff und rutschfeste FüÙe: Ideal zum Reiben von Hartkäse und Trüffeln ohne Aroma- und Geschmacksverlust!



# SOLUZIONI FOODSERVICE

Die professionelle Microplane-Reibe ist Ihr perfekter Verbündeter für alle Reibemomente in der Küche: Hartkäse, Schokolade, Trüffel – widerstehen Sie nicht der Klinge aus chirurgischem Edelstahl, die zum präzisen Schneiden von Lebensmitteln ohne Zerreißen entwickelt wurde und ein Aroma und einen intensiven Geschmack garantiert. Mit den Maßen 31,2 x 7,5 x 3 cm ist die Microplane-Reibe für die Hände eines echten Kochs konzipiert: Der ergonomische Kunststoffgriff garantiert einen festen Halt, während die rutschfesten Gummifüße für Stabilität beim Gebrauch sorgen. Praktisch und hygienisch, lässt es sich problemlos in der Spülmaschine reinigen. Hergestellt in den USA, ist es ein Muss in jeder Profi- oder Privatküche.