MIKROPLANE GOURMET JULIENNE-REIBE cm.31,5x7,5x3

Die Microplane Gourmet Julienne-Reibe eignet sich perfekt für die Küche und bietet präzise und gleichmäßige Schnitte. Ergonomischer Griff, scharfe Edelstahlklinge und rutschfester Fuß.











SOLUZIONIFOODSERVICE

Entdecken Sie die Praktikabilität der Microplane-Reibe der Gourmet-Serie: Ihr neuer Verbündeter in der Küche für die Zubereitung optimaler Julienne-Streifen mit Gemüse wie Zucchini, Karotten, Rüben, Kartoffeln und Äpfeln. Diese Reibe verfügt über eine superscharfe Klinge, ähnlich einer Holzraspel, mit der Lebensmittel geschnitten werden können, ohne sie zu zerreißen, wodurch das Aroma und der Geschmack verbessert werden. Es ist keine Montage oder Einstellung erforderlich, es ist sofort einsatzbereit! Der ergonomische Griff und der rutschfeste Fuß garantieren maximale Stabilität und machen ihn zu einem Muss sowohl für Profiköche als auch für Kochliebhaber. Leicht zu reinigen, einfach unter fließendem Wasser abspülen, außerdem ist es spülmaschinenfest (ohne Bezug). Es ist aus Edelstahl gefertigt und hat eine Schnittfläche von 12,6 x 6 cm, zu seinen Abmessungen von 31,5 x 7,5 x 3 cm addieren wir noch

