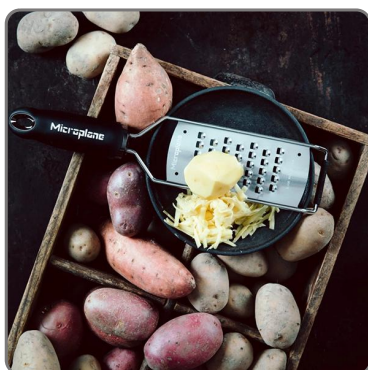


PROFESSIONELLE REIBE VON MICROPLANE ULTRA-DICKE KLINGE 31,2x7,5x3 cm

Microplane-Reibe, ideal für Käse wie Cheddar. Klingen aus Chirurgenstahl, ergonomischer Griff und rutschfeste Füße. Spülmaschinenfest, hergestellt in den USA.



SOLUZIONI FOODSERVICE

In der Welt des Profi- und Amateurkochens zeichnet sich die Microplane Professional-Reibe durch ihre einzigartigen Eigenschaften und ihre Effizienz bei der Arbeit aus. Dieses 31,2 cm lange, 7,5 cm breite und 3 cm hohe Werkzeug verfügt über eine ultradicke Klinge, die speziell für die Herstellung besonders dicker Käsestreifen entwickelt wurde und sich daher ideal zum Reiben von Käse wie Cheddar eignet. Die Besonderheit dieser Reibe liegt in der Besonderheit ihrer Klinge, die einer Holzraspel ähnelt und es ermöglicht, Lebensmittel zu schneiden, ohne sie zu zerreißen, zu ziehen oder zu zerkleinern, wobei das Aroma und der Geschmack erhalten bleiben und intensiviert werden, sodass ein hervorragendes Ergebnis erzielt wird. Die Klinge besteht aus hochwertigen, langlebigen Materialien und besteht aus chirurgischem Edelstahl, der eine lange Haltbarkeit und Haltbarkeit gewährleistet.