

Zesteur canneléur OXO en acier inoxydable, pour des zestes variés.



Vous utiliserez donc cette lame pour parfumer une crème dessert, décorer une pâtisserie, assaisonner une salade de crudité...

La deuxième lame est un canneléur situé sur le côté du zesteur, pour réaliser des zestes plus larges et grossiers, particulièrement pratiques pour préparer des infusions ou de gros éléments de décoration.

Les 2 lames sont fabriquées en acier inoxydable, durables, robustes et tranchantes.

Enfin, son manche en Santoprène est caractéristique des meilleurs produits OXO, il est antidérapant donc pratique pour travailler avec les mains humides, et très ergonomique, pour un confort maximal même avec des gestes très répétitifs.

Les petits coussins sur les côtés du manche absorbent la pression pendant l'utilisation, très utile quand on a des problèmes de préhension.

### Caractéristiques techniques et dimensionnelles

Hauteur	3 cm	largeur	11 cm
Longueur	22 cm	Poids	0.800 kg
Matière	Acier inoxydable		

Référence : 0309395058

Produit de la même gamme	
0309395058	Zesteur canneléur oxo
0309077925	Zesteur et canneléur oxo