

Cette **râpe** dispose d'une lame en acier inoxydable à **très gros grains** et d'un manche en bois de noyer.



**Microplane**



La **râpe** possède d'une base antidérapante permettant la bonne stabilité de l'ustensile durant son utilisation. Le couvercle de protection assure un rangement en toute sécurité.

La Série *Master*, raffinée et exclusive, combine un manche élégant en bois de noyer avec un cadre robuste en acier inoxydable et nos lames ultra-affûtées fabriquées aux USA par photochimie.

Avec une surface de râpe large, le râpage est très efficace et sans effort. La lame double tranchant crée un résultat fin et long. Râpez fromages à pâte dure ou molle, pommes, pommes de terre, courgettes, carottes, chocolat et bien plus encore comme vous le souhaitez. Grâce à la qualité Microplane, les aliments sont coupés avec précision sans être déchiquetés. Les arômes se développent et les saveurs sont intensifiées.

Conseil d'entretien : La râpe doit être impérativement lavée à la main sans jamais laisser tremper.

### Caractéristiques techniques et dimensionnelles

Hauteur	1.5 cm	largeur	6.4 cm
Longueur	30 cm	Matière	Bois/Inox

Référence : 0300000791

Produit de la même gamme	
0300000790	Rape lame grains fins master
0300000789	Rape lame gros grains master
0300000791	Rape lame tres gros grains master
0300000128	Rape zester master