

La râpe à parmesan s'utilise avec le robot ANKARSRUM.

Ankarsrum



La râpe à parmesan Ankarsrum est un outil de cuisine de haute qualité qui permet de râper rapidement et facilement du parmesan frais. Cette râpe est conçue pour être utilisée avec le robot Ankarsrum Original, qui est connu pour sa robustesse et sa polyvalence.

Il suffit de fixer la râpe au robot Ankarsrum, d'insérer le bloc de parmesan dans la fente prévue à cet effet, et de mettre en marche le robot. Le parmesan est alors râpé en un rien de temps, et il ne reste plus qu'à le récupérer dans le récipient prévu à cet effet.

Cette râpe à parmesan est idéale pour les amateurs de cuisine italienne qui souhaitent préparer des plats savoureux à base de parmesan frais. Elle permet de râper le parmesan avec une précision parfaite, en le transformant en une fine poudre qui se fond parfaitement dans les sauces, les gratins, les pâtes, les risottos et autres plats italiens.

Utilisez la **râpe à parmesan** pour râper finement également les noix, les amandes, le pain dur, le chocolat, le parmesan, les carottes, les pommes de terre, etc.

La râpe se compose d'un cylindre et d'une vis.

Produit de la même gamme

0309393540

Rape multifonctions