

Entre mandoline à truffe ou rape a truffe, ne choisissez plus !



Microplane



La râpe à truffe 2 en 1, un accessoire innovant et efficace !

La truffe peut être accommodée sur de nombreux plats, risotto, pâtes, purée, poissons, viandes... et celle-ci doit être soit rapée soit coupée.

Avec cet accessoire innovant, vous avez le choix, il vous permet soit de râper soit de trancher finement des lamelles de truffes

Grâce à sa lame lisse et tranchante comme un rasoir, la truffe sera tranchée très aisément. Choisissez l'épaisseur de la tranche en serrant ou desserrant la vis.

Disposée sur un plat, la tranche de truffe apporte des saveurs exceptionnelles.

Avec la **mandoline a truffe**, il est également possible de trancher des champignons, des radis ou pourquoi pas des fraises ?

Enfin si vous préférez plutôt râper finement la truffe, il suffit de retourner l'accessoire. Grâce à la lame en acier inoxydable fabriquée par photochimie, la truffe peut être coupée avec précision sans être déchirée ni déchiquetée. L'arôme est ainsi intensifié et la saveur est rehaussée !

La surface de râpage est également idéale pour râper finement le chocolat, le gingembre, la noix de muscade ou le parmesan.

Cet accessoire de cuisine ingénieux est destiné à tous les gourmands et garantit un plaisir maximal !

Caractéristiques techniques et dimensionnelles

largeur	7.3 cm	Longueur	26.6 cm
Epaisseur	1,6 cm		

Matière du manche : Bois de noyer
Matière de la lame : Acier inoxydable

Référence : 0309440463

Produit de la même gamme	
0309440463	Rape a truffe 2 en 1