

- Muscade râpée fraîche à la demande
- Râpe fine sans effort
- Format compact facile à ranger



Adhoc



Un moulin précis pour râper la muscade fraîchement

Le moulin à noix de muscade Muskatino est conçu pour râper la muscade au moment de l'utilisation. Son format compact et élancé tient facilement en main et se range sans encombrement. Le système de râpe intégré permet d'obtenir une poudre fine et fraîche, idéale pour relever les plats. Un accessoire pensé pour un usage régulier, propre et maîtrisé.

Les caractéristiques du moulin à noix de muscade Muskatino

- Moulin manuel dédié à la noix de muscade
- Râpe circulaire PreciseCutDuo très affûtée
- Découpe fine pour une muscade fraîche
- Système Press and Drive sécurisé
- Fermeture à baïonnette facile à ouvrir
- Réservoir transparent pour visualiser la noix
- Capuchon de protection des arômes
- Capuchon servant aussi d'aide au dosage
- Corps en acier inoxydable et acrylique
- Design compact et peu encombrant
- Diamètre 3,8 cm, hauteur 12,5 cm
- Nettoyage à sec recommandé

Le système Press and Drive guide la noix de muscade de façon régulière vers la râpe, sans contact direct avec les doigts. La râpe photo-gravée coupe la muscade sans l'écraser, pour préserver les arômes. Le capuchon limite les miettes sur le plan de travail et protège la muscade entre deux utilisations. Le remplissage se fait simplement grâce à la fermeture à baïonnette, sans outil. Un moulin pratique pour assaisonner avec précision, directement à table ou en cuisine.

Caractéristiques techniques et dimensionnelles

Hauteur	12.5 cm	Diamètre	3,8 cm
Matière	Inox, Acrylique		

0309488768