

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

Microplane



De plus, 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 notre **zester**, râpez les fromages durs, le gingembre, l'ail, les épices, le chocolat, les truffes, les noix, et bien plus encore, et zestez les agrumes très finement sans le moindre effort. 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	4 cm
Longueur	31 cm	Matière	Bois/Inox

Produit de la même gamme	
0300000790	Rape lame grains fins master
0300000789	Rape lame gros grains master
0300000791	Rape lame tres gros grains master
030000128	Rape zester master