

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

Microplane



Cette **râpe** dispose d'une lame en acier inoxydable à **grains fins** et d'un manche en bois de noyer. 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 des lames ultra-affûtées fabriquées aux USA par photochimie.

Avec la lame fine, zestez les agrumes sans effort et râpez fromages, épices, chocolat, ail, gingembre, truffes, noix, raifort et bien plus encore. Les aliments sont coupés, non pas déchiquetés !

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

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