



0300000789

Râpe lame gros grains master

Cette **râpe** dispose d'une lame en acier inoxydable à **gros grains** 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 la lame à gros grains, coupez fromages, carottes, gingembre, ail, noix de coco et bien plus encore. 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	6.4 cm
Longueur	30 cm	Matière	Bois/Inox

Référence : 0300000789

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