



Antica Coltelleria Tavella / Accessori e  
utensili cucina

## Microplane - Lama fine serie professional

cod. **38004**



BLADE MADE IN USA

### Info

**La Lama fine della Serie Professional** è ideale per grattugiare ogni tipo di buccia di agrume senza rimuovere anche la parte bianca amara del frutto. È anche l'utensile da cucina ideale per grattugiare tutta una serie di spezie dure, come noce moscata, cannella e chiodi di garofano, per aggiungere sapori delicati o forti alle vostre ricette.

Lo zenzero grattugiato finemente è ideale per aggiungere sapore a molte ricette asiatiche.

- **Hanno lame in acciaio inox ultra affilate e a lunga durata – realizzate negli Stati Uniti**
- **Interamente realizzata in acciaio inossidabile chirurgico**
- **Saldatura al laser per una maggiore resistenza**
- **Piedini antiscivolo in gomma per una migliore stabilità**
- **Manico ergonomico**
- **Adattatore salvadita per proteggere le dita disponibile**
- **Lavabile in lavastoviglie**
- **Facile da riporre: custodia protettiva riutilizzabile (non lavabile in lavastoviglie)**
- **Dimensioni: 31,2 cm x 7,5 cm x 3,00 cm**
- **Superficie della grattugia: 12,6 cm x 6 cm**

gallery

Oreste Frati S.r.l.