



Antica Coltelleria Tavella / Accessori e
utensili cucina

Microplane - Lama ultra spessa serie professional

cod. **38008**



BLADE MADE IN USA

Info

La lama ultra spessa crea strisce di grande spessore ed è ideale per tutto ciò che richiede un taglio spesso. La Lama ultra spessa è fantastica per grattugiare cheddar e altri formaggi, come anche un vasto assortimento di frutta e verdura, come mele, cipolle, cavoli e patate.

I formaggi grattugiati con la Lama ultra spessa possono essere utilizzati per ogni tipo di piatto al gratin.

- **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.