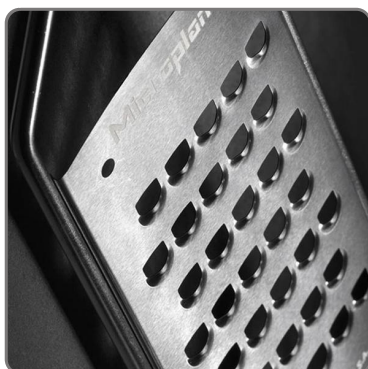


GRATTUGIA MICROPLANE PROFESSIONAL LAMA ULTRA SPESSA
cm.31,2x7,5x3



vedi prodotto online



SOLUZIONI FOODSERVICE

Nel mondo della cucina, sia professionale che amatoriale, la grattugia Microplane Professional si distingue per le sue caratteristiche uniche e l'efficacia nel lavoro. Questo strumento, lungo 31,2 cm, largo 7,5 cm e alto 3 cm, è dotato di una lama ultra spessa progettata appositamente per creare strisce di formaggio di ampio spessore, lo rende quindi ideale per la grattugiatura di formaggi come il cheddar.

La caratteristica distintiva di questa grattugia risiede nella particolarità della sua lama, simile a una raspa per il legno, che permette di tagliare gli alimenti senza strapparli, tirarli o tritarli, mantenendo e intensificando l'aroma e il sapore, per una resa finale che eccelle in termini di gusto.

Costruita con materiali durevoli e di alta qualità, la lama è realizzata in acciaio inox chirurgico, garantendo così una durata prolungata e una resist