

Merk: Staub

Model: 40503-108-0



## Omschrijving

Heb je je ooit afgevraagd waarom risottolepels een gat in het midden hebben? Het gat laat de rijst toe om door je lepel te gaan tijdens het roeren, waardoor de korrels tegen elkaar gewreven worden en je een egaal smeuge risotto krijgt. De asymmetrische vorm van de risottolepel is ook geen toeval: de puntige kant laat je toe om tot in de hoek van je pot te geraken, waardoor je de rijst beter kan roeren tot op de laatste korrel. Natuurlijk kan je deze lepel ook gebruiken voor andere gerechten, zoals bijvoorbeeld polenta, paella, rijke sauzen en curry's.

- Perfecte vorm voor risotto, paella en polenta
- Mat zwarte silicone geschikt voor antikleef oppervlakken
- Ergonomische handgreep van acacia hout
- Enkel handwas

## Specificaties

### FYSIEKE KENMERKEN

Kleur

Bruin, Zwart

Materiaal

HOUT,  
KUNSTSTOF /  
ROESTVRIJ  
STAAL

Type kunststof

Silicone

**ONDERHOUD & REINIGING**

Vaatwasbestendig

Nee