



Omschrijving

Microplane - Zester Rasp - Master Series - Met het Zester-blad, het origineel, rasp je harde kaas, gember, knoflook, kruiden, chocolade, truffels, noten en meer. De snelste manier om de schil van citrusvruchten in een mum van tijd en zonder enige moeite zeer fijn te rasp. Door de scherpheid van het lemmet worden de citrussen precies geraspt en niet gescheurd. Smaak ontvouwt zich en de smaak wordt versterkt.

Microplane® lanceert Master Series, een nieuwe collectie elegant ontworpen handraspen vervaardigd in walnoot en roestvrij staal. De Master Series weerspiegelt het iconische erfgoed van de houtwinkel van Microplane en de populaire ambachtelijke styling van vandaag en biedt het beste op het gebied van eigentijdse styling, duurzaamheid en onberispelijke prestaties. De uitzonderlijk mooie, geoliede notenhouten handgrepen (hout afkomstig uit de VS) liggen comfortabel in de hand en voegen een opvallend warm en chique design toe aan keukendecors. Met keer op keer superieure resultaten en jarenlang plezier, is de Master Series de perfecte keuze voor de vakman in de keuken.

Gebruik/voeding: harde kaas, gember, knoflook, specerijen, chocolade, truffels, noten en meer

- Duurzaam, ultrascherp mes van roestvrij staal - Gemaakt in de VS
- Antislip uiteinde voor extra stabiliteit
- Herbruikbare beschermhoes inbegrepen
- Materiaal: 18/8 (300-serie) roestvrijstaal roosteroppervlak en Amerikaans gecertificeerd walnoothandvat
- Mes gemaakt in de VS
- Schuifbevestiging om vingers te beschermen beschikbaar

- Makkelijk op te bergen: herbruikbare beschermhoes (niet vaatwasmachinebestendig)
- Afmetingen: 31 cm x 3,9 cm x 1,5 cm

Specificaties

FYSIEKE KENMERKEN

| | | | |
|--------|-------|-----------|-----------------------------|
| Lengte | 31 cm | Materiaal | HOUT, Roestvrij staal (RVS) |
|--------|-------|-----------|-----------------------------|

ONDERHOUD & REINIGING

| | |
|------------------|-----|
| Vaatwasbestendig | Nee |
|------------------|-----|