



Pure Komachi Râpe fine & zesteur

4 9 0 1 6 0 1 0 0 4 5 1 9



4 901601 004519 >



Prix
conseillé: €
29,95



DESCRIPTION

Râpe fine & zesteur | PG-0001 avec une lame de modèle Ichimatsu (en japonais „motif en damier“)

Lame 13,5 x 3,0-5,0 cm L/L

Poignée 10,8 x 3,0-5,0 x 2,3 cm L/L/H

Convient, par exemple, pour le fromage à pâte dure, le chocolat, le gingembre, le zeste de citron, la muscade et les carottes.

Les trois râpes de la gamme Pure Komachi possèdent des lames en acier inoxydable résistantes et très aiguisées. Contrairement à un procédé de poinçonnage classique, les lames ultra fines de la râpe sont formées dans l'acier inoxydable en utilisant une technique de gravure innovante. Ainsi, les lames atteignent une précision de coupe semblable à celle d'un rasoir, ce qui réduit l'effort nécessaire à son minimum lors de l'utilisation. En outre, le produit à râper est ainsi coupé avec précision, sans être écrasé, de sorte que l'arôme et le goût s'en dégagent pleinement. Les râpes possèdent un manche ergonomique en plastique antidérapant et passent au lave-vaisselle. En 2016, la gamme de râpes Pure Komachi a reçu les prix German Design Award Special, Good Design Award et reddot Design Award.

L'information ci-dessus est uniquement informatif/indicatif et sous réserve de modifications