



Shun Râpe micro

4 9 0 1 6 0 1 3 5 1 3 2 3



4 901601 351323 >



Prix
conseillé: €
95,00



DESCRIPTION

Râpe micro | DM-0900 Acier inoxydable, 27,5 x 14,3 cm L/L

Oroshigame - L'ustensile traditionnel japonais est parfait pour râper le gingembre et le wasabi. Grâce aux dents extrêmement acérées on peut râper très finement et les arômes se développent au mieux. La râpe peut être utilisée des deux côtés (fin/très fin). La large surface permet un travail sans effort. Elle est appropriée pour le gingembre, le wasabi, le radis, l'ail, la tomate ...

Accessoires de cuisine sophistiqués Shun de qualité. Dans la lignée du caractère qualitatif des séries Shun, kai offre ici une sélection parfaite d'accessoires pour le rangement de vos outils de cuisine et pour les déplacements. Les tenues de travail élégantes et fonctionnelles sont faites pour des journées en cuisine bien remplies.

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