



Shun Japanse microrasp

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



4 901601 351323 >



Adviesprijs:
€ 95,00



BESCHRIJVING

Japanse microrasp | DM-0900 Edelstaal, 27,5 x 14,3 cm L/B

Oroshigane - dit traditionele Japanse werktuig is bij uitstek geschikt voor gember en wasabi. Door de extreem scherpe snijtanden is het mogelijk ragfijn te raspen waardoor de aroma's zich wezenlijk beter ontwikkelen. Aan beide zijden te gebruiken (fijn/extra fijn). Het grote oppervlak maakt dat het gebruik niet vermoeiend is. Geschikt voor gember, wasabi, rettich, knoflook, tomaat en vele andere producten.

Hoogwaardige Shun keukenaccessoires van de hoogste kwaliteit. Passend bij het karakter van de Shun serie biedt kai de perfecte aanvulling aan uitgekende keukenhulpen en adequate accessoires voor het opbergen en transport. De functionele en elegante werkkleding voor de veeleisende kok rondt het assortiment af.

Bovenstaande informatie is uitsluitend informatief/indicatief en aan wijziging onderhevig