

PRODUKTINFORMATION

Fein- und Grobreibe RAFINO*
Art.-Nr. 50480

Ob Flocken oder fein gerieben: die zwei Reibflächen der Fein- und Grobreibe liefern durch die extrem scharfen LASER CUT Klingen perfekte Ergebnisse von Parmesan, Ingwer, Schokolade, Zitronenschale, Möhren und anderen festen Lebensmitteln.

- zwei Reibflächen für streufeine Streusel und hauchzarte Flocken
- extrem scharfe LASER CUT Klingen
- innengewölbte Reibflächen für sicheres Arbeiten
- transparente Schutzkappe dient als Auffangbehälter mit gezieltem Auswurf
- Antirutschfuß
- Aufhängeöse
- L 32,4 cm, B 4,6 cm, H 2,2 cm
- hochwertiger Edelstahl / ABS / PP / SAN / TPR
- spülmaschinengeeignet



Durch ihre zwei Reibflächen liefert die Fein- und Grobreibe je nach Bedarf zarte Flocken oder feine Streusel von Parmesan, Ingwer, Schokolade, Zitronenschale, Möhren, und anderen festen Lebensmitteln. Die nach innen gewölbten Reibflächen mit ihren extrem scharfen LASER CUT Klingen verhindern das Abrutschen des Reibgutes. Sehr praktisch: Die Schutzkappe lässt sich als Auffangbehälter, und dank der kleinen Öffnung am Ende auch zum gezielten Dosieren verwenden. Ein Antirutschfuß und der ergonomische Griff aus Softgrip-Material sorgen für sicheres Handling.