

Aromareibe



Artikeltext

Die triangle Aromareibe funktioniert nach einem einzigartigen Prinzip und zerreibt Aromazutaten wie Ingwer, Knoblauch, Wasabi oder Zitruschale zu einem feinen Püree. Intensive Aromen lassen sich so sehr fein und vor allem stückchenfrei dosieren.

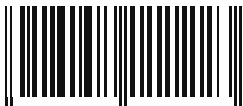
Das Reibgut wird an hochwertigen Nylonzähnen gerieben, wodurch z.B. Fasern von Ingwer nicht zerschnitten werden, sondern zurückbleiben. Anschließend wird das Lochblech über der Reibfläche abgehoben und streift so das Muss von den Zähnen. Das Reibgut kann einfach entnommen werden, der Reibverlust ist minimal.

Perfekt auch für Meerrettich, Apfel oder um etwas Kartoffel zum Andicken von Saucen zu reiben.

Nach Gebrauch ist die Reibe unter fließendem Wasser oder in der Spülmaschine leicht zu reinigen.

Produktmaße: 24,70 cm * 7,00 cm * 1,70 cm

Made in China



4 018157 111223



Produkteigenschaften

Serie	-
Pflege	spülmaschinengeeignet
Designer	Ralph Krämer
Awards	
GreenGrip	-
FSC	-

Technische Daten

Artikelnummer	50 137 19 02
EAN / GTIN	4018157111223

Material

Edelstahl 18/10, DIN 1.4301
Griffmaterial: Nylon
Konformität: REACH & Regulation (EU) 10/2011

Kaufmännische Daten

Verpackungseinheit	12
Empf. VK-Preis	€ 25,00
	inkl. 19 % MwSt.