

Käseraspel: Mit dieser Schneidscheibe und vorgekühltem Käse (6 °C bis 8 °C) erzielen Sie beste Ergebnisse.

► Raspelstärke: 5 mm

Grated cheese: with this cutting disc and pre-cooled cheese (6 °C to 8 °C) you achieve best results.

► Grating thickness: 5 mm

Râpe à fromage : les meilleurs résultats de ce disque pour râper sont obtenus avec du fromage préalablement réfrigéré (6 °C à 8 °C).

► Calibre des râpes : 5 mm



Schneidscheibe passend zum

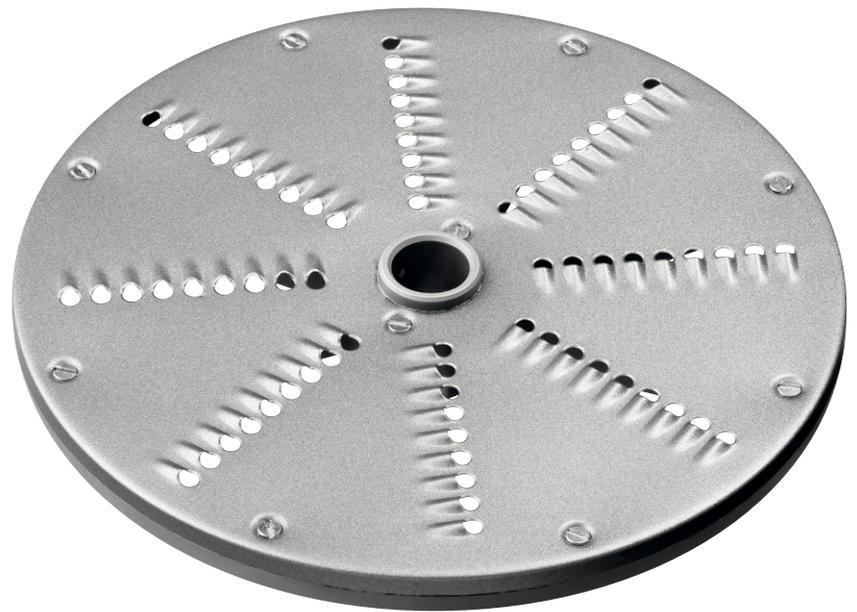
► Gemüseschneider 120325

Cutting disc fitting the

► vegetable cutter 120325

Disque pour râper convient au

► coupe-légumes 120325



Schneidscheibe,
antihftbeschichtet



Käseraspel zum Gratinieren, Überbacken oder Garnieren: Mit dieser Schneidscheibe und vorgekühltem Käse (6 °C bis 8 °C) erzielen Sie beste Ergebnisse.

- Edelstahl, antihftbeschichtet
- Raspelstärke: 5 mm

GTIN 4015613637846
Art.-Nr. 120302

Cutting disc,
non-stick coated



Grated cheese for gratinating, scalloping or garnishing: with this cutting disc and pre-cooled cheese (6 °C to 8 °C) you achieve best results.

- Stainless steel, non-stick coated
- Grating thickness: 5 mm

GTIN 4015613637846
Code-No. 120302

Disque pour râper,
à revêtement antiadhésif



Râpe à fromage pour gratiner, napper au four ou garnir : les meilleurs résultats de ce disque pour râper sont obtenus avec du fromage préalablement réfrigéré (6 °C à 8 °C).

- Acier inoxydable, à revêtement antiadhésif
- Calibre des râpes : 5 mm

GTIN 4015613637846
Code-No. 120302