

G20095 PARMINO PRO | GRATTUGIA



► DESCRIZIONE

Parmino Pro rappresenta il modo più semplice, veloce ed efficace per grattugiare senza fatica il formaggio anche in grandi quantità. Grazie all'ampia bocca di inserimento infatti, non sarà necessario pre-tagliare il formaggio in piccoli pezzi! Equipaggiato con rullo in alluminio alimentare appositamente progettato per grattugiare in modo fine ed uniforme e per non lasciare alcuno scarto, Parmino Pro è realizzato con corpo in alluminio estruso anodizzato adatto al contatto alimentare ed è dotato di comoda maniglia che vi aiuterà durante l'utilizzo del prodotto. Tra gli accessori inclusi, una pratica vaschetta in vetro con coperchio ermetico per la raccolta del formaggio che può essere comodamente conservata in frigorifero. Dalle dimensioni contenute, può essere comodamente riposto in cucina dopo ogni utilizzo e, grazie alla semplicità di smontaggio del rullo, risulta facile e veloce da pulire. Parmino Pro è costruito in Italia.

► CARATTERISTICHE TECNICHE

✓ Rullo in alluminio alimentare con disegno studiato per grattugiato fine ed uniforme	✓ Grande bocca d'inserimento: 80 x 55 mm
✓ Rullo smontabile per una pulizia facile e completa	✓ Corpo in alluminio estruso anodizzato per alimenti
✓ Comoda maniglia per facilitare l'utilizzo	✓ Vaschetta in vetro con coperchio ermetico per la raccolta del formaggio
✓ Alimentazione: AC 230V ~ 50Hz	✓ Potenza: 230 W
✓ Dimensioni (L x H x P): 23.5 x 25 x 19.5 cm	✓ Peso: 4.6 kg
✓ MADE IN ITALY	