

DRINKS.

Râpe à agrumes



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

| | |
|------------------|------------------------------------------------------------------|
| Numéro d'article | 702765 |
| Pays | Etats-Unis |
| Embouteilleur | Über Bar Tools, 175/12 Gibbes St, Chatswood NSW 2067, Australien |
| Marque | Über |
| Type | Râpe |
| L'usage | dans le bar et la cuisine, pour garnir les cocktails. |
| Détails | en acier inoxydable |



Description

Les zestes de citron et de lime sont utilisés dans la cuisine ainsi que dans les bars pour aromatiser, décorer et garnir les boissons. La râpe est un ustensile pratique qui récupère les petits morceaux minces, parfumés et savoureux du zeste, sans toutefois libérer les substances amères typiques des agrumes. Si des morceaux légèrement plus grands sont nécessaires à la place des zestes, l'économe intégré est utilisé.