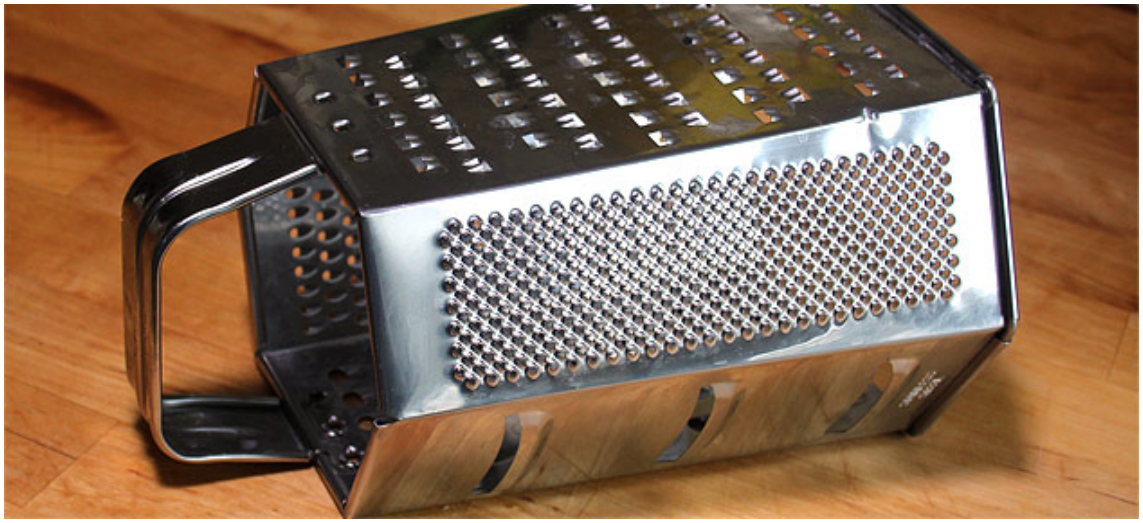

Standfeste Multiraffel

Natürlich ist es praktisch gleich mehrere Raffeln mit verschiedenen Feinheiten in einem Werkzeug vereint zu haben, doch die die wahre Stärke der Multiraffel liegt in ihrer vier- oder sechseckigen Bauform mit dem Haltegriff. Sie kann auf eine Arbeitsfläche oder einen Teller gestellt werden und mit festem Druck gehalten werden, ohne dass sie kippt. Mit diesem standfesten Gerät lassen sich auch sehr harter Parmesan oder feste Gemüse wie rohe Kartoffeln oder Gewürze wie Ingwer effizent und unfallfrei raffeln. Mit ihrem grossen Innenraum lässt sie sich auch problemlos reinigen.