

# Grate n store

Gedaan met verpakte geraspte kaas en verwelkom vers geraspte kaas!

## STERKE PUNTEN



## BELANGRIJKSTE KENMERKEN

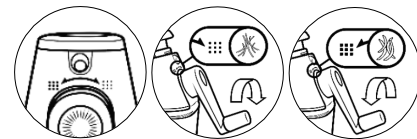
- **Dubbele rasp:** moeiteloos twee verschillende resultaten met één product.
  - Rechtsom: fijn raspen
  - Tegen de klok in: grof raspen
- **Basis:** houdt de geraspte kaas op zijn plaats, zodat je werkblad of tafel schoon blijft.
- **Deksel:** bewaar je geraspte ingrediënten in de koelkast.
- **Veelzijdig:** kan gebruikt worden voor harde of zachte kazen, groenten, chocolade of noten...
- **Veilig en gebruiksvriendelijk:** het draaisysteem zorgt ervoor dat de messen niet in contact komen met je vingers.
- **Stabiel:** dankzij de rechthoekige vorm en antisliprand.
- **Schoon:** de praktische houder houdt alle geraspte kaas op zijn plaats. Niet alles gebruiken? Geen probleem! Plaats gewoon het deksel op het bakje en bewaar het voor later.

## GEBRUIK

1. Plaats het voedsel (voorgesneden in blokjes) in opvangstuk.
2. Draai met één hand aan de draaihendel van de Grate n store en druk met de andere hand zachtjes op de duwer om het voedsel in contact te brengen met de lemmeten.
  - Draai de draaihendel met de klok mee om fijn te raspen.
  - Draai de draaihendel tegen de klok in om grof te raspen.

Tip:

- Een opvallend dessert? Rasp wat kleurrijke snoepjes en strooi ze over een bolletje vanille-ijs – kinderen zijn er dol op!
- Zin in een vleugje Italië? Rasp wat pure chocolade en voeg het toe aan yoghurt om zelfgemaakte "stracciatella" te maken.



## ONDERHOUD

Demonteer alle\* onderdelen voor het wassen.

\*Het is niet nodig om de bovenbehuizing en het opvangstuk te demonteren om ze schoon te maken, het wordt aanbevolen om dit alleen te doen als het nodig is.

**Eenvoudig schoonmaken:** hoewel alle Grate n store onderdelen in de vaatwasser kunnen, raden we aan om de kegelvorm met de hand te wassen om de scherpte te behouden.

## MATERIAAL

PP, PE, TPE, PBT, POM

## DIMENSIES

13 x 11,5 x 15 cm h  
Basis: 430 ml

# Grate n store

## SAMENSTELLING



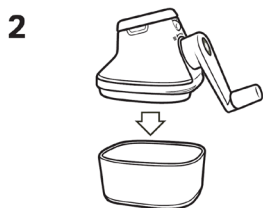
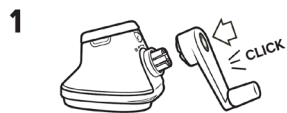
## CULINAIRE TESTEN

- De resultaten kunnen variëren, afhankelijk van het gebruikte voedsel:

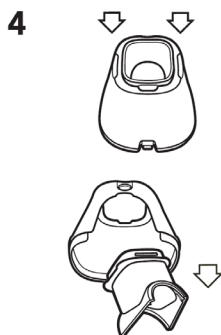
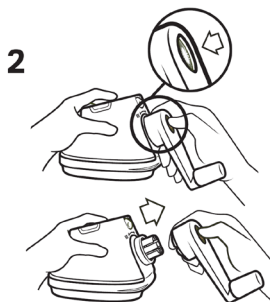
Ingrediënten	Resultaten
Kazen: Emmental, feta, Gruyère, mozzarella (pizza), Parmezaan	Goede resultaten
Groenten: Aardappelen, radijzen	Goede resultaten
Vis: Surimi	Goede resultaten
Hardgekookte eieren	Goede resultaten
Chocolade	Goede resultaten met de grove rasp
Amandelen, pinda's, pecannoten, komkommers, courgettes	Vergelijkbare resultaten met de fijne en grove rasp

# Grate n store

## GEBRUIK



## DEMONTEREN



## MONTEREN

