

P GRATTUGIE - GRATERS

GRATERS / **PRO**



Formaggi teneri e stagionati.
Soft & hard cheese.



Agrumi.
Citrus, lemon.



Verdure cipolla e aglio.
Vegetables, onion & garlic.

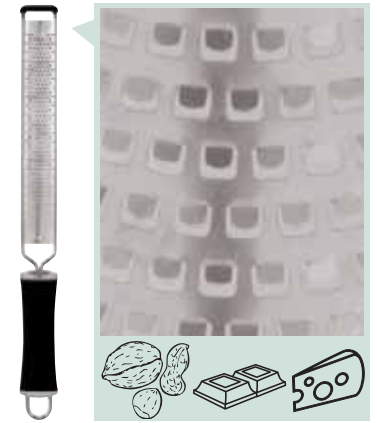


Cioccolato.
Chocolate.



Frutta secca, peperoncino e aglio.
Nuts, pepper & garlic.

UTENSILI KITCHEN UTENSILS
GRATTUGIE GRATERS



Grattugia inox, manico antiscivolo
Grater, stainless steel, non-slip handle
Raffel, Edelstahl Rostfrei, Rutschfestes Griff
Râpe inox, queue antidérapant
Rallador inox, mango antiderrapante

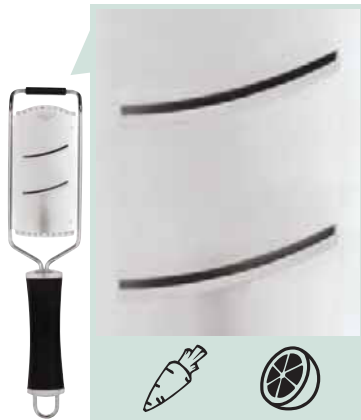
Grattugia inox, manico antiscivolo
Grater, stainless steel, non-slip handle
Raffel, Edelstahl Rostfrei, Rutschfestes Griff
Râpe inox, queue antidérapant
Rallador inox, mango antiderrapante

Grattugia inox, manico antiscivolo
Grater, stainless steel, non-slip handle
Raffel, Edelstahl Rostfrei, Rutschfestes Griff
Râpe inox, queue antidérapant
Rallador inox, mango antiderrapante

art. dim. cm. l.
42560-01 4x22 38,5

art. dim. cm. l.
42560-02 4x22 38,5

art. dim. cm. l.
42560-03 4x22 38,5



Grattugia inox, manico antiscivolo
Grater, stainless steel, non-slip handle
Raffel, Edelstahl Rostfrei, Rutschfestes Griff
Râpe inox, queue antidérapant
Rallador inox, mango antiderrapante

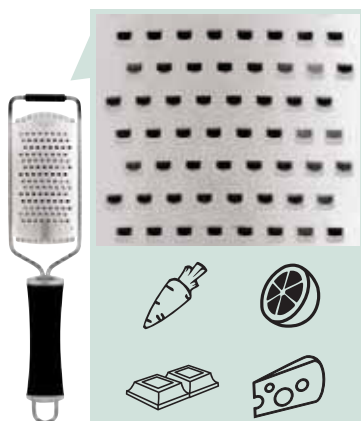
Grattugia inox, manico antiscivolo
Grater, stainless steel, non-slip handle
Raffel, Edelstahl Rostfrei, Rutschfestes Griff
Râpe inox, queue antidérapant
Rallador inox, mango antiderrapante

Grattugia inox, manico antiscivolo
Grater, stainless steel, non-slip handle
Raffel, Edelstahl Rostfrei, Rutschfestes Griff
Râpe inox, queue antidérapant
Rallador inox, mango antiderrapante

art. dim. cm. l.
42560-04 7,7x13,3 30

art. dim. cm. l.
42560-05 7,7x13,3 30

art. dim. cm. l.
42560-06 7,7x13,3 30



Grattugia inox, manico antiscivolo
Grater, stainless steel, non-slip handle
Raffel, Edelstahl Rostfrei, Rutschfestes Griff
Râpe inox, queue antidérapant
Rallador inox, mango antiderrapante

Grattugia inox, manico antiscivolo
Grater, stainless steel, non-slip handle
Raffel, Edelstahl Rostfrei, Rutschfestes Griff
Râpe inox, queue antidérapant
Rallador inox, mango antiderrapante

Grattugia inox, manico antiscivolo
Grater, stainless steel, non-slip handle
Raffel, Edelstahl Rostfrei, Rutschfestes Griff
Râpe inox, queue antidérapant
Rallador inox, mango antiderrapante

art. dim. cm. l.
42560-07 7,7x13,3 30

art. dim. cm. l.
42560-08 7,7x13,3 30

art. dim. cm. l.
42560-09 7,7x13,3 30

UTENSILI KITCHEN UTENSILS



Grattugia per spatzle, inox
Spatzle sieve, s/s
Spätzle-Raffel, Edelstahl Rostfrei
Grille à spatzle, inox
Rallador para spatzle, inox

art.	dim. cm.	h.
49844-01	31x10,5	6



Grattugia noce moscata, inox
Nutmeg grater, s/s
Muskatrafel, Edelstahl Rostfrei
Râpe à muscade, inox
Rallador nuez moscada, inox

art.	dim. cm.
42556-00	4,5x14



Grattugia noce moscata, inox
Triangle shaped nutmeg grater, s/s
Muskatrafel, Edelstahl Rostfrei
Râpe à muscade, inox
Rallador nuez moscada, inox

art.	dim. cm.
42557-00	5,5x15,5

Gli Spätzle sono una preparazione tipica della Germania meridionale. Si tratta di gnocchetti a base di farina di grano tenero, uova e acqua. Gli Spätzle hanno una caratteristica forma a goccia che si ottiene con un apposito attrezzo chiamato spätzlehobel: una grattugia formata da una base bucherellata sulla quale scorre un recipiente contenente l'impasto che viene fatto scorrere avanti e indietro. L'impasto cola attraverso i buchi e viene tagliato dal carrellino, le gocce cadono nell'acqua bollente e riemergono in superficie quando sono cotte. Dopo essere stati lessati, gli Spätzle vengono ripassati nel burro e serviti come primo piatto o come contorno. - Spätzle are a typical preparation of southern Germany. These are dumplings made from wheat flour, eggs and water. Spätzle have a characteristic shape of a drop which is obtained with a special tool called spätzlehobel: a grater formed by a perforated base on which slides a basin containing the mixture. The mixture drips through the holes, the drops fall into the boiling water and re-emerge to the surface when they are cooked. After being boiled, the Spätzle are heated up in butter and served as a first course or as side dish.



P

Grattugia 4 tagli, inox
4-ways grater, s/s
Raffel, Edelstahl Rostfrei
Râpe, inox
Rallador, inox

art.	dim. cm.	h.
42569-04	10x8	23



Grattugia a tamburo
Rotary grater
Trommelreibe
Râpe rotative
Rallador rotativo

art.	dim. cm.	h.	kg.
49756-00	16x22	45	2,4

Dotata di 3 tamburi: verdure, parmigiano e gruyère. - Equipped with 3 drums: vegetables, parmesan, gruyère cheese.



Sfogliatrice manuale
Noodle machine
Nudelschneidmaschine
Coupe-nouilles
Máquina de pasta

art.	dim. cm.	h.	kg.
49840-00	30x22	25	9,8

Tagliasfaglia da ordinarsi separatamente. Cutting rollers to be ordered separately.



Sfogliatrice elettronica
Electronic pasta machine
Elektrischer Teigausroller
Machine à abaisse électronique
Máquina para hojaldrar electrónica

art.	dim. cm.	h.	kg.
49841-00	31x26	29,5	18,3

230V/50Hz 290W - Velocità di rotazione rulli da 5 a 100 giri/max. Campo di regolazione 0-5 mm. Produzione sfoglia 12 kg/h. Larghezza sfoglia 210 mm. Tagliasfaglia da ordinarsi separatamente. Rotational speed of the rollers from 5 to 100 max. Rollers setting range 0-5 mm. Pasta output 12kg/h. Pasta sheet width 210 mm. Cutting rollers to be ordered separately.



Sfogliatrice elettrica
Electric pasta machine
Elektrischer Teigausroller
Machine à abaisse électrique
Máquina para hojaldrar eléctrica

art.	dim. cm.	h.	kg.
49849-00	30x22	25	14,8

230V/50Hz 290W - Velocità di rotazione rulli 45 giri/min. Campo di regolazione 0-5 mm. Produzione sfoglia 12 kg/h. Larghezza sfoglia 210 mm. Tagliasfaglia da ordinarsi separatamente. - Rotational speed of the rollers 45 per min. Rollers setting range 0-5 mm. Pasta output 12kg/h. Pasta sheet width 210 mm. Cutting rollers to be ordered separately.



Tagliasfaglia
Cutting roller
Schneidewalzen
Cylindres de coupe
Cortador de pasta

art.	mm.
49840-01	12 lasagnette