



Cocinar hace bien

# Rebanador de queso

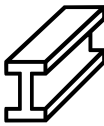
Categoría: Bazar | Código: 60050212

## Descripción

El Rebanador de queso es una herramienta práctica y funcional, ideal para cortar alimentos como quesos blandos, semiduros, dulces, mantecas, etc. Su diseño permite lograr cortes parejos de manera rápida y sin esfuerzo, convirtiéndolo en un utensilio útil para preparar tablas y decoraciones.

## Datos técnicos

### Estructura



Fabricado en acero inoxidable, prolonga su vida útil.

### Ergonómico



Mango ergonómico fabricado en plástico, brinda mayor seguridad durante su uso.

### Fijación



El tornillo de fijación permite mantener la tensión del alambre

### Fácil limpieza



Fabricado en acero inoxidable, resistente liviano y muy fácil de limpiar.

### Medidas



19 cm, 0.3 cm x 10.4 cm



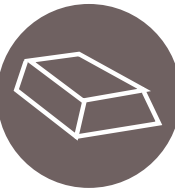
## Color disponible

Negro

## Productos relacionados

- Complementar con:
- Rallador grano fino.
  - Rallador grano medio.
  - Rallador grano grueso.

## Ideal para utilizar



Dulces



Quesos blandos y semiduros



Manteca

# Rebanador de queso

## Características



Materiales duraderos y de primera calidad Essen.



Súper resistente, diseñado con una estructura de acero inoxidable con tratamiento PVD negro que prologa la vida útil del rallador.

## Cuidados e higienes



Siempre lavar y secar antes y después de utilizar.  
No dejar en contacto con restos de alimentos durante largos periodos de tiempo.



Utilizar esponja o paño suave con detergente de uso doméstico normal para su limpieza. No utilizar esponjas abrasivas ni metálicas para su limpieza

## Advertencias



NO recomendable para lavado en lavavajillas.  
NO lavar con lavandina ni agentes agresivos de limpieza.  
NO exponer al contacto directo con fuego.



Secar con suavidad evitando dejar rastros de humedad antes de guardarla.



Mantener siempre fuera del alcance de los niños.  
Producto cortante, manipular con cuidado y extrema precaución.

## Modos de uso

1

Colocar el alimento a cortar sobre una superficie firme y segura.

2

El tamaño del alimento no debe superar el ancho del rebanador. De ser necesario, cortarlo previamente para reducir su tamaño.

3

Deslice el alambre de acero del rebanador sobre la superficie del alimento, ejerciendo una presión suave y constante. Repetir la operación.