



Paletta affetta grana in acciaio inox

Realizzata interamente in acciaio, questa paletta più che un coltello può essere definito uno strumento da formaggio, visto che il suo principale utilizzo sarebbe in sala, davanti al cliente, con un pezzo di Gran de Magi invecchiato, magari 48 mesi, lo si affetta a scaglie sopra un piatto di pasta oppure sopra un carpaccio e mentre lo affetterà il maitre o il cameriere enuncerà le caratteristiche del formaggio che sta utilizzando. Questo in un solo gesto darà ancora maggiore valore al locale per l'attenzione dedicata alla scelta delle materie prime ed al tempo stesso esalterà il formaggio utilizzato.

Questo strumento oltre ad essere funzionale e pratico è anche bello perché lo si può utilizzare con molta eleganza anche in tavola davanti ai commensali nello stile dell'affetta tartufo, per esempio fa molto più piacere vedersi affettare il tartufo davanti piuttosto che ti venga portato un piatto già con il tartufo sopra, può essere la medesima cosa, ma decisamente cambia come approccio per il cliente.

Questa lama affetta formaggio, può essere utilizzata per affettare a lamelle i formaggi duri come il Gran De'Magi, il Grancacione, il Grana Padano, il Parmigiano Reggiano, oppure i pecorini stagionati come il Croccolone o il Croccolo, ma a volte viene anche utilizzato per affettare con calibro omogeneo i formaggi più teneri come ad esempio la Raclette.

Codice prodotto 64811 **Unità di misura** Pezzo **Tipo di confezione** Incartato **Tempo di realizzazione** se non disponibile, 15 giorni circa **Confezioni per collo** 1 pezzo **Mezzo di trasporto** Convenzionale **Ordine minimo** 1 pezzo