



HENDI

Tools for Chefs

Japanische Mandoline HENDI Shōgun PRO code: 221297

Klingen aus japanischem rostfreiem Edelstahl SUS 420J2.

Gehäuse aus ABS.

Stufenlose und einfache Einstellung der Schnittdicke: 1-5 mm.

Ausgestattet mit:

– flache, eingebaute Klinge, die sehr dünne, fast transparente Scheiben schneiden kann,

– Fingerschutz/Halter aus Polypropylen, zum Schutz der Finger und zum Festhalten von Gemüse/Obst beim Schneiden.

Nicht spülmaschinengeeignet. Breite Schnittfläche für große Gemüse- und Obstsorten.

- + Schnelles, stets gleichmäßiges und präzises Schneiden in sehr dünne Scheiben
- + Stufenlose Einstellung der Schnittdicke
- + Perfekt zum Schneiden von größerem Gemüse wie Zucchini, Kohl oder Aubergine.
- + Fingerschutz/Gemüse- und Obsthalter im Set enthalten



Code

221297

mm (W)

380x180x(H)45