

Mandolina japonesa Samurai code: 237922

Estructura robusta, fabricada en acero inoxidable, ABS y polipropileno.

Superficie acabada con un revestimiento de PTFE antiadherente para un corte suave.

Cuchillas principales ultra-afiladas, cambio sencillo entre la hoja lisa o con relieve.

El grosor de corte puede ajustarse entre 0,5 y 9 mm.

Con hojas integradas para juliana de 4,5 mm y patatas fritas de 9 mm de grosor.

Posibilidad de retirar las cuchillas de juliana para su limpieza, posición de desbloqueo impresa en el dial.

Con el pie retráctil y el gancho para bol, puede utilizarse de forma independiente, colocado en un bol o incluso en la mano.

El gancho para bol y los pies forrados con TPR (goma termoplástica) antideslizante garantizan la estabilidad durante el uso.

Incluye protector de producto para proteger los dedos durante el corte y protectores de cuchillas para un almacenamiento seguro.

-  Su revestimiento antiadherente facilita la limpieza y un corte suave
-  Tipo y grosor de corte fácilmente ajustables
-  Varias cuchillas para un corte preciso, uniforme y rápido, como con una verdadera espada samurái
-  Se incluye en el conjunto un empujador de seguridad que sirve para proteger los dedos y para sujetar las frutas y los vegetales



Código

237922

mm (W)

395x165x(H)115