

Mandolina giapponese HENDI Shōgun PRO code: 221297

Lame realizzate in acciaio inossidabile giapponese SUS 420J2.

Corpo realizzato in ABS.

Regolazione facile e uniforme dello spessore di taglio: 1-5 mm.

Dotato di:

– lama piatta integrata in grado di tagliare fette molto sottili e quasi trasparenti,

– protezione per le dita/portadita in polipropilene, per proteggere le dita e trattenere verdure/frutta durante il taglio.

Non lavabile in lavastoviglie. Ampia superficie di taglio adatta per verdure e frutta di grandi dimensioni.

-  Taglio rapido, sempre costante e preciso in fette molto sottili
-  Regolazione uniforme dello spessore di taglio.
-  Perfetto per tagliare verdure più grandi, come zucchine, cavoli o melanzane..
-  Protezione per le dita/verdure e portafrutta inclusi nel set.



Codice

221297

mm (W)

380x180x(H)45