

Japanse mandoline code: 237922

Stevige constructie, gemaakt van roestvast staal, ABS en polypropyleen.

Oppervlak afgewerkt met een PTFE-coating met anti-aanbaklaag voor soepel snijden.

Ultrascherpe hoofdmessen, schakel gemakkelijk tussen het gladde of kreukelmes.

De snijdikte kan worden ingesteld tussen 0,5 tot 9 mm.

Met geïntegreerde mesjes voor 4,5 mm julienne en 9 mm dikke frietjes.

Mogelijkheid om de julienne-messen te verwijderen voor reiniging, ontgrendelpositie afgedrukt op de knop.

-  Non-stick coating garandeert soepel snijden en vergemakkelijkt reiniging
-  Eenvoudig instelbare snijdikte
-  Verschillende mesjes voor nauwkeurig, uniform en snel snijden, zoals met een echt samoerai zwaard
-  Speciale vingerbeschermer/groentehouder inbegrepen in de set

Met intrekbare voet- en komuitsparing, kan vrijstaand worden gebruikt, op een kom worden geplaatst of zelfs in de hand.

Komuitsparing en poten bekleed met antislip TPR (thermoplastisch rubber), zorgt voor stabiliteit tijdens gebruik.

Wordt geleverd met een groentehouder om de vingers te beschermen tijdens het snijden, tevens met mesbeschermers voor veilige opslag.



Code
237922

mm (W)
395x165x(H)115