

Mandolina japonesa Samurai code: 237922

Construção robusta, em aço inoxidável, ABS e polipropileno. Superfície com acabamento em PTFE antiaderente para um corte suave.

Lâminas principais extremamente afiadas, fáceis de serem trocadas entre a lâmina lisa ou ondulada.

A espessura do corte pode ser definida entre 0,5 e 9 mm.

Com lâminas integradas para corte de juliana com 4,5 mm e batatas fritas com 9 mm de espessura.

Possibilidade de remover as lâminas de juliana para limpeza, posição de desbloqueio impressa no mostrador.

Com pé retrátil e gancho para tigela, pode ser utilizado em pé, colocado numa tigela ou mesmo na mão.

O gancho para tigela e os pés revestidos a TPR (borracha termoplástica) antiderrapante garantem estabilidade durante a utilização.

Inclui um fixador de produto para proteger os dedos durante o corte, e proteções para as lâminas de modo a garantir um armazenamento seguro.

-  O revestimento antiaderente facilita a limpeza e o corte suave
-  Espessura e tipo de corte facilmente ajustáveis
-  Variadas lâminas para um corte preciso, uniforme e rápido como com uma verdadeira espada samurai
-  Proteção especial para os dedos/suporte de vegetais incluído no conjunto



Código

237922

mm (W)

395x165x(H)115