

Mandolina japońska Samurai, HENDI, 395x165x115mm HENDI 237922

Producent: Hendi

Nr referencyjny: 237922

Cechy produktu

Długość (mm): 395
Szerokość (mm): 165
Wysokość (mm): 115
Waga netto (kg): 0.63
Odpowiedni do: Kontakt z żywnością
Nieodpowiedni do: Zmywarka do naczyń

Mandolina japońska HENDI Samurai to wysokiej jakości narzędzie do szatkowania warzyw i owoców z najwyższą precyzją, jakiej oczekują światowej klasy profesjonaliści. Tnie szybko, ale i idealnie cienko, dzięki ultra-ostrym elementom tnącym. Można dostosować grubość i typ cięcia: od 0,5 mm do 9 mm oraz wybrać jego rodzaj: plastry lub julienne. Mandolina wyróżnia się nieprzywierającą powłoką, która ułatwia bardzo płynne przesuwanie warzyw i owoców, umożliwiając superszybkie krojenie. Dzięki kompaktowym wymiarom doskonale sprawdzi się w każdej profesjonalnej kuchni.

Solidna konstrukcja wykonana ze stali nierdzewnej, ABS i polipropylenu.
Powierzchnia wykończona nieprzywierającą powłoką PTFE zapewniającą skuteczne i płynne krojenie.
Ultra-ostre elementy tnące w wariantach: gładkim i ząbkowanym - możliwość prostej wymiany.
Grubość cięcia można regulować w zakresie od 0,5 do 9 mm.
Z wbudowanymi ostrzami do frytek o grubości 4,5 mm i 9 mm.
Możliwość wyjęcia ostrzy julienne do czyszczenia, pozycja odblokowania wydrukowana na tarczy.
Dzięki wysuwanej stopce i zaczepowi na miskę może być używana jako urządzenie wolnostojące, ustawione na misce lub trzymane w ręce.
Zaczep na miskę i nóżki wyścielane antypoślizgowym TPR (kauczuk termoplastyczny) zapewniają stabilność podczas użytkowania.
W zestawie znajduje się uchwyt chroniący palce podczas krojenia oraz osłony na ostrza zapewniające bezpieczne przechowywanie.