

Mandolina japońska HENDI Shōgun ?? , HENDI, 380x158x47mm HENDI 221280

Producent: Hendi

Nr referencyjny: 221280

Cechy produktu

Długość (mm): 380
Szerokość (mm): 158
Wysokość (mm): 47
Waga netto (kg): 0.55
Max szerokość przetwarzania (mm): 95
Długość uchwytu (mm): 105
Długość ostrza (mm): 145
Odpowiedni do: Kontakt z żywnością
Nieodpowiedni do: Zmywarka do naczyń

Mandolina japońska HENDI Shōgun ?? to produkt jakości premium produkowany w Japonii. Jakość cięcia jest porównywalna do profesjonalnych noży, ale dzięki mandolinie plastry, słupki czy dekoracje z warzyw są zawsze tak samo perfekcyjne, precyzyjnie równe i uzyskiwane o wiele szybciej. Mandolina ma w zestawie jedno wbudowane płaskie ostrze – grubość cięcia jest łatwo i płynnie regulowana za pomocą pokrętła – oraz 3 wymienne ostrza o różnym rozstawie „zębów”.
Ostrza wykonane z japońskiej stali nierdzewnej SUS 420J2.
Obudowa wykonana z ABS.
Płynna regulacja grubości cięcia: 1-5 mm.
Wyposażone w:
– płaskie, wbudowane ostrze tnące, które może ciąć na bardzo cienkie, prawie przezroczyste plastry,
– osłonę na palce/holder wykonany z polipropylenu, służący do ochrony palców i przytrzymania warzyw/owoców podczas cięcia.
Nie nadają się do mycia w zmywarce.
W zestawie: 3 wymienne ostrza ząbkowane do cięcia w słupki julienne o grubościach: 1mm, 2 mm, 8 mm.