



Mandolina japońska Shōgun , 380x158x47mm HENDI 221280

Producent: HENDI

Nr referencyjny: 221280

Cechy produktu

Długość (mm): 380

Szerokość (mm): 158

Wysokość (mm): 47

Długość ostrza (mm): 145

Długość uchwytu (mm): 105


Max szerokość przetwarzania (mm): 95

Waga netto (kg): 0.55

Odpowiedni do: Kontakt z żywnością

Nieodpowiedni do: Zmywarka do naczyń

Oficjalna dystrybucja: HENDI

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.