



Mandolina japońska Shōgun 切切 PRO, 380x180x45mm HENDI 221297

Producent: Hendi

Nr referencyjny: 221297

Cechy produktu

Długość (mm): 380

Szerokość (mm): 180

Wysokość (mm): 45

Długość ostrza (mm): 165

Długość uchwytu (mm): 120

Max szerokość przetwarzania (mm): 108

Waga netto (kg): 0.586

Odpowiedni do: Kontakt z żywnością

Nieodpowiedni do: Zmywarka do naczyń

Oficjalna dystrybucja: Hendi

Mandolina japońska HENDI Shōgun 切切 PRO to produkt jakości premium produkowany w Japonii. Jakość cięcia jest porównywalna do profesjonalnych noży, ale dzięki mandolinie plastry 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 pokrętki. Dzięki szerszej powierzchni roboczej, jest idealna do większych warzyw, takich jak cukinia, kapusta czy bakłażan.

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.

Szeroka powierzchnia cięcia odpowiednia do dużych warzyw i owoców.