

Mandolina japońska HENDI Shōgun ?? PRO, HENDI, 380x180x45mm HENDI 221297

Producent: Hendi

Nr referencyjny: 221297

Cechy produktu

Długość (mm): 380
Szerokość (mm): 180
Wysokość (mm): 45
Waga netto (kg): 0.586
Max szerokość przetwarzania (mm): 108
Długość uchwytu (mm): 120
Długość ostrza (mm): 165
Odpowiedni do: Kontakt z żywnością
Nieodpowiedni do: Zmywarka do naczyń

Mandolina japońska HENDI Shōgun ?? 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 pokrętła. 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.