



Mandolina do trufli, 220x85mm Ambrogio Sanelli
1721.000

Producent: Ambrogio Sanelli

Nr referencyjny: 1721.000

Cechy produktu

Długość (mm): 220
Szerokość (mm): 85
Długość ostrza (mm): 60
Grubość (mm): 1.2
Max. grubość krojenia (mm): 3

- Idealne narzędzie do krojenia na plasterki trufli
- Nadaje się również do tarcia warzyw, serów czy czekolady
- Ostrze ząbkowane wykonane ze stali nierdzewnej (AISI 420) – twardość 55HRC
- Obudowa ostrza wykonana ze stali nierdzewnej (AISI 430)
- Uchwyt wykonany z drewna różanego
- Regulacja ostrza za pomocą śruby
- Grubość cięcia plastrów: od 0,2 do 3 mm