



Mandolina japońska Samurai, 395x165x115mm Hendi 237922

Producent: Hendi

Nr referencyjny: 237922

Cechy produktu

Długość (mm): 395

Szerokość (mm): 165

Wysokość (mm): 115

Waga netto (kg): 0.63

Solidna konstrukcja: elementy wykonane ze stali nierdzewnej i tworzywa ABS oraz polipropylenu.

Płaska stalowa powierzchnia jest podzielona na dwie otwierające się części zapewniając łatwy dostęp do ostrzy w celu ich regulowania, demontażu lub wyczyszczenia.

Posiada powłokę nieprzywierającą PTFE, która umożliwia niezwykle gładkie cięcie (ślizganie się warzyw i owoców).

Ultra-ostre elementy tnące w kilku wariantach oferujących zróżnicowane, ale zawsze idealnie precyzyjne i jednakowe efekty cięcia:

- 2 płaskie ostrza umieszczone na odwracalnym elemencie: gładkie lub ząbkowane ostrze,
- demontowany obrotowy wałek, na którym znajdują się zębate ostrza; grubość cięcia oraz rodzaj są łatwo regulowane za pomocą pokrętki: od 0,5 mm do 9 mm, plastry lub julienne (słupki).

Płaskie ostrza są umieszczone pod kątem zapewniając jeszcze większe przyspieszenie i usprawnienie procesu cięcia.

Wałek posiada zabezpieczenie – zostaje zablokowany na swoim miejscu i nie stwarza zagrożenia wysunięcia się. Ustawienie pozycji wałka do demontażu jest oznaczone na pokrętki.

Zaczep na miskę oraz nóżki antypoślizgowe wykonane z gumy termoplastycznej (TPR), zapewniające pełną stabilność podczas pracy.

Wyposażona w dodatkową, wysuwaną, szeroką nóżkę – wysoki komfort użytkowania, można szatkować warzywa trzymając mandolinę w ręce lub ustawić ją na blacie pod kątem 45°.

W zestawie akcesoria zapewniające wysokie bezpieczeństwo pracy:

- element do ochrony palców podczas pracy oraz dociskania warzyw/owoców za pomocą 6 cienkich szpikulców,
- nakładka z tworzywa sztucznego zabezpieczająca ostrze znajdujące na zewnętrznej stronie.