

GEMÜSEHOBEL KOBRA MIT GEZACKTER V-KLINGE

EDELSTAHLSCNEIDER VON DE BUYER MIT V-KLINGE UND SCHÜTZENDER PRESSWALZE



SOLUZIONI FOODSERVICE

VERWENDUNG:

Der Gemüsehobel ermöglicht es, mit seiner „V“-Klinge mit einem Winkel von 19,3° und ihrer Mikroverzahnung auch weiches Obst und Gemüse mit Haut perfekt zu schneiden.

Wählbare Schnittstärke bis zu 0,5 cm.

Horizontaler Stützfuß, um den Kontakt mit der Lebensmittelplatte während des Schneidens zu vermeiden.

Inklusive Regulierungs- und Schutzdruckwalze.

EIGENSCHAFTEN:

- Material: Edelstahl
- Klinge hergestellt in Thiers, einer Stadt, die auf professionelles Schneiden spezialisiert ist
- Druckwalze aus Polypropylen
- ergonomischer, rutschfester Griff
- ergonomischer, rutschfester Griff
- zusammenklappbar
- spülmaschinenfest
- außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren
- hergestellt in Frankreich
- Abmessungen: 11x36,5x12 cm.
- Gewicht: 470 gr.