

MANDOLIN, JAPANSK SHOGUN PRO

SKU: MP-221297
kr 901

Kategorier: Japansk kjøkkenkniv

PRODUKTBESKRIVELSE

Den japanske mandolinen HENDI Shogun ?? PRO er et verktøy av førsteklasses kvalitet, laget i Japan. Ikke uten grunn hevdes japanske blader å være de beste i verden. Skjærekvaliteten er sammenlignbar med profesjonelle kniver, men mandolinen vil alltid gjøre skiver eller grønnsaksdekorasjoner like perfekte og jevne, og den jobber mye raskere enn en kniv. Denne mandolinen har et innebygd flatt blad – skjæretykkelsen er enkel og jevnt justerbar. Takket være en

bredere arbeidsflate er den perfekt for å skjære større grønnsaker, som squash, kål eller aubergine. Bred skjæreflate egnet for store grønnsaker og frukt. Blader laget av japansk rustfritt stål SUS 420J2. Kabinett laget av ABS. Jevne og enkle justeringer av skjæretykkelse: 1–5 mm. Utstyrt med: – flatt, innebygd blad som kan skjære svært tynne, nesten gjennomsiktige skiver, – fingerbeskyttelse/holder laget av polypropylen, for å beskytte fingrene og holde grønnsaker/frukt nede under skjæring. Tåler ikke oppvaskmaskin.Størrelse: 380x180x45 mm