

MANDOLIN, JAPANSK SHOGUN

SKU: MP-221280
kr 1105

Kategorier: Japansk kjøkkenkniv

PRODUKTBESKRIVELSE

Den japanske mandolinen HENDI Shogun ?? 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 lage skiver, julienne eller grønnsaksdekorasjoner like perfekte, jevne, og fungerer mye raskere enn en kniv. Mandolinen har et innebygd flatt blad – skjæretykkelsen er enkel og smidig justerbar. Den er også utstyrt med 3 utskiftbare juliennеblader med ulik "tann"-avstand. Inkludert: 3 utskiftbare taggete blader for julienne-skjæring: 1 mm, 2 mm, 8 mm tykke. Blader laget av japansk rustfritt stål SUS 420J2. Kabinett laget av ABS. Jevner og enkel justering 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 nede grønnsaker/frukt under skjæring. Tåler ikke oppvaskmaskin.Størrelse: 380x158x47 mm