

NARZĘDZIA PROSTE I SOLIDNE SĄ NIEZBĘDNE !...

**FRANCUSKI
PRODUCENT**



Mandolina

CO TO JEST MANDOLINA?

Jest to narzędzie do ręcznego krojenia jarzyn, które pozwala kroić owoce i jarzyny w plasterki, pręciki, wyłaczać wzory.

Z JAKIEGO MATERIAŁU ZOSTAŁA WYKONANA?

Ze stali nierdzewnej i materiałów kompozytowych, można ją myć w zmywarce.

A BEZPIECZEŃSTWO?

Bezpieczny popychacz jest dostarczany wraz z mandoliną (w opcji dodatkowej w przypadku modelu profesjonalnego), aby chronić palce użytkownika.

JAK DŁUGO MOŻNA JEJ UŻYWAĆ ?

Dobrze utrzymana i poprawnie używana, mandolina może służyć przez 15 do 20 lat. Ostrza mogą być ostrzone lub wymieniane.

CO MOŻNA NIĄ ZROBIĆ ?

Ziemniaki chipsy, zapiekanki typu „gratin”, ziemniaki „soufflés”, okrągłe plasterki z ogórka, cukini, marchewki, frytki, ziemniaki słomki, ziemniaki zapałki, zupy jarzynowe, ziemniaki „gaufrettes”, plasterki wyłaczane.

JAKIE SĄ KORZYŚCI Z UŻYWANIA MANDOLINY ?

Zawsze gotowa do użycia, szybko się ją myje, zabiera niewiele miejsca, pozwala kroić w sposób dokładny, precyzyjny, w najpiękniejszych wymiarach jarzyny i owoce.

JAKIE SĄ POSZCZEGÓLNE MODELE ?

model profesjonalny: bezpieczny popychacz w opcji dodatkowej, ostrza stałe, podpora anti-poślizgow. Ref. 20660B – bezpieczny popychacz Ref. 30300
model smakosz: bezpieczny popychacz w wyposażeniu, ostrza postrzępione ruchome, podstawa anti-poślizgowa Ref. 15000

Ref. 20660B

Ref. 30300

Ref. 15000

