



**MANDOLINE**

Lame réversible et gaufrée en acier "spécial coutellerie".  
 Réglage précis et fin de l'épaisseur de tranchage jusqu'à 10 mm par molette.  
 - Découpe en bâtonnets, précise et nette.  
 - Effileurs amovibles : 3, 5 et 10 mm.  
 - Corps inox ultra-rigide.  
 - Poignée inox.  
 - Dimensions : L 364 x lg 113 mm.  
 Livrée sans poignée-poussoir.

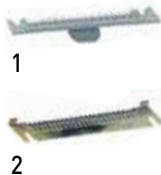


	Code	Prix HT
Mandoline inox	215001	
Poussoir complet	215005	



**MANDOLINE 1000**

Mandoline "japonaise".  
 Coupe parfaite due au tranchant et à la position oblique de la lame.  
 Compacte et légère. Des ergots la calent sur un bac gastronorme pour utilisation en position horizontale.  
 Réglage à molette précis et facile de l'épaisseur de coupe (jusqu'à 6 mm).  
 Livrée avec :  
 - 1 bloc effileur à julienne (écartement des lames 3 mm) (1).  
 - 1 couteau lisse.  
 - 1 couteau gaufré (2).  
 - 1 poussoir protégeant la main.  
 Matériau composite.



L mm	P mm	Poids g	Code	Prix HT
370	130	500	215040	

