



HENDI

Tools for Chefs

Jednoduchá cukrářská kytara code: 195789

Nástroj pro přesné podélné a příčné krájení a rychlé porcování měkkých cukrářských výrobků, jako jsou ganache, smetanové krémy, marshmallows, pralinky a banketové dortové cukrovinky.

Výrazný černý design: základní rám a rámy lusků z černého eloxovaného hliníku.

Pracovní plocha a deska z nerezové oceli - zaručená odolnost a snadné čištění.

Struny z hygienické chirurgické oceli.

Profilovaná deska a struny zaručují výjimečnou přesnost práce; krájení s chirurgickou přesností.

Speciálně navržené závěsy z mosazi - dlouhá životnost výrobku na rozdíl od jiných výrobků na trhu s plastovými závěsy.

Protiskluzové nožičky pro stabilitu při práci.

Součástí dodávky:

- Součástí je 1 základna o rozměrech 600 × 400 × (V)100 mm,

- 3 řezací rámy s vizuální indikací vzdálenosti strun:

9 strun s roztečí 45 mm

13 strun s roztečí 30 mm

17 strun s roztečí 22,5 mm

- ocelová deska,

- klíč pro výměnu strun.

+ Vysoká přesnost: krájení pečiva, dortů, krémů na mnoho rovnoměrných kousků bez deformací a trhání - pomocí strun z nerezové oceli umístěných v různých rozměrových kombinacích.

+ Jednoduchý princip ovládání umožňuje dokonalé krájení pečiva i méně zkušeným výrobcům

+ Snadná montáž, demontáž a udržování hygieny

+ Efektivní a snadné nanášení pečiva a odebrání odřezků díky nerezovému plechu, který je součástí sady.

+ Kompletní sada - struny s různými roztečemi a potřebné příslušenství



KĀ³d

195789

mm (W)

636x441x(H)109