Fiche technique

Mandoline du Chef - réversible (frites et julienne 2-4-7-10 mm)

Identification

Désignation	**Mandoline du Chef - réversible (frites et julienne 2-4-7-10 mm) - Louis Tellier**
Référence	15000
Code barres	3700265020511
Couleur(s)	Inox et noir
Lieu de fabrication	FRANCE
Marque	LOUIS TELLIER (BC)
Code fiscal	8205510000

Marché Cible

Cible	Professionnel, Domestique

Descriptif technique

Dimensions produit nu (**cm**)	38.5 x 11.5 x 23 (L x l x H)
Poids produit nu **(kg)**	1.5 Kg
Matériaux	Inox et PP
Accessoires	Oui
Pièces détachées	Oui
Mode d'emploi	Non
Garantie	2 ans
Brevet	Non
Autre	
Produit Elec. Puissance (**W**)	
Produit Elec. Nb Piles Fournies	
Produit Elec. Type Piles	

Conditionnement produit

Type d'emballage	Pack
Dimensions (**cm**)	42 x 14.5 x 8.5 (L x l x H)
Contenu (Nb unités)	1
Poids (**kg**)	1.7

Logistique

Logistique	Inner	Master
Quantités	0 pcs	10 pcs
Code Barres		
Palette (cm)	80 x 120	
Nb unités / palette	1440 pcs	
Nb couches / palette	6	
Nb carton / couche		
Hauteur palette (**cm**)	180	
Poids palette (**Kg**)	450	



Description

MANDOLINE DU CHEF : Cette mandoline haut de gamme en inox est idéale pour trancher et réaliser frites et juliennes en un tour de main. Réversible, elle passe de la lame lisse à la lame gaufrée d'un simple retournement.

MATÉRIAU DE QUALITÉ : Elle est fabriquée en inox, un matériau hygiénique, résistant et durable, prisé en cuisine professionnelle et nécessitant peu d'entretien.

4 BLOCS EFFILEURS : Pour varier la présentation de vos légumes, elle est munie de quatre blocs effileurs offrant deux résultats visuels, une lame lisse et une lame gaufrée.

ÉPAISSEUR RÉGLABLE : L'épaisseur des tranches et gaufrettes est réglable à 2, 4, 7 et 10 mm pour des découpes variées : tranches, juliennes, frites et gaufrettes.

STABLE ET SÛRE : Ses poignées et ses pieds antidérapants offrent une bonne stabilité, et son poussoir de protection garde les doigts à distance de la lame.