Fiche technique

Mandoline japonaise - petit modèle 65 mm - gamme standard

Identification

Désignation	**Mandoline japonaise - petit modèle 65 mm - gamme standard - Louis Tellier**
Référence	8486JAPP
Code barres	3700265014015
Couleur(s)	Inox et beige
Lieu de fabrication	JAPON
Marque	BENRINER
Code fiscal	8210000000

Marché Cible

Cible	Professionnel, Domestique

Descriptif technique

Dimensions produit nu (**cm**)	32 x 12 x 5 (L x l x H)
Poids produit nu **(kg)**	0.36 Kg
Matériaux	ABS, inox
Accessoires	Oui
Pièces détachées	Non
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**)	37 x 14 x 5 (L x l x H)
Contenu (Nb unités)	3
Poids (**kg**)	0.4

Logistique

	Inner	Master
Quantités	0 pcs	36 pcs
Code Barres		
Palette (cm)	x	
Nb unités / palette	pcs	
Nb couches / palette		
Nb carton / couche		
Hauteur palette (**cm**)		
Poids palette (**Kg**)		



Description

MANDOLINE JAPONAISE BENRINER — PETIT MODÈLE 65 MM : Cette mandoline japonaise de qualité professionnelle en ABS et inox est idéale pour couper finement fruits et légumes en un tour de main. Véritable Benriner fabriquée au Japon.

3 LAMES INTERCHANGEABLES : Afin de varier la présentation de vos légumes, elle est munie de 3 peignes effileurs interchangeables (1, 2 et 4 mm) à utiliser en fonction de vos besoins.

ÉPAISSEUR RÉGLABLE : L'épaisseur des tranches coupées par la lame lisse est réglable de 0,5 à 5 mm, pour des découpes de tous formats adaptées à chaque légume ou fruit.

SÉCURITÉ : Pour plus de sécurité, elle est munie d'un poussoir qui protège les doigts au cours de l'utilisation, pour trancher en toute sérénité.

PRATIQUE À L'ENTRETIEN : Sa lame se démonte pour un nettoyage facile ; l'ABS supporte une résistance thermique de 70°C, pour un usage quotidien durable.