



Cocinar hace bien

Mandolina

Categoría: Bazar | Código: 60050209

Descripción

La mandolina de acero inoxidable con tratamiento PVD combina resistencia, durabilidad, precisión y diseño. Su sistema de ajuste permite regular el espesor de corte entre 1 mm y 5 mm. Además, su agarre ergonómico proporciona mayor comodidad y control, mientras que la base de silicona garantiza una adherencia óptima para un uso seguro y eficiente.

El accesorio sujetador de alimentos, permite deslizarse sobre la superficie de la mandolina con facilidad, brindando mayor seguridad en cada corte.

Datos técnicos

Sistema de ajuste



Permite regular el espesor de corte de 1 mm y 5 mm

Base de apoyo



Evita que el rallador se deslice durante el uso y permite, gracias a la silicona, utilizarse apoyado sobre las piezas directamente.

Medidas



37cm x 8.2cm x 2cm



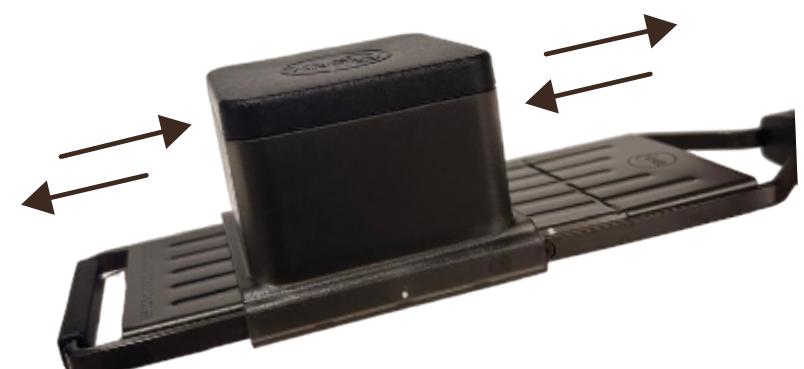
Producto cortante. Utilice siempre el sujetador de alimentos para mayor seguridad.



Color disponible



Negro



Productos relacionados

- Rallador de grano fino
- Rallador de grano medio
- Rallador de grano grueso
- Rallador de cintas

Mandolina

Características



Permite realizar cortes en láminas lisas en distintos espesores para una variedad de platos.



Cuenta con accesorios de seguridad como el sujetador o empujador de alimentos, que protege las manos durante el corte y permite aprovechar al máximo los ingredientes.



Materiales de alta calidad: fabricada en acero inoxidable con tratamiento PVD, lo que le otorga mayor resistencia a la corrosión, rayones y desgaste, además de un acabado elegante y duradero.

Cuidados e higienes



Siempre lavar y secar antes y después de utilizar.

No dejar en contacto con restos de alimentos durante largo periodo de tiempo.



Utilizar esponja o paño suave con detergente de uso doméstico normal para su limpieza. No utilizar esponjas abrasivas ni metálicas para su limpieza.

Advertencias



NO recomendable para lavado en lavavajillas.

NO lavar con lavandina ni agentes agresivos de limpieza.

NO exponer al contacto directo con fuego.



Secar con suavidad la hoja evitando dejar rastros de humedad antes de guardarla.



Mantener siempre fuera del alcance de los niños.
Producto cortante, manipular con cuidado y extrema precaución.