



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.

Ojal para colgar

Diseñado para guardar colgarlo en ganchos o barras de cocina.

Fabricado en Acero inoxidable con tratamiento PVD negro

Este acero posee un tratamiento que brinda una capa súper dura y resistente a la corrosión, el desgaste y los rayones.

Accesorio sujetador de alimentos

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.

Modos de uso

- 1 Lavar y secar la mandolina antes y luego de su uso.
- 2 Utilizar siempre sobre una superficie estable y plana.
- 3 Utilizar la mariposa de la parte posterior para ajustar el espesor de corte deseado.
- 4 Asegurar el correcto apoyo de la mandolina. Antes de utilizarla.
- 5 Utilizar siempre el sujetador de alimentos para mayor seguridad.
- 6 Deslizar el alimento de forma firme y controlada a lo largo de la mandolina. Realice movimientos suaves y constantes para obtener cortes precisos.