

# Julienschneider Professional



## Artikeltext

Gleichmäßige Gemüsestreifen für die kreative Küche.

Mit dem Julienschneider werden Möhren, Zucchini, Rettiche, Rote Beete und andere Gemüsearten in gleichmäßig feine, 3mm dünne Streifen geschnitten.

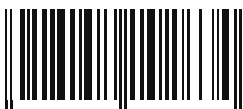
Der Julienschneider wird ganz unkompliziert wie ein Sparschäler verwendet und hilft bei der Herstellung von Gemüsespaghetti, Garnituren, Gemüseestern oder Suppeneinlagen. Der Kreativität sind keine Grenzen gesetzt.

Die hochwertig gehärtete, extrem scharfe Klinge bewältigt auch harte Gemüse spielend und sehr bleibt lange scharf. Auch größeren Mengen schneiden sich völlig ermüdungsfrei.

Rostfreier Stahl, spülmaschinengeeignet.

Produktmaße: 18,00 cm \* 6,80 cm \* 1,00 cm

**Made in Germany**



4 018157 102634



## Produkteigenschaften

Serie	Professional
Pflege	spülmaschinengeeignet
Designer	Ralph Krämer
Awards	
GreenGrip	-
FSC	-

## Technische Daten

Artikelnummer	10 093 12 02
EAN / GTIN	4018157102634

## Material

Edelstahl 18/10, DIN 1.4301; Klinge: DIN 1.4034 gehärtet  
Griffmaterial: PA glasfaserverstärkt  
Konformität: REACH & Regulation (EU) 10/2011

## Kaufmännische Daten

Verpackungseinheit	6
<b>Empf. VK-Preis</b>	<b>€ 26,91</b>
	inkl. 19 % MwSt.