

Gemüsehobel 2 mm



Artikeltext

Der handlich-kompakte Gemüsehobel für 2 mm dicke Scheiben. Anders als bekannte gerade oder V-förmige Hobelklingen ist die in Solingen entwickelte und patentierte Klinge des Gemüsehobels parabelförmig gebogen. Der Schneidewinkel ändert sich stetig und imitiert den wiegenden, butterweichen Schnitt eines Kochmessers. Das Ergebnis sind eine bisher unbekannte Schneidleistung und eine Klinge, die lange Zeit Ihre extreme Schärfe hält.

Ein Restehalter mit integriertem Klingenschutz sorgt für sicheres Arbeiten und ermöglicht die Verarbeitung bis zur letzten Scheibe. Als Klingenschutz verwendet erhält er dauerhaft die Schärfe der fachmännisch gehärteten Klinge und schützt vor Verletzungen.

triangle engagiert sich für nachhaltige Produktion und setzt zunehmend alternative Materialien ein, wann immer möglich. Der Umwelt zuliebe besteht der Hobel daher aus einem hochwertigen und lebensmittelechten PA-Kunststoff mit 30% Strohfasern-Anteil.

Produktmaße: 24,50 cm * 8,90 cm * 4,00 cm

Made in China



4 018157 130705



Produkteigenschaften

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

Technische Daten

Artikelnummer	50 150 02 02
EAN / GTIN	4018157130705

Material

Edelstahl 18/8, DIN 1.4310; Edelstahl DIN 1.4028, gehärtet
Griffmaterial: PP; Weizenstroh (35-40%)
Konformität: REACH & Regulation (EU) 10/2011

Kaufmännische Daten

Verpackungseinheit	6
Empf. VK-Preis	€ 25,00
	inkl. 19 % MwSt.