

Julienneschneider Spirit



Artikeltext

Gleichmäßige Gemüsestreifen für die kreative Küche. Mit dem triangle Julienneschneider werden Möhren, Zucchini, Rettiche, Rote Beete und andere Gemüsearten in gleichmäßig feine, 3mm dünne Streifen geschnitten. Der Julienneschneider 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 bleibt lange scharf.

Der „Spirit“-Griff ist etwas dicker und liegt somit perfekt und ermüdungsfrei in der Hand. Für den Alltagsgebrauch, für ambitionierte Hobbyköche und Profis entwickelt. Aus hochwertigem Kunststoff, mit Aufhängeöse.

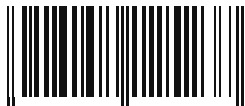
Der Umwelt zur Liebe: Bei dem für Griffe der Serie Spirit verwendeten GreenGrip handelt es sich um einen 98% biobasierten Kunststoff mit 40% Holzanteil.

Rostfrei und spülmaschinengeeignet.

Hergestellt in Deutschland.

Produktmaße: 20,50 cm * 6,80 cm * 1,50 cm

Made in Germany



4 018157 125237



Produkteigenschaften

Serie	Spirit
Pflege	spülmaschinengeeignet
Designer	Ralph Krämer & Fierus Design
Awards	
GreenGrip	ja
FSC	-

Technische Daten

Artikelnummer	72 093 12 02
EAN / GTIN	4018157125237

Material

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

Kaufmännische Daten

Verpackungseinheit	6
Empf. VK-Preis	€ 26,91
	inkl. 19 % MwSt.