



TECNOSERVICE'21 srl

by Tinti Sergio
Via Carlo Pisacane, 134
61032 Fano (PU) Italy
P.IVA IT0200411413

Tel. +39 0721 805911
FAX +39 0721 809794
e-mail: staff@technochef.it
www.technochef.it
www.technochef.eu

Servizi e tecnologie per la ristorazione dal 1973 ... Services and Technologies for professional catering since 1973



DESCRIZIONE PROFESSIONALE

MANDOLINA AFFETTAVERDURE con 2 LAME

- realizzata in acciaio inox - PP - TPR,
- fornita con due lame e protezione di sicurezza per la mano,
- la confezione include una mandolina dotata di lama a filo diritto per affettare, una lama per il taglio julienne e un supporto di sicurezza proteggitto per contenere le verdure e la frutta durante il taglio
- consente di regolare lo spessore di taglio
- dim.cm 33,5x8,5

MARCHIO CE

CODICE	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
IL-14840000IVV	Mandoline affettaverdure in acciaio inox, con 2 lame, dim.cm 33,5x8,5	€ 22,75 + IVA € 27,76 IVA incl. Spedizione in Italia: calcolata nel carrello Consegna: da 4 a 9 giorni



ISTRUZIONI

La Mandolina dispone di due lame, una a filo diritto **(a)** e una per il taglio julienne **(b)**.

La lama a filo diritto è ideale per affettare verdura o frutta, è particolarmente utile per realizzare fette sottili.

La lama julienne permette di tagliare la verdura a bastoncini.

Per utilizzare la lama julienne far scorrere verso il manico il cursore (2) posto nella parte posteriore della Mandolina.

Regolazione dello spessore di taglio:

Mediante il cursore **(1)** posto nella parte superiore della Mandolina è possibile regolare lo spessore delle verdure o della frutta da affettare. Per la regolazione dello spessore è sufficiente far scorrere il cursore da destra verso sinistra in una delle tre posizioni selezionabili, il divario tra la piastra **(3)** e la lama rappresenta lo spessore della fetta che si otterrà. Dopo aver regolato lo spessore desiderato e aver scelto il tipo di taglio che si vuole ottenere la Mandolina è pronta per essere utilizzata; inserire l'ortaggio o il frutto nel supporto di sicurezza e farlo scorrere sulla lama esercitando una pressione uniforme. **Per bloccare la piastra portare il cursore sulla posizione blocco rappresentata dal disegno di un lucchetto.**

Pulizia e Manutenimento:

Al primo utilizzo si consiglia di lavare la Mandolina e il supporto di sicurezza in acqua calda e detersivo per piatti.

Dopo ogni utilizzo lavare con acqua corrente e detersivo per eliminare tutti i residui. Dopo il lavaggio asciugare con cura. Per facilitare la pulizia è possibile estrarre la piastra **(3)** facendo leva **(con molta cautela)** dalla parte superiore vicino al manico.

Raccomandazioni:

Prima dell'utilizzo leggere attentamente le istruzioni. **La Mandolina deve essere utilizzata con la dovuta cautela poiché le lame sono estremamente affilate.** Per affettare la verdura e la frutta utilizzare SEMPRE il dispositivo di sicurezza protetti-dita.

Tenere la Mandolina fuori dalla portata dei bambini.

