



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 4 LAME INTERCAMBIABILI

- realizzata in acciaio inox - PP,
- completa di 4 lame intercambiabili e di un supporto di sicurezza proteggi-dita;
- dispone di una selezione di lame per affettare in modi differenti: le 4 lame intercambiabili possono essere utilizzate singolarmente o in combinazione per ottenere diversi spessori di taglio, taglio julienne, taglio a griglia (waffle) e taglio ondulato (crinkle)
- dim.cm 40x18

La confezione include:

- 1 mandolina
- 1 lama a filo diritto
- 1 lama a filo ondulato
- 2 lame per il taglio julienne:
 - lama fine con 26 denti (larghezza 4 mm)
 - lama media con 16 denti (larghezza 6 mm)
- un supporto di sicurezza proteggi-dita per contenere frutta e verdura durante il taglio.

MARCHIO CE

CODICE	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
IL-148500001VV	Mandoline affettaverdure in acciaio inox, con 4 lame intercambiabili, dim.cm 40x18	€ 29,01 + IVA € 35,39 IVA incl. Spedizione in Italia: calcolata nel carrello Consegna: da 4 a 9 giorni



Lama a filo diritto per affettare

Lama a filo ondulato per il taglio ondulato e waffle



Lama julienne taglio fine

Lama Julienne media



ISTRUZIONI

Posizionare la lama a filo diritto o a filo ondulato (a) nell'alloggiamento orizzontale (1). Per il taglio julienne, inserire la lama(b) nell'alloggiamento (2). Assicurarsi di inserirle completamente negli appositi alloggiamenti. Per estrarre la lama a filo diritto / filo ondulato tirare dal manico verso l'esterno. Per estrarre le lame julienne tirare dalla parte del manico verso l'esterno. Per facilitarne l'estrazione far scorrere acqua corrente su di esse.

Regolazione dello spessore di taglio:

Mediante la manopola (3) posta sulla Mandolina è possibile regolare lo spessore delle verdure o della frutta da affettare. Per la regolazione è sufficiente ruotare la manopola (3) e far scorrere la piastra verso l'alto o il basso; il divario tra la piastra e la lama rappresenta lo spessore della fetta che si otterrà. Dopo aver regolato lo spessore e aver inserito le lame 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.

Tagli che si possono ottenere:

La lama a filo diritto è ideale per affettare verdura o frutta. È particolarmente utile per realizzare fette sottili. La lama a filo ondulato è ideale per realizzare il taglio crinkle (taglio ondulato) e il taglio waffle (taglio a cialda). Il taglio crinkle richiede un solo passaggio dell'ortaggio sulla lama. Il taglio waffle richiede due passaggi dell'ortaggio sulla lama; al primo passaggio far scorrere l'ortaggio nel normale verso di taglio, al secondo passaggio ruotarlo di 90°. Alternando i due versi di taglio si ottiene il taglio waffle. La lama julienne permette di tagliare la verdura a bastoncini in 2 differenti larghezze 4, 6 mm e in vari spessori. Per ottenere il taglio julienne utilizzare la lama con filo diritto in combinazione la lama julienne. La lama ondulata è ideale per ottenere tagli ondulati e waffle (a ridosso). Il taglio ondulato richiede un solo passaggio dell'ortaggio sulla lama (spessore della fetta da 6 a 11 mm). Il taglio waffle richiede due passaggi dell'ortaggio sulla lama; al primo passaggio far scorrere l'ortaggio nella normale direzione di taglio, al secondo passaggio ruotarlo di 90°. Alternando le due direzioni di taglio si ottiene il taglio waffle (spessore della fetta 3,5 mm).

Pulizia e Mantenimento:

Al primo utilizzo si consiglia di lavare la Mandolina, il supporto di sicurezza e le lame in acqua calda e detersivo per piatti. Dopo ogni utilizzo lavare con acqua corrente e detersivo al ne eliminare tutti i residui. Dopo il lavaggio asciugare con cura.

Raccomandazioni:

Prima dell'utilizzo leggere attentamente le istruzioni. La Mandolina deve essere utilizzata con la dovuta cautela su un piano di lavoro stabile, aprendo completamente le gambe antiscivolo. Le lame sono estremamente affilate e devono essere maneggiate con cura. Per evitare di ferirsi devono essere afferrate dalla parte del manico. Per affettare la verdura e la frutta utilizzare SEMPRE il dispositivo di sicurezza proteggi-dita. Tenere la Mandolina fuori dalla portata dei bambini.

STRAIGHT EDGE BLADE			
SLICE		JULIENNE CUT	
Blade 4 mm		Blade 6 mm	
▼ 1 = 2mm	▼ 5 = 7mm	▼ 1 = 2mm	▼ 4 = 6mm
▼ 2 = 3mm	▼ 6 = 8mm	▼ 2 = 3mm	▼ 5 = 7mm
▼ 3 = 5mm		▼ 3 = 5mm	▼ 6 = 8mm
▼ 4 = 6mm		▼ 4 = 6mm	

SERIATED EDGE BLADE			
CRINKLE CUT		WAFFLE	
Blade 4 mm		Blade 3,5 mm	
▼ 1 = 6mm	▼ 6 = 9mm	▼ 1 = 6mm	▼ 6 = 9mm
▼ 2 = 7mm	▼ 9 = 12mm	▼ 2 = 7mm	▼ 9 = 12mm
▼ 3 = 8mm	▼ 11 = 14mm	▼ 3 = 8mm	▼ 11 = 14mm

