



de Buyer Mandoline Viper

★★★★★ (1)

Art.-Nr.: 201600

149,- €

inkl. 19% MwSt., inkl. Versandkosten für Deutschland

(unverbindliche Preisempfehlung des Herstellers 169,90 €, inklusive 19% MwSt.)

Lieferzeit: zwei Monate

Beschreibung:

de Buyer Mandoline Viper. Der hochwertige Profi-Gemüse hobel mit scharfer Klinge und zwei verschiedenen Julienne-Vorsätzen. Die de Buyer Mandoline der Serie Viper ist ein Multitalent für die Profi-Küche. Dank der V-förmigen Klinge werden selbst sehr weiche Früchte und Gemüsesorten präzise und sauber geschnitten. Durch den ergonomischen Schieber geht die Schneidarbeit leicht von der Hand. Mit Handschutz, Drehkontrolle und integriertem Systemmechanismus zum Würfelschneiden. De Buyer wurde 1830 in Frankreich gegründet und fertigt hochwertiges Kochgeschirr für Profi- und Hobbyköche mit einem hohen Anteil an Handarbeit. Das Unternehmen steht für die Kombination von perfektem Gebrauchsnutzen, ästhetischem Design und bester Qualität, was auch durch die engen Erfahrungsaustausch mit Köchen aus aller Welt widerspiegelt. Zum Sortiment von de Buyer zählen unter anderem hochwertigen Eisenpfannen mit Bienenwachsbeschichtung, Kupfergeschirr und Mandolinen.

Eigenschaften:

der de Buyer Mandoline Viper: Material: Kunststoff, Edelstahl rostfrei mit horizontaler Klinge und 2 Julienneklingen (4 und 10 mm) V-förmige Klinge Schnitthöhe von 1 bis 8 mm verstellbar Ergonomischer Schieber mit Handschutz, Drehkontrolle und integriertem Systemmechanismus zum Würfelschneiden inklusive Aufbewahrungsbox für Aufsätze Maße (L/B/H): 44 x 18,5 x 15 cm

Passend dazu



Küchenprofi Gemüse-Hobel
Professional

42,95 €*
42,95 €

★★★★★ (11)



Westmark Gemüseschneider V-Plus

51,95 €*
51,95 €

★★★★★ (4)

* Alle Preisangaben inkl. MwSt. und Versandkosten