

# KOBRA<sup>V</sup> 19.3°<sup>®</sup>

**NEW**

J<sup>DESIGN</sup>  
**de Buyer**



20

## Le COUPE-TRANCHE par DE BUYER *The slicer by de Buyer*

### PROFESSIONNEL

En acier inoxydable et polymères composite.  
Lame de qualité professionnelle fabriquée à Thiers.  
Technique inspirée de notre modèle professionnel.

### EFFICACE – un tranchant parfait

Lame en V crantée : la lame pénètre facilement dans le produit • Les micro-dentelures de la lame permettent de couper plus facilement tous les fruits/légumes en tranches très fines, tout en préservant la constitution de leur chair.  
Angle de coupe à 19°3' optimisé.

Coupe facilement et parfaitement tous les fruits et légumes mêmes les plus mous (tomates, poires, etc.)

### PRATIQUE & FACILE

La rampe en inox permet aux aliments de bien glisser pour un mouvement facile

Simplicité de réglage de la hauteur de coupe : la molette intégrée au bout du manche permet de régler l'épaisseur jusqu'à 5 mm

Poignée ergonomique pour une prise en main naturelle ;

Entretien facile - Passe au lave vaisselle

### COMPACT

Encombrement optimisé : 368x80x121 mm Le poussoir se clipse dessous pour un rangement facile.

### SÛR

Poussoir protecteur : pas de contact avec la lame lors de l'utilisation

Poignée anti-glisse surmoulée en silicone: prise en main sûre lors de l'utilisation

Stabilité lors de la coupe grâce aux pieds anti-dérapants.

### PROFESSIONAL

Stainless steel and composite polymers - Blade produced in Thiers, the French famous town specialized in professional cutlery.

Technique inspired from our professional model

### EFFICIENT – perfect cutting edge

V-shaped blade: the blade penetrates the product easily.  
Optimised cutting angle at 19,3°.

Cuts easily and perfectly all fruits and vegetables, even the softest ones (tomatoes, pears, etc.) Micro-serration of the blade enables the thinnest cut of fruit/vegetable with skin and preserves their flesh composition.

### PRACTICAL & EASY

The stainless ramp allows the sliding of the food for an easy movement. Easy to adjust the height of the cut: the thumb wheel integrated at the end of the handle allows the adjustment of the thickness up to 5 mm. Ergonomic handle for a natural feel. Easy cleaning. Dishwasher safe.

### COMPACT

Optimised space saving : 368x80x121 mm The pusher clips on for easy storage.

### SAFE

Protective pusher : no contact with the blade, during use. Silicone moulded anti-sliding handle: safe handling during use. Stability during cutting due to the anti-skid feet.

**TRANCHANT PARFAIT**

grâce à la lame en V et son angle de coupe à 19,3°  
**Perfect cut**  
Thanks to the V-blade and its angle 19,3°

**RÉGLAGE PRÉCIS**

jusqu'à 5 mm avec la mollette  
**Precise thickness adjustment**  
until 5 mm thick



**RÉGLAGE PRÉCIS**

jusqu'à 5 mm avec la mollette  
**Precise thickness adjustment**  
until 5 mm thick

**MICRO-DENTELURES**

Tranche facilement les fruits/légumes  
les plus mous ou à peau  
**Micro-serration**  
Easy cut of all fruits/vegetables also those  
with skin, even the softest ones.

**PRISE EN MAIN SÛRE**

grâce à la poignée ergonomique  
anti-glisse en silicone  
**Ergonomic nonslip handle**

ENCOMBREMENT MINIMUM LORS DU RANGEMENT  
EASY STORAGE WITH A MINIMUM SPACE



POUSOIR PROTECTEUR  
PROTECTIVE PUSHER



**COUPE-TRANCHE KOBRA 19,3° V COMPLET AVEC POUSSOIR  
COMPLETE SLICER KOBRA 19,3° V WITH PUSHER**

REF. 2011.00

**Manuel  
d'utilisation  
inclus  
Owners' manual  
included**

