

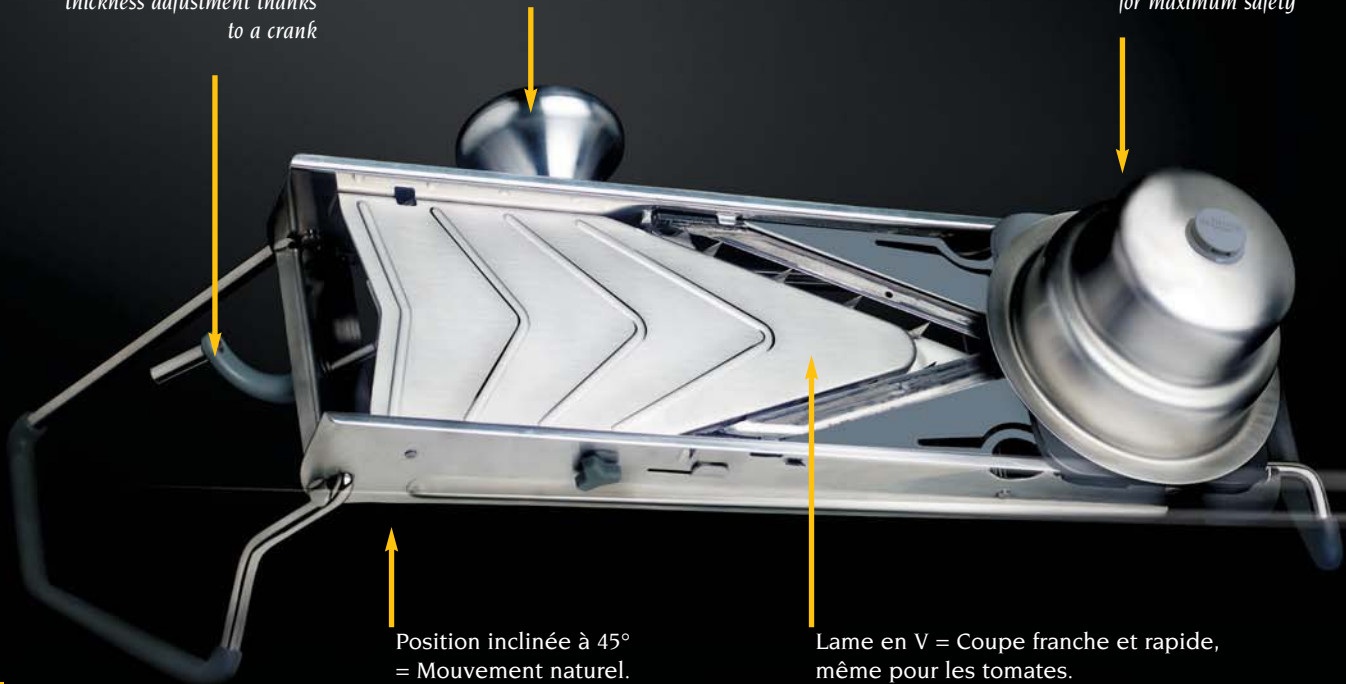
LA MANDOLINE

Professionnelle

Réglage par manivelle
= Grande précision
*Precise and easy
thickness adjustment thanks
to a crank*

Poignée réversible
pour droitiers ou gauchers
Handle reverses for right - and left-handed use

Poussoir ergonomique
= sécurité maximum
*Ergonomic pusher
for maximum safety*



Position inclinée à 45°
= Mouvement naturel.
*45°- tilt for natural
and comfortable handling*

Lame en V = Coupe franche et rapide,
même pour les tomates.
*V-shaped blades assure easy and precise cutting
even with smooth vegetables/fruits like tomatoes.*

24

LA MANDOLINE V PROFESSIONNELLE

Mandoline professionnelle

en acier inoxydable et polycarbonate
Lames et peignes en acier coutellier
inoxydable

Professional Mandoline

and blades made of high-quality stain-
less steel and polycarbonate

2010.21

Mandoline avec 2 lames horizontales
- 2010.95 et 2010.96 -
+ 3 peignes Juliennes 10 - 7 et 4 mm

*Mandoline with 2 horizontales blades
- 2010.95 and 2010.96 -
+ 3 Julienne blades 10-7 and 4 mm*

2010.30

Mandoline avec les 3 lames horizontales
- 2010.95/2010.96 et 2010.97 -
+ 4 peignes Juliennes 10 - 7- 4 et 2 mm

*Mandoline with 3 horizontales blades
- 2010.95/2010.96 and 2010.97 -
+ 4 Julienne blades 10-7-4 and 2 mm*



PRÉSENTOIR/DISPLAY

La Mandoline V Professionnelle
670 x 265 x 1734 mm
Contient/Contents : 7 Mandolines
2010.00



Livrée dans une mallette de rangement /transport

Avec DVD de démonstration et manuel d'utilisation

Delivered in a storage/transport plastic box With DVD and owners' manual



Poussoir / Pusher
2010.59



Lame finement crantée - spéciale pour fruits/légumes mous / Extra serrated blade for very smooth fruit/vegetable
2010.97

POUSSOIR EXTRA-LONG EXTRA LONG PUSHER

Pour les fruits ou légumes longs. Pour les coupes allongées. Frites géantes - Bâtons de carottes - Chips de courgettes - Tagliatelles de pommes de terre, concombres ou courgettes - Bâtonnets de légumes pour apéritifs (radis noir, carottes, concombres) - lamelles d'aubergines pour moussaka - etc.

Le poussoir long se met à la place du poussoir rond traditionnel de la Mandoline V Professionnelle et s'utilise de la même manière. Il est composé de 2 parties :

Chariot en polycarbonate alimentaire (vient accueillir les produits à couper).

Poussoir en polycarbonate et inox.

Perfect for long fruit and vegetables and very long cutting shapes. Extra large chips - carrots sticks - Zucchini crisps - Tagliatelles of potatoes, cucumber or zucchini - vegetable appetizers (sticks of horseradish, carrots, cucumbers) - strips of aubergine for moussaka - etc.

The long pusher is used in place of the traditional round Mandoline V Professionnelle's pusher; it is composed with 2 parts:

The food receptacle made of alimentary polycarbonate (holds the food products to be cut).

The pusher made of polycarbonate and stainless steel.



ACCESSOIRE / ACCESSORIE

Poussoir extra-long pour légumes longs

Extra long pusher for long vegetables

2010.55



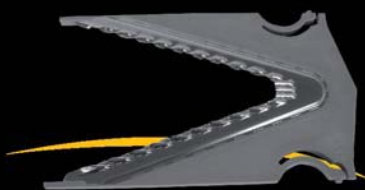
Lame lisse / Straight blade
2010.96



Julienne / Blade 2 mm
2010.91



Julienne / Blade 4 mm
2010.92



Lame ondulée / Serrated waffle blade 2010.95



Julienne / Blade 7 mm
2010.93



Julienne / Blade 10 mm
2010.94