



Merk: **Graef**
Model: 140333



€ 199,99



Omschrijving

De allesnijder G 52 TWIN van Graef combineert een aantrekkelijk design met de beste snijresultaten, een eenvoudige bediening, veiligheid en efficiëntie - plakje voor plakje. Want deze allesnijder staat voor een extreem compacte constructie bij een maximale snijcapaciteit. De van metaal gemaakte machine met antislipvoet vindt door het geringe grondoppervlak van slechts 23 cm in de breedte en 32,5 cm in de diepte (nauwelijks groter dan een DIN A4-vel!) zelfs een plaatsje in kleine keukens met een klein werkoppervlak. Met de G52 TWIN kunnen broden of andere snijwaren tot een breedte van 22 cm worden gesneden. De energiezuinige motor met een pieksnijvermogen van max. 170 watt drijft een 170 mm breed RVS-mes met kartelprofiel aan. Met de grote, lichtlopende slede wordt het snijmateriaal exact naar het mes geleid. Bovendien maakt het extra meegeleverde hammenmes met een gladde snijkant het snijden van flinterdunne plakken mogelijk, voor puur smaakgenot. De G 52 TWIN van Graef overtuigt door zijn eenvoudige gebruik en kan traploos op snijdiktes tussen 0 en 2 cm worden ingesteld. Voor een eenvoudige reiniging of het verwisselen van het mes garandeert de veiligheidssluiting dat het mes snel en risicovrij kan worden verwijderd. Bovendien kan de slede door de kinderbeveiliging "Clip" worden vergrendeld, zodat de messen altijd volledig afgedekt zijn.

Inclusief extra hammenmes (glad snijvlak)

Specificaties

ALGEMEEN

Elektrisch	Ja
------------	----

FYSIEKE KENMERKEN



Antislipvoetjes	Ja	Diameter mes	17 cm
Kleur	Grijs, Zwart	Kleur/Stijl	Antraciet
Materiaal	POLYCARBONAAT, Roestvrij staal (RVS)	Mestype	Gekarteld inox mes, Glad mes
Met vingerbescherming	Ja		

GEBRUIKSGEMAK

Dikteregeling	0 - 20 mm	Met resthouder	Ja
---------------	-----------	----------------	----

STROOM

Vermogen	170 W
----------	-------