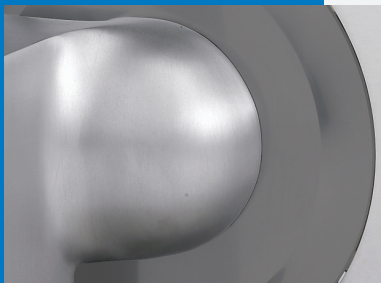


Käseschneider

K 2504

**Für Vegetarier
und
Käseliebhaber**



**Alu / Inox | Gradschnitt | Messer 250 mm | Stand 460 x 320 mm
Schnittdicke 0 - 15 mm | Schnittkapazität 220 x 165 mm**

So ein Käse! Klebrig, weich oder fest, gereift oder frisch - das Schneiden von Käse stellt besonders hohe Anforderungen an eine Aufschnittmaschine. Kein Problem für unseren Käseschneider, denn das Spezialgetriebe mit reduzierter Geschwindigkeit für schonendes Schneiden von Käse, sowie das teflonisierte Messer garantieren Perfektion - von der ersten bis zur letzten Scheibe. Dank der freitragenden Konstruktion passt eine Platte direkt unter das Messer. Nach dem Käse kommt die Reinigung, welche dank der abnehmbaren Teile besonders schnell geht. Das nächste Raclette kann kommen!

- Bodenplatte, Messerschutz und Restenhalter für Reinigung abnehmbar
- Stabile, formschöne Piezoschalter aus Metall
- Bodenplatte und Messerschutz aus Inox
- Bodenplatte kann als Tablett benutzt werden
- Elegante, zweckdienliche Konstruktion
- Der Schlitten läuft leicht und exakt, dank fixer Längsachsenführung
- Einfach und sicher in der Bedienung
- Teflonmesser für beste Gleiteigenschaften
- Die nach vorne versetzte Messerachse garantiert einen sauberen Tranchenauslauf, kein Abknicken der Scheibe
- Freitragende Konstruktion und viel Platz für Platten direkt unter dem Messer
- Zweistufiger Schleifer, für perfekte Schärfergebnisse
- Nicht fix montiert, für stets saubere Schleifsteine
- Einfaches Schärfen des Messers, Ergebnis wie frisch vom Schleifservice

Walter Hofmann AG
Industriestrasse 30
4912 Aarwangen
Tel 062 923 13 13
Fax 062 922 21 22
info@hofmann-ag.ch
www.hofmann-ag.ch