

## FICHE TECHNIQUE

**ARTICLE**Désignation : **Trancheuse à fromage CHEESE-O-MATIC®**Code Bobet : **24355**Unité de vente : **Unité**

Photos non contractuelles

**CARACTERISTIQUES****TRANCHEUSE MANUELLE**

- Matière : HMPE, Aluminium, Plastique
- Couleur : Noire et blanche
- Dimensions : 477x358x110mm
- Poids : 6,3 Kg
- Poignées "Wire safe" ergonomique pour une bonne prise en main tout en confort
- Cales d'arrêts pour un bon maintien du fromage
- Visuel attractif et élégant, idéal pour les comptoirs
- Pour tous types de fromages : jeunes, vieux, tendres, durs ou secs (8 kg, 12 kg, 16 kg)
- Fil à découper super résistant
- S'utilise aussi comme planche à découper
- Coupe facile et légère
- Ergonomique, sécurisé et hygiénique
- Ne passe pas au lave-vaisselle

**MODE D'EMPLOI :**

Posez le fromage sur le Cheese O Matic® et prenez le fil à poignée de la planche. Le fil permet une coupe franche et facile. Vous obtenez des morceaux avec une coupe nette et lisse, sans aucune perte. Le Cheese O Matic® permet de couper les fromages en deux, mais aussi en petits morceaux ou en tranches épaisses. Pour fixer le fil de découpe sur le fromage, un petit couteau à entailler est également disponible

**GAIN DE PLACE :**

En retirant les deux tiges du plateau, vous pouvez utiliser la base comme planche à découper.

