

Trancheuse à fromage Unika Pro

Avec la Trancheuse à Fromage Unika Pro, vous préparez en un tour de main les plus belles tranches de fromage. Grâce à la technique de coupe cunéiforme unique, vous pouvez aussi trancher les fromages ronds, avec moins de pertes de coupe. La trancheuse convient ainsi par excellence pour le fromage à raclette et les fromages à pâte mi-dure et dure.

Élément chauffant pratique

La trancheuse Unika Pro étant munie d'un élément chauffant, il est encore plus facile de couper les tranches de fromage. Grâce à la chaleur, le fromage adhère moins à la lame. Par ailleurs, le fromage vieux se brise moins facilement pendant la coupe.

Appareil de coupe facile à utiliser

L'Unika Pro est d'une utilisation simple. Les boutons de réglage permettent de régler très rapidement l'épaisseur des tranches, de 1 à 15 mm. Ce système de réglage amélioré offre un beau résultat de coupe, régulier.

Spécifications techniques:

Hauteur:	23 cm
Largeur:	38 cm
Profondeur:	54 cm
Longueur de la lame:	30 cm
Poids:	12 kg

