

Käseschneider Unika Pro

Mit der Käseschneidemaschine Unika Pro schneiden man im Handumdrehen die schönsten Käsescheiben. Durch die einzigartige keilförmige Schneidetechnik hat man bei runden Käsesorten weniger Schnittverlust. Eignet sich daher gut für Raclettekäse, halbfesten und harten Käse.

Praktisches Heizelement

Das Schneiden der Käsescheiben ist extrem einfach, da die Unika Pro über ein Heizelement verfügt. Durch die Wärme bleibt der Käse nicht so schnell am Messer haften, und auch alter Käse bricht hierdurch beim Schneiden weniger schnell.

Benutzerfreundliche Schneidemaschine

Der Unika Pro ist einfach in der Anwendung. Im Handumdrehen stellen Sie mit den Drehknöpfen die Scheibendicke ein. Die Scheiben lassen sich von 1 bis 15 mm einstellen.

Technische Daten:

Höhe:	23 cm
Breite:	38 cm
Tiefe:	54 cm
Länge der Klinge:	30 cm
Gewicht:	12 kg

