



La Mandoline Japonaise HENDI Sh?gun PRO, conçue en inox robuste et fabriquée au Japon, représente l'excellence en matière de tranchage. Dotée d'une lame japonaise de haute précision, elle garantit des coupes fines et régulières, idéales pour une grande variété de légumes, y compris les pièces volumineuses comme les courgettes ou les aubergines. L'épaisseur des tranches est facilement ajustable, offrant une flexibilité maximale à son utilisateur. Elle intègre également un protège-doigts pour une utilisation en toute sécurité. Un outil essentiel pour augmenter l'efficacité en cuisine professionnelle.

### Caractéristiques Produit :

Longueur (mm) : 380

Profondeur (mm) : 180

Hauteur (mm) : 45

Poids (kg) : 0.586

Matière : Inox

### Informations Logistiques :

Largeur : 380 mm

Profondeur : 180 mm

Hauteur : 60 mm