



FICHE TECHNIQUE

BOSKA
SINCE 1896

ARTICLE

Désignation : **Trancheuse à fromage CHEESE COMMANDER PRO+®**

Code Bobet : **24356**

Unité de vente : **Unité**



Photos non contractuelles

CARACTERISTIQUES



TRANCHEUSE MANUELLE

- Matière : Plastique ABS / acier inoxydable
- Couleur : Blanc
- Dimensions : 305 x 400 x 111 mm
- Poids : 1,44 Kg
- Types de fromages : Pâte molle et mi-dure (particulièrement adapté pour la découpe de fromages de plus petites tailles et plus mous)
- Coupe droite avec précision
- Facilité d'utilisation
- Compatible au lave-vaisselle
- Visuel attractif et élégant, idéal pour les comptoirs
- Deux types de pieds antidérapants pour un maintien optimal
- Livrée avec 6 fils de coupe de rechange
- Certificat NSF

MODE D'EMPLOI :

Posez le fromage sur le Cheese commander pro+® 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 commander pro+® permet de couper les fromages en deux, mais aussi en petits morceaux ou en tranches épaisses. Après chaque déplacement, le fil de coupe revient à sa position d'origine, ce qui facilite le travail.

Lien vidéo d'utilisation : <https://www.youtube.com/watch?v=NjTMaIAFrSo>



CARACTERISTIQUES ENVIRONNEMENTALES

Trancheuse à fromage CHEESE COMMANDER PRO+®

Code BOBET : 24356

Les impacts environnementaux de ce produit ont été analysés le long de son cycle de vie.



MATIERES PREMIERES

- Inox 100% recyclable

FABRICATION

- Utilisation d'énergie verte
- Fournisseur européen



FIN DE VIE

- Entreprise certifié B Corp qui est un label reconnaissant les bonnes pratiques des entreprises en termes d'impact social, sociétal et environnemental