

# KÄSESCHNEIDER

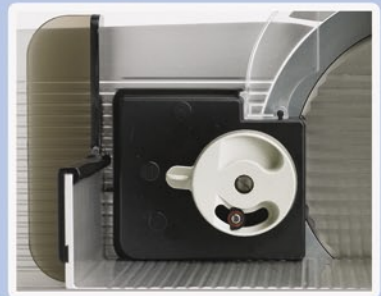
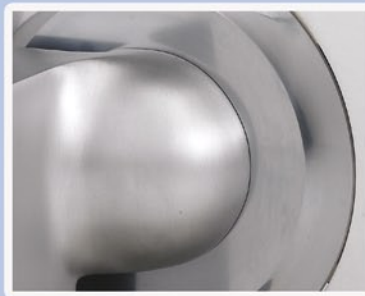
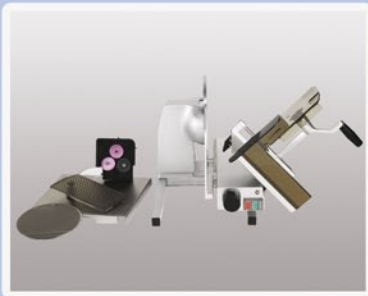
## K 2504

Alu / Inox  
Gradschnitt  
Messer 250 mm  
Stand 460 x 320 mm  
Schnittdicke 0 - 15 mm  
Schnittkapazität 220 x 165 mm



## Für Vegetarier und Käseliebhaber

So ein Käse! Klebrig, weich oder fest, gereift oder frisch - das Schneiden von Käse stellt besonders hohe Anforderungen an eine Aufschnittmaschine. Kein Problem für unseren Käseschneider, denn das Spezialgetriebe mit reduzierter Geschwindigkeit für schonendes Schneiden von Käse, sowie das teflonisierte Messer garantieren Perfektion - von der ersten bis zur letzten Scheibe. Dank der freitragenden Konstruktion passt eine Platte direkt unter das Messer. Nach dem Käse kommt die Reinigung, welche dank der abnehmbaren Teile besonders schnell geht. Das nächste Raclette kann kommen!



- Bodenplatte, Messerschutz und Restenhalter sind für die Reinigung abnehmbar
- Elegante, zweckdienliche Konstruktion
- Teflonmesser für beste Gleiteigenschaften
- Zweistufiger Schleifer, für perfekte Schärfsergebnisse
- Stabile, formschöne Piezoschalter aus Metall
- Der Schlitten läuft leicht und exakt, dank fixer Längsachsenführung
- Die nach vorne versetzte Messerachse garantiert einen sauberen Tranchenauslauf, kein Abknicken der Scheibe
- Nicht fix montiert, für stets saubere Schleifsteine
- Bodenplatte und Messerschutz aus Chromstahl
- Simpel und sicher in der Bedienung
- Freitragende Konstruktion und viel Platz für Platten direkt unter dem Messer
- Einfaches Schärfen des Messers, für Ergebnisse wie frisch vom Schleifservice
- Bodenplatte kann als Tablett benutzt werden