

NOUVEAU !

SUMO SLICER™

Aussi précis qu'un couteau avec la vitesse d'un robot !

- TRANCHE - RÂPE - ÉMINCE
- 3 LAMES EN ACIER INOXYDABLE INTERCHANGEABLES
- VENTOUSE VERROUILLABLE
- COMPACT POUR UN RANGEMENT FACILE

FINI LES ALIMENTS MAL COUPÉS ✓
FINI LA PERTE DE TEMPS PENDANT LES PRÉPARATIONS ✓
FINI LES ROBOTS LOURDS ET VOLUMINEUX QUI ENCOMBRENT LES PLACARDS ✓
SANS EFFORT ET COUPE NETTE ✓

Voici le SUMO SLICER™ !

La trancheuse turbo qui tranche, râpe et émince toutes les préparations en un temps record !
Le SUMO SLICER™ permet de **gagner du temps dans toutes les préparations** : soupes, pot-au-feu, salades, petits légumes émincés, condiments, linguines de courgettes, copeaux de chocolat... avec lui, il est possible de créer de délicieux repas de l'entrée au dessert avec 1 seul appareil et en un tour de main !
Compact et performant, le SUMO SLICER™ est si petit qu'il ne prend pas plus de place qu'une bouteille d'eau !
Petit mais productif : il permet de préparer une grande quantité d'ingrédients et en un minimum de temps !

Ventouse verrouillable

Grâce à ses 3 lames en aciers inoxydables, il suffit d'un tour de manivelle pour **trancher, râper ou émincer** avec autant de précision qu'un couteau ! Grâce à sa ventouse verrouillable, il se fixe sur n'importe quel plan de travail pour réaliser toutes les préparations en sécurité !
Une fois installé, il adhère parfaitement et ne bouge plus pour une **utilisation stable et sécurisée**.
Ultra simple d'utilisation, il suffit de fixer le SUMO SLICER™ sur le plan de travail grâce à sa ventouse ultra puissante, de positionner le légume dans la cheminée puis de tourner la manivelle ! Rien de plus facile !

1 ECONOMIE OFFERT

INCLUS :
1 SUMO SLICER
3 lames inoxydables
1 poussoir

Facile à nettoyer, il suffit de le rincer sous l'eau ou de placer tous les accessoires dans le lave-vaisselle.

PCB : 12

TÉL: 01.34.42.18.62 - FAX: 09.72.16.28.34



SUMO SLICER