

Allesschneider serano⁵

Art.-Nr. 553.045 / GTIN 40 04822 55345 0



Kurzbeschreibung

- Vollmetallausführung, schräg gestellt
- Silbermetalllic
- Wellenschliffmesser, 17 cm Ø
- Messerabdeckung
- Schnittstärkeeinstellung bis ca. 23 mm
- Sicherheits-Moment- und Dauerschalter
- Leichtlaufschlitten mit Edelstahlaufgabe - großflächig und abnehmbar
- Schlittenweg ca. 24 cm
- Schneidgut-Auffangschale
- Kabeldepot
- Garantie: 2 Jahre, Produkt aus deutscher Fertigung

Technische Daten

- Gleichstrommotor
- 230 Volt, 130 Watt, KB 10 min.
- VDE/GS, Schutzklasse 1, CE
- Maße: Breite 29,0 cm Höhe 24,5 cm Tiefe 37,0 cm
- Gewicht: 4,9 kg

Allesschneider serano⁵ – Semiprofessionelles Haushaltsgerät

Die schräg gestellte Vollmetallausführung des Allesschneiders serano⁵ garantiert, besonders bei dünnen Scheiben, beste Schneidergebnisse, was das Testergebnis der „Haus & Garten Test“ (Ausgabe 06/2018) beweist. Sie erzielte ein Gesamtergebnis von 1,4 (sehr gut).

Der semiprofessionelle und elegante Allesschneider serano⁵ fügt sich perfekt in die gehobene Küchenausstattung Ihres Zuhauses ein. Denn für häufiges Schneiden von Brot, Wurstwaren, Käse, Gemüse, Obst und mehr garantiert die Ausführung dieses Allesschneiders in Vollmetall eine hohe Stabilität, optimale Schneidergebnisse und eine lange Lebensdauer. Besonders von Vorteil ist der 130 Watt Gleichstrommotor: Er arbeitet sehr durchzugsstark und ist zugleich leise. Zudem verdoppelt sich der Kurzbetrieb auf 10 Minuten im Vergleich zu einem Wechselstrommotor. Durch den kraftvollen Gleichstrommotor ist das Schneiden mit der serano⁵ für den ambitionierten Hobbykoch oder die Familie kinderleicht.

Die Schrägstellung der Auflegefläche dient einer optimalen Schneideposition und ermöglicht ein Schneiden ohne großen Kraftaufwand. Zusätzlich unterstützt der Leichtlaufschlitten den Bedienkomfort. Der Schlitten kann bei Bedarf entriegelt und abgenommen werden. Für besondere Sicherheit sorgt der Dauer- und Momentschalter.

Das Gerät ist mit einem 17 cm Ø Wellenschliffmesser ausgestattet. Die großflächige Messerabdeckung sorgt für noch bessere Schneidergebnisse.

Für jeden ritter Alleschneider ist ein glattes Schinken- / Aufschnittmesser lieferbar.

Technische Änderung vorbehalten

Auszeichnungen



Über ritterwerk:

ritterwerk wurde 1905 von Franz Ritter gegründet. Seitdem entwickelt und fertigt das mittelständische Unternehmen Tisch- und Einbau-Hausgeräte, die den Küchenalltag erleichtern.

Das Unternehmen entwickelt, konstruiert und produziert, unter der Geschäftsleitung von Michael Schüller, ausschließlich in Gröbenzell bei München.

Die Unternehmensphilosophie „made in Germany“ steht dabei nicht allein für den Standort Deutschland. Sie bezieht hohe Qualitätsstandards, Nachhaltigkeit, Materialgerechtigkeit sowie funktionales Design ein, ganz im Sinne der Bauhaus-Lehre der 20er Jahre.

Weitere Informationen unter: www.ritterwerk.de