



0300001155

Mandoline japonaise Benriner Premium 95 mm

ベニリナー
BENRINER

Benriner

- Mandoline 100% fabriquée au Japon
- Patins antidérapants et poussoir sécurisé
- 3 peignes interchangeables (1/3/6mm)



L'émblématique mandoline japonaise 9,5 cm Benriner

La mandoline japonaise Benriner Premium 95 mm est l'alliée idéale pour des découpes nettes, régulières et rapides. Avec sa **largeur de coupe de 9,5 cm**, elle accueille facilement pommes de terre, courgettes ou choux entiers. Cette mandoline japonaise Benriner Premium 9,5 cm est pensée pour une utilisation intensive, tout en restant légère et compacte. Sa lame en biais, à l'**affûtage proche du rasoir**, respecte la texture des fruits et légumes. Le **poussoir de sécurité** protège efficacement vos doigts à chaque va-et-vient. Elle possède des patins antidérapants assurant une excellente stabilité sur votre plan de travail ou sur un saladier. Un vrai outil de chef, le rêve de tous les passionnés de cuisine.

Les atouts de la mandoline japonaise Premium 95 mm

- Largeur de coupe 95 mm, parfaite pour de grands légumes ou fruits entiers.
- lame en biais en acier inoxydable trempé pour une coupe nette et régulière.
- Réglage d'épaisseur progressif pour des tranches ultra fines ou plus épaisses.
- 1 lame avec épaisseur réglable de 0,5 à 8 mm.
- 3 peignes effileurs interchangeables de 1, 3 et 6 mm pour varier la présentation.
- Nouveau poussoir ergonomique très protecteur pour garder les doigts à l'abri.
- Patins antidérapants et encoches pour une parfaite tenue sur saladier ou planche.
- Corps en ABS rigide, 100 % fabriqué au Japon, robuste et facile à nettoyer.

Une précision de coupe professionnelle en toute sécurité

Le grand avantage de cette mandoline japonaise Benriner Premium 95 mm, c'est son équilibre entre précision extrême et sécurité. La **lame en inox trempé affûtée** permet de **trancher sans effort**. Cela limite la pression à exercer et améliore la régularité des tranches. Combinée aux lames julienne, elle permet de passer en un instant d'un carpaccio de radis à des bâtonnets croquants. Le **poussoir ergonomique très enveloppant**, vous permet de travailler vite sans vous soucier de vos doigts (même en fin de légume).

Les **larges patins antidérapants** maintiennent la mandoline japonaise Benriner Premium 9,5 cm bien en place. Résultat ? Des découpes dignes d'un restaurant, obtenues en quelques minutes, avec un geste fluide et sûr qui donne envie de cuisiner encore plus souvent !

Caractéristiques techniques et dimensionnelles



Hauteur	2 cm
Longueur	31 cm
Matière	ABS

largeur	14 cm
Poids	0.395 kg

Matière de la lame : Inox

Référence : 0300001155

Produit de la même gamme	
0300000107	Mandoline japonaise premium 65 mm
0300001155	Mandoline japonaise premium 95 mm