FEINSCHNEIDER SKS 700 RUBINROT

Serie: Rot Serie: 37 cm Serie: Metall Serie: 700

Artikel-Nr.: 4001627026349
Hersteller: Graef

669,95 €

inkl. MwSt. zzgl. Versandkosten

Sofort versandfertig, Lieferzeit ca. 1-3 Werktage
Auch im Store auf der Königsallee 42 in Düsseldorf vorrätig.

Produktinformationen "Feinschneider SKS 700 rubinrot"

Hersteller: Graef
Bezeichnung: Universal-Schneidemaschine SKS 700
Serie: SKS 700
Farbe: rot
Maße (L x B x H): 37x31,5x25 cm
Gewicht: 7,5 kg
Material: Metall

-inkl. Gratis-Geschenk im Lieferumfang: MiniSlice-Aufsatz
-Stilvoller Feinschneider in Vollmetallausführung und mit einzigartigem Beleuchtungskonzept
-Freitragend, mit massiver, bruchsicherer Glasbodenplatte
-Glattes, freilaufendes Vollstahlmesser aus Edelstahl mit Hohlschliff, Ø 170 mm – für hauchzarte Schneideergebnisse und noch mehr Aroma
-Das glatte Vollstahlmesser kann zu Hause selbst nachgeschliffen werden
Stufenlose Schnittstärkeneinstellung, 0–20 mm, mit Feineinstellung im Bereich 0–2 mm
-Massiver, eloxierter und abriebfester Aluminiumanschlag
-Flüsterleiser 170-Watt-Kondensatormotor, wartungsfrei
-Moment- und Dauerschalter: Messer rotiert dauerhaft oder nur Schnitt für Schnitt
-Messerabdeckplatte aus Edelstahl – für weniger Reibung und leichteres Schneiden
-Stabiler und leichtgängiger Schlitten mit Edelstahlauflage
-Kindersicher dank Einschaltsicherung
-Schnelle und einfache Reinigung – frei zugängliche Flächen, einfache Messerabnahme durch Messerabnahmevorrichtung, abnehmbarer Abstreifer und Schlitten
-Beleuchtung der Einstellskala und des Schneidebereichs – so sind Schneidgut und Schnittstärke immer genau im Blick
-Smarte Beleuchtung: Ist der Anschlag geöffnet und das Messer schneidebereit, leuchtet der Allesschneider erst blau und wechselt nach 1 Minute auf Rot – und erinnert so stets an den offenen Anschlag
-Pulsieren des Lichts kündigt nach 5 Minuten den Stand-by-Modus an
-Mehr Sicherheit: Das rote Licht leuchtet so lange, bis der Anschlag geschlossen wird

Dies ist keine Rechnung, eine Rechnung/Quittung erhalten Sie mit der Ware.

Allesschneider SKS 700 - der Erleuchtete

Hermann Franzen GmbH & Co. KG
Königsallee 42
40212 Düsseldorf
Telefon: +49 (0)211 - 130 780
Fax: +49 (0)211 - 130 7890
E-Mail: info@franzen.de
Internet: www.franzen.de

Bankverbindung:
Hermann Franzen GmbH & Co. KG
IBAN: DE66 3007 0010 0185 1807 00
BIC/SWIFT: DEUTDEDDXXX

Geschäftsführer:
Claus Franzen, Peter Franzen und Stephanie Kluth-Franzen
Amtsgericht Düsseldorf HRA 1743 / HRB 30424
USt-IdNr. DE121283515

Der erste beleuchtete Feinschneider für echten Durchblick in der Küche
Licht an, Messer auf und volle Schneidepower voraus - im neuen GRAEF Allesschneider SKS 700 stecken 100 Jahre geballte Erfahrung und zahlreiche neue Features, die die Herzen echter Design- und Technikfans höherschlagen lassen. So bringt das einzigartige, noch nie da gewesene Beleuchtungskonzept des formschönen Kraftpakets nicht nur besonders stilvoll Licht ins Küchendunkel, es macht das Arbeiten mit dem neuen Feinschneider auch noch sicher wie nie. Denn ob Abend- oder Morgendämmerung, müde Augen oder einfach nur dunkle Küchenecken – dank der neuen Beleuchtung an Einstellskala und Schneidebereich kann sich keine Zutat mehr vor der unermüdlich schneidenden Vollstahlklinge verstecken. Besonders sicher und smart: die neue LED-Safety-Control. Dank ihr zeigt der neue Alleskönner in der Küche an, ob der Anschlag noch geöffnet ist. Denn während das integrierte Licht zunächst blau leuchtet, wechselt es nach etwa einer Minute auf Rot – eine ständige Erinnerung, dass das scharfe Messer noch offen und einsatzbereit ist. Und damit nicht genug. Eine besondere Feineinstellung im Schnittstärkenbereich von 0-2 mm sorgt dafür, dass das flüsterleise laufende Edelstahlmesser millimetergenau durch Fleisch, Gemüse und Co. gleitet - für Schneideergebnisse ohne Kompromisse!

100 % Design, 100 % Power - Schnitt für Schnitt
Kühles, massives Vollmetall trifft auf abgerundete, schlanke Formen und bruchsicheres Glas – der neue Allesschneider von GRAEF ist nicht nur ein kraftvolles Multitalent, er ist auch der neue Eyecatcher auf der Küchentheke. Die in den Rahmen integrierte Vollstahlklinge gleitet mühelos, fast schon erhaben durch das auf der Edelstahlauflage des Schlittens bereitgelegte Schneidgut und ist nur zu hören, wenn Stahl auf Kruste trifft. Zu sehen ist sie dabei aber - dank des neuen Beleuchtungskonzepts - zu jeder Zeit. So werden Schnitte noch präziser und auch nachtaktive hungrige Jäger können auf ihrer späten Beutejagd den Mitternachtssnack problemlos zubereiten. Und wer vor lauter Genuss vergisst, den Feinschneider auszuschalten, dem hilft der Stand-by-Modus, der nach fünf Minuten die Beleuchtung des Skalenrings und des Messers ausschaltet. Clever: Ist der Anschlag zu dieser Zeit noch geöffnet, pulsiert das rote Licht zur Erinnerung, bEVOr der Stand-by-Modus aktiviert wird. Danach hält nur noch die rote Beleuchtung Wache, bis der Anschlag geschlossen ist - für noch mehr Sicherheit.

100 % Qualität, 100 % Komfort – für schnelles Arbeiten in der Küche
Sei es die Einschaltsicherung zum Schutz vor neugierigen Kinderhänden, das hochwertige Material, die präzise Verarbeitung, "Made in Germany", oder das durchdachte Design – die laut Plus-X-Award-Jury „Innovativste Marke 2020“ hat bei ihrem neuen Allesschneider sowohl an das Schneideerlebnis und -ergebnis als auch an die Zeit danach gedacht. So können die vielen frei zugänglichen Flächen mit einem Wisch gereinigt werden. Dank spezieller MesserabnahmEVOrrichtung wird die Messerabdeckung mit einem Handgriff einfach gelöst und das Messer kann nach erfolgreichem Einsatz sicher abgenommen und von Fett- und Schneideresten befreit werden. Und auch der Schlitten mit Edelstahlauflage und der Abstreifer lassen sich bequem abnehmen und reinigen. Sollte auch die härteste Klinge nach all dem Schneiden und Reinigen einmal müde werden, findet sie mit dem dazugehörigen Messerschärfer im Handumdrehen zur alten Stärke zurück – für hauchzarte Scheiben und Genuss.

Weiterführende Links zu "Feinschneider SKS 700 rubinrot"

- Fragen zum Artikel?

- Weitere Artikel von Graef

Dies ist keine Rechnung, eine Rechnung/Quittung erhalten Sie mit der Ware.

Hermann Franzen GmbH & Co. KG
Königsallee 42
40212 Düsseldorf
Telefon: +49 (0)211 - 130 780
Fax: +49 (0)211 - 130 7890
E-Mail: info@franzen.de
Internet: www.franzen.de

Bankverbindung:
Hermann Franzen GmbH & Co. KG
IBAN: DE66 3007 0010 0185 1807 00
BIC/SWIFT: DEUTDEDDXXX

Geschäftsführer:
Claus Franzen, Peter Franzen und Stephanie Kluth-Franzen
Amtsgericht Düsseldorf HRA 1743 / HRB 30424
USt-IdNr. DE121283515