



Fiche Technique Produit

GUILLOTINE À SAUCISSON

GS01 : 3700265081000
GS01G : 3700265081062
GS02 : 3700265081017



Réf. GS01
droitier avec marquage



Réf. GS02
sans marquage



Réf. GS01G
gaucher avec marquage

Descriptif Technique

GS01 : Guillotine avec marquage «So Apéro! ®», droitier

GS01G : Guillotine avec marquage «So Apéro! ®», gaucher

GS02 : Guillotine sans marquage «So Apéro! ®», droitier

- * Longueur : Net = 280 mm / Brut = 300 mm
- * Largeur : Net = 155 mm / Brut = 165 mm
- * Hauteur: Net = 100 mm / Brut = 105 mm
- * Poids : Net = 0,650 kg / Brut = 0,885 kg
- * Diamètre de coupe maxi = 63 mm
- * Conditionnement : boîte décorée

- **Fabrication française**
- **Bois de hêtre lamellé, abouté, collé**
- **Finition huile alimentaire**
- **3 patins caoutchouc anti-dérapants**
- **Lame acier inoxydable trempé, crantée, affûtage rasoir**

Points forts

- Petit ustensile convivial pour l'apéritif
- Coupe en biais associée à effet cisaille qui permet de couper toutes sortes de saucissons, saucisses sèches, chorizo, lomo, etc...
- Lame crantée en acier de coutellerie, affûtage rasoir, fabriquée à Thiers (label «Esprit de Thiers»)
- Verrou de blocage du porte couteau
- Arceau de sécurité
- Possibilité de couper petit pain de mie, ficelle, baguette, légumes allongés
- Fabrication française

À Quoi Sert-il ?

Sert à couper le saucisson en tranches fines ou épaisses



Leaflet product

SAUSAGE SLICER

GS01 : 3700265081000
GS01G : 3700265081062
GS02 : 3700265081017



Réf. GS01
right-handed with mark



Réf. GS02
without mark



Réf. GS01G
left-handed with mark

Technical points

GS01 : Sausage slicers with mark «So Apéro! ®», right-handed

GS01G : Sausage slicers with mark «So Apéro! ®», left-handed

GS02 : Sausage slicers without mark «So Apéro! ®», right handed

- * Length : Net = 280 mm / Gross = 300 mm
- * Width : Net = 155 mm / Gross = 165 mm
- * Height: Net = 100 mm / Gross = 105 mm
- * Weight : Net = 0,650 kg / Gross = 0,885 kg
- * Maximum diameter of slicing = 63 mm
- * Packaging : decorated box

- **Made in France**
- **Laminated, abutted and bonded beech**
- **Edible oil finition**
- **3 non-skid rubber feet**
- **Stainless steel tempered and serrated blade, shaver sharpening**

Points forts

- A small friendly utensil for appetizers
- Cutting associated with a shear effect that can cut any type of sausages : dry sausage, chorizo, «lomo», etc.
- Serrated blade in cutlery steel, razor sharpening, made in Thiers (label "Esprit de Thiers")
- Latch lock knife holder
- Safety bow
- Possibility of cutting small bread, long vegetables ...
- Made in France

Utilisation :

Cutting sausages in fine or thick slices