Adresse:
Ruessenstrasse 11
6340 Baar
Schweiz

Kontakt:
Telefon: +41 41 241 11 01
E-Mail: info@chrombox.ch

Rechtliches:
Gerichtstand Zug
UID CHE-326.367.449 MWST

Übersicht

Feuma GVM 210 Reibscheibe Fondue mit verstärktem Träger

Feuma

Produktnummer: 3726f546496



chrombox
KÜHLEN - KOCHEN - SPÜLEN

Adresse:
Ruessenstrasse 11
6340 Baar
Schweiz

Kontakt:
Telefon: +41 41 241 11 01
E-Mail: info@chrombox.ch

Rechtliches:
Gerichtstand Zug
UID CHE-326.367.449 MWST

Beschreibung

Mit der richtigen Scheibe holen Sie aus Ihrer Maschine viel mehr heraus: Der Artikel **Feuma GVM 210 Reibscheibe Fondue mit verstärktem Träger** sorgt für den gewünschten Schnitt – gleichmässig, schnell und in Profiqualität.

Die **Feuma GVM 210 Reibscheibe Fondue mit verstärktem Träger** reibt Käse in der idealen Struktur für Fondue und Raclette-Mischungen – schnell und ohne Verkleben.

Passend für den Feuma-Gemüseschneider **GVM 210** (230 V und 400 V) sowie die Feuma-Universalmaschine **Supra 6e**. Ausführung komplett aus Edelstahl, **Ø 210 mm**.

Tipp aus der Praxis

Legen Sie sich für die häufigsten Schnitte je eine Scheibe zu – so müssen Sie nicht improvisieren. Scheiben nach Gebrauch abspülen und trocken in den Scheibenständer stellen, dann bleiben die Messer lange scharf. Stumpfe Messer schleifen oder ersetzen wir gerne.

Nicht sicher, ob das Teil passt? Nennen Sie uns einfach Typ und Gerätenummer Ihrer Maschine – wir gleichen es für Sie ab, bevor Sie bestellen. Telefon 041 241 11 01.

Produktinformationen

Technische Daten

Durchmesser mm:	210
Material:	Edelstahl
Passend für:	Feuma GVM 210 / Supra 6e