

Boska Unika+ verwarmde hand kaassnijder/kaashakker voor ronde kazen



Artikel nr.	864112
Bruto prijs / stuk	€ 1.825,00
Netto prijs / stuk	€ 1.600,00

Met de Kaassnijmachine Unika+ snij je in een handomdraai de mooiste plakken kaas. Door de unieke wigvormige snijtechniek, kun je ronde kazen opsnijden met minder snijverlies. Dit maakt de Unika+ uitermate geschikt voor raclette kaas en half harde tot harde kaas, zoals Gouda kaas en Cheddar. Door de hakbeweging blijft de structuur van de kaas intact en is de smaak optimaal.

Verbeterde versie

Deze vernieuwde variant van de Unika heeft een aantal grote veranderingen ondergaan. Zo heeft de Unika+ een nieuw hoogwaardig warmte-element en heeft hij een aan/uit knop met warmte regeling. Ook is het stelsysteem verbeterd en is de plakdikte verstelbaar tot 15 mm.

Handig warmte-element

Het snijden van de plakken kaas gaat extra soepel doordat de Unika+ een warmte-element bevat. Door de warmte blij...