



COUPE DEMI-RONDELLES DE CITRONS LEMON SLICER (CUTS IN HALF LEMON SLICES) CORTADOR DE MEDIA-RODAJAS DE LIMÓN

DISTRIBUTED BY

JB Prince Company, Inc.

ADDRESS 36 East, 31st Street., 11th Floor, New York, NY 10016
LOCAL (212) 683 - 3553
TOLL FREE (800) 473 - 0577
FAX (212) 683 - 4488
EMAIL customerservice@jbprince.com
WEBSITE jbprince.com

- Coupe les citrons en demi-rondelles et en quarts de rondelles, idéales pour les cocktails (Mojito, Caïpirinha) et les plateaux fruits de mer (adaptées au presse demi-rondelle de citron référence N4120).
- Productivité : préparation des Mojito et Caïpirinha en 3 fois moins de temps
- Efficacité de coupe : lames dentées en inox 304 facilitant la coupe des citrons
- Hygiène : fabrication en ABS noir robuste, berceau en fils d'inox et base en PE HD résistants aux agents lessiviels et permettant le passage au lave-vaisselle
- Pour la restauration/poissonnerie et le night/bar
- Bonne tenue sur le plan de travail assurée par 3 ventouses
- Bloc lames 4+1 : épaisseurs de tranches de 12 mm
- Fabrication française

- Cuts lemons in half slices and in quarters. Perfect for making Mojito and Caïpirinha cocktails and for the seafood platters (the half lemon slice fits perfectly the lemon squeezer reference N4120)
- Productivity: making Mojito and Caïpirinha cocktails is 3 times faster
- Efficiency: 304 stainless steel serrated blades to allow quick and easy slicing of the lemons
- Hygiene: sturdy black ABS material, cradle is made of stainless steel wires and PEHD bottom, dishwasher safe
- For restaurant owners/fishmongers and night/bar
- 3 suction cups provide good stability
- 4+1 blade set: 12 mm slice thickness
- Made in France

- Corta los limones en media-rodajas y en cuartos de rodajas, ideales para los cócteles como mojitos o/y caipiríñas y para las bandejas de marisco (adaptada al exprime-limones ref.N4120)
- Productividad: preparación de mojitos et caipiríñas 3 veces más rápida
- Eficacia en el corte con sus hojas dentadas inox 304 ideales para cortar los limones
- Higiene: ABS negro robusto, base de alambre inox y de PE (polietileno) alta densidad permitiendo el lavado en lavavajillas
- Pensado para restaurantes y pescaderías
- Buena estabilidad en la mesa de trabajo gracias a sus 3 ventosas.
- Conjunto de hojas para semi-rodajas 4+1: grosor rodajas 12 mm
- Fabricado en Francia

