

Dualit Classic brauðrist

Verð: 38.950 kr.

Tilboðsverð: 24.950 kr.



B-VARA. B-Vara er tæki sem hefur verið tekið til baka og getur verið útlitsgallað eða lítið notað. Tækið er yfirfarið og prófað og með fullri ábyrgð. Fáðu nánari upplýsingar hjá sölumanni.

Ástæða: 30 daga skilaréttur / Kassi opnaðu vara tekinn uppúr aldrei notuð

Dualit brauðristin á rætur sínar að rekja allt aftur til ársins 1952 þegar Max Gort-Barten, stofnandi hins sögufræga fyrirtækis, hannaði nýja 6 sneiða brauðrist fyrir stórelldhús og veitingastaði í Bretlandi.

Í dag eru Dualit brauðristar viðurkenndar og rómaðar fyrir einfaldleika sinn og klassíska iðnaðarstíl sem hefur varla breyst í 70 ár. Þær eru allar handsmíðaðar í verksmiðju fyrirtækisins í West Sussex og nafn þess sem setti saman tiltekna brauðrist er grafið í botninn.

Best af öllu er svo auðvitað hið fullkomna ristaða brauð, þökk sé ProHeat® elementinu sem er einstaklega þétttriðið. Brauðið er því nánast jafnristað horn í horn, stökkt að utan og mjúkt að innan.

Handsmíðað á Bretlandi Hver einasta brauðrist frá Dualit er handsmíðuð. Nafn þess sem smíðaði brauðristina er grafið í botninn. **Umhverfisábyrgð** Hægt er að skipta út og laga alla hluti brauðristarinnar sem endist í lífstíð. **Einstök ProHeat® tækni** ProHeat hita element finnst aðeins í brauðristum frá Dualit. Tryggir jafna og góða ristun.

- 1200 wött
- 2 sneiðar
- Handsmíðað
- Fágað stál
- ProHeat® element
- 28 mm brauðop
- Hentar fyrir stórelldhús
- Ristar allt að 65 sneiðar á klukkustund
- Mekanískur tímastillir
- Handvirkur lífti búnaður
- Affrýsting
- High Lift - fjarlægðu brauðið án þess að eiga á hættu að brenna fingurnar
- Mylsnubakki
- Non-slip fætur
- Hægt að fá samlokugrind aukalega*
- Hæð 22 cm
- Breidd 26 cm
- Dýpt 21 cm
-

Rafha

Suðurlandsbraut 16 108 Reykjavík

Sími: 588-0500

rafha@rafha.is

www.rafha.is