

Dualit Classic brauðrist

35.950 kr.



ualit 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 klassískan iðnaðarstíl sinn 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 jafnrastað horn í horn, stökkt að utan og mjúkt að innan.

Handsmíðað á Bretlandi Hver einasta brauðrist frá Dualit er handsmíðuð. Nafn þess sem smíðaði brauðristana 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 finnast 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 lifti búnaður
- Beyglu stilling - ristaðu bara öðrumeginn
- Affrysting
- High Lift - fjarlægðu brauðið án þess að eiga á hættu að brenna fingurnar
- Mylsnubakki
- Non-slip fætur
- Hægt að fá samlokugrind aukalega*
- Hvít / stál
- Hæð 22 cm
- Breidd 26 cm
- Dýpt 21 cm

Rafha

Suðurlandsbraut 16 108 Reykjavík

Sími: 588-0500

rafha@rafha.is

www.rafha.is