

MADE IN
GERMANY



Manueller Allesschneider piatto⁵ selected design

Kurzbeschreibung

- Manuell betrieben
- Schneidgut links geführt
- Vollmetallausführung
- Silbermetalllic
- Wellenschliffmesser, 17 cm Ø
- Schnittstärkeeinstellung bis ca. 20 mm
- Abnehmbarer Schlitten aus rostfreiem Edelstahl
- Schlittenweg ca. 20 cm
- Leichtgängige Handkurbel aus Metall mit Buchenholzgriff
- Schneidgut-Führungsbügel aus rostfreiem Edelstahl
- Bambusbrett dient zum Auffangen des Schneidguts und als Schneidbrett
- Vier hochwertige Saugfüße für einen rutschsicheren und festen Stand
- Garantie: 2 Jahre*
- Produkt aus deutscher Fertigung

Technische Daten

- TÜV-Rheinland/GS
- Maße: Breite 34,5 cm; Höhe 25,5 cm; Tiefe 37,0 cm
- Gewicht: 4,3 kg inkl. Bambusbrett

Art.-Nr. / GTIN

107.022 / 40 04822 10722 6

VPE / VPE-GTIN

2 / 40 04822 00058 9



Technische Änderungen vorbehalten

* Die 2-jährige Herstellergarantie gilt für alle innerhalb der europäischen Union verkauften Geräte. Ihre gesetzlichen Gewährleistungsansprüche nach § 437 ff. BGB bleiben von dieser Regelung unberührt. Die Garantiebedingungen können Sie unter www.ritterwerk.de/garantie einsehen.

Manueller Allesschneider piatto⁵

Zurück zur Kurbel

Die ersten ritter-Brotschneidemaschinen wurden per Hand mit einer Kurbel bedient und so wird es auch wieder bei piatto⁵ gemacht. Der Vorteil davon: man ist an keine Steckdose gebunden! Der Allesschneider kann überall platziert, mitgenommen und verwendet werden.

Mit diesem handbetriebenen Allesschneider halten besonders wartungsarme, ökonomische Schneiderlebnisse Einzug in der Küche. Dank der kompakten Vollmetallbauweise und den vier Saugfüßen ist ein hohes Maß an Stabilität gewährleistet. Letztere sorgen dafür, dass das Gerät besonders auf glatten, ebenen Oberflächen wie beispielsweise der Küchenarbeitsplatte oder auch dem Esstisch einen festen, rutschsicheren Stand bieten. Drückt man die piatto⁵ auf die Oberfläche, so saugen sich die Silikonfüße fest und ein Verrutschen während des Schneidvorgangs ist somit ausgeschlossen.



Mit der piatto⁵ wurde ein Allesschneider konzipiert, welcher nur mit Muskelkraft betrieben wird: Die stabile und leichtgängige Handkurbel mit einem besonders hochwertigen Griff aus Buchenholz wird mit der rechten Hand betätigt, während der Schneidgutschlitten inklusive Schneidgut links geführt wird. Es genügt bereits ein leichter Vorschub und nur wenig Druck, um genauso präzise Schneidergebnisse wie mit einem elektrischen Gerät zu erhalten. Die Schnittstärke kann stufenlos bis ca. 20 mm eingestellt werden.

Für eine bessere Ausgabe von großem, hartem Schneidgut während des Schneidvorgangs, hat die piatto⁵ einen Schneidgut-Führungsbügel. Der Vorteil davon ist, dass das eben geschnittene Schneidgut den weiteren „Kurbelvorgang“ nicht stört bzw. blockiert. Das Schneidgut wird an der Kurbel vorbei geleitet und landet dann auf dem dafür vorgesehenen Bambusbrett.

Dies stellt ein weiteres Highlight dar, da es sich nicht nur zum Auffangen des Schneidguts wunderbar eignet. Es dient gleichermaßen als Schneidbrett mit idealen Materialeigenschaften: Es verfügt über ein geringes Eigengewicht, nimmt weder Verfärbungen noch unschöne Gerüche an und ist in der Produktion besonders nachhaltig.

Der Schneidgutschlitten besteht aus rostfreiem Edelstahl und kann problemlos abgenommen werden - so gestaltet sich sowohl die Reinigung, aber auch das Schneiden von größerem Schneidgut als äußerst einfach.

Für jeden ritter Allesschneider ist ein glattes Schinken-/Aufschnittmesser lieferbar.

