



La façon de découper les légumes influence le goût et la texture des plats. Pour changer des traditionnelles râpés et émincés, et apporter de la nouveauté en cuisine, Kenwood présente **le premier découpe légumes en spirale électrique.**

C'est simple, rapide et sans effort. Il suffit de passer les légumes dans la cheminée, et de les récupérer dans le bol de 0,5 litre fourni.

3 cônes permettent 3 tailles différentes : **spaghettis, tagliatelles, pappardelles.**

Compatible lave-vaisselle. 50 W. Coloris blanc et vert.

LES PLUS PRODUITS



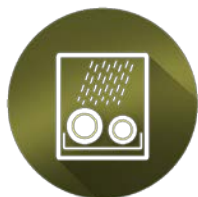
3 TAILLES DE DECOUPE POUR VARIER LES RECETTES

3 cônes en acier inoxydable permettent 3 types de découpe : Spaghettis, tagliatelles et pappardelles.



SIMPLISSIME !

Il suffit de passer les légumes dans le cheminée et de mettre en fonctionnement le découpe légumes grâce à l'interrupteur situé sur le côté de l'appareil.



FACILE A NETTOYER

Pour un lavage parfait et rapide le bol, les cônes et le poussoir sont compatibles lave-vaisselle.

PREPARATION CULINAIRE

COUPE LEGUMES SPIRALE

 **SPIRALIZER**
FGP203WG

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

- 50 W
- Bol de 0,5 L
- 3 cônes en inox pour spaghettis, tagliatelles et pappardelles
- 1 vitesse
- Compatible lave-vaisselle
- Coloris blanc et vert

MERCHANDISING DISPONIBLE

- vidéo
- Notice
- Packaging
- Photos en situation

DONNEES LOGISTIQUES

Dimensions produit (cm)	20,2L x 14,8P x 36,6H
Poids Net (kg)	1,8
Dimensions emballage (cm)	25L x 18P x 33H
Poids Brut (kg)	2,75
Colisage	2
Code SAP	0W21610002
Code EAN	5011423192055