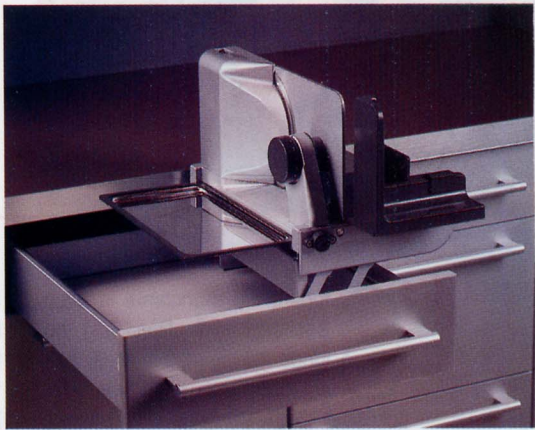


Parat zum „goldenen Schnitt“

Einfach zusammenklappen, und schon verschwindet die „AES 62“ nach Gebrauch wieder in der Schublade. Zu haben auch für Linkshänder in der Ausführung mit links geführtem Schneidgut.



Leichter zu handhaben, auch zart geschnitten müssen sie sein, die edlen Spezialitäten wie Parma- oder Serranoschinken, dann kommen ihr feines Aroma und ihr intensiver Geschmack am besten zur Geltung. Diese Filigranarbeit beherrschen die ritter MultiSchneider auf den Millimeter genau. Das Einbaugerät „AES 62“ ebenso wie das innovative „scalea7“-Modell, das auf der integrierten, transportablen Waage mit Söhnle-Wiegesystem parallel zum Portionieren in 1-Gramm-Schritten anzeigt, wie viel vom Schinken abgeschnitten



wurde. Oder auch von Wurst und Käse, Brot, Gemüse und Obst. Denn beide Modelle sind Künstler darin, dies alles in appetitliche, gleichmäßige Scheiben zu schneiden – und der Rest behält am Stück Aroma und Frische. Welches Gerät soll es sein? „AES 62“ ist ideal für alle, die ihre Elektrogeräte nach Gebrauch wegpacken möchten: Der superflache MultiSchneider aus Metall,

zusammengelegt mit nur 75 mm Höhe, kann in jeden Schubkasten ab 45 cm Korpusbreite eingebaut werden. Und „scalea7“ hat das Waagen-Plus: Wer sich bewusst ernähren will, sieht auf der LCD-Anzeige sofort, wann die gewünschte Portion bereit ist zum Genießen. Und optisch ist das Geräte-Design ein Highlight für jede Küche.



Die „scalea7“ findet bei Schnittstärken bis 20 mm für alles den „goldenen Schnitt“. Sehr praktisch: Die transportable Waage, die auch als Solist genutzt werden kann.

ritter

made in Germany

ritterwerk GmbH
Hausgeräte
Industriestraße 13
82194 Gröbenzell
Telefon 08142/44016-0
Telefax 08142/44016-70
www.ritterwerk.de