

Schön scharf

Mit dem MultiSchneider E26 von ritter kann nicht nur Schinken ganz einfach in nur wenigen Sekunden appetitlich und hauchdünn aufgeschnitten werden. Das Gerät besticht neben seiner Vollmetallausführung auch durch seine technischen Besonderheiten. Die Schrägstellung der Auflagefläche sorgt für eine optimale Schneideposition. Den perfekten »Schnitt« unterstützt auch das großflächig abgedeckte Spezial-Wellenschliffmesser. Mit einem Regler lässt sich die Messerdrehzahl dem Schneidgut anpassen. So kann bei hartem Schneidgut eine hohe, bei weichem eine niedrige Drehzahl gewählt werden. Die Schnittstärke ist von hauchdünn bis etwa 23 Millimeter präzise einstellbar. Mit dem großflächigen Schlitten, der bei Bedarf auch abgenommen werden kann, ist der Größe des Schneidguts so gut wie keine Grenze mehr gesetzt.

