

Manueller Alleschneider amano⁵



selected design

Kurzbeschreibung

- Manuell betrieben
- Schneidgut links geführt
- Vollmetallausführung
- Silbermetallic
- 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
- FSC-zertifiziertes Bambusbrett dient zum Auffangen des Schneidguts und gleichzeitig 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

107.001 / 40 04822 10701 1

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 amano⁵ – Zurück zur Kurbel

Keinen Strom und trotzdem beste Schneidergebnisse erzielen, das war früher schon ein Bedürfnis vieler Haushalte, bevor es den Strom aus der Steckdose gab und dort findet auch unser manueller Allesschneider seinen Ursprung. Die ersten ritter-Brotschneidemaschinen wurden per Hand mit einer Kurbel bedient und so wird es auch jetzt wieder gemacht mit der amano⁵. Der Vorteil davon? Man ist an keine Steckdose gebunden! Der Allesschneider kann überall platziert, mitgenommen und verwendet werden. Egal, ob Sie draußen im Garten während der Grillparty das Baguette aufschneiden möchten oder ob Sie auf einer Berghütte das rustikale Abendbrot zubereiten. Die amano⁵ ist überall einsatzbereit.

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 amano⁵ auf die Oberfläche, so saugen sich die Silikonfüße fest und ein Verrutschen während des Schneidvorgangs ist somit ausgeschlossen.

Mit der amano⁵ 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 amano⁵ 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, schont das Messer, mit dem darauf geschnitten wird, nimmt weder Verfärbungen noch unschöne Gerüche an und ist in der Produktion besonders nachhaltig, wie die FSC-Zertifizierung deutlich macht.

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.

Über das Unternehmen

ritterwerk wurde 1905 von Franz Ritter gegründet. Seitdem entwickelt und fertigt das mittelständische Unternehmen Tisch- und Einbau-Hausgeräte, die den Küchenalltag erleichtern.

Das Unternehmen entwickelt, konstruiert und produziert, unter der Geschäftsleitung von Michael Schüller, ausschließlich in Gröbenzell bei München.

Die Unternehmensphilosophie „made in Germany“ steht dabei nicht allein für den Standort Deutschland. Sie bezieht hohe Qualitätsstandards, Nachhaltigkeit, Materialgerechtigkeit sowie funktionales Design ein, ganz im Sinne der Bauhaus-Lehre der 20er Jahre.

Weitere Informationen unter: www.ritterwerk.de