



Video dimostrativo
Demonstration movie

TRITATUTTO



TRITATUTTO di JOHNSON Elettrodomestici ideale per tritare carne, verdure, biscotti e formaggi è un elettrodomestico della potenza resa di 500 comodo e maneggevole.

E' dotato di un maxi pulsante d'avvio, 1 spatola per rendere più pratico il lavoro in cucina e dispone di una affilatissima lama in acciaio ideale per tritare o sminuzzare oltre ad avere un pulsante di sicurezza per l'avviamento e lo spegnimento. Inoltre TRITATUTTO è comodamente smontabile per una facile pulizia.



JOHNSON Elettrodomestici TRITATUTTO ideal for chopping meat, vegetables, biscuits and cheeses, it is a comfortable and easy to handle household appliance with a power output of 500.

It is equipped with a maxi start button, 1 spatula to make working in the kitchen more practical and has a very sharp steel blade ideal for chopping or chopping as well as having a safety button for starting and switching off.

Furthermore, the TRITATUTTO can be conveniently dismantled for easy cleaning.



GIFT BOX		MASTER CARTON			PALLET	CONTAINER		
Size (mm)	Kg	Size (mm)	Pcs	Kg	Pcs	20	40	40HQ
175 X 175 X 255			6					



SCHEMA PRODOTTO PRODUCT DETAILS

TRITATUTTO

FAMILY	KITCHEN
CODE	TRITA
COD. EAN	8008523013547
COD. ITF	18008523013544

CARATTERISTICHE	FEATURES
-----------------	----------

Potenza: 400W
Lama in acciaio
Maxi pulsante d'avvio
Ideale per tritare:
-formaggi, carne, verdure, biscotti
Facile da smontare e pulire
Accessori: 1 spatola
Colore: Bianco/Rosso
Spina Italia
Kb 10 sec.
Alimentazione 220 - 240V~ 50/60 Hz

Power: 400W
Steel blade
Maxi start button
Ideal for chopping:
-cheeses, meat, vegetables, biscuits
Accessories: 1 spatula
Easy to disassemble and clean
Color: White/Red
Italian plug
KB 10 sec.
Power supply 220 - 240V~ 50/60 Hz

Dimensioni prodotto: — x — x — mm
Dimensioni imballo: 175 x 175 x 255 mm
Peso prodotto: — Kg
Peso imballo + prodotto: — Kg
Pezzi per master: 6 pz
Dimensioni master: — x — x — mm
Peso master: — Kg
Pezzi per pallet: — pz
Colli per strato: —
Strati: —
Altezza pallet: — cm
Peso pallet: — Kg
Container 20: — pz
Container 40: — pz
Container 40HQ: — pz
Codice certificazione: TC-320A

Product dimensions: — x — x — mm
Package dimensions: 175 x 175 x 255 mm
Product weight: — Kg
Packaging weight + product: — Kg
Master pieces: 6 pcs
Master size: — x — x — mm
Master Weight: — Kg
Pieces for pallet: — pcs
Master for layer: —
Layers: —
Height pallet: — cm
Weight pallet: — Kg
Container 20: — pcs
Container 40: — pcs
Container 40HQ: — pcs
Certification Code: TC-320A

Ingrediente	Quantità max	Procedura	Modalità di lavorazione
Carote, rape, ravanelli, patate, sedano	150g	Tagliare l'alimento a pezzi di piccole dimensioni	Ad impulsi
Uova sode a pezzetti	180g	Tagliare l'alimento a pezzi di piccole dimensioni	Ad impulsi
Peperoncino	120g	Tagliare l'alimento a pezzi di piccole dimensioni	Ad impulsi
Carni cotte	150g	Tagliare l'alimento a pezzi di piccole dimensioni	Ad impulsi
Frutta (es. mele, banane, ecc.)	160g	Sbucciare l'alimento e tagliare a pezzi di piccole dimensioni	Ad impulsi
Erbe aromatiche (es. prezzemolo, timo, origano, basilico, ecc.)	40g	Lavare e asciugare l'alimento poi tagliare a pezzi di piccole dimensioni	Ad impulsi
Aglio a spicchi	80g	Tagliare l'alimento a pezzi di piccole dimensioni	Ad impulsi
Carne a pezzetti	150g	Rimuovere dall'alimento eventuali ossa e parti di grasso poi tagliare a cubetti di 3 cm circa	Ad impulsi
Cipolle	160g	Tagliare l'alimento a pezzi di piccole dimensioni	Ad impulsi
Frutta secca	180g	Susciare l'alimento e pulirlo	Ad impulsi
Biscotti	50g	Rompere l'alimento a pezzi di piccole dimensioni	Ad impulsi

LAMA IN ACCIAIO



SPATOLA



PULSANTE DI SICUREZZA



CONTENITORE

PER USO ALIMENTARE

