

# GUILLOTINE À SAUCISSON



Réf. GS01  
*droitier avec marquage*



Réf. GS02  
*sans marquage*



Réf. GS01G  
*gaucher avec marquage*

GS01 : 3700265081000  
GS01G : 3700265081062  
GS02 : 3700265081017

## Descriptif Technique

GS01 : Guillotine avec marquage «So Apéro! ®», droitier

GS01G : Guillotine avec marquage «So Apéro! ®», gaucher

GS02 : Guillotine sans marquage «So Apéro! ®», droitier

- \* Longueur : Net = 280 mm / Brut = 300 mm
- \* Largeur : Net = 155 mm / Brut = 165 mm
- \* Hauteur: Net = 100 mm / Brut = 105 mm
- \* Poids : Net = 0,650 kg / Brut = 0,885 kg
- \* Diamètre de coupe maxi = 63 mm
- \* Conditionnement : boîte décorée

- **Fabrication française**
- **Bois de hêtre lamellé, abouté, collé**
- **Finition huile alimentaire**
- **3 patins caoutchouc anti-dérapants**
- **Lame acier inoxydable trempé, dentelée, affûtage rasoir**

## Points forts

- Petit ustensile convivial pour l'apéritif
- Coupe en biais associée à effet cisaille qui permet de couper toutes sortes de saucissons, saucisses sèches, chorizo, lomo, etc...
- Verrou de blocage du porte couteau
- Arceau de sécurité
- Possibilité de couper petit pain de mie, ficelle, légumes allongés
- Fabrication française

## À Quoi Sert-il ?

Sert à couper le saucisson en tranches fines ou épaisses



*Leaflet product*

## SAUSAGE SLICER

GS01 : 3700265081000  
GS01G : 3700265081062  
GS02 : 3700265081017



Réf. GS01  
*right-handed with mark*



Réf. GS02  
*without mark*



Réf. GS01G  
*left-handed with mark*

### Technical points

GS01 : Sausage slicers with mark «So Apéro! ®», right-handed

GS01G : Sausage slicers with mark «So Apéro! ®», left-handed

GS02 : Sausage slicers without mark «So Apéro! ®», right handed

- \* Length : Net = 280 mm / Gross = 300 mm
- \* Width : Net = 155 mm / Gross = 165 mm
- \* Height: Net = 100 mm / Gross = 105 mm
- \* Weight : Net = 0,650 kg / Gross = 0,885 kg
- \* Maximum diameter of slicing = 63 mm
- \* Packaging : decorated box

- **Made in France**
- **Laminated, abutted and bonded beech**
- **Edible oil finition**
- **3 non-skid rubber feet**
- **Stainless steel tempered and scalloped blade, shaver sharpening**

### Points forts

- A small friendly utensil for appetizers
- Cutting associated with a shear effect that can cut any type of sausages : dry sausage, chorizo, «lomo», etc.
- Latch lock knife holder
- Safety bow
- Possibility of cutting small bread, long vegetables ...
- Made in France

### Utilisation :

Cutting sausages in fine or thick slices