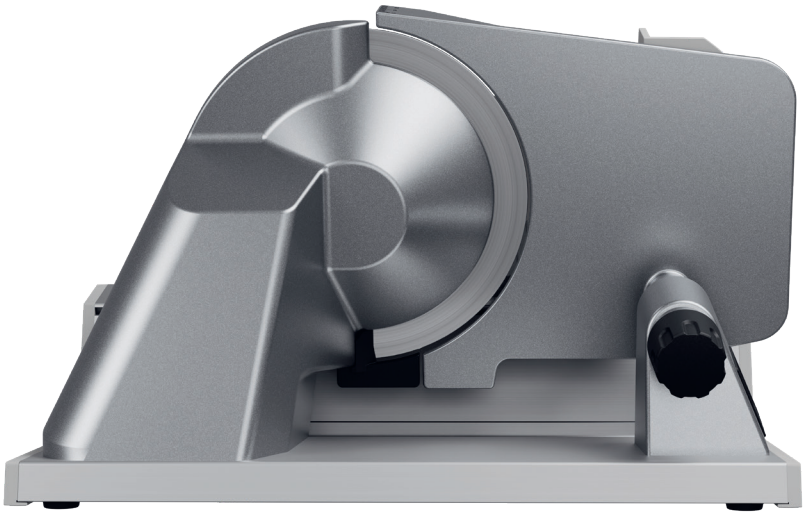
ritter
QUALITY SINCE 1905

10 JAHRE
MOTORGARANTIE

nur im autorisierten Fachhandel

MADE IN GERMANY



Feinschneider tondo[13]
professional

Kurzbeschreibung
- Vollmetallausführung, schräg gestellt
- Silbermetallic
- **Einzigartiger** Motorkopf
- Messerabdeckung
- Glattes Schinken-/Aufschnittmesser, 19 cm Ø
- Schnittstärkeneinstellung bis ca. 22mm
- Sicherheitsschalter
- Leichtlaufschlitten aus Metall - großflächig und abnehmbar
- Schlittenweg ca. 25,5 cm
- Garantie: 2 Jahre*
- Produkt aus deutscher Fertigung

Technische Daten
- Kondensatormotor
- 230-240 Volt, 170 Watt, KB 10 min
- TÜV/GS-Zeichen, Schutzklasse 1, CE
- Maße: Breite 32,5 cm Höhe 26,5 cm Tiefe 41,0 cm
- Gewicht: 6,5 kg

Art.-Nr. / GTIN
570.000 / 40 04822 57000 6

VPE / VPE-GTIN
1 / 40 04822 57000 6

Zuverlässig: 10 Jahre Motorgarantie!

Auf uns und unsere Produkte können Sie sich verlassen. Wir liefern seit jeher gleichbleibende Qualität und sind immer persönlich ansprechbar. Deshalb gewähren wir auf den besonders kräftigen, leisen, wartungsfreien und langlebigen Kondensatormotor 10 Jahre Garantie! Vertrauen in die Langlebigkeit und Zuverlässigkeit! **ritter. Macht mehr aus Lebensmitteln.**

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.

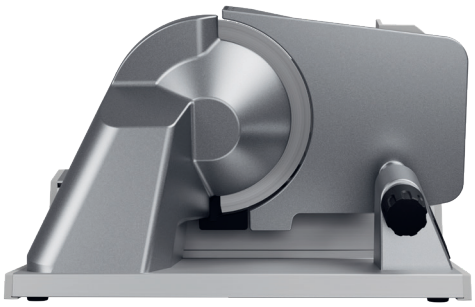
ritter
QUALITY SINCE 1905

Der Feinschneider von ritter

Schnitt für Schnitt zur Perfektion

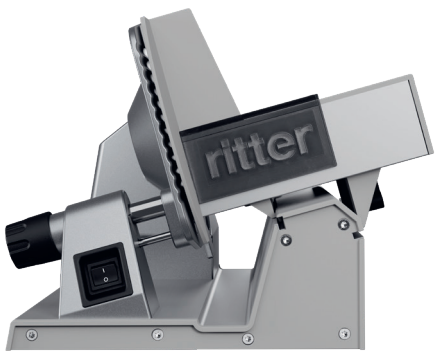
Der tondo[13] Feinschneider ist das erste Gerät aus der neuen Produktlinie „professional“ von ritter. Mit seiner präzisen Verarbeitung und zeitlosen Ästhetik schafft er neue Maßstäbe für all seine Nachfolger. Gutes Essen verdient eine gute Zubereitung und Wertschätzung, denn nur dann wird aus frischen Zutaten ein Genuss. Kraftvolle, deutsche Präzision bei der Zubereitung macht aus Lebensmitteln Genussmittel. **Es muss nicht mehr sein, es muss nicht kompliziert sein, es muss nur perfekt zubereitet sein.** Der präzise Feinschneider tondo[13] macht aus Ihnen den souveränen Meister des Genusses! Er ist aus hochwertigen Materialien gefertigt, was ihn langlebig und robust macht, ideal auch für den intensiven Einsatz in semi-professionellen Umgebungen.

Der kräftige Kondensatormotor des tondo[13] bietet enorme Leistungsfähigkeit und arbeitet dabei besonders leise, was die Nutzung zu einem wahren Vergnügen macht. Zusätzlich ist er mit einem hochwertigen, extrem scharfen, glatten Messer ausgestattet, das für gleichmäßig dünne und präzise Schneidergebnisse sorgt - ideal für alle Lebensmittel, die hauchdünn besonders gut schmecken.



ETM TESTMAGAZIN
ritterwerk
tondo[13]
SEHR GUT 96,1 %
Einzeltest
Allesschneider 09|2024
www.etm-testmagazin.de

reddot winner 2025
kitchen appliances design



Der einzigartige Motorkopf des tondo[13] ist sowohl für Aufschnitt als auch für Brot geeignet und vereint somit Funktionalität mit Vielseitigkeit. Die abgeflachte Form ermöglicht effizientes und präzises Schneiden verschiedener Aufschnitte sowie Brot, während sein schlankes, modernes Design in jede Küche passt und dabei vergleichsweise nur wenig Platz benötigt.

Das beeindruckende 19 cm große, glatte Messer des Feinschneiders bietet eine hervorragende Schneidkapazität und ist ideal für das Schneiden einer Vielzahl von Lebensmitteln. Von Schinken über Aufschnitt bis hin zu Käse und anderen Lebensmitteln - immer mit gleichmäßigen und präzisen Schnitten.

Die Nutzung des tondo[13] wird durch den besonders leisen, wartungsfreien und langlebigen Kondensatormotor sehr angenehm. Der Schneidgutschlitten des Feinschneiders verfügt über spezielle Gleitführungen für eine leichtgängige Bewegung, was das Schneiden erleichtert und den Bedienkomfort erhöht. Der Schlitten ist besonders stabil, auch bei vollständigem Herausziehen, und sorgt für sicheres Schneiden.

Der extra lange Schlittenweg des tondo[13] ermöglicht das mühelose Schneiden von besonders großem Schneidgut, was das Gerät extrem vielseitig macht. Die Feinjustierung der Schnittstärke bietet hohe Präzision und Flexibilität beim Schneiden verschiedenster Lebensmittel. Die leichte Reinigung des tondo[13] ist ein weiterer Vorteil, da seine Komponenten leicht zugänglich, abnehmbar und abwischbar sind, was zur Hygiene und Langlebigkeit des Geräts beiträgt.