Conservas con Saladmaster

Muchas personas todavía disfrutan haciendo ricas y tradicionales conservas en casa. Comparado con los viejos métodos de corte a mano, la Saladmaster® Machine facilita el corte de los alimentos de forma más atractiva y ahorra muchas horas de trabajo. Además de reducir el tiempo de trabajo, la Saladmaster® Machine aprovecha más los alimentos, ya que no es necesario pelarlos. Al no pelar las frutas y verduras, estas mantienen sus vitaminas y minerales.

Como la Máquina Saladmaster® es tan rápida y fácil de usar, te ahorra tiempo y energía. La combinación de todas estas eficiencias permite ahorrar elaborando conservas caseras de diferentes frutas y verduras.

Consejos útiles para ayudarte en la preparación:

- Picadillo de remolacha: No. 2 – Shredder ó No. 2 – Stringer
- Remolacha para conserva: No. 3 – French Fryer
- Remolacha para encurtido: No. 5 – Waffler ó No. 4 – Think Slicer
- Picadillo de maíz o de pepino: No. 2 – Stringer
- Pepino para encurtido: No. 4 – Thin Slicer
- Col o repollo para sauerkraut: No. 4 – Thin Slicer
- Cebollas/repollo para Chow Chow: No. 2 – Stringer
- Sandía para pepinillos dulces: No. 3 – French Fryer
- Puedes usar cualquier cono para hacer conservas, pero recomendamos usar el No. 5 – Waffler, porque con el quedan más bonitos los alimentos.

La Máquina Saladmaster tiene infinitos usos. Usa tu imaginación y disfruta.

Valoración: