

## Cono No. 1 de Saladmaster - Rallar



Ideal para cortar en juliana y para rallar alimentos duros, como el queso, pan seco o tostado, galletas o nueces.

**Remolacha / zanahorias / nabo / patatas**- No pelar. El cono corta los alimentos sin que sea necesario pelar o raspar.

**Galletas / pan seco**- Llena la tolva y ralla fácilmente el pan o las galletas para postres o para empanar pescado, pollo, o carne.

**Apio** – el apio rallado es excelente para sopas o aderezos para ensalada.

**Alimentos congelados** - Tritura la fruta todavía congelada para helados, postres, etc.

**Limones / limas / naranjas** - Utiliza las capas exteriores de estas frutas para crear sabores perfectos.

**Queso** – Ralla para ensaladas, sopas y tacos.

**PRECAUCIÓN:** *Como con cualquier instrumento de corte de precisión, los bordes de los conos son muy afilados. Ten mucho cuidado al manipularlo.*

Valoración:

