

## Cono No. 2 de Saladmaster – Cortar en "Tiras"



**Para cortar los alimentos en "tiras" de tamaño mediano. El corte es más grueso que al rallar, pero más fino que el corte para patatas fritas.**

- Cebollas - Quitar la piel y cortar la cebolla por la mitad para obtener mejores resultados, poniendo la parte de fuera de la cebolla hacia la tolva.
- Zanahorias - No pelar. Corte para ensaladas y para cocinar sin agua.
- Queso - Corte para ensaladas, pizzas o dar sabor a otros platos.
- Manzanas - Para pelar manzanas y otras frutas, poner la parte de la piel hacia la tolva. Servir la manzana con piel para que sea más sana, apetitosa y entre por los ojos.
- Patatas – Para hacer hash browns rápida y fácilmente

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

**Valoración:**

