

Cono No. 3 de Saladmaster – Cortar Patatas Fritas



Diseñado para cortar patatas y otras verduras firmes al tamaño perfecto para que se cocinen rápido.

- Zanahorias / remolacha / nabos - corte perfecto para cocinar sin agua y para preparar la remolacha en conserva.
- Fruta – preparar las peras, manzanas o melocotones de forma atractiva. Las manzanas son excelentes para hacer ensaladas Waldorf y tartas.
- Melón - cortar el melón, la papaya y el aguacate en cuatro u ocho trozos y cortar con la piel hacia la tolva.
- Patatas – hacer patatas fritas al horno.

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

Valoración:

