

Cono No. 4 de Saladmaster – Rebanar



Ideal para patatas fritas, rizos de zanahoria, col, o cualquier otro alimento que se quiera cortar en rodajas finas.

- Rábanos / zanahorias - Llenar la tolva con los rábanos y empujar cuidadosamente con los dedos. Para los rizos de zanahoria, poner la zanahoria sobre el cono y presionar firmemente.
- Cebollas / encurtidos – Cortar rodajas muy finas para hamburguesas y bocadillos. Para obtener los mejores resultados, pelar la cebolla, cortar por la mitad y poner la parte de fuera sobre el cono.
- Chucrut / col - Cortar el repollo en mitades o cuartos y quitar el centro. Para crear delicadas tiras de encaje, cortar la col con el lado frondoso hacia el cono.
- Pepino/calabacín/apio- Ideal para ensaladas, sopas y una variedad de recetas más.

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

Valoración:

