

Cono No. 5 de Saladmaster – Corte Ondulado



Para cortes ondulados de frutas y verduras. El cono No. 5 crea cortes más gruesos que el No. 4.

- Patatas - No pelar, sólo cortar y freír hasta que queden doradas. Los boniatos quedan muy bien con este corte, pero primero hay que pelarlos.
- Manzanas - Cortar las manzanas por la mitad y retirar el centro. Cortar, cocinar y servir.
- Para remolachas encurtidas - Cocinar, cortar y después encurtir. Excelente para conservas.
- Plátanos - Cortes rápidos y atractivos para ensaladas de frutas, postres o con helado de yogur.
- Zanahorias - No pelar, sólo cortar y cocinar... o utilizar cruda en una ensalada.

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

Valoración:

