

Guía de Alimentos Saladmaster



La "guía de alimentos" de la Saladmaster Machine es una función mejorada que hace que cortar sea más fácil que nunca, permitiéndote realizar cortes perfectos de frutas y verduras. El principal uso de la "guía de alimentos" es cortar. Para obtener mejores resultados, utiliza el cono No. 4 o el 5.

- Guía los alimentos directamente al cono, en el ángulo correcto.
- Fácil de usar... se inserta fácilmente en la parte superior de la Saladmaster Machine.
- Fácil de limpiar.
- Perfecto para hacer cortes limpios y uniformes sin que se desperdicie nada.

Basta con colocar los alimentos en posición vertical y sujetarlos firmemente contra la "guía de alimentos." Ejerce presión hacia abajo mientras que giras el mango de la máquina. Girar el mango a distintas velocidades producirá cortes precisos.

Valoración:

