

Cono No. 1 de Saladmaster - Rallar



Ideal para cortar en juliana y para rallar alimentos duros, como el queso, pan seco o tostado, galletas o nueces.

Remolacha / zanahorias / nabo / patatas- No pelar. El cono corta los alimentos sin que sea necesario pelar o raspar.

Galletas / pan seco- Llena la tolva y ralla fácilmente el pan o las galletas para postres o para empanar pescado, pollo, o carne.

Apio – el apio rallado es excelente para sopas o aderezos para ensalada.

Alimentos congelados - Tritura la fruta todavía congelada para helados, postres, etc.

Limones / limas / naranjas - Utiliza las capas exteriores de estas frutas para crear sabores perfectos.

Queso – Ralla para ensaladas, sopas y tacos.

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

Valoración:

