

IT DISCHI PER AFFETTARE

E1 - E2 - S1 - S2: Patate chips, rape, cavoli, cetrioli, carote, cipolle, funghi.

E3: mele, banane, patate, zucchine, melanzane, finocchi, carciofi.

E4 - E6: barbabietole, patate lesse, cavoli, rape, cipolle.

E5: pomodori, limoni, arance, mele, ananas, pompelmi.

E8 - E10 - E14: patate e carote lesse, melanzane, barbabietole.

DISCHI PER SFILACCIARE/GRATTUGIARE

Z2 - Z3: carote, sedano, patate, mele, rape.

Z4: barbabietole, radici, formaggio tipo groviera, cioccolato.

V: parmigiano, pane secco, mandorle, noci, cioccolato, nocciole.

Z7: mozzarella.

DISCHI PER TAGLIO A CUBETTI

La combinazione dei dischi D8x8 - D10x10 - D12x12 - D20x20 - K8x8 - K10x10 - K12x12 - K20x20 con i dischi E6 - E8 - E10 - E14 permette di ottenere una vastissima serie di cubetti per minestrone e macedonie.

DISCHI PER TAGLIO A FIAMMIFERO

H2,5 - H4 - H6 - H8 - H10: sedano, zucchine, barbabietole, radici, carote, patate, rape.

La combinazione dei dischi B6 - B8 - B10 con i dischi E6 - E8 - E10 permette di ottenere fiammiferi per tutta la lunghezza del prodotto con lo spessore desiderato.

EN SLICING DISCS

E1 - E2 - S1 - S2: potatoes chips, turnips, cabbages, cucumbers, carrots, onions, mushrooms.

E3: apples, bananas, potatoes, courgettes, aubergines, fennels, artichokes.

E4 - E6: beetroot, boiled potatoes, cabbage, turnips and onions.

E5: tomatoes, lemons, oranges, apples, pineapples and grapefruits.

E8 - E10 - E14: boiled potatoes and carrots, aubergines and beetroot.

SHREDDING/GRATING DISCS

Z2 - Z3: carrots, celery, potatoes, apples and turnips.

Z4: beetroots, radishes, gruyere-type cheese and chocolate.

V: parmesan, dry bread, almonds, nuts, chocolate and hazelnuts.

Z7: mozzarella.

CUBE CUTTING DISCS

The combination of discs D8 x 8 - D10 x 10 - D12 x 12 - D20 x 20 - K8x8 - K10x10 - K12x12 - K20x20 with discs E6 - E8 - E10 - E14 obtains a vast number of different types of cubes for minestrone and fruit salads.

SHOESTRING CUTTING DISCS

H2,5 - H4 - H6 - H8 - H10: celery, courgettes, beetroot, radishes, carrots, potatoes and turnips. The combination of the discs B6 - B8 - B10 with the discs E6 - E8 - E10 allows to obtain shoestrings for the whole length of the product with the desired thickness.

FR DISQUES A COUPER

E1 - E2 - S1 - S2: frites, céleri-rave, choux, concombres, carottes, oignons, champignons.

E3: pommes, bananes, pommes de terre, courgettes, aubergines, fenouils, artichauts.

E4 - E6: betteraves, pommes de terre bouillies, choux, céleris-raves, oignons.

E5: tomates, citrons, oranges, pommes, ananas, pamplemousses.

E8 - E10 - E14: pommes de terre et carottes bouillies, aubergines, betteraves.

DISQUES À RÂPER / EFFILOCHER

Z2 - Z3: carottes, céleri, pommes de terre, pommes, céleris-raves.

Z4: betteraves, radis, fromage de type gruyère, chocolat.

V: parmesan, pain sec, amandes, noix, chocolat, noisettes.

Z7: mozzarella.

DISQUES POUR LE DÉCOUPAGE EN PETITS CUBES

La combinaison des disques D8x8 - D10x10 - D12x12 - D20x20 - K8x8 - K10x10 - K12x12 - K20x20 avec les E6 - E8 - E10 - E14 permet d'obtenir une grande variété de cubes pour minestrone et salades de fruits.

DISQUES POUR TAILLER EN JULIENNE

H2,5 - H4 - H6 - H8 - H10: céleri, courgettes, betteraves, radis, carottes, pommes de terre, céleris-raves. La combinaison des disques B6 - B8 - B10 aux E6 - E8 - E10 permet d'obtenir une julienne sur toute la longueur du produit avec l'épaisseur souhaitée.

DE SCHNEIDSCHIBEN FÜR SCHEIBEN

E1 - E2 - S1 - S2: Kartoffelchips, Rüben, Kohlköpfe, Gurken, Karotten, Zwiebeln, Pilze.

E3: Äpfel, Bananen, Kartoffeln, Zucchini, Auberginen, Fenchel, Artischocken.

E4 - E6: Rote Beete, Salzkartoffeln, Kohl, Rüben und Zwiebeln.

E5: Tomaten, Zitronen, Orangen, Äpfel, Ananas und Grapefruits.

E8 - E10 - E14: Salzkartoffeln und Karotten, Auberginen und Rote Beete.

SCHNEIDSCHIBEN ZUM RASPELN UND REIBEN

Z2 - Z3: Karotten, Sellerie, Kartoffeln, Äpfel und Rüben.

Z4: Rote Beete, Rettich, Greizerkäse und Schokolade.

V: Parmesan, trockenes Brot, Mandeln, Nüsse, Schokolade und Haselnüsse.

Z7: Mozzarella.

SCHNEIDSCHIBEN FÜR WÜRFEL

Aus der Kombination der Scheiben D8x8 - D10x10 - D12x12 - D20x20 - K8x8 - K10x10 - K12x12 - K20x20 mit den Scheiben E6 - E8 - E10 - E14 bekommt man eine Vielzahl von verschiedenen Arten von Würfeln für Minestrone und Obstsalate.

SCHNEIDSCHIBEN FÜR JULIENNESCHNITT

H2,5 - H4 - H6 - H8 - H10: Sellerie, Zucchini, Rote Beete, Wurzeln, Karotten, Kartoffeln,

Rüben. Aus der Kombination der Scheiben B6 - B8 - B10 mit den Scheiben E6 - E8 - E10 bekommt man Julienne-Streifen auf der gesamten Produktlänge in der gewünschten Dicke.

ES DISCOS PARA REBANAR

E1 - E2 - S1 - S2: Patatas chips, nabos, repollos, pepinos, zanahorias, cebollas y setas.

E3: Manzanitas, bananas, patatas, calabacines, berenjenas, hinojos y alcachofas.

E4 - E6: Remolachas, patatas hervidas, repollos, nabos y cebollas.

E5: Tomates, limones, naranjas, manzanitas, ananá y pomelos.

E8 - E10 - E14: Patatas y zanahorias hervidas, berenjenas y remolachas.

DISCOS PARA DESMENUZAR O RALLAR

Z2 - Z3: Zanahorias, apio, patatas, manzanitas y nabos.

Z4: Remolachas, achicorias, queso tipo gruyere y chocolate.

V: Queso parmesano, pan seco, almendras, nueces, chocolate, avellanas.

Z7: mozzarella.

DISCOS PARA CORTE EN CUBITOS

La combinación de los discos D8x8 - D10x10 - D12x12 - D20x20 - K8x8 - K10x10 - K12x12 - K20x20 con los discos E6 - E8 - E10 - E14 permite obtener una variadísima serie de cubitos para sopas y macedonias.

DISCOS PARA CORTE EN FORMA DE PAJA

H2,5 - H4 - H6 - H8 - H10: Apio, calabacines, remolacha, achicorias, zanahorias, patatas y nabos. La combinación de los discos B6 - B8 - B10 con los discos E6 - E8 - E10 permite obtener bastoncillos tan largos como el producto y con el espesor deseado.

RU СЛИЦИНГИРОВАННЫЕ ДИСКИ

E1 - E2 - S1 - S2 - S2: картофельные чипсы, репа, капуста, огурцы, морковь, лук, шампиньоны.

E3: яблоки, бананы, картофель, кабачки, баклажаны, фенхель, артишоки.

E4 - E6: свекла, отварной картофель, капуста, репа и лук.

E5: помидоры, лимоны, апельсины, яблоки, ананасы и грейпфруты.

E8 - E10 - E14: отварной картофель и морковь, баклажаны и свекла.

ИЗМЕЛЧАЮЩИЕ/ОТРАЖАЮЩИЕ ДИСКИ

Z2 - Z3: морковь, сельдерей, картофель, яблоки и репа.

Z4: свекла, редис, сыр грюйер и шоколад.

V: пармезан, сухой хлеб, миндаль, орехи, шоколад и лесные орехи.

Z7: Моцарелла.

КУБИЧЕСКИЕ ОТРЕЗНЫЕ КРУГИ

Комбинация дисков D8 x 8 - D10 x 10 - D12 x 12 - D20 x 20 - K8x8 - K10x10 - K12x12 - K20x20 с дисками E6 - E8 - E10 - E14 получает огромное количество различных типов кубиков, для минстрона и фруктовых салатов.

ОТРЕЗНЫЕ ДИСКИ ДЛЯ ОБУВИ

H2,5 - H4 - H6 - H8 - H10: сельдерей, кабачки, свекла, редис, морковь, картофель и репа. Комбинация дисков B6 - B8 - B10 с дисками E6 - E8 - E10 позволяет получить струны обуви по всей длине изделия необходимой толщины.