

ZUBEHÖR GEMÜSESCHNEIDER

SKU: N/A



1

OPTIONAL



SCHNEIDSCHNITTEN FÜR SCHNITTEN

E1 - A2 - S1 - S2: Kartoffelchips, Rüben, Kohlköpfe, Gurken, gekochte 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, gekochte Karotten, Auberginen und Rote Beete.

SCHNEIDSCHNITTEN ZUM RASPELN UND REIBEN

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

Z4: Rote Beete, Rettich, Greyerzkerkäse.

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

Z7: Mozzarella.

SCHNEIDSCHNITTEN 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.

SCHNEIDSCHNITTEN FÜR JULIENNESCHNITT

H25 - H4 - H6 - H8 - H10: Sellerie, Zucchini, Rote Beete, Wurzeln, 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.

