

Zubehör

Für jeden Schnitt die passende Scheibe

Unser umfangreiches Angebot an Schneid-Scheiben und der speziell entwickelte Softwürfeinsatz erfüllen höchste Ansprüche an die schnelle und saubere Zubereitung von Obst und Gemüse. Dank des CleanCut-Systems ist dabei ein durchgängig feines Schnittbild sichergestellt.



Standardschneid-Scheibe

Die 10 mm Standardschneid-Scheibe schneidet feste Produkte wie Wurzelgemüse schnell und exakt.



Buntschnitt-Scheibe

Mit der 4,5 mm-Buntschnitt-Scheibe gelangen geriffelte Scheiben beispielsweise von Roter Beete, Gurken oder auch Karotten in zuverlässiger Qualität.



Feinschnitt-Scheibe

Die Feinschnitt-Scheibe schneidet feste und weiche Produkte wie Wurzelgemüse, Zwiebeln, Lauch, Gurken, Paprika oder Tomaten in saubere Scheiben von 1 bis 6 mm Dicke.



Streifen-Scheibe

Ideal geeignet für gleichmäßig gestiftelte Sellerie, Rote Beete oder Julienegemüse sind die Streifen-Scheiben in Stärken von 2 x 2 oder 4,5 x 4,5 mm erhältlich.



Raffel-Scheibe

Perfekt für Karotten oder Kohl in Rohkostsalaten, aber auch für Nüsse, Käse und trockenes Brot sind die Raffel-Scheiben in verschiedenen Stärken von 2 bis 8 mm erhältlich.



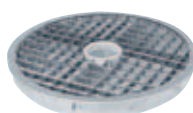
Reibe-Scheibe

Mit der Reibe-Scheibe werden Kartoffeln oder frischer Parmesan, trockenes Brot, Schokolade, Nüsse oder Meerrettich im Handumdrehen gerieben.



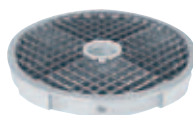
Würfelhack-Scheibe

Die Würfelhack-Scheibe würfelt in Kombination mit einem Würfelgatter beispielsweise blanchierte Kartoffeln und Kohl für Suppen oder Salate.



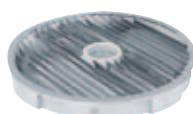
Würfelgitter

In Kombination mit einer Schneid-Scheibe produziert das Würfelgitter exakte Würfel von 6,25 x 6,25 bis zu 15 x 15 mm und eignet sich damit ideal für Wurzelgemüse, Äpfel und ähnliche Produkte.



Präzisions-Softwürfeinsatz

Der speziell entwickelte Softwürfeinsatz meistert auch anspruchsvolle Obst- und Gemüse-Sorten wie Bananen, weiche Melonen oder Tomaten in exzellenter Schnittqualität. In vier Größen von 8 x 8 bis 15 x 15 mm lieferbar.



Pommes-Frites-Gatter

In Verbindung mit der 10-mm-Feinschnitt-Scheibe werden aus Kartoffeln perfekte, gerade Pommes Frites.