



PROMOCJA

Combi Cutter + zestaw tarcz

Ważna od 8 maja do 30 czerwca 2017
lub do wyczerpania zapasów

Jedno urządzenie wiele możliwości.

Combi Cutter

- Sieka, ściera, szatkuje, kroi w plastry, słupki i kostkę, miksuje, miele i miesza itd.
- Misa o pojemności 3 litrów.
- Przygotowuje do 80 porcji dziennie lub 2 kg na minutę.

Dzięki Combi Cuttrowi Halde przygotowujesz m.in.

- Świeże surówki
- Sałatkę jarzynową
- Sałatkę owocową
- Krem waniliowy
- Pasty
- Masło smakowe
- Humus
- Paszтет
- Mięso na tataro
- Bułkę tartą
- Posiekasz pietruszkę
- Zetrzesz ziemniaki na placki



Combi Cutter CC-32S

+ 4 tarcze GRATIS

4 539,-
cena promocyjna
5 221,- cena katalogowa
zestawo
CC-32S / 00009400

Combi Cutter CC-34

+ 5 tarcz GRATIS

5 953,-
cena promocyjna
7 590,- cena katalogowa
zestawo
CC-34 / 00009428

GRATIS komplet tarcz o wartości 682 zł:

- plastry 2 mm 00009406
- plastry 4 mm 00009426
- wiórki 4 mm 00009344
- słupki 2x2 mm 00009389

GRATIS komplet tarcz o wartości 1637 zł:

- plastry 4 mm 00009426
- plaster 10 mm 00009657
- wiórki 2 mm 00009410
- słupki 2x2 mm 00009389
- kostka 10 mm 00017653

Indeks	Model	Wymiary mm	Pojemność l	Prędkość obr./min	Wydajność kg/min
00009400	CC-32S	350 x 285 x 465	misa: 3 / 0,9 plyn podajnik: 0,9	500 1500	do 2 z przystawką do szatkowania
00009428	CC-34	350 x 285 x 465	misa: 3 / 1,5 plyn podajnik: 0,9	500 800 1450 2 650 puls 2650	do 2 z przystawką do szatkowania



Przepis na humus

Składniki:

- 400 g ciecierzycy z puszki
- 1 łyżeczka soku z cytryny
- 1 ząbek czosnku
- 5 łyżek pasty sezamowej tahini
- 1 łyżeczka mielonego kuminu
- sól i pieprz do smaku
- 1 łyżka oleju sezamowego

Przygotowanie:

Odsączyć ciecierzycę i umieścić w misie COMBI CUTTRA HALLDE dodać pięć łyżek zalewy i rozpocząć miksowanie.

W trakcie miksowania przez otwór w kopułę dodać resztę składników (sok z cytryny, czosnek, tahini, olej sezamowy, sól i pieprz. Miksując, stopniowo dodawać więcej zalewy aby uzyskać odpowiednią konsystencję pasty.



Przepis na szybką pastę z makreli i białego sera

Składniki:

- 1 wędzona makrela (w całości)
- 150/200 g twarogu półtłustego
- 1 szalotka
- szczypiorek
- 3 łyżki jogurtu greckiego
- czarny świeżo mielony pieprz
- sól

Przygotowanie:








Obrać makrelę i przełożyć do COMBI CUTTRA HALLDE dodać przekrojoną na ćwiartki szalotkę, zmiksować na gładką masę.

Dodać jogurt, sól, pieprz i jeszcze chwile miksować, wymieszać z posiekany szczypiorkiem.

Podawać ze świeżą bakiетką.



Przewodnik po tarczach

Zdjęcie	Opis	CC-32S	CC-34
	Tarcze tnące do plasterów <ul style="list-style-type: none"> Do krojenia w plastry twardych i miękkich produktów, takich jak warzywa korzeniowe, cebula, por, papryka, jabłka, owoce cytrusowe i ogórki. Szatkowanie kapusty. Krojenie w plasterki o grubości od 4 mm pomidorów, bananów, pieczarek szatkowanie sałaty i kapusty pekińskiej. W zestawieniu z odpowiednią tarczą kostkującą, 4 mm tarcza tnąca umożliwia siekanie cebuli. 	0,5 1 1,5 2 3 4 5 6 7 8 9 10 15	0,5 1 1,5 2 3 4 5 6 7 8 9 10 15
	Tarcza tnąca do plasterów karbowanych <ul style="list-style-type: none"> Do krojenia buraków, ogórków, marchwi itp. w karbowane plastry. 	4*	4*
	Tarcze do słupków <ul style="list-style-type: none"> Do przygotowywania zup i sałatek oraz krojenia ogórków itp. Rozmiar 2x2 mm służy do krojenia ziemniaków, marchwi itp. w słupki. 10x10 mm do frytek. 	2x2 4x4 6x6 8x8 10x10	2x2 4x4 6x6 8x8 10x10
	Tarcze do wiórków/szatkowania <ul style="list-style-type: none"> Do tarcia marchwi i kapusty na surówki. Rozdrabnianie orzechów, migdałów i suchego pieczywa. Tarcza 6 lub 8 mm jest używana do rozdrabniania sera do pizzy oraz szatkowania kapusty. 	1,5 2 3 4 6 8 10	1,5 2 3 4 6 8 10
	Tarcze do dokładnego rozdrabniania <ul style="list-style-type: none"> Do tarcia ziemniaków, rzodkwi do kuchni japońskiej, twardego sera, jak parmezan, oraz marchewki w purée. 	Drobne Bardzo drobne Twardy ser	Drobne Bardzo drobne Twardy ser
	Tarcze kostkujące <ul style="list-style-type: none"> Do robienia kostek z warzyw korzeniowych, owoców, ziemniaków, kapusty, brukwi, marchwi, ogórków, pomidorów, jabłek, itp. w zestawieniu z tarczą tnącą do plasterów lub tarczą do kostek. 	-	6x6 8x8 10x10 12x12 15x15 20x20
	Plastry do miękkich warzyw <ul style="list-style-type: none"> W kombinacji z tarczami kostkującymi umożliwiającą cięcie w kostkę miękkich warzyw i owoców. 	-	8 10 12 15

*pasują także tarcze z RG-100

Aktualne ceny tarcz znajdują się w naszym katalogu produktów marki RM dostępnym u naszych Partnerów Handlowych w całej Polsce oraz na stronie www.rmgastro.pl

RM GASTRO

Producent urządzeń gastronomicznych

RM GASTRO Polska Sp. z o.o.
ul. Sportowa 15a
43-450 Ustroń
Polska

☎ +48 33 854 73 26
☎ +48 33 854 70 52
✉ info@rmgastro.pl
🌐 www.rmgastro.pl

