



www.sammic.com

Déli-cut

Un corte con una identidad única



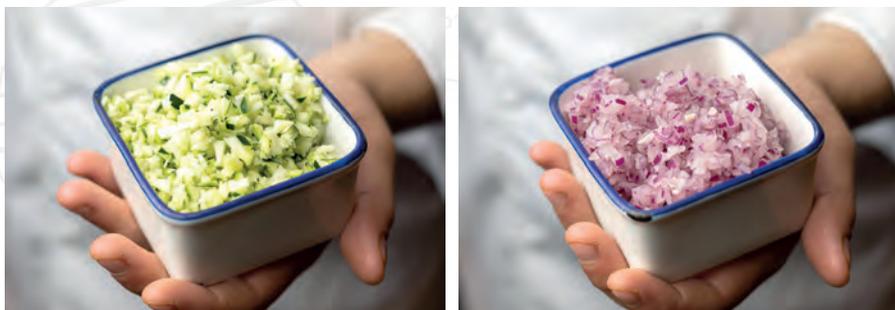
#EICortePerfecto

Te presentamos el corte más universal y versátil para el Chef

DÉLI-CUT



- El nuevo corte **Déli-cut** es un corte de tipo brunoise de 4 x 4 x 8 mm, haciéndolo único para cocinar, saltear, aderezar ensaladas y elaboraciones, cocinar rellenos y mucho más.
- Ahora puedes obtener el corte **Déli-cut** con la máxima calidad y precisión con todas las cortadoras de hortalizas Sammic.
- El corte **Déli-cut** no requiere ajustes especiales en la máquina: con la combinación adecuada de discos, **puedes obtener este corte con cualquier cortadora de hortalizas Sammic.**



Un corte práctico para un sinfín de elaboraciones



Salteados



Tacos



Pintxos



Ensaladas

Déli-cut es, por excelencia, el corte más versátil del mercado, permitiendo su uso en el 90% de las elaboraciones culinarias. Es tan práctico y dinámico que revoluciona la cocina profesional.



Rellenos



Base de arroces y paella



Salpicones



Otras elaboraciones



Línea Compact

CA-21, CA-2V, CK-241, CK-24V



Disco cortador
FCES-4+4G

Rejilla
FMS-8



Línea Heavy Duty

CA-31, CA-3V, CA-41, CA-4V, CK-35V,
CK-38V, CK-45V, CK-48V



Disco cortador
FCE-4+4G

Rejilla
FMC-8D



www.sammic.com



SAMMIC, S.L. · Basarte, 1 · 20720 AZKOITIA (Gipuzkoa) · SPAIN



UNE-EN ISO 9001



11/2023 · 0009393