



www.sammic.com

Déli-cut

Une coupe à l'identité unique



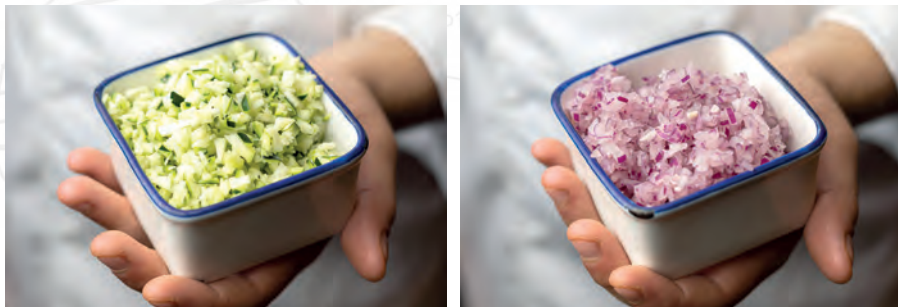
#LaCoupeParfaite

Nous vous présentons la coupe la plus universelle et polyvalente pour le Chef

DÉLI-CUT



- Le nouveau **Déli-cut** est une coupe de type brunoise de 4 x 4 x 8 mm, ce qui la rend unique pour cuisiner, faire sauter, assaisonner les salades et les préparations, cuisiner des farces et bien plus encore.
- Vous pouvez maintenant obtenir la coupe **Déli-cut** avec la plus haute qualité et précision avec toutes les coupe-légumes Sammic.
- La coupe **Déli-cut** ne nécessite pas de réglages spéciaux sur la machine : avec la combinaison adéquate de disques, **vous pouvez obtenir cette coupe avec n'importe quelle coupe-légumes Sammic.**



Une coupe pratique pour une infinité de préparations



Sautés



Tacos



Pintxos



Salades

Le **Déli-cut** est, par excellence, la coupe la plus polyvalente du marché, permettant son utilisation dans 90% des préparations culinaires. Il est tellement pratique et dynamique qu'il révolutionne la cuisine professionnelle.



Garnitures



Base de riz et paellas



Salpicons

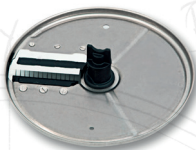


Autres préparations

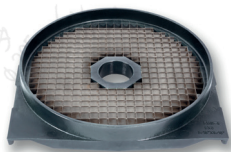


Ligne Compact

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



Disque effleur
FCES-4+4G

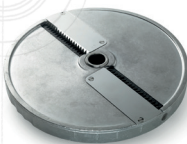


Grille à macédoine
FMS-8

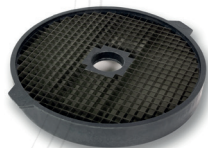


Ligne Heavy Duty

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



Disque effleur
FCE-4+4G



Grille à macédoine
FMC-8D



www.sammic.com



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



UNE-EN ISO 9001

11/2023 · 0009395