



www.sammic.com

Déli-cut

Un taglio con un'identità unica



#ThePerfectCut

Vi presentiamo il taglio più universale e versatile per lo Chef

DÉLI-CUT



- ➔ Il nuovo **Déli-cut** è un taglio tipo brunoise di 4 x 4 x 8 mm, rendendolo unico per cucinare, saltare, condire insalate e preparazioni, cucinare ripieni e molto altro.
- ➔ Ora puoi ottenere il **Déli-cut** con la massima qualità e precisione con tutte le tagliaverdure Sammic.
- ➔ Il **Déli-cut** non richiede regolazioni speciali sulla macchina: con la combinazione adeguata di dischi, **puoi ottenere questo taglio con qualsiasi tagliaverdure Sammic.**



Un taglio pratico per un'infinità di preparazioni



DELI-CUT



Saltati



Tacos



Pintxos



Insalate

Déli-cut è, per eccellenza, il taglio più versatile sul mercato, permettendo il suo uso nel 90% delle preparazioni culinarie. È così pratico e dinamico da rivoluzionare la cucina professionale.



Ripieni



Base per riso e paella



Salpicones



Altre preparazioni



Linea Compact

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



Disco per taglio
FCES-4+4G



Griglia
FMS-8



Linea Heavy Duty

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



Disco per taglio
FCE-4+4G



Griglia
FMC-8D



www.sammic.com



UNE-EN ISO 9001

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

11/2023 · 0009396