



www.sammic.com

Déli-cut

Um corte com uma identidade única



#ThePerfectCut

Apresentamos o corte mais universal e versátil para o chef

DÉLI-CUT



- ➔ O novo **Déli-cut** é um corte do tipo brunoise de 4 x 4 x 8 mm, tornando-o único para cozinhar, saltear, temperar saladas e preparações, cozinhar recheios e muito mais.
- ➔ Agora poderá obter o corte **Déli-cut** com a máxima qualidade e precisão com todas as cortadoras de legumes Sammic.
- ➔ O **Déli-cut** não requer ajustes especiais na máquina: com a combinação adequada de discos, **poderá obter este corte com qualquer cortadora de legumes Sammic.**



Um corte prático para uma infinidade de preparações



Salteados



Tacos



Pintxos



Saladas

Déli-cut é, por excelência, o corte mais versátil do mercado, permitindo a sua utilização em 90% das preparações culinárias. É tão prático e dinâmico que revoluciona a cozinha profissional.



Recheios



Base para arroz e paellas



Salpicões



Outras elaborações



Linha Compact

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



Disco cortador
FCES-4+4G

Grelha para cubos
FMS-8



Linha Heavy Duty

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



Disco cortador
FCE-4+4G

Grelha para cubos
FMC-8D



www.sammic.com



UNE-EN ISO 9001

11/2023 · 0009397

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