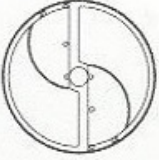
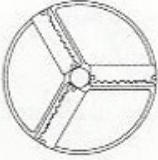

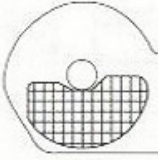
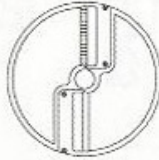
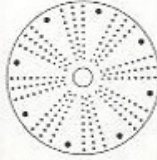
	C1 C2 * C3 * C6 C8 * C10 C14	<p>Pour trancher et émincer en épaisseurs de 1 à 14 mm selon le plateau choisi - tous les légumes ou fruits. Des éminçages très fins avec C1/C2 pour les oignons ou les chips aux tranches plus épaisses pour les carottes, betteraves, pommes de terre...</p> <p>En combinaison avec les grilles, les plateaux sont à utiliser pour les frites et la macédoine.</p>
	C1C C2C C3C C5C	<p><b>Plateaux trancheurs couteaux courbes</b></p> <p>Pour trancher et émincer les légumes et fruits fragiles ou filandreux. Ces plateaux à couteaux courbes sont recommandés pour les tomates, agrumes et champignons. Parfaits pour la chiffonnade de salade.</p>
	C2W C3W C6W	<p><b>Plateaux trancheurs couteaux ondulés</b></p> <p>Ces plateaux tranchers coupent des tranches à section ondulée. Ainsi on peut apporter de la fantaisie dans la présentation des hors d'oeuvre. Recommandés pour les garnitures de légumes cuits à la vapeur.</p>
	FS 6 FS 8 * FS 10  F6 F8 F10	<p><b>Grille frites</b>  <b>(toujours en combinaison avec un plateau trancheur)</b></p> <p>Pour les pommes frites, pont-neuf, mignonnettes...</p> <p>La section des frites est carrée en couplant la grille avec un plateau de même épaisseur.</p>
	MS 8 MS 10 MS 20  M8 M10 M20	<p><b>Grilles macédoine</b>  <b>(toujours en combinaison avec un plateau trancheur)</b></p> <p>Pour préparer les macédoines de légumes ou de fruits, les jardinières, minestrone, cubes de pommes sautées ou rissoles, potages, etc...</p>
	AS2 AS3 AS4	<p><b>Plateaux effileurs</b></p> <p>Les plateaux effileurs permettent d'obtenir des bâtonnets très lisses. Ils sont recommandés pour les céleris remoulades, les carottes, les pommes paille ou allumette, les concombres, betteraves.</p>
	J2 J3 * J4 * J7 P K	<p><b>Plateaux à râper et râpes spéciales</b></p> <p>Les plateaux J permettent les râpages de carottes, chou ou betteraves, radis et les râpés de gruyère, chapelure, noix, amandes, chocolat.</p> <p>La râpe P réduit en poudre le parmesan et la râpe K convient pour le Knödeln.</p>

