IT

DISCHI PER AFFETTARE
E1 - A2 - S1 - S2: Patate chips, rape, cavoli, cetrioli, carote bollite, cipolle, funghi.
E3: mele, banane, patate, zucchine, melanzane, finocchi, carciofi.
E4 - E6: barbabietole, patate, cavoli, rape, cipolle.
E5: pomodori, limoni, arance, mele, ananas, pompelmi.
E8 - E10 - E14: carote bollite, patate, melanzane, barbabietole.

DISCHI PER SFILACCIARE/GRATTUGIARE
Z2 - Z3: carote, sedano, patate, mele, rape.
Z4: barbabietole, radici, formaggio tipo groviera.
V: parmigiano, pane secco, mandorle, noci, nocciole.
Z7: mozzarella.

DISCHI PER TAGLIO A CUBETTI
La combinazione dei dischi D8x8 - D10x10 - D12x12 - D20x20 - K8x8 - K10x10 - K12x12 - K20x20 con i dischi E6 - E8 - E10 - E14 permette di ottenere una vastissima serie di cubetti per minestroni e macedonie.

DISCHI PER TAGLIO A FIAMMIFERO
H25 - H4 - H6 - H8 - H10: sedano, zucchine, barbabietole, radici, patate, rape.
La combinazione dei dischi B6 - B8 - B10 con i dischi E6 - E8 - E10 permette di ottenere fiammiferi per tutta la lunghezza del prodotto con lo spessore desiderato.

EN

SLICING DISCS
E1 - A2 - S1 - S2: potatoes chips, turnips, cabbages, cucumbers, boiled carrots, onions, mushrooms.
E3: apples, bananas, potatoes, courgettes, aubergines, fennels, artichokes.
E4 - E6: beetroot, potatoes, cabbage, turnips and onions.
E5: tomatoes, lemons, oranges, apples, pineapples and grapefruits.
E8 - E10 - E14: boiled carrots, potatoes, aubergines and beetroot.

SHREDDING/GRATING DISCS
Z2 - Z3: carrots, celery, potatoes, apples and turnips.
Z4: beetroots, radishes, gruyere-type cheese.
V: parmesan, dry bread, almonds, nuts, hazelnuts.
Z7: mozzarella.

CUBE CUTTING DISCS
The combination of discs D8x8 - D10x10 - D12x12 - D20x20 - K8x8 - K10x10 - K12x12 - K20x20 with discs E6 - E8 - E10 - E14 obtains a vast number of different types of cubes for minestrone and fruit salads.

SHOESTRING CUTTING DISCS
H25 - H4 - H6 - H8 - H10: celery, courgettes, beetroot, radishes, potatoes and turnips.
The combination of the discs B6 - B8 - B10 with the discs E6 - E8 - E10 allows to obtain shoestrings for the whole length of the product with the desired thickness.

FR

DISQUES A COUPER
E1 - A2 - S1 - S2: frites, céleri-rave, choux, concombres, carotte bouillie, oignons, champignons.
E3: pommes, bananes, pommes de terre, courgettes, aubergines, fenouils, artichauts.
E4 - E6: betteraves, pommes de terre, carrotes bouillies, choux, céleris-raves, oignons.
E5: tomates, citrons, oranges, pommes, ananas, pamplemousses.
E8 - E10 - E14: pommes de terre et carottes bouillies, aubergines, betteraves.

DISQUES À RÂPER / EFFILOCHER
Z2 - Z3: carottes, céleri, pommes de terre, pommes, céleris-raves.
Z4: betteraves, radis, fromage de type gruyère.
V: parmesan, pain sec, amandes, noix, noisettes.
Z7: mozzarella.

DISQUES POUR LE DÉCOUPAGE EN PETITS CUBES
La combinaison des disques D8x8 - D10x10 - D12x12 - D20x20 - K8x8 - K10x10 - K12x12 - K20x20 avec les E6 - E8 - E10 - E14 permet d'obtenir une grande variété de cubes pour minestrone et salades de fruits.

DISQUES POUR TAILLER EN JULIENNE
H25 - H4 - H6 - H8 - H10: céleri, courgettes, betteraves, radis, pommes de terre, céleris-raves. La combinaison des disques B6 - B8 - B10 aux E6 - E8 - E10 permet d'obtenir une julienne sur toute la longueur du produit avec l'épaisseur souhaitée.

DE

SCHNEIDSCHEIBEN FÜR SCHEIBEN
E1 - A2 - S1 - S2: Kartoffelchips, Rüben, Kohlköpfe, Gurken, gekochte Karotten, Zwiebeln, Pilze.
E3: Äpfel, Bananen, Kartoffeln, Zucchini, Auberginen, Fenchel, Artischocken.
E4 - E6: Rote Beete, Salzkartoffeln, Kohl, Rüben und Zwiebeln.
E5: Tomaten, Zitronen, Orangen, Äpfel, Ananas und Grapefruits.
E8 - E10 - E14: Salzkartoffeln, gekochte Karotten, Auberginen und Rote Beete.

SCHNEIDSCHEIBEN ZUM RASPELN UND REIBEN
Z2 - Z3: Karotten, Sellerie, Kartoffeln, Äpfel und Rüben.
Z4: Rote Beete, Rettich, Greyerzerkäse.
V: Parmesan, trockenes Brot, Mandeln, Nüsse, Haselnüsse.
Z7: Mozzarella.

SCHNEIDSCHEIBEN FÜR WÜRFEL
Aus der Kombination der Scheiben D8x8 - D10x10 - D12x12 - D20x20 - K8x8 - K10x10 - K12x12 - K20x20 mit den Scheiben E6 - E8 - E10 - E14 bekommt man eine Vielzahl von verschiedenen Arten von Würfeln für Minestrone und Obstsalate.

SCHNEIDSCHEIBEN FÜR JULIENNESCHNITT
H25 - H4 - H6 - H8 - H10: Sellerie, Zucchini, Rote Beete, Wurzeln, Kartoffeln, Rüben. Aus der Kombination der Scheiben B6 - B8 - B10 mit den Scheiben E6 - E8 - E10 bekommt man Julienne-Streifen auf der gesamten Produktlänge in der gewünschten Dicke.

ES

DISCOS PARA REBANAR
E1 - A2 - S1 - S2: Patatas chips, nabos, repollos, pepinos, zanahorias, cebollas y setas.
E3: Manzanas, bananas, patatas, calabacines, berenjenas, hinojos y alcachofas.
E4 - E6: Remolachas, patatas, repollos, nabos y cebollas.
E5: Tomates, limones, naranjas, manzanas, ananás y pomelos.
E8 - E10 - E14: zanahorias hervidas, patatas, zanahorias hervidas , berenjenas y remolachas.

DISCOS PARA DESMENUZAR O RALLAR
Z2 - Z3: Zanahorias, apio, patatas, manzanas y nabos.
Z4: Remolachas, achicorias, queso tipo gruyere.
V: Queso parmesano, pan seco, almendras, nueces, avellanas.
Z7: mozzarella.

DISCOS PARA CORTE EN CUBITOS
La combinación de los discos D8x8 - D10x10 - D12x12 - D20x20 - K8x8 - K10x10 - K12x12 - K20x20 con los discos E6 - E8 - E10 - E14 permite obtener una variadísima serie de cubitos para sopas y macedonias.

DISCOS PARA CORTE EN FORMA DE PAJA
H25 - H4 - H6 - H8 - H10: Apio, calabacines, remolacha, achicorias, patatas y nabos. La combinación de los discos B6 - B8 - B10 con los discos E6 - E8 - E10 permite obtener bastoncillos tan largos como el producto y con el espesor deseado.

RU

СЛИЦИНГИРОВАННЫЕ ДИСКЫ
E1 - A2 - S1 - S2 - S2: картофельные чипсы, репа, капуста, огурцы, морковь, лук, шампиньоны.
E3: яблоки, бананы, картофель, кабачки, баклажаны, фенхель, артишоки.
E4 - E6: свекла, отварной картофель, капуста, репа и лук.
E5: помидоры, лимоны, апельсины, яблоки, ананасы и грейпфруты.
E8 - E10 - E14: отварной картофель и морковь, баклажаны и свекла.

ИЗМЕЛЬЧАЮЩИЕ/ОТРАЖАЮЩИЕ ДИСКИ
Z2 - Z3: морковь, сельдерей, картофель, яблоки и репа.
Z4: свекла, редис, сыр грюйер.
V: пармезан, сухой хлеб, миндаль, орехи, лесные орехи.
Z7: Моцарелла.

КУБИЧЕСКИЕ ОТРЕЗНЫЕ КРУГИ
Комбинация дисков D8x8 - D10x10 - D12x12 - D20x20 - K8x8 - K10x10 - K12x12 - K20x20 с дисками E6 - E8 - E10 - E14 получает огромное количество различных типов кубиков. для минстрона и фруктовых салатов.

ОТРЕЗНЫЕ ДИСКИ ДЛЯ ОБУВИ
H25 - H4 - H6 - H8 - H10: сельдерей, кабачки, свекла, редис, картофель и репа.
Комбинация дисков B6 - B8 - B10 с дисками E6 - E8 - E10 позволяет получить струны обуви по всей длине изделия необходимой толщины.

E1

E3

Z2

Z3

E5

E8

Z4

Z7

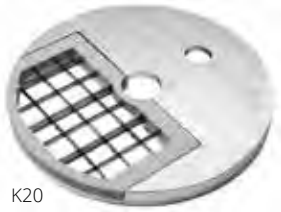
E14

S2

V

D12

K10



K20

B10

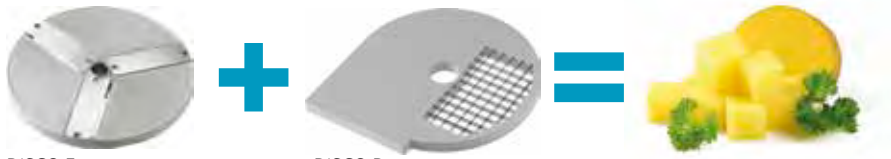
B8

H25

Per ottenere il fiammifero accoppiare il disco E con il disco B.
To obtain the shoestring, combine disc E with disc B.
Pour couper en julienne utiliser le disque E avec le disque B.
Um Stäbchen zu erhalten, die Einsatzscheiben E und B zusammen verwenden.
Para obtener la forma de paja combinar el disco E con el disco B.
Чтобы получить рукоятку, соедините диск E с диском B.

DISCO E DISCO B

Per ottenere il cubetto accoppiare il disco E con il disco D.
To obtain the cube, combine disc E with disc D.
Pour couper le petit cube utiliser le disque E avec le disque D.
Um Würfel zu erhalten, die Einsatzscheiben E und B zusammen verwenden.
Para obtener el cubito combinar el disco E con el disco D.
Для нарезки кубиками использовать диск E вместе D диском K.



DISCO E DISCO D

SOLO PER MODELLO TV4000 / MODEL TV4000 ONLY

Per ottenere il cubetto accoppiare il disco E con il disco K.
To obtain the cube, combine disc E with disc K.
Pour couper le petit cube utiliser le disque E avec le disque K.
Um Würfel zu erhalten, die Einsatzscheiben E und K zusammen verwenden.
Para obtener el cubito combinar el disco E con el disco K.
Для нарезки кубиками использовать диск E вместе K диском K.

DISCO E DISCO K

Hosteleria10.com

	DISCO E1 - A2 - E3 - E4 - E5 E6 - E8 - E10 - E14 S1 - S2	DISCO Z2 - Z3 - Z4 - Z7	DISCOV	DISCO H25 - H4 - H6 H8 - H10	DISCO B6 - B8 - B10
	Dischi per affettare Slicing disk Disques à trancher Schneidescheiben Discos para cortar Отрезные диски	Dischi per sfilacciare Shredding discs Disques à effilocher Schneidescheiben zum Raspeln Discos para desmenuzar Измельчающие диски	Dischi per grattugiare Grating discs Disques à râper Schneidescheiben zum Reiben Discos para rallar Отражающие диски	Dischi per taglio a fiammifero Shoestring cutting discs Disques à julienne Julienneschnitt Scheiben Discos para corte en forma de paja Нож для нарезания палочками	
TV2000RN TV3000N TV2500					
TV4000					
FNT - FNT2V					

	DISCOD8 DISCOD10 (DX)	DISCOD8S DISCOD10S (SX)	DISCOD12 DISCOD20 (DX)	DISCOD12S DISCOD20S (SX)	DISCOK8 DISCOK10 DISCOK12 DISCOK20
	Dischi per taglio a cubetti - Cubes cutting discs - Disque pour couper en dés Würfelschneidescheiben - Discos para corte en cubitos - Кубические Отрезные Круги				
TV2000RN TV3000N TV2500					
TV4000					
FNT - FNT2V					

	PORTADISCHI
	Portadischi - Disk holder Porte-disques - Scheibenständer Portadiscos - Держатель дисков
Mod.	TV2000RN - TV3000N - TV2500 TV4000 - FNT - FNT2V

PORTADISCHI