Coupe-légumes manuels

BRON COUCKE

TELLIER

DYNAMIC

Ces équipement sont parfaits pour les petites quantités ou pour le travail de précision.

Avec un coupe-légume manuel, vous pouvez sans effort réaliser des cubes de macédoine, des bâtonnets ou des tranches épaisses de légumes, fruits et même certaines viandes cuites. Vous pouvez aussi réaliser des quartiers de tomates ou d'agrumes, par exemple avec l'appareil à poser de Tellier, ou encore des tranches ultras fines avec les mandolines comme celle de Bron Coucke.
Et naturellement des frites

Que dit la législation ?

Ces appareils doivent être en conformité avec les normes NF concernant les outils tranchants. Dans la mesure du possible, leur lavage doit être possible au lave-vaisselle.
Nota : le poussoir universel de la mandoline ne permet pas de réaliser des gaufrettes ou des coupes ondulées. Sachez que les derniers modèles ont un dispositif pour maintenir l'appareil au bord de la table.

Ou trouver un coupe légumes manuel ?

- Bron Coucke : www.bron-coucke.com
- Dynamic : www.dynamicmixers.com
- Gafic : https://www.gafic1965.com
- Hendi : www.hendi.eu
- Tellier : www.tellier.fr