






# NABÍDKA DISKŮ

\* = Možnost použití disku jako u modelu RG-100    HC = Vyšší kapacita    ● = Pouze pro model RG-250


Všechny disky lze mýt v myčce nádobí.


	mm	CC-32S RG-50S	CC-34 RG-50	RG-100	RG-200 RG-250	RG-350 RG-400i
 <p><b>PLÁTKOVAČE</b></p> <p>Plátky tvrdé a měkké zeleniny, ovoce, hub atd. Kostičky: kombinace plátkovače s doporučenou velikostí mřížky. Hranolky: kombinace plátkovače a mřížky na hranolky.</p>	0.5	* 63159	* 63159	63159	63133	63082
	1	85001	85001	63157	63058	63081
	1.5	* 63109	* 63109	63109	63111	63023
	2	85002	85002	63114	63116	63026
	3	* 63161	* 63161	63161	63162	63045
	4	85004	85004	63089	63091	63056
	5	* 63163	* 63163	63163	63164	63083
	6	85006	85006	63094	63096	63046
	7	* 63165	* 63165	63165	86028	63084
	8	* 63099	* 63099	63099	63101	63042
9	* 86030	* 86030	86030	86036	63085	
10	* 63104	* 63104	63104	63106	63033	


 <p><b>PLÁTKOVAČE "HC"</b></p> <p>Plátkovače HC mají dva nože a tím lze dosáhnout vyšší kapacity. Plátkování tvrdé zeleniny a ovoce. Kostičky: v kombinaci plátkovače s doporučenou velikostí mřížky. Hranolky: v kombinaci plátkovače a mřížky na hranolky.</p>	2	-	-	-	-	65040
	3	-	-	-	-	65045
	4	-	-	-	-	65041
	6	-	-	-	-	65042
	8	-	-	-	-	65043
	10	-	-	-	-	65044
	12	-	-	-	-	65018
	15	-	-	-	-	65021
	20	-	-	-	-	65024

 <p><b>PLÁTKOVAČE "FINE"</b></p> <p>Plátkování tvrdé a měkké zeleniny, ovoce, hub, apod. Kostičky: v kombinaci plátkovače s doporučenou velikostí mřížky.</p>	14	-	-	-	-	62320
	15	* 83373	* 83373	83373	82519	-
	20	-	-	-	-	62322

 <p><b>PLÁTKOVAČE "STANDARD"</b></p> <p>Plátkování tvrdých surovin - kořenová zelenina apod. Kostičky: v kombinaci plátkovače s doporučenou velikostí mřížky.</p>	20	-	-	-	82395	-
--	----	---	---	---	-------	---

 <p><b>PLÁTKOVAČE "SOFT"</b></p> <p>Plátkování měkké zeleniny, ovoce, hub apod. Kostičky: v kombinaci plátkovače s doporučenou velikostí mřížky.</p>	8	-	* 83375	83375	82532	62573
	10	-	* 83364	83364	82510	62575
	12	-	* 83385	83385	82557	62577
	15	-	* 83383	83383	82554	62579

 <p><b>PLÁTKOVAČE VROUBKOVANÉ</b></p> <p>Řezání vroubkovaných plátků okurku, červené řepy, mrkve, brambor atd.</p>	2	* 63362	* 63362	63362	63352	-
	3	* 63363	* 63363	63363	63353	63343
	4	85048	85048	63141	63117	63074
	5	* 63365	* 63365	63365	63355	63345
	6	* 63149	* 63149	63149	63177	63039

 <p><b>PLÁTKOVAČE VROUBKOVANÉ "HC"</b></p> <p>Plátkovače vroubkované HC mají dva nože a tím lze dosáhnout vyšší kapacity při zpracování surovin. Řezání vroubkovaných plátků okurku, červené řepy, mrkve, brambor, atd.</p>	2	-	-	-	-	65060
	3	-	-	-	-	65063
	4	-	-	-	-	65061
	6	-	-	-	-	65062



Všechny disky lze mýt v myčce nádobí.



### KRÁJEČE NUDLIČEK JULIENNE

Nudličky julienne do polévek, salátů, asijské kuchyně, obloh a dekorování pokrmů apod. Dle zvolené velikosti disku lze použít na bramborové hranolky.

mm	CC-32S RG-50S	CC-34 RG-50	RG-100	RG-200 RG-250	RG-350 RG-400i
2 x 2	85057	85057	63122	63132	63212
2 x 6	* 63346	* 63346	63346	63347	63218
3 x 3	* 63350	* 63350	63350	63351	63349
4 x 4	85050	85050	63128	63130	63061
6 x 6	–	–	63138	63140	63065
8 x 8	–	–	63146	63148	63073
10 x 10	–	–	63154	63156	63080



### KRÁJEČE NUDLIČEK JULIENNE "HC"

Disky pro krájení nudliček Juliene HC mají dva nože a tím lze dosáhnout vyšší kapacity. Nudličky do polévek, salátů, asijské kuchyně, obloh a dekorování pokrmů apod. Dle zvolené velikosti disku lze použít i na bramborové hranolky.

2 x 2	–	–	–	–	65000
2,5 x 2,5	–	–	–	–	65049
2 x 6	–	–	–	–	65056
4 x 4	–	–	–	–	65004
6 x 6	–	–	–	–	65007
8 x 8	–	–	–	–	65010
10 x 10	–	–	–	–	65015



### STROUHAČE

Strouhání mrkve a zelí na saláty, ořechů, mandlí a suchého chleba. Pro sýr na pizzu nebo pro zelí k nakládání je optimální struhadlo o velikosti 6 - 8 mm.

1.5	* 83210	* 83210	83210	83421	62630
2	85044	85044	83211	83422	62631
3	* 83212	* 83212	83212	83423	62632
4	85040	85040	–	–	–
4.5	* 83213	* 83213	83213	83424	62633
6	85045	85045	83216	83425	62634
8	* 83214	* 83214	83214	83426	62635
10	* 83272	* 83272	83272	83427	62636



### STROUHAČE "FINE"

Pro jemné strouhání výrobků z tvrdých a suchých sýrů, surových brambor a pro výrobu strouhanky.

Fine	* 83215	* 83215	83215	83428	62637
------	---------	---------	-------	-------	-------



### STROUHAČE NA TVRDÉ SÝRY

Optimální pro strouhání tvrdých sýrů – např. parmezánského typu. Velmi jemné struhadlo.

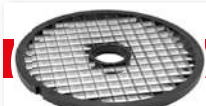
Tvrdé sýry	* 83249	* 83249	83249	83430	62639
------------	---------	---------	-------	-------	-------



### STROUHAČE "EXTRA FINE"

Velmi jemné struhadlo, které je vhodné například na pyré z černé ředkve či brambor.

Extra fine	* 83284	* 83284	83284	83429	62638
------------	---------	---------	-------	-------	-------



### KOSTIČKOVÁČE

Kostičkače se vždy kombinují s plátkovači. K velikosti mřížky jsou doporučeny optimální velikosti plátkovače.

L = LOW  
X-L = EXTRA LOW

6 x 6	–	–	83290	83290	37177
8 x 8	–	* 83291	83291	83291	37178
10 x 10	–	* 83292	83292	83292	37179
12 x 12	–	* 83293	83293	83293	37180
L 12 x 12	–	* 83294	83294	83294	37181
15 x 15	–	* 83295	83295	83295	37182
L 15 x 15	–	–	83296	83296	37183
20 x 20	–	* 83297	83297	83297	37184
L 20 x 20	–	–	83298	83298	37185
X-L 20 x 20	–	–	–	● 83299	–
25 x 25	–	–	–	–	37186
L 25 x 25	–	–	–	–	37187



### HRANOLKOVÁČE

Mřížka na bramborové hranolky se kombinuje s plátkovači, plátkovačem HC nebo plátkovačem SOFT o velikosti 10 mm.

10	–	–	–	● 86510	37176
----	---	---	---	---------	-------

