

CUT-UP

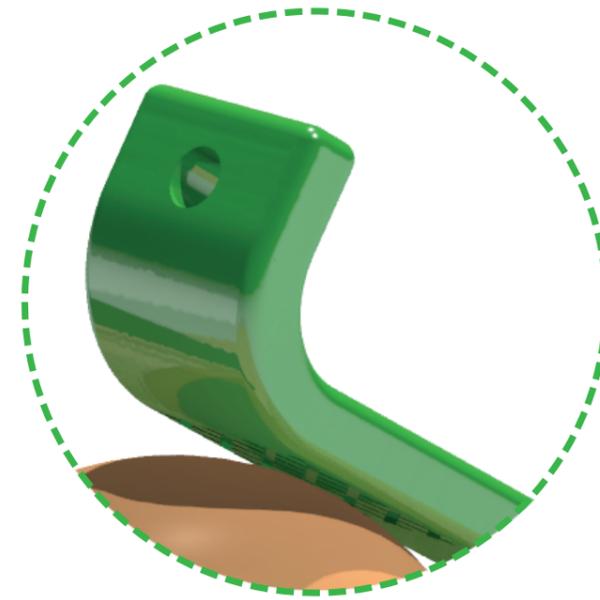
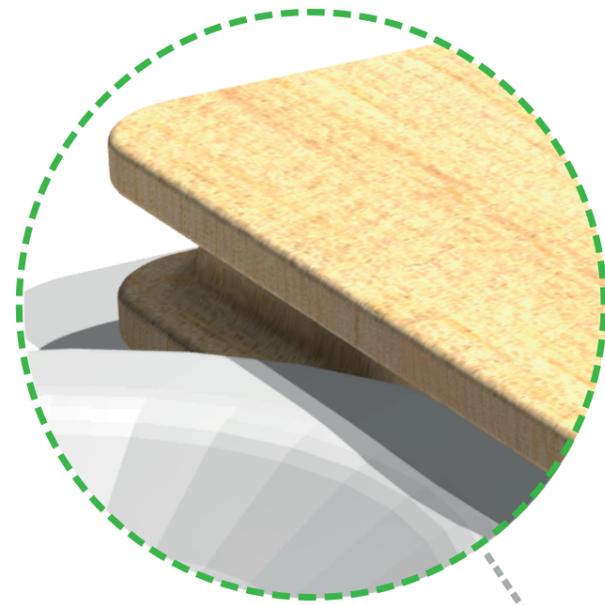
EL PROYECTO CUT-UP TRATA DE UNA INVESTIGACIÓN EN EL ÁMBITO DE LA COCINA, CONCRETAMENTE EN EL CORTE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS. EN ESTA TABLA DE CORTE SE REUNEN LOS ASPECTOS DE SEGURIDAD Y FACILIDAD DE USO, GRACIAS A UN SISTEMA QUE PROTEGE AL USUARIO.



CUT-UP

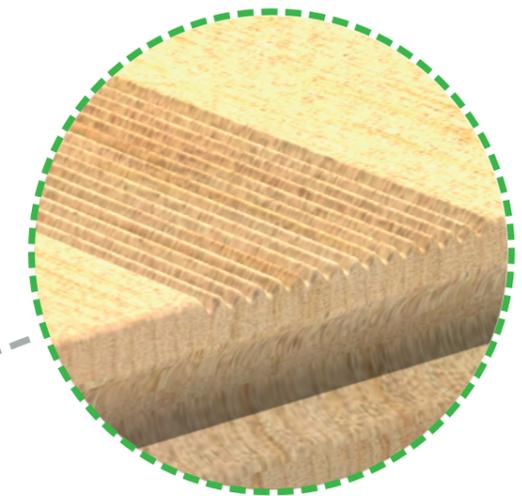
FÁCIL VERTIDO

CUT-UP APORTA UNA SOLUCIÓN A LO LARGO DEL LATERAL DE LA TABLA EN EL CUAL EL BORDE DEL PLATO PUEDA ENTRAR UNA DISTANCIA SUFICIENTE PARA FACILITAR ASÍ EL TRASPASO DE ALIMENTOS UNA VEZ CORTADOS.



MANGO CUT-UP

SE TRATA DE UN MANGO MULTIFUNCIÓN, CON UN DISEÑO QUE PERMITE SUJETAR EL ALIMENTO A LA VEZ QUE PROTEGE AL USUARIO.



ANTIDESLIZAMIENTO

UN SISTEMA, DE FÁCIL LIMPIEZA, QUE PERMITE AL ALIMENTO MANTENERSE FIJO SIN QUE RESBALE.

material

Madera de haya por ser dura pero fácil de trabajar, clara, muy resistente a fricción y presión, económica y permite muy buenos acabados.

higiene

La tabla dispone de 4 superficies de corte-bandejas extraíbles de HDPE, para evitar la contaminación entre alimentos crudos y cocinados



comodidad

todos los complementos pueden guardarse en la propia tabla a excepción del cuchillo más largo que podrá dejarse colocado o guardarse aparte.

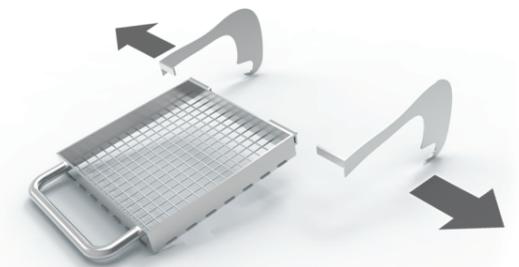


barra de acero

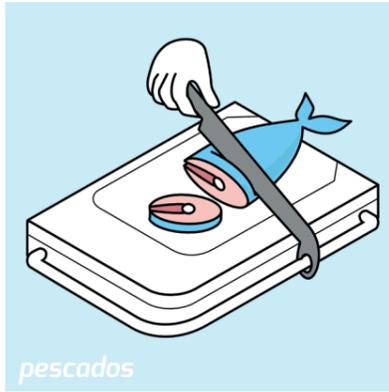
recorrido en ele para que el cuchillo pueda usarse en las dos direcciones

seguridad

El cuchillo en uso queda apoyado en un lateral cuando abrimos la tabla para acceder a la colección de cuchillas



algunos de los múltiples usos de rajatabla

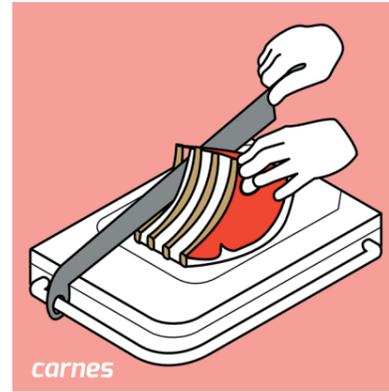


pescados

el cuchillo corto puede usarse en sentido transversal o longitudinal

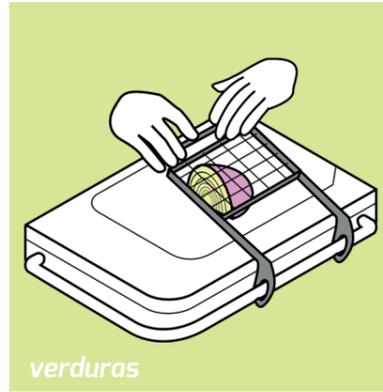


quesos



carnes

el cuchillo largo se usa en sentido longitudinal para aplicar más fuerza



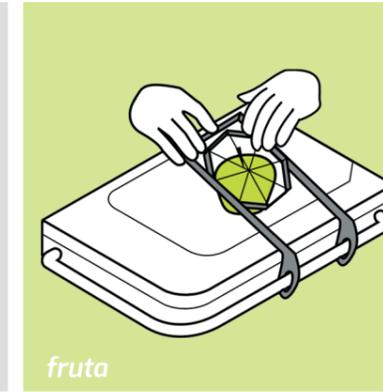
verduras

las rejillas se usarán para trocear verduras, taquitos de queso, fiambre...



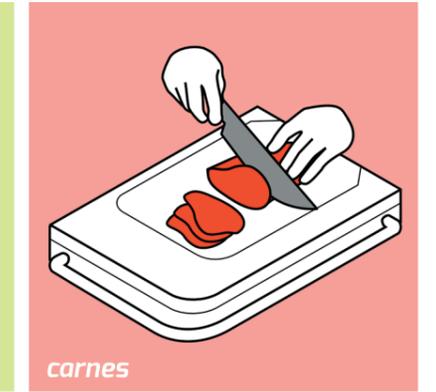
repostería

los moldes circulares sirven para hacer hacer galletas o raviolis rellenos



fruta

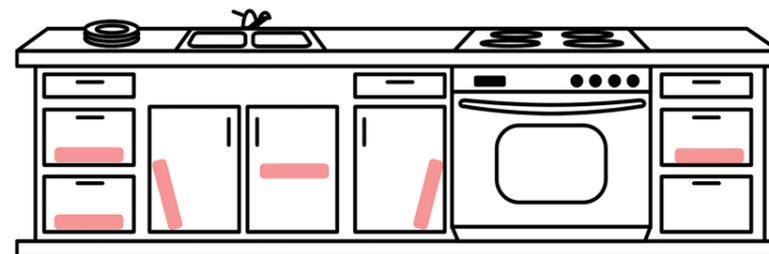
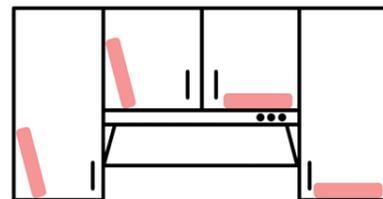
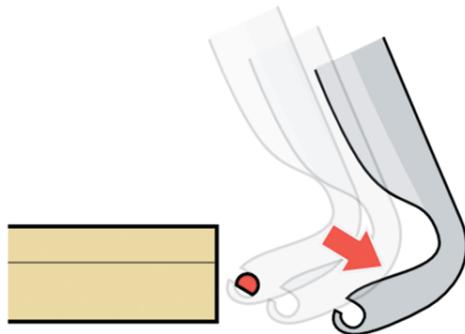
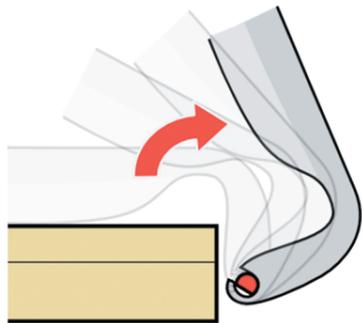
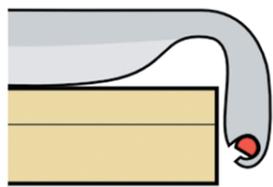
el cortador radial se usará para dividir en 8 trozos la fruta, el tomate o el huevo



carnes

podemos usar la tabla en su forma convencional con los cuchillos que tengamos

enganche de los cuchillos en la barra



rajatabla puede guardarse en vertical u horizontal



profundidad caja = 20

