

## Kyocera accesorios de cerámica



La mayoría de cortes y pequeños accidentes en nuestras cocinas se deben a una inadecuada utilización de los cuchillos. Se confunde la función del cuchillo: cortar y se utiliza para pelar frutas y verduras.

Este error (pelar con un cuchillo) además del peligro de corte que entraña, elimina la parte de los nutrientes que se encuentran justo debajo de la piel de los alimentos, que reaccionan al entrar en contacto con el metal y se oxidan.

La fina capa de piel que suprime un pelador no es comparable a la de un cuchillo.

Para aquéllos que quieren mantener al máximo las propiedades de los alimentos que consumen, *Conasi* ofrece una serie de peladores, ralladores y mandolinas con hojas de corte de cerámica blanca.

### Pelador de 3 posiciones

Para pelar frutas y verduras. 3 posiciones: vertical, horizontal y 45°.  
Hoja de cerámica blanca de 4,50 cm.



### Pelador horizontal

Para pelar frutas y verduras.  
Posición horizontal.  
Hoja de 4,50 cm.



### Pelador XL

Para pelar frutas y verduras.  
Posición horizontal y ligera inclinación.  
Hoja de 8 cm.



### Mandolina 4 posiciones

Para hacer láminas de frutas y verduras. Con la posibilidad de elegir 4 grosores distintos: 0,5 mm. 1,3 mm. 2,0 mm. y 3,0 mm.



### Tijeras

Hoja de cerámica blanca de 5 cm.  
Perfecto corte para hierbas y especias, germinados y hierba de trigo.



### Molinillo de sésamo, lino, sal y pimienta.

Sólo con un molinillo de muelas de cerámica se puede moler el lino y el sésamo.  
Cuerpo de cristal.



### Rallador de jengibre, frutas y verduras.

De 9 ó de 16 cm de diámetro.  
Aro de silicona en la base para evitar deslizamientos.

