

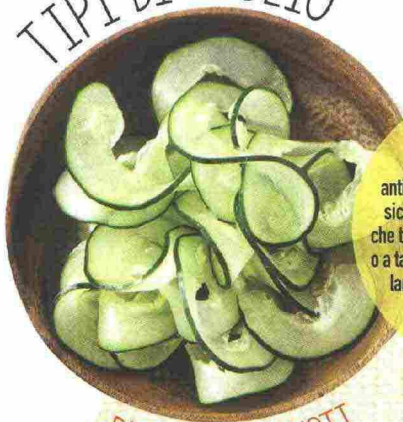
ALCUNE VARIANTI

OLTRE ALLA MANDOLINA CLASSICA, CI SONO ALCUNE VARIANTI, COME IL TIPO A MANOVELLA, CON LE VERDURE CHE VANNO INSERITE NELL'IMBUTO, PREMUTE CON IL PRESSINO E POI, GRAZIE ALLA ROTAZIONE DELLA MANOVELLA, TAGLIATE. IN ALTERNATIVA, LA VERDURA PUÒ ANCHE ESSERE MESSA IN ORIZZONTALE, FISSATA A UN DISCO CON SPUNTONI - PER EVITARE CHE SCIVOLI - E SPINTA DALLA ROTAZIONE DELLA MANOVELLA VERSO LE LAME. CON QUESTI ATTREZZI SI POSSONO AVERE TAGLI A JULIENNE, A SPIRALE E A FETTE. PER OTTENERE LE VERDURE A BASTONCINO O A CUBETTI, INVECE, CI SONO MODELLI A PRESSA, CON BASE QUADRATA E RETTANGOLARE, CONTENITORE E LAME INTERCAMBIABILI. POSTA LA VERDURE SOPRA ALLE LAME, VA PREMUTA CON UN APPOSITO COPERCHIO E I PEZZI TAGLIATI SCENDONO NEL CONTENITORE IN PLASTICA. PER OTTENERE LE VERDURE A SPAGHETTI, INFINE, CI SONO GLI SPIRALIZER, CHE, IN GENERE, FUNZIONANO A PRESSIONE O A MANOVELLA.

COSA VALUTARE

LA MANEGGEVOLEZZA È IMPORTANTE, PER QUALSIASI TIPO DI UTENSILE: DEVE, CIOÈ, ESSERE PRATICO DA AFFERRARE E UTILIZZARE, PER TAGLIARE SENZA O CON IL MINIMO SFORZO, SIA PER DESTROSI CHE MANCINI. LE LAME HANNO UN RUOLO CHIAVE NEI TAGLIAVERDURE, QUINDI È PREFERIBILE CHE SIANO IN ACCIAIO INOX, UN MATERIALE MOLTO RESISTENTE, CHE NON SI DANNEGGIA NEL TEMPO, NON SI ARRUGGINISCE E OFFRE UN TAGLIO PRECISO, ANCHE CON VERDURE DI CONSISTENZA DURA. ANCHE LA SICUREZZA DEVE SEMPRE ESSERE GARANTITA, PER NON RISCHIARE DI TAGLIARSI ED EVITARE IL CONTATTO CON LE LAME.

TIPI DI TAGLIO



PER TUTTI I GUSTI

Lo **SPIRALIZER** di LAGOSTINA ha base antiscivolo a U con impugnatura sicura ed è corredato di 2 lame che tagliano le verdure a spaghetti o a tagliatella. È completo di pulisci lama per rimuovere eventuali residui. 14,90 euro

Fette

La spessore delle fette, o rondelle, varia in base alle lame. In genere è di 2 mm, ma a volte ci sono in dotazione più lame affettatrici, ognuna con un suo spessore, oppure lo spessore è regolabile con una rotella. È un taglio adatto per diverse verdure, come zucchine, carote e patate, ma anche per frutta come mele e pere.

Julienne

Si tratta di sottili filetti dallo spessore di 2 mm circa (ma è variabile) e lunghezza di 5 cm circa. Le lame per questo taglio hanno una superficie forata, simile a quella di una grattugia, ma con fori più larghi. È un taglio adatto per carote, peperoni, zucchine e cetrioli.

Bastoncini

Lo stick: è il taglio ideale per la preparazione di verdure fritte come patate, melanzane e zucchine.

Cubetti

La dimensione standard è di circa 2 cm ma ci sono anche spessori differenti. Questo taglio va bene per patate, zucchine, carote, cipolla, finocchio, melanzane e peperoni.

Spirali

È un taglio molto decorativo, che permette di servire le verdure in un modo diverso e originale, soprattutto in insalata o in un contorno crudo. Diverse le lame con cui si possono ottenere anche tagliatelle o spirali più larghe e sottili come una sorta di fascia. Le spirali sono adatte per patate, carote, barbabietole, zucchine e cetrioli.

4 le modalità di taglio: fette, julienne, cubi e bastoncini per l'affettaverdure di DMAIL. Basta inserire le verdure nel contenitore sporgente, spingere la maniglia e i pezzi scendono nel secondo contenitore. 39,90 euro

La mandolina con lama a V in acciaio inox di MICROPLANE® permette il taglio a rondelle di spessore regolabile, con la rotella, e taglia anche a julienne. Il manico soft touch rende l'impugnatura sicura e salda. 49,95 euro

Il tagliatutto di BRANDANI ha contenitore in plastica, base antiscivolo e lame in acciaio inox. 3 le lame intercambiabili, per creare dadini e bastoncini. Funziona a pressa, premendo il coperchio. 32 euro

Taglia a spaghetti e a tagliatella MIDI SPIRALIZER di BETTY BOSSI, distribuito da KUNZI, dotato di 2 lame per spaghetti e 4 per realizzare spirali di diverso spessore. Le lame sono in acciaio inox. 29,90 euro

