

TERÄT GAM CUOCOJET VIHANNESLEIKKURIIN

Esikäsittely » Vihannesleikkurit, kutterit ja terät » Terät GAM Cuocojet vihannesleikkuriin

EG1 / EG2 / EG3



Terän
paksuus: 1 / 2 / 3 mm

Soveltuu: kurkku, porkkana,
sipulirenkaat,
ranskalaiset, kaali
jne.

E4I / E5I



Terän
paksuus: 4 / 5 mm

Soveltuu: kurkku, porkkana,
sipulirenkaat,
ranskalaiset, kaali
jne.

E6



Terän
paksuus: 6 mm

Soveltuu: tomaatti,
citrushedelmät,
banaani,
omena,
sipulirenkaat,
peruna,
sienet, selleri jne.

E8 / E10 / E14



Terän
paksuus: 8 / 10 / 14 mm

Soveltuu: slicing or stick
cutting

S1 / S2 / E5



Terän
paksuus: 1 / 2 / 5 mm

Soveltuu: fine cut for delicate
products

B6 / B8 / B10

Terän
paksuus: 6 / 8 / 10 mm



EG1 / EG2 / EG3



E4I / E5I



E6



E8 / E10 / E14



S1 / S2 / E5



B6 / B8 / B10



D8x8 / D10x10
D12x12 / D20x20



H2,5 / H4 / H6 / H8 / H10



Z2 / Z3 / Z4 / Z7



V



PZ7 / DT9



X1-8

H2,5 / H4 / H6 / H8 / H10

Terän
paksuus: 2,5 / 4 / 6 / 8 / 10
mm



Soveltuu: Vihannesten
leikkaamiseen
käyriksi suikaleiksi

Z2 / Z3 / Z4 / Z7

Terän
paksuus: 2 / 3 / 4 / 7 mm



Soveltuu: porkkana, leipä,
pähkinät,
selleri, salaattit,
juusto,
suklaa jne.

V

Terän
paksuus: < 1 mm



Soveltuu: leivän murut,
parmesan
-juusto, pähkinät



voidaan käyttää vain
Soveltuu: terien E8 ja E10
kanssa



jne.

**D8x8 / D10x10 /
D12x12 / D20x20**

Terän
paksuus: 8 / 10 / 12 / 20 mm



voidaan käyttää vain
Soveltuu: terien E8 ja E10 /
E10
ja E14 kanssa

PZ7 / DT9

Terän
paksuus: 7 / 9 mm



Soveltuu: mozzarella

X 1-8

Terän
paksuus: 1 - 8 mm



Soveltuu: 1 - 8 mm viipaleita

Terät soveltuvat ainoastaan [GAM Cuocojet -
vihannesleikkuriin](#).

Restahovi Oy
Keskuskatu 5
61500 Ylistaro
Puh./fax 06 471 3479

Erja Hakola
0500 868 513

Antti Hakola
0500 260 742

restahovi@netikka.fi
www.restahovi.com

[Tietosuojakäytäntö](#) ›