

Gama Profesional

# CORTA- HORTALIZAS



# DYNACUBE

Nº1 de los corta-hortalizas manuales en el mundo



¡ SOLICITEN LOS AUTÉNTICOS DYNAMIC !  
[www.dynamicmixers.com](http://www.dynamicmixers.com)



Gama Profesional

# DYNACUBE

**i Realicen simplemente y en grandes cantidades rodajas, palitos o dados de frutas y hortalizas !**

**El aparato de cocina manual perfecto :** simple y práctico para cortar con rapidez y eficacia sus hortalizas. Su sistema patentado de rejillas en acero inoxidable quirúrgico asegura un corte preciso y regular de hortalizas, frutas y algunas carnes frías. Ideal para hortalizas blandas.



## LAS VENTAJAS

- **Rapidez** : Fácil de instalar.
- **Rendimiento** : Calidad y precisión de corte.
- **Higiene** : Facilidad de mantenimiento.
- **Comodidad** : Fácil de transportar.
- **Polivalencia** : Herramientas específicas que permiten diferentes cortes.
- **Seguridad** : Sin contacto directo con las rejillas de corte.

***i Con el Dynacube, las cebollas ya no les harán llorar !***



**Nº1 DE LOS CORTA-HORTALIZAS MANUALES EN EL MUNDO**





## PALABRAS DE CHEFS

- **Christophe G., Servicio de catering**

Uso mi Dynacube desde hace 6 años. Primero estaba dubitativo, pero al final es impresionante. Lo uso con muchos alimentos, incluso algunos en que no había pensado por su fragilidad: plátanos o abogados, por ejemplo. Es muy sólido para lo que le pido, es indestructible.

- **Didier R., Pizzaiolo**

¡ Si buscan un aparato ultra-rápido, que realiza en un tiempo récord grandes cantidades, no busquen más, es el Dynacube ! Lo utilizo desde hace 9 años y me ahorra un tiempo considerable sobre todo en seguridad (ningún riesgo de corte comparado con un cuchillo tradicional).

- **Alain F., Chef con estrella**

Tengo un Dynacube desde hace 4 años. Es ideal para las brunoises de hortalizas o frutas, sobre todo con la pequeña rejilla. Los cubos de manzanas son perfectos. ¡ Y es impresionante con los tomates ! Además, limpiarlo y desmontarlo es tan fácil que se convierte en un aparato casi indispensable.

Cada día confían en  :



## ¡ Cambien las rejillas en algunos segundos !



Bajar las 3 lengüetas laterales.



Retirar la parte superior y el cuchillo bajo la parte inferior.



Quitar las rejillas, poner las nuevas rejillas y el cuchillo bajo la parte inferior.



Poner de nuevo la tapa superior.



Cerrar las 3 lengüetas laterales empujando con el pulgar.



Elegir el empujador adecuado y ya pueden utilizar el Dynacube.

## Una amplia gama de rejillas para cubos de 7 hasta 17 mm

7 x 7 mm

8,5 x 8,5 mm

10 x 10 mm

14 x 14 mm

17 x 17 mm



3 empujadores a combinar con el color de las rejillas para un uso práctico.



***¡ Retiren el cuchillo y realicen palitos de hortalizas !  
Ideal para sus buffets.***



## ¡ Desmontaje y limpieza fácil y rápido !



**DYNAMIC**

518 rue Léo Baekeland - BP57 - 85290 Mortagne / Sèvre - FRANCE

Tel. +33 (0)2 51 63 02 72 - Fax. +33 (0)2 51 63 02 73

e-mail : [export@dynamicmixers.com](mailto:export@dynamicmixers.com) - [www.dynamicmixers.com](http://www.dynamicmixers.com)

