

brunner-anliker.com

FRÜCHTETEILER

Zuhause in den besten Betrieben der Welt.

Chez soi dans les meilleures entreprises du monde.

Di casa nelle aziende più rinomate del mondo.

At home in the world's best companies.



Die Marke Brunner-Anliker steht für hochwertige Qualitätsprodukte. Brunner-Anliker-Geräte zeichnen sich durch diese überzeugenden Eigenschaften aus:

La marque Brunner-Anliker est synonyme de produits de haute qualité. Tous nos produits partagent ces mêmes caractéristiques exceptionnelles:

Il marchio Brunner-Anliker è sinonimo di prodotti di altissima qualità. Le nostre apparecchiature hanno in comune le seguenti caratteristiche uniche:

The Brunner-Anliker name stands for high-quality products. All of our machines have the following impressive characteristics in common:



Präzision und Perfektion

Précision et perfection
Precisione e perfezione
Precision and perfection



Einfache Handhabung

Manipulation simple
Utilizzo semplice
Simple handling



Technische Innovation

Innovation technique
Innovazione tecnica
Technical innovation



Schweizer Qualitätsprodukt

Produit de qualité suisse
Prodotto di qualità svizzero
Quality Swiss product

BRUNNER ANLIKER

swiss  made

Produktvorteile • Avantages des produits • Vantaggi del prodotto • Sales arguments

- Aufsatz in drei Varianten (5 Schnitze, 10 Schnitze, 10 Schnitze mit Kerngehäuseausstecher)
- breites Anwendungsgebiet (Tomate, Zitrusfrüchte, Kartoffeln, Feigen Pilze, Gurken und weitere)
- Einfache Handhabung
- langlebige Klingen

Der Früchte-und Kartoffelteiler FT schneidet Schnitze/Spalten und ist die ideale Ergänzung zur GSM 5

- Trois variantes de couteaux (5 quartiers, 10 quartiers, 10 quartiers avec retrait du trognon)
- Vaste domaine d'utilisation (tomates, agrumes, pommes de terre, figues, champignons, concombres, etc.)
- Maniement simple
- Lames très résistantes

Le coupe-fruit et pommes de terre FT coupe des quartiers et constitue le complément idéal à la GSM 5.

- Inserto in tre varianti (5 pezzi piccoli, 10 pezzi piccoli, 10 pezzi piccoli con cavatorisoli)
- Ampio campo di applicazione (pomodori, agrumi, patate, fichi, funghi, cetrioli ecc.)
- Facilità di utilizzo
- Lame di lunga durata

L'affettafrutta e affettapatate FT taglia a piccoli pezzi/spicchi ed è l'integrazione ideale per il GSM 5.

- Three attachment types (5 slices, 10 slices, 10 slices with core cutter)
- Wide range of applications (tomatoes, citrus fruits, potatoes, figs, mushrooms, cucumbers etc.)
- Easy to handle
- Durable blades

The fruit and potato slicer FT cuts slices/wedges, perfectly supplementing the GSM 5.

Zubehör • Accessoires • Accessori • Accessories



Der FT 5 teilt in fünf Schnitze.

Tomaten, Orangen, Zitronen und Limonen werden damit für Dekorationen geschnitten. Aus Kartoffeln entstehen Country Fries, Pepperoni werden zu idealen Stücken für Grillspiesse geschnitten. Feigen oder Pilze können ebenfalls auf dem FT 5 geschnitten werden.

Le diviseur 5 coupe en cinq quartiers.

Tomate, orange, citron et lime peuvent être coupés pour la décoration. Vous obtiendrez également des quartiers de pommes de terre à frire où une coupe de poivrons idéale pour les brochettes de viandes. Les figues et les champignons peuvent eux aussi être coupés en 5 quartiers.

L'FT 5 divise in cinque spicchi.

Pomodori, arance, limoni e limette si trasformano col suo aiuto in decorazioni. Da patate sorgono Country Fries, i peperoni vengono tagliati in modo da creare dei pezzi ideali per lo spiedino. Anche fichi e funghi possono venire tagliati dall'FT 5.

The FT 5 cuts into five wedges.

Tomatoes, oranges, lemons and limes are cut for decorations. Country fries are made from potatoes, peppers are cut into pieces ideal for barbecue skewers. Figs or mushrooms can also be cut to the FT.



Der FT 10 teilt in zehn Schnitze.

Alle Anwendungen des FT 5 sind möglich. Zusätzlich ist die Zehnerteilung geeignet für Zwiebeln für Zwiebelsauce, halbierte Limonen für Caipirinha oder Äpfel für Apfelkuchen. Feigen oder Pilze können ebenfalls auf dem FT 10 geschnitten werden.

Le diviseur 10 coupe en dix quartiers.

Avec le diviseur 10, nombreuses coupes sont possibles. Pour l'utilisation dans une sauce d'oignons, pour la préparation de caipirinha, pour les tartes aux pommes où la coupe de figues mais encore celle des champignons, le diviseur 10 est l'outil de travail le plus efficace.

L'FT 10 divide in dieci spicchi.

Tutte le applicazioni dell' FT 5 sono possibili. Inoltre però la divisione a dieci è adatta per creare la salsa di cipolle, spartire il limone per la Caipirinha oppure per dividere le mele creando spicchi per la crostata di mele. Anche fichi e funghi possono venire tagliati dall'FT 10.

The FT 10 cuts into ten wedges.

All applications of the FT 5 are possible. Especially onions for chutneys, limes for caipirinha or apples for pies. Delicate goods like figs and mushrooms can also be cut on the FT 10.



Der OB 10 teilt in zehn Schnitze und entfernt gleichzeitig das Kerngehäuse.

Neben Äpfeln und Birnen können Gurkenstücke zu idealen Dip-Gemügesticks geschnitten werden.

Le diviseur vide-pommes OB 10 coupe en dix quartiers.

Le diviseur 10 avec vide-pommes vous permet d'évider les pommes, les poires mais aussi des bâtonnets de concombre idéal pour les dips de légumes.

L'OB 10 divide in dieci spicchi e con - temporaneamente rimuove il torso.

Oltre a mele e pere possono venire tagliati anche i cetrioli, in modo da ottenere delle stanghette ideali per il Dip.

OB 10 cuts into ten wedges and removes the core at the same time.

In addition to apples and pears, cucumber can be cut into sticks - ideal for vegetable dips.

Informationen zu weiteren Geräten von Brunner-Anliker finden Sie auf brunner-anliker.com oder bei Ihrem Berater.

Vous trouverez de plus amples informations sur les appareils de Brunner-Anliker sur brunner-anliker.com ou chez votre conseiller. • Per informazioni su altri utensili di Brunner-Anliker visitate brunner-anliker.com o contattate il vostro referente. • Information on further devices and equipment from Brunner-Anliker is available on brunner-anliker.com or from your advisor.