

## Rotor con cuchillas microdentadas

Las cuchillas microdentadas con **idóneas para cortar perejil y productos con alto contenido en agua** que pueden deteriorarse por el uso de cuchillas lisas, así como para **productos congelados, frutos secos, jamón curado, carne cocinada, purés** (el triturado es más fino con este tipo de cuchilla).



## Rotor con cuchillas lisas

Las cuchillas lisas están **indicadas para cortar carne cruda**, ya que por el filo y por su forma es capaz de cortar con facilidad las hebras de los nervios y puntos difíciles de la carne. También están recomendadas para **verduras en general**, ya que las trocea muy bien, sacando poca cantidad de agua de las mismas. Las cuchillas lisas son ideales para la **cebolla**, pero se debe usar el revolovedor **Cut&Mix**, ya que el producto se adhiere a los laterales del caldero.



## Rotor con cuchillas perforadas

Las cuchillas perforadas se utilizan **para hacer salsas y mezclar productos como la mayonesa, salsa rosa, ali-oli**, etc. así como para determinados tipos de **masa para repostería**.

