



Food Preparation Machines
Made in Sweden



**Bered en extra
god pizzatopping** — Enkelt och kostnadseffektivt



” HÄLLDE
har tagit
fram råd
och tips om hur
HÄLLDEs maskiner
och utrustningar kan
användas för att
bereda pizzatopping.

Anpassa pizza-
toppingen efter
säsongvariationer
och gör dina pizzor
unika.

Bered din egen pizzatopping och tillbehör

Ordet ”pizza” förekommer för första gången år 997 på medeltidslatin. Brödet har sin historia, fyllningen har sin¹.

Bröd med fyllning har framställts sedan urminnes tider och idag är pizza en av de mest uppskattade rätterna både i hem och på restauranger. Pizzatoppingen kan varieras och anpassas efter säsonger och trender – och du kan enkelt bereda topping på ett extra gott och kostnadseffektivt sätt med HÄLLDEs skärverktyg.

GRÖNSAKER

Skiva, strimla, riv eller tärna exempelvis tomat, paprika, svamp, aubergine, lök och zucchini till traditionella pizzor. Eller varför inte göra en unik "Månadens pizza" baserad på säsong. Med kreativitet skapas nyheter.

OST

Det viktigaste på pizzan är kanske osten. Genom att riva osten själv kan du bereda din egen unika blandning av olika ostsorter.

TOMATSÅS

Vill du ha en helt slät sås, grovt mixad eller crunchy med tomatärningar? Stark eller mild, kanske erbjuda båda alternativen? Välj dina ingredienser; och bered tomat, lök och kryddor i en HÄLLDE Snabbhack eller HÄLLDE Blender. Blanda i olja under beredning och skapa önskad textur på dina tomatsåser.

KRYDDOR

Gör dina egna torra kryddmixer eller hacka färska kryddor i en HÄLLDE Snabbhack. alternativt skiva de färska kryddorna fint i en HÄLLDE Grönsaksskärare.

VITKÅLSSALLAD

Skapa din egen pizzasallad. Skiva vitkål tunt i en HÄLLDE Grönsaksskärare. Mixa snabbt och enkelt ihop olja, vinäger salt och peppar i en HÄLLDE Blender SB-4.

DEKORATION OCH TILLBEHÖR

Toppa den färdiga pizzan med fint skivad eller riven parmesan. Servera med din egen chili- eller vitlöksmajonnäs, salsa eller kebabsås. Varför inte servera pommes frites till, med egen skuren potatis.

¹ Historik/Källa: Wikipedia

HÄLLDE REKOMMENDERAR!

HÄLLDE Pizzapack

– ett perfekt pack i pizza-köket.

- Skivare 1,5 mm för lök, vitkål etc.
- Skivare 5 mm för svamp, lök, paprika, tomater etc.
- Råkostrivare 6 mm för pizzaostblandning.
- Skärverktygshängare



SE VÅR PIZZA-SALLAD-FILM!





HÄLLDE REKOMMENDERAR!

RG-250 diwash

diwash

*Alla löstagbara delar
till RG-250 diwash
kan rengöras
i diskmaskin.*



1978-2020



2021-

HÄLLDE
RG-250 diwash



HÄLLDE

Grönsaksskärare

HÄLLDEs sortiment av Grönsaksskärare omfattar åtta modeller med en kapacitet från 2 upp till 60 kg/minut.

Maskinerna har ett stort urval av skärverktyg för att skiva, strimla, riva, räffla och tärna i en mängd olika dimensioner.

FÖRBERED DIN PIZZATOPPING FÖR DAGEN...

Med HÄLLDE Grönsaksskärare kan du snabbt förbereda den pizzatopping du behöver. Riv osten med råkostrivaren. Skiva paprika, champinjoner, lök, tomat, zucchini etc. Skiva vitkålen till pizzasalladen.

Du kan även strimla och räffla grönsaker i HÄLLDE Grönsaksskärare bra om man vill variera snitten till en salladsbuffé.

... OCH DEN DEKORATION DU VILL ANVÄNDA

Dekorera pizzan med riven parmesan eller tunt skivade parmesan-flakes.

Vill du skiva färska kryddor att strö över pizzan, kan du göra detta genom att bunta ihop kryddorna och använda den inbyggda rörmataren. Resultatet blir som "hackat".

Serverar du pommes frites till några av dina pizzor? Med en HÄLLDE Grönsaksskärare kan du använda Pommes frites galler och skära potatis att fritera.

f ö r



SE VÅR PIZZA-FILM!



för en perfekt pizzatopping

UTMÄRKT RESULTAT

Skärverktyg/Beredning	Resultat
Skivare 1,0 – 2,0 mm skivar vitkål och andra produkter du vill skiva tunt, t.ex. rödlök för att pickla och parmesan-flakes till garnityr.	
Skivare 3,0 – 10 mm: skivar svamp, paprika, aubergine, tomat, zucchini och lök etc.	 
Råkostrivare 4,5 – 8 mm: river mozzarella och olika pizzaostblandningar.	 
Hårdostrivare: river parmesanost.	
Skivare/Soft Slicer 8 – 15 mm i kombination med Tärningsgaller 8x8 – 15x15 mm: tärnar tomat och lök.	 
Skivare 10 mm i kombination med Pommes frites galler 10 mm.	

HÄLLDE Blender SB-4

Med HÄLLDE Blender SB-4 bereds vätskebaserade beredningar med ett variabelt varvtal upp till 15 000 varv/minut.

Kannen är transparent så att man ser beredningen medan den körs. I doseringsbehållaren kan man fylla på olja eller annan vätska under beredning. Kannan har en droppfri kant vilket gör det lätt att hälla över i skålar och pipettflaskor.

Både kanna och lock kan diskas i diskmaskin.



[Klicka här för att läsa mer om HÄLLDEs Blender](#)

BERED DIN EGEN TOMATSÅS...

Med HÄLLDE Blender SB-4 kan du snabbt bereda tomatsåsen. Lägg ned alla ingredienser tillsammans med vätska och mixa snabbt ihop. Ju längre du kör desto slätare konsistens.

... OCH TILLBEHÖR TILL PIZZAN

Servera din egen vitlöks-, taco-, kebabsås till pizzan. I HÄLLDE Blender SB-4 gör du enkelt släta vätskebaserade såser av alla de slag.

Bered vinegretten till pizzasalladen och fyll upp pipettflaskorna med dina solika smaksättningar.



SE NÄR VI GÖR DRESSING!



oljor och såser

UTMÄRKT RESULTAT

Beredning	Resultat
Tomatsås	
Såser som tillbehör	
Smaksatta oljor och vinegrett	



HÄLLDE

Snabbhack

HÄLLDE Snabbhack hackar, mixar, purear, mosar och finfördelar. HÄLLDEs program med Snabbhackar omfattar fem modeller. Alla modeller hanterar både tillagade och råa livsmedel såväl som torra och vätskebaserade.

Speciellt utformade knivar och ett unikt avskraparsystem gör att beredningen går blixtsnabbt.

Locket är transparent. Här går det undan, så håll koll på resultatet!

15 SEKUNDER

5 SEKUNDER

0 SEKUNDER

[Klicka här för att läsa mer om HÄLLDEs Snabbhackare](#)

GÖR DIN EGEN KRYDDBLANDNING

Med snabbhacken gör du snabbt din egen kryddblandning. Lägg ned alla kryddor och kör i endast några sekunder och öka beroende på önskat resultat. HÄLLDE Snabbhack bereder allt från grovhackat till pulver.

RÖROR OCH TJOCKARE SÅSER

Använd snabbhacken till dina röror och krämiga såser, som t.ex. salsasås, ört-/vitlöks- och chilimajonnäs. Snabbhacken bereder allt från torra, krämiga till vätskebaserade beredningar.





Färska kryddor



Örtmajonnäs



Salladsdressing



Vitlöksmajonnäs



Pesto



Parmesan



Lök



Tomatsås



Vitlöksdressing



Salsasås



Kryddblandning



Chilimajonnäs

SE NÄR VI GÖR TOMATSÅS!





Food Preparation Machines
Made in Sweden



Bröd med fyllning har framställts sedan urminnes tider och idag är pizza en av de mest uppskattade rätterna både i hem och på restauranger.

***HÄLLDE** har tagit fram råd och tips om hur **HÄLLDE**s maskiner och utrustningar kan användas för att bereda pizzatopping och tillbehör. Syftet är att visa hur en uppskattad måltid enkelt kan göras god, unik och kostnadseffektiv.*

AB Hällde Maskiner • Box 1165, 164 26 KISTA • Tel: 08 587 730 00 • info@hallde.com • hallde.com • Text: Jan Sigurdh och Malin Annebäck AB Hällde Maskiner
Grafisk produktion: Eyeris Reklam, www.eyeris.se samt Annika A Lundvall AB Hällde Maskiner • Bilder/film: Annika A Lundvall, Victor Föjer AB Hällde Maskiner AB
samt Thinkstockphotos.com • Tack till "Pizzeria Ett Brasserier i Sigtuna" där vi fått fotografera och filma.