



Food Preparation Machines
Made in Sweden

**Przygotuj bardzo
smaczny dodatek do pizzy**

łatwo i oszczędnie



” HALLDE
przygo-
tował

porady i wskazówki,
w jaki sposób sprzęt
i maszyny HALLDE
mogą służyć do
przygotowania do-
datków do pizzy.

Dostosuj swój
dodatek do pizzy
do sezonu lub zmień
go na całkowicie
wegetariański.

Przygotuj swój własny dodatek do pizzy

Słowo „pizza” pojawiło się po raz pierwszy w 997 roku w średnio-wiecznej łacinie. Każdy ze składników ma swoją historię (*).

Pieczycwo z nadzieniem przygotowywano od czasów starożytnych i dzisiaj pizza jest jedną z najbardziej docenianych potraw zarówno w domu, jak i w restauracji. Dodatki do pizzy mogą być zróżnicowane i dostosowane do różnych pór roku i trendów – za pomocą narzędzi tnących HALLDE można przygotować bardzo pyszne dodatki – łatwo i stosunkowo niedrogo.

WARZYWA

Krój w plastry, kostkę lub wióry – pomidory, paprykę, pieczarki, bakłażan, cebulę i cukinię dla tradycyjnej pizzy. Możesz także przygotować całkowicie wegetariański dodatek według własnego przepisu!

SER

Chyba najważniejszym składnikiem pizzy jest ser. Przy samodzielnym ścieraniu sera można przygotować swoją własną, unikalną mieszankę poszczególnych gatunków serów.

SOS POMIDOROWY

Chcesz uzyskać całkowicie jednolity sos lub sos zawierający pokrojony w kostkę pomidor? Pikantny czy łagodny? Wybierz własne składniki: pokrojony w kostkę pomidor i cebula wymieszane z olejem i przyprawami, lub przygotowane w blenderze HALLDE.

BRUSHCETTA

Poprzednikiem dzisiejszej tradycyjnej pizzy jest bruschetta. Pokrój w kostkę pomidory i czerwoną cebulę, wymieszaj z przyprawami i olejem oraz utóż na wierzchu mozzarellę – wszystko tak jak lubisz.

SURÓWKA Z KAPUSTY

Stwórz własną oryginalną surówkę. Poszatkuj kapustę i wymieszaj z przyprawami, olejem i octem.

(* Historia/Zródło: Wikipedia)

WSKAZÓWKI HALLDE DOTYCZĄCE

narzędzi tnących dla pysznych dodatków do pizzy

DOSKONAŁE WYNIKI

Narzędzia tnące / przygotowanie	Wyniki	
<p>Ostrze 1,0–10 mm: kroji w plasterki kapustę, pieczarki, paprykę, bakłażany, pomidory, cukinie i cebulę.</p>	 A close-up photograph showing a large quantity of fresh tomato slices, cut into uniform, thin rounds, piled together.	 A photograph of a pizza base being topped with sliced mushrooms. The mushrooms are cut into thin, even slices.
<p>Wiórki 4,5–8 mm: ściera mozzarellę i różne kombinacje serów do pizzy.</p>	 A photograph of a metal shredder in a kitchen setting, with a clear plastic tray below it filled with freshly shredded yellow mozzarella cheese.	 A photograph of a pizza being topped with a generous layer of shredded yellow cheese, likely mozzarella.
<p>Tarcza do twardego sera: ściera parmezan.</p>	 A photograph of a glass bowl filled with finely shredded white parmesan cheese. A metal grater is visible in the background, and a green basil leaf is on the right side of the frame.	
<p>Ostrze do miękkich warzyw: 8–15 mm w połączeniu z kratką do krojenia w kostkę, 8x8 – 15x15 mm: kroji w kostkę pomidory i cebulę.</p>	 A photograph of a white bowl containing diced tomatoes, garnished with a small sprig of green parsley.	 A photograph of a pile of finely diced red onions, with a whole onion and a knife visible in the background.
<p>Blender/mikser: przygotowuje jednolity sos z pomidorów, cebuli i przypraw.</p>	 A photograph of a white ceramic bowl filled with a smooth, vibrant red tomato sauce, garnished with fresh green herbs.	

HALLDE poleca!

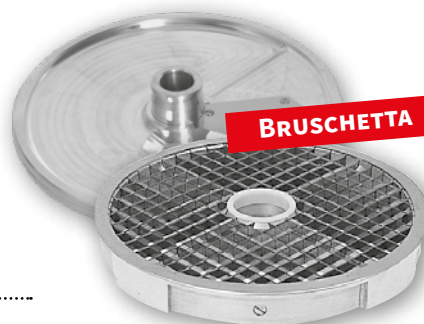
ZESTAW DO PIZZY HALLDE

Ostrze 2 mm do piezarek,
cebuli, kapusty itd.
Ostrze 5 mm do pomidorów,
papryki itd.
Wiórki 6 mm dla własnej
mieszanki serów do pizzy.



BRUSCHETTA HALLDE

- Zestaw do krojenia w kostkę
pomidorów i cebuli.
Ostrze do miękkich warzyw
10 mm w połączeniu z kratką
do cięcia w kostkę 10 x 10 mm
dla pomidorów i cebuli.



ZESTAW DO SERA

Tarcza do twardego sera dla parmezanu
i wiórki 8 mm do mozzarelli.



WIDEO: WIÓRKOWANIE SERA





STR. 6 – WYBIERZ ODPOWIEDNIĄ MASZYNĘ DO SWOJEJ KUCHNI



Przeczytaj więcej na temat maszyn do przygotowywania warzyw HALLDE



HALLDE SZATKOWNICE

Oferta maszyn do przygotowywania warzyw HALLDE obejmuje osiem modeli o wydajności 2–60 kg na minutę. Maszyny posiadają szeroką gamę narzędzi tnących do cięcia w plastry, wióry, kostkę, plastry karbowane i słupki o różnych wymiarach.

PRZYGOTUJ DODATKI DO PIZZY NA CAŁY DZIEŃ...

Szatkownicą HALLDE szybko i wygodnie przygotujesz potrzebne dodatki do pizzy. Rozdrobnisz ser tarczą do wiórków. Pokroisz w plastry paprykę, pieczarki, cebulę, pomidory, cukinię, itp. Poszatkujesz także kapustę do surówki.

Szatkownicą HALLDE umożliwi Ci także pocięcie warzyw w wiórki i plastry karbowane, tak potrzebne w Twoim bufecie sałatkowym.

...ORAZ PRZYDATNE DODATKI

Udekoruj pizzę tartym parmezanem lub cienkimi płatkami. Jeśli chcesz pokroić świeże zioła i posypać nimi pizzę, możesz to zrobić, łącząc je razem i używając wbudowanego podajnika rurowego. Otrzymasz doskonale posiekaną „zieleninę”. Czy często podajesz frytki z niektórymi pizzami? Dzięki szatkownicom HALLDE możesz użyć tarczy do frytek i pokroić ziemniaki do smażenia.



WIDEO: DODATKI DO PIZZY →



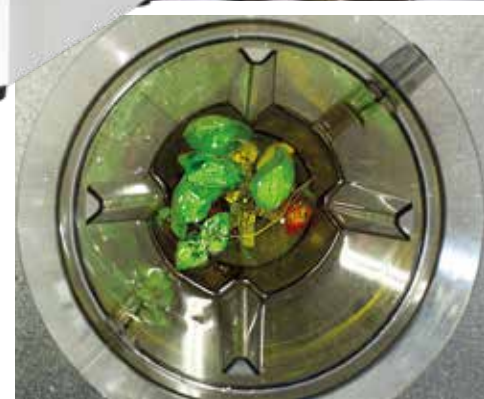


Przeczytaj więcej na temat kuter HALLDE

KUTER HALLDE

Seria kutrów HALLDE obejmuje pięć modeli. Wszystkie przetwarzają produkty gotowane i surowe, gorące i zimne, a także suche i na bazie płynów. Siekają, mieszają, przecierają, ugniatają i mielą. Specjalnie zaprojektowane ostrza i unikalny system zbierający przygotowują żywność z prędkością błyskawicy. Przezroczysta pokrywa pozwala na bieżąco obserwować wyniki!

Za pomocą kutra możesz z łatwością tworzyć własne mieszanki przypraw i ziół, dipów i kremowych sosów, w tym sosu pomidorowego, salsy, ziół/czosnku i majonezu chilli.



BLENDER/MIKSER HALLDE

Blendera HALLDE SB-4 umożliwia przygotowanie przystawek na bazie płynów. Połącz wszystkie składniki z płynem i szybko zmiksuj. Im dłużej używasz blendera, tym gładsza konsystencja mieszanki.

Przygotuj sos winegret do sałatek, napełniając butelki sosów własnymi różnymi smakami. Blender HALLDE jest idealny do przygotowywania własnych sosów do pizzy.



Przeczytaj więcej na temat blenderów HALLDE





Food Preparation Machines
Made in Sweden



Pieczyno z nadzieniem przygotowywano od czasów starożytnych i dzisiaj pizza jest jedną z najbardziej popularnych potraw zarówno w domu, jak i w restauracji.

HALLDE przygotował porady i wskazówki, w jaki sposób sprzęt i maszyny HALLDE mogą służyć do przygotowania dodatków do pizzy. Celem jest pokazanie w jaki sposób popularne danie można łatwo przyrządzić w sposób pyszny, pożywny i oszczędny.

AB Hälde Maskiner • Box 1165, SE-164 26 KISTA, SWEDEN • Tel: +46 (0)8 587 730 00 • info@halde.com • halde.com • Tekst: Jan Sigurdh, AB Hälde Maskiner
Produkcja graficzna: Eyeris Reklam, www.eyeris.se • Zdjęcia i grafika: AB Hälde Maskiner AB and Thinkstockphotos.com