

Gamme professionnelle

COUPE LÉGUMES



DYNACUBE

N°1 des coupe-légumes manuels dans le monde



OFFREZ-VOUS LES ORIGINAUX !
www.dynamicmixers.com



Gamme professionnelle

DYNACUBE

Réalisez très rapidement et en grandes quantités des tranches, bâtonnets ou cubes de fruits et de légumes !

L'appareil de cuisine manuel parfait : simple et pratique à utiliser pour couper rapidement et efficacement vos légumes. Son système breveté de grilles en acier chirurgical inoxydable assure une coupe nette et régulière des légumes, des fruits et de certaines viandes froides. Idéal pour les légumes tendres.



PLUS PRODUIT

- **Rapidité** : Mise en place aisée.
- **Performance** : Qualité et précision de coupe.
- **Hygiène** : Facilité d'entretien.
- **Confort** : Facilement transportable.
- **Polyvalence** : Outils spécifiques permettant différentes coupes.
- **Sécurité** : Pas de contact direct avec les grilles.

*Avec Dynacube,
fini la corvée
des oignons !*



N°1 DES COUPE-LÉGUMES DANS LE MONDE !





PAROLES DE PROS

• Christophe G., Traiteur

J'utilise mon Dynacube depuis 6 ans. Au départ j'étais dubitatif, mais finalement il est impressionnant. J'y passe beaucoup d'aliments, même ceux auxquels je n'aurais pas forcément pensé à cause de leur fragilité, des bananes ou des avocats par exemple. Très solide vu ce que je lui demande, il est indestructible !

• Didier R., Pizzaiolo

Si vous recherchez un appareil ultra-rapide, qui abat en un temps record des grandes quantités, ne cherchez pas, c'est le Dynacube ! Je l'utilise depuis 9 ans et il me fait gagner un temps énorme et surtout en toute sécurité (pas de risque de se couper comme avec un couteau traditionnel).

• Alain F., Chef étoilé

J'ai un Dynacube depuis 4 ans. Il est idéal pour mes brunoises de légumes ou de fruits, surtout avec la petite grille. Les cubes de pommes sont parfaits. Il est surprenant avec les tomates ! De plus, son démontage et son nettoyage, tellement simples et rapides, en font un appareil quasi indispensable.

Ils font confiance au quotidien à



Quelques secondes suffisent pour changer de grille de coupe !



Abaissez les 3 languettes latérales.



Dégagez la partie supérieure, démontez le couteau sous la partie inférieure.



Ôtez les grilles et repositionnez les nouvelles, remontez le couteau sous la partie inférieure.



Remplacez le couvercle supérieur.



Rabattez les 3 languettes latérales en appuyant avec le pouce.



Prenez le poussoir adéquat et votre Dynacube est à nouveau opérationnel.

Un large choix de grilles pour des cubes allant de 7 à 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 poussoirs associés à la couleur des grilles pour un usage adéquat.



**Retirez le couteau et réalisez des bâtonnets de légumes !
Idéal pour vos buffets.**



Démontage et nettoyage facile et rapide !



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 : contact@dynamicmixers.com - www.dynamicmixers.com

