



Bonus voor je Fornello Snijmachine

Snij-inspiratie

10 dingen om mee aan de slag te gaan,
plus snij-tips voor het beste resultaat.

Welkom

Een snijmachine is meer dan een brood-snijder. Met de Fornello-snijmachine snij je vleeswaren paperdun, kaas in plakken voor een goede tosti, en zelfgemaakte carpaccio voor doordeweekse luxe.

In dit boekje vind je 10 dingen waar je 'm voor kunt gebruiken, plus tips voor scherp snijden, schoonmaak en het behoud van het mes. De snijdikte stel je traploos in van 1 tot 15 mm.

Eet smakelijk,

Het Fornello-team



Veiligheid - belangrijk

Houd altijd je vingers minimaal 5 cm van het mes weg. Gebruik het meegeleverde houvast-mechanisme (klemvinger of duwer) om je product vast te houden. Werk nooit met losse plakken op een gladde grondplaat. Was de grondplaat na elk gebruik direct af - eiwitten en vet zijn lastig later weg te krijgen.

10 dingen om mee aan de slag te gaan

Voor elk idee staat de aanbevolen snij-dikte. De Fornello-snijmachine snijdt traploos van 1 tot 15 mm.

1. Vleeswaren paperdun

Salami, fuet, ham of chorizo – dunner is altijd lekkerder.

Snij-dikte: 1-2 mm

Uitvoering

1. Haal het vlees 10 minuten voor het snijden uit de koelkast – net zacht genoeg om mooi te snijden.
2. Verwijder de natuurdarm als die er nog om zit (alleen bij salami die gerookt is, niet bij vrije-uitloop).
3. Stel de dikte in op 1-2 mm. Snij in een rustige beweging.
4. Direct serveren of in luchtdichte verpakking maximaal 3 dagen koelen.

Tip

Te zacht vleeswaren? Leg 20 minuten in de vriezer voor je gaat snijden. Stevig is makkelijker te snijden dan zacht.

2. Oude kaas in plakken

Voor op brood of bij wijn – dikker dan jonge kaas.

Snij-dikte: 3-4 mm

Uitvoering

1. Verwijder een eventuele waxlaag of korst.
2. Snij eerst een rechte zijde aan de kaas voor goede grip op de glijdende grondplaat.
3. Stel 3-4 mm in en snij in 1 vloeiende beweging.
4. Plakjes leg je gescheiden door bakpapier in een schaal voor opslag (max 5 dagen).

Tip

Belegen of oude kaas verkrumelt eerder. Snij liever 5 mm dik om scheuren te voorkomen.

3. Brood in mooie plakken

Zelfgemaakt brood verdient een mooie snede.

Snij-dikte: 10-12 mm

Uitvoering

1. Laat zelfgebakken brood minstens 2 uur afkoelen voor snijden – direct na het bakken is te zacht.
2. Stel 10-12 mm in (klassieke boterham). Voor tosti: 12 mm. Voor crouton: 15 mm.
3. Houd het brood vlak en snij in vloeiende beweging.
4. Verse boterhammen direct serveren of in een zak invriezen – ontdooien als boterham gaat snel.

Tip

Zacht brood (zoals brioche)? Leg 15 minuten in de vriezer voor het snijden – veel mooier resultaat.

4. Carpaccio van rundvlees

Pure ossenhaas of rosbief dun gesneden - met een goede dressing top-luxe.

Snij-dikte: 1 mm

Uitvoering

1. Vlies en vet van de ossenhaas verwijderen. Wrijf in met olijfolie + grof zout + zwarte peper.
2. Wikkel strak in plasticfolie tot een dikke worst. 2 uur in de vriezer (half ingevroren).
3. Snij op 1 mm. Leg de plakjes direct op een grote schaal.
4. Bestrooi met truffel-mayo, parmezaan en rucola. Direct serveren.

Tip

Volledig ingevroren = brokkelt af. Half-bevroren is ideaal: stevig genoeg om dun te snijden, niet stenig hard.

5. Pancetta-rolletjes

Italiaanse rolletjes als basis voor antipasti of bij pasta.

Snij-dikte: 2 mm

Uitvoering

1. Een blok pancetta of guanciale haal je bij een Italiaanse delicatessen-winkel.
2. Stel 2 mm in en snij plakjes af.
3. Rol de plakjes losjes op tot kleine rolletjes.
4. Serveer met meloen, vijgen of bij brood + olijfolie.

Tip

Veel pancetta gemaakt? Leg ze los in een doos in de vriezer, dan kun je naar behoefte ontdooien.

6. Droogworst

Boerenworst, salami of fuet – bij bier of als snack op tafel.

Snij-dikte: 2-3 mm

Uitvoering

1. Verwijder de buitenste droge laag of zaagsel met een mesje.
2. Stel 2-3 mm in. Voor pittige worst (chorizo) iets dikker.
3. Snij in een vloeiende beweging, wisselend uit om de worst evenredig af te slijten.
4. Serveer direct of bewaar in luchtdicht potje (mooi met chorizo-olie als die in zit).

Tip

Te harde worst? 30 sec in de magnetron op laag vermogen maakt 'm even snijdbaar.

7. Appel- of peer-carpaccio

Fruit voor een herfst-amuse of bij blauwe kaas.

Snij-dikte: 1 mm

Uitvoering

1. Was en boenel de appel/peer. Verwijder klokhuis.
2. Stel 1 mm in. Snij in plakjes.
3. Bedek met een paar druppels citroensap zodat het niet verkleurt.
4. Beleg met blauwe kaas, walnoten en honing. Direct serveren.

Tip

Stevige appel-soorten (Granny Smith, Boskoop) snijden mooier dan zachte (Elstar).

8. Groente julienne

Lange dunne reepjes - voor wokken, salades of als garnituur.

Snij-dikte: 1-2 mm

Uitvoering

1. Was en schil de groente (wortel, courgette, komkommer).
2. Snij in stukken van 8-10 cm lengte zodat ze op de bak passen.
3. Stel 1-2 mm in en snij in lange dunne plakken.
4. Leg de plakken op elkaar en snij met een keukenmes in dunne reepjes (julienne).

Tip

Wortel + courgette + komkommer in dezelfde maten is mooi voor een rauwkost-salade met sesam-dressing.

9. Brood voor tosti's

Het verschil tussen een goede en een geweldige tosti zit in de dikte.

Snij-dikte: 12 mm

Uitvoering

1. Stel exact 12 mm in. Dunner = slap, dikker = niet door en door warm.
2. Snij van een ovaal verschillend (geen zelfgemaakt brood maar bv. casino-brood).
3. Beleg en gril of bak in de tosti-ijzer 3-4 minuten.
4. Krokant aan buiten en warm-vloeibaar van binnen = perfecte tosti.

Tip

Een dikke plak (15mm) gegrild op de pan met boter + ei-mix erop = wentelteefje deluxe.

10. Cake of koek in plakken

Voor mooie petit fours of als basis voor een gelaagd dessert.

Snij-dikte: 8-10 mm

Uitvoering

1. Cake helemaal afgekoeld moet zijn voor snijden - warm is te zacht.
2. Verwijder de korstige bovenkant (ongelijk).
3. Stel 8-10 mm in. Snij in plakken.
4. Stapel plakken met room + jam ertussen tot een millefeuille.

Tip

Cake invriezen 30 min voor snijden maakt 'm steviger. Brood-tip geldt hier ook.

Snij-tips

5 dingen die het verschil maken tussen amateur en professional.

Mes scherp houden

Een bot mes geeft scheef gesneden plakken, beschadigde producten en is gevaarlijker dan een scherp mes (je moet meer kracht zetten). Onze RVS-messen zijn lang scherp, maar na 1-2 jaar intensief gebruik kun je 'm bij een messenslijper laten slijpen. Niet zelf met een wetsteen - dan ben je 'm makkelijker kwijt.

Terugtrek-techniek

Beweeg het product in 1 vloeiende beweging het mes langs - heen-en-weer-bewegingen geven scheve plakken. Voor zachte producten: lichte druk. Voor stevige (kaas, brood): meer kracht, maar nooit forceren.

Dikte-instelling 1 tot 15 mm

De Fornello-snijmachine heeft een traploze knop. Maak een mental note van je voorkeursdiktes:

- 1-2 mm: vleeswaren paperdun, carpaccio
- 3-4 mm: kaas, salami
- 8-10 mm: cake, dikke broodjes
- 12 mm: tosti-brood
- 15 mm: brood voor wentelteefjes of crouton

Schoonmaak na elk gebruik

Hout-grondplaat (beuken)

Veeg af met een vochtige doek. Niet in de afwasmachine. Geen schuurmiddel. Periodiek inwrijven met een vegetabel-bestendige olie (bijenwas of olijfolie) zodat het hout niet uitdroogt.

RVS-onderdelen (mes, klemvinger of duwer)

Met de hand afwassen in warm zeepwater. Mes voorzichtig vanaf de buitenkant naar binnen vegen - nooit met een doek over het scherpe deel.

Emaille-buitenkant

Vochtige doek + mild afwasmiddel. Geen schuurspons - die maakt krassen in de emaille-laag.

Veiligheid

- Houd vingers altijd minimaal 5 cm van het mes.
- Gebruik altijd het meegeleverde houvast (klemvinger of duwer) als je product klein wordt (kleiner dan 10 cm). Die drukt het product netjes tegen het mes en houdt jouw handen veilig.
- Kinderen onder 14 niet alleen met de machine laten werken.
- Bij beschadiging aan het mes (afgebroken stukje): direct stoppen, ons mailen voor vervanging.

Veel snij-plezier

Heb je een eigen snij-idee dat we moeten weten? Mail het ons. We verzamelen ideeën voor een volgende editie.

Volg ons



Instagram
@fornello.eu



YouTube
@FornelloEU



Facebook
Fornello Bakkers

Hulp nodig?

- **WhatsApp:** scan de QR in je snijmachine-handleiding.
- **E-mail:** support@fornello.eu - antwoord binnen 1 werkdag.

Fornello BV, Groenekan. 10 snij-ideeën + tips voor de Fornello-snijmachine (snij-dikte 1-15 mm, materialen emaille/beuken/RVS).
2026, editie 1.