

KLEINES DING - GROSSE WIRKUNG

Für einen sicheren Arbeitsplatz in doppelter Hinsicht sorgt die Weltneuheit Multistopper®

Bislang gab es weltweit für das sichere und gleichzeitig hygienische Fixieren der Schneidebretter keine effizientere Lösung. Ihr Schneidebrett wird mit einem Paar Multistopper® - Absatzleisten unterlegt und somit bombenfest an seinem Platz gehalten.

Die Absatzleisten aus rutschfestem und lebensmittelechtem Silikon unterstützt das Hygienemanagement in der Küche. Einerseits werden durch die erhöhte Auflage die Bretter permanent unterlüftet und somit die Unterseite trocken gehalten.

Andererseits gewinnt der Arbeitsplatz durch die Stabilität der Bretter an Sicherheit und die Arbeitshöhe kann dank der Stapelfähigkeit von Multistopper® individuell angepasst werden. Schnittverletzungsprävention und Ergonomie in Gastronomie-Betrieben werden immer wichtiger.

Die cleveren Helfer sind rasch zur Hand und seit 2015 im Gewerbe täglich im Einsatz. Das Feedback von Profis sind unter www.multistopper.com nachzulesen.

Multistopper®- die nachhaltige und ressourcenschonende Antirutschlösung ersetzt kostensparend die nassen Tücher und die Einweg-/Nachkauf-Lösungen.

In 6 HACCP Farben erhältlich um Kreuzkontaminationen zu vermeiden. Die patentierten Unterlagsleisten sind spülmaschinenfest, chemikalienbeständig sowie bis zu 180°C Grad hitzebeständig und damit auch als Topf- bzw. Backblech-Unterlage geeignet.

Erfunden und entwickelt von Ing. Horst Raffalt, in Österreich

Produziert und verpackt in Österreich.

Rückfragehinweis

Multistopper KG

Steinböckengasse 98
1140 Wien

Ing. Horst Raffalt
T: +43-664-6404352

Barbara Snizek
T+43-664-1829977

office@multistopper.com
www.multistopper.com