

EINFACHES PATENT LÖST WELTWEITE PROBLEME IN KÜCHEN!

Die 1. Unterlagsleisten der Welt für Schneidebretter. Entschärft Schnittverletzung, nasse Fetzen und super resistente Keime zuhause und in Ihrem Lieblingsrestaurant.

Kochräume gehen in Erfüllung mit einem scharfen Messer und einem richtig guten Schneidebrett. Nur was tun wenn sich das Schneidebrett nicht bändigen lässt? Ein nasses Geschirrtuch oder Einweg-Papier unterm Brett als rutschfeste Unterlage kennt auch Ihr Koch des Vertrauens.

So können Schnittverletzungen zwar vermieden werden, der nasse Lappen fördert jedoch Keimwachstum, Kreuzverseuchung und Schimmelbildung in jeder alten Schnittnarbe des Brettes.

Unangenehmer Fett-Geruch haftet lange an Brettern und ist das erste Anzeichen von Keimwachstum. Schneiden Sie sich am rutschigen Brett in die Finger, besteht die Gefahr einer Selbstinfektion und Verschleppung. Das Brett nie ordentlich aufgetrocknet, mutiert mit nassen Lappen zur Drehscheibe und Nistplätze für Keime. Beides regelmäßig, fast täglich zu entsorgen, belastet Ressourcen und Umwelt.

Bislang gab es weltweit für das sichere und gleichzeitig hygienische Fixieren der Schneidebretter keine effiziente Lösung.

Seit 3 Jahre bereits gehen Schnittverletzungen in Wiener Gastro- und Privat-Küchen zurück. Sie platzieren Schneidebretter auch aus hygienischen Grund auf dem Patent der Firma Multistopper KG: **Zwei rutschfeste Unterlagsleisten mit 1 cm hohen Absätzen.**

Am Rippenprofil kommt das Brett mit minimalsten Kontakt bombenfest zum Aufliegen. Durch die erhöhte Auflage sind die Bretter permanent unterlüftet und somit liegt die Unterseite während des Schnippeln nicht im Nassen und verhindert Keimwachstum. Wirkt Kreuzkontamination entgegen und ist in vielen Betrieben ein fixer Bestandteil im Hygienemanagement. Saubere, gepflegte Bretter halten länger. Die Silikon-Leisten sind fett und schmutzabweisend, sowie schnell im Spülkorb. Bis 100°C kein Problem.

Diese nachhaltige und ressourcenschonende Anti-rutschlösung ersetzt kostensparend die nassen Tücher und die Einweg-/Nachkauf-Lösungen. Der Stress, wenn Kontrolleure da sind, ist meist höher als die Investition in 1 Paar Unterlagsleisten mit Absätzen. Der Arbeitsplatz gewinnt durch die Stabilität der Bretter an Sicherheit und die Arbeitshöhe kann dank der Stapelfähigkeit der Leisten individuell angepasst werden.

Das Handling des Brettes ist hygienischer, einfacher und schneller. Die ideale Arbeitsvorbereitung. Das Brett an oder über der Abwasch-Spüle mit Unterlagsleisten platziert, schafft rutschfesten Platz zum Schnippeln. Im Nass Bereich entfalten sie erst so richtig ihre Kraft! Jedes Schneidebrett ist durch den 1 cm Spalt rundum leicht ergreifbar. Einfaches, rasches Auflegen und Abheben jedes Brettes ist nun auch für Menschen mit Behinderung möglich.

1 Paar Silikon-Unterlagsleisten sind spülmaschinenfest, chemikalienbeständig sowie bis zu 180°C Grad hitzebeständig und damit auch als Topf- bzw. Backblech-Unterlage geeignet.

Erfunden, entwickelt, produziert und verpackt in Österreich. Der schnelle Hygiene- und Unfallschutz. Das Feedback von Profis auf der hauseigenen Webseite www.multistopper.com

Rückfragehinweis

Multistopper KG
Ing. Horst Raffalt
Steinböckengasse 98
1140 Wien

T: +43-(0)664-6404352

office@multistopper.com
www.multistopper.com