

EINFACHES PATENT LÖST WELTWEITE PROBLEME IN KÜCHEN!

Die **1. rutschfesten Unterlagsleisten der Welt** unterm Schneidebrett, mit Mehrfachwirkung.

Kochräume gehen in Erfüllung mit einem scharfen Messer und einem richtig guten Schneidebrett. Nur was tun wenn sich das Schneidebrett nicht bändigen lässt? Sogar TV- Kochshows geben Tipps, wie mit nassem Geschirrtuch oder feuchtem Lappen das Brett nicht mehr rutscht. Damit können **Schnittverletzungen** zwar vermieden werden, derselbe Lappen fördert aber auch Hotspots für Salmonellen, Campylobacter, Listerien und andere unerwünschte Tierchen in den alten Schnittnarben am Brett. Das Brett und der nasse Lappen wird so zur **Drehscheibe für superresistente Erreger, schlechten Geruch und Schimmelbildung**. Schneiden Sie sich nun auch noch in die Finger, besteht die Gefahr der Selbstinfektion. Tägliches wechseln des Lappens ist unumgänglich. Das Lieblingsboard riecht bald unangenehm muffig und muss zu früh entsorgt werden. Das belastet Ressourcen und Umwelt.

Wer eine wirklich hygienische Lösung will und zudem sicherstellen will, dass seine Schneidebretter auf keinen Fall auf dem Arbeitstisch herumrutschen um sich nicht in den Finger zu schneiden, für den hat Multistopper® jetzt die **1. rutschfesten Unterlagsleisten aus Silikon, für Gastro- und Privat-Küchen erfunden**.

Durch das besondere Rillenprofil kommt das Brett bombenfest und hygienisch zum Aufliegen. Der Arbeitsplatz gewinnt **Stabilität und Sicherheit**. Dadurch gehen Schnittverletzungen an Schneidebretter nachweislich zurück. Die Brettunterseite ist permanent hygienisch unterlüftet und somit die beste Prävention **gegen Keimverschleppung**. Der Multistopper® ist in vielen Betrieben ein fixer Bestandteil im Hygienemanagement. Diese **nachhaltige und ressourcenschonende Antirutschlösung** 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 Silikon-Unterlagsleisten. Der schnelle Hygiene- und Unfallschutz. Saubere, gepflegte Bretter halten länger. Auch stark gewölbte Bretter lassen sich durch die höheren Absätze an den Leistenenden wieder stabil auflegen und die Arbeitshöhe kann dank der Stapelfähigkeit der Multistopper ergonomisch angepasst werden. Einfaches rasches Untergreifen dank des Luftspaltes rundum von 1 cm ist nun auch für ältere Menschen und Menschen mit Behinderung möglich.

1 Paar Silikon-Unterlagsleisten sind fett und schmutzabweisend, chemikalienbeständig, spülmaschinenfest, bis zu 180°C Grad hitzebeständig, auch als Topf- bzw. Backblech-Unterlage geeignet. Im Nass Bereich entfalten sie erst so richtig ihre Haft-Kraft! Erfunden, entwickelt, produziert und verpackt in Österreich.

Rückfragehinweis und Bilder

Ing. Horst Raffalt
Steinböckengasse 98
1140 Wien

Web: www.multistopper.com
Tel: +43 664 640 43 52
Email: office@multistopper.com