



Sicher

Unterlagsleisten

- ✓ fixiert Ihr Brett rutschfest
- ✓ stabiles sicheres Arbeiten

Hygienisch

- ✓ stets trocken aufliegendes Brett
- ✓ keine Keim-Hotspots an Brettunterseite
- ✓ fett- und feuchtigkeitsabweisend

Effizient

- ✓ schnelle Arbeitsschritte
- ✓ rasch und leicht zu reinigen
- ✓ senkt Betriebskosten
- ✓ tauglich für Gewerbespüler (80°)

Ergonomisch

- ✓ passende Arbeitshöhe durch stapeln
- ✓ leichtes Abheben des Schneidebrettes

Patentierter Wirkung

- ✓ entwickelt / prod. in Österreich
- ✓ geprüfte Qualität, Datenblatt EM 703
- ✓ fugenfrei gegossen (Voll Guss)
- ✓ hitzebeständig bis 180 °C
- ✓ chemikalienbeständig
- ✓ lebensmittelecht, FDA und BfR geprüft

Ein Patent geht
um die Welt



Wie wird bisher fixiert?

- Antirutschnoppen/Matten
- Topflappen/ Gummiringe
- Geschirrtücher
- Einweg Papier



An diesen Fixierungen können Verschmutzung und Gerüchesansammlung in Fugen schwer entfernt werden.



Wenn nicht angeschraubt, gehen Noppen gerne verloren



Sperrig zu reinigen/trocknen und schlichten

Die Arbeitsvorbereitung ist zeitintensiv

(zerschlissene)Brettunterseite liegt lange und ganzflächig auf nassen Unterlage



Erschwertes Hygienemanagement da regelmäßiges Wechseln kontrolliert werden muss



kostenintensiv bei täglichen Gebrauch

forciert üble Geruchsbildung unterm Brett