

Royal Cut®

Schneidekombination



„Edel, praktisch, langlebig,
individuell ... eine Lösung für alle,
die mehr wollen als schneiden.“

Peter Dechant, Inhaber
„Dechants Fischladen und kleines Restaurant“
Starnberg am See

Made in Germany

ESSthetik in Acryl!

FASSUNG  **SLOS**®

Royal Cut®

Schneidekombination



Ein Schneidebrett, zwei Auffangschalen

Hochwertig und hygienisch:

Die Schneidekombination fügt sich harmonisch in jede Küche ein und ist ein optischer Blickfang. Offene, glatte Schlitze und eine hochfeste Oberfläche verhindern das Eindringen von Speiseresten, Verfärbungen oder das Anhaften von Bakterien und unangenehmen Gerüchen. Das Aroma der Lebensmittel bleibt erhalten.

FASSUNG  **SLOS**®



Problemlos:

Die geschnittenen Lebensmittel werden in einer der Schalen aufgefangen. Das Brett ist unverzüglich frei für den nächsten Gang.



Praktisch:

Die handlichen Auffangschalen erleichtern den Weitertransport. Das Schneidgut landet sicher im Topf oder auf dem Teller.



Rationell:

Schalen und Reste werden in der zweiten Auffangschale gesammelt. Das Brett bleibt frei zum Schneiden.



Effektiv:

Meist genügt ein einmaliges Leeren der Schale pro Kochvorgang. Die Reste landen sicher im Mülleimer.



Einfach:

Für die Reinigung empfehlen wir eine milde Spülmittellösung und ein weiches Tuch. Kurz waschen, nachtrocknen – fertig!

Produktvorteile: Royal Cut® Schneidekombination

Material

- 100 % hochfestes, farbloses Acrylglas (PMMA)
- Adhäsiv – Flüssigkeiten bleiben am Schneidebrett stehen
- Bis zu 80 °C hitzebeständig
- Hochwertig
- Langlebig
- Lebensmittelhygienisch unbedenklich – Lebensmittelfreigabe nach EU Richtlinie 2004/19/EG
- Recyclebar

Hygiene

- Aromen bleiben unverfälscht
- Bakterienresistent
- Geruchsneutral
- Geschmacksneutral
- Offene, glatte Schnittspuren – sie verhindern das Eindringen und Anhaften von Speiseresten und Bakterien
- Schmutzabweisend
- Verfärbt nicht

Handhabung

- Fester Halt, sicheres Arbeiten
- Rationell
- Sauberer, einfacher Transport von Schneidgut und Resten
- Universell einsetzbar – für alle Lebensmittel, zum Schneiden und Servieren

Design

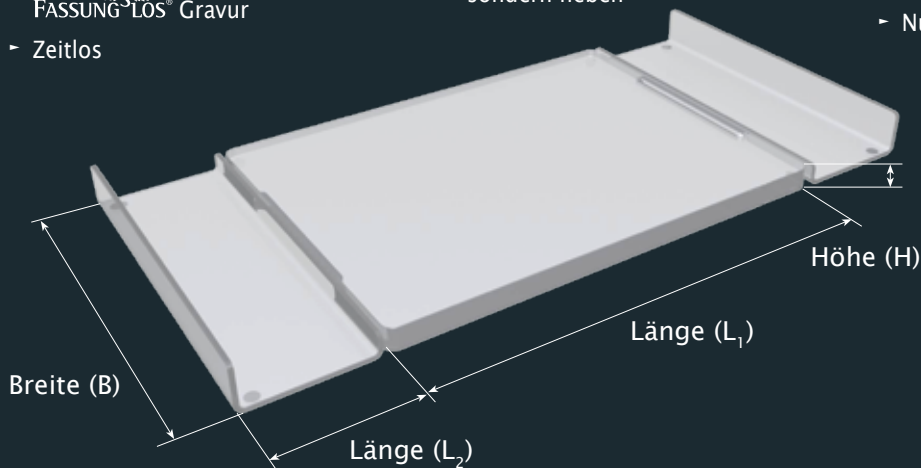
- Dekorativ
- Edel
- Individuell
- Optischer Blickfang
- Original nur mit FASSUNG[®]LOS[®] Gravur
- Zeitlos

Hinweise

- Beim Schneiden entstehen Schnitte im Brett
- Nicht hacken
- Keine heißen Töpfe abstellen
- Schneidebrett nicht rutschen, sondern heben

Reinigung

- Keine scharfen Reiniger/ Scheuermittel verwenden
- Mit leichter Spülmittellösung waschen, nachtrocknen
- Nur weiche Tücher/Schwämme verwenden
- Nur von Hand reinigen



Größen

Royal Cut® Schneidebrett:

- Größe S: 350 x 250 x 20 mm (L₁/B/H)
- Größe M: 400 x 300 x 20 mm (L₁/B/H)
- Größe L: 500 x 350 x 20 mm (L₁/B/H)

Royal Cut® Auffangschale:

- Größe S: 130 x 250 x 20 mm (L₂/B/H)
- Größe M: 130 x 300 x 20 mm (L₂/B/H)
- Größe L: 130 x 350 x 20 mm (L₂/B/H)

Ihr FASSUNG[®]LOS[®]-Händler

Made in Germany