


Qualicasa

HOTELSLICER®



100%
europäische Produktion

HOTELSLICER®

Die ideale Lösung



✦ Ein Schmuckstück auf dem Buffet

Schön, einfach und wirkungsvoll, das sind die Stichworte für den Hotelslicer. Dieses innovative Brotschneidesystem wurde speziell für alle Gelegenheiten, bei denen ungeschnittenes, frisches Brot serviert wird, entwickelt. Diese Art des Servierens von Brot breitet sich rasendschnell aus, und der Hotelslicer verbessert und ergänzt dieses Konzept. Kurzum, Brot schneiden wird zum Vergnügen!

Mit dem Hotelslicer kann das Brot nur gerade geschnitten werden, da sich das Messer reibungslos durch das (patentierte) Führungselement bewegt. Durch den ergonomischen Handgriff liegt der Schwerpunkt des Messers anders als bei einem herkömmlichen Messer. Deshalb ist weniger Kraft während des Schneidens nötig. Das gilt für alle Brotsorten. Sogar die Kruste lässt sich mühelos schneiden, da das Messer in einer Kunststoffrille endet.



Langlebig und praktisch

Der Hotelslicer ist ein niederländisches Produkt, aus den besten europäischen Materialien hergestellt, das garantiert Generationen überdauert. Das Messer wird exklusiv in Solingen hergestellt und ist so geschliffen, dass es sowohl für Links- als auch für Rechtshänder geeignet ist. Außerdem bleibt die Struktur des Brotes erhalten, sogar wenn es ofenfrisch geschnitten wird.

Der Hotelslicer ist sehr praktisch. Er ist im Handumdrehen auseinander genommen und ist problemlos Spülmaschinen tauglich. Durch die ausgeklügelte Konstruktion ist das Gerät nach dem Waschgang vollständig trocken.

Der Hotelslicer ist das Ergebnis 30jähriger Erfahrung mit Brotschneidemaschinen sowie zweijährigen gründlichen Planens und der Marktforschung.

Fachleute über den Hotelslicer



Carl Siegert:

Der Hotelslicer ist wirklich eine Innovation, um nicht zu sagen ein Glücksgriff. Ich habe experimentiert mit allen Brotsorten aus unserem Sortiment und habe immer schöne, gleichmäßige, gerade Scheiben geschnitten. Von dem eleganten Pain Qnip über den robusten Bonckelaer bis zum stattlichen Engadiner, mühelos und genau so dünne Scheiben wie man möchte!

Carl Siegert



Das gastronomische Hotel De Echoput ist in 2008 von der International and Hotel Awards (IHRA) zum „besten neuen Restaurant der Welt“ ernannt worden: *Der Hotelslicer hilft unseren Gästen, unser traditionell gebackenes Sauerteigbrot selbst in perfekte Scheiben zu schneiden. Außerdem sieht er sehr gut aus.*
Johan-Christiaan Reker
Chef de Cuisine

International patentiertes Schleifsystem
Nr. 1034665
Europäische Modell-Registration Nr. 890496


Qualicasa

QUALICASA B.V.
Van der Waalspark 7
NL-9351 VC Leek Niederlande
Tel: +31(0) 594 51 41 44
Fax: +31(0) 594 51 31 22
E-mail: info@qualicasa.nl
Website: www.hotelslicer.eu