


Qualicasa

HOTELSLICER®

Made in Holland



HOTELSLICER®

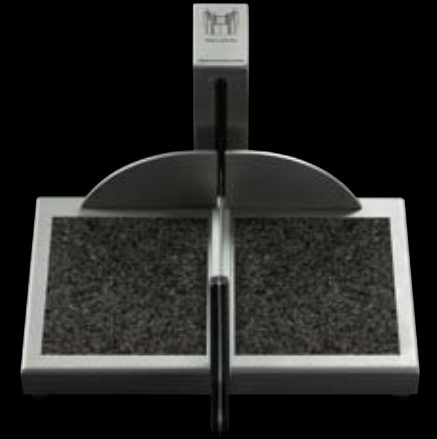
De ideale oplossing



✿ Een sieraad op het buffet

Mooi, simpel en doeltreffend, dat zijn de trefwoorden van de Hotelslicer. Dit innovatieve broodsnijstelsel is speciaal ontwikkeld voor alle gelegenheden waar ongesneden vers brood wordt geserveerd. Deze trend grijpt razendsnel om zich heen en de Hotelslicer verbetert dit concept en vult het aan. Kortom, brood snijden wordt een feest!

Met de Hotelslicer kan het brood alleen recht gesneden worden, omdat het mes wrijvingsloos door een (gepatenteerde) geleider beweegt. Door het ergonomisch geplaatste handvat ligt het zwaartepunt van het mes anders dan bij een conventioneel mes. Daardoor is er minder kracht nodig bij het snijden. Dat geldt voor alle broodsoorten. Zelfs de korst gaat moeiteloos doormidden, omdat het mes door de korst in een kunststof snijgleuf uitkomt.



✿ Duurzaam en praktisch



De Hotelslicer is een Nederlands product dat gegarandeerd generaties lang meegaat, samengesteld uit de beste Europese materialen. Het mes wordt exclusief gefabriceerd in Solingen en is zo geslepen dat hij zowel geschikt is voor links- als rechtshandigen. Bovendien blijft de structuur van het brood behouden, zelfs als het ovenvers wordt gesneden.

De Hotelslicer is heel praktisch. Hij is in een handomdraai gedemonteerd en kan probleemloos in de vaatwasser. Door het uitgekende ontwerp komt hij daar helemaal droog uit.

De Hotelslicer is voortgevloeid uit meer dan dertig jaar ervaring in broodsnijmachines en is het resultaat van twee jaar grondig ontwerp en marktonderzoek.

Vakmensen over de hotelslicer



Carl Siegert:

De Hotelslicer is echt een innovatie, om niet te zeggen een gouden greep. Ik heb geëxperimenteerd met al het brood uit ons assortiment en sneed mooie, gelijkmatige, rechte plakken. Van de elegante Pain Qnip tot de stoere Bonckelaer en de lijvige Engadiner, moeiteloos en net zulke dunne plakken als je wilt!

Carl Siegert



Hotel Gastronomique De Echoput:

De Hotelslicer helpt onze gasten om zelf perfecte plakken van ons ambachtelijke desembrood te snijden. Bovendien ziet hij er heel goed uit.

*Johan-Christiaan Reker
Chef de cuisine*

International patented slicing
system nr. 1034665
European model registration nr. 890496


Qualicasa

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