

  
Qualicasa

HOTELSLICER®



100%  
production européenne

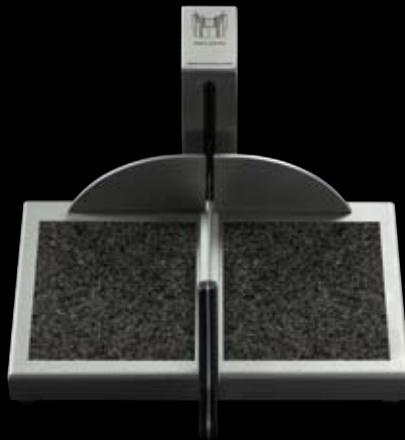
# HOTELSLICER®

*La solution par excellence*



## ✦ **Un bijou sur votre buffet**

Belle, simple et efficace, ce sont les mots clés en ce qui concerne l'Hotelslicer. Ce système à trancher le pain a spécialement été développé pour toutes sortes d'occasions où l'on sert du pain frais non coupé. Cette tendance se propage ultra rapidement et l'Hotelslicer améliore ce concept et l'enrichi. Bref, couper du pain devient un vrai bonheur ! Avec l'Hotelslicer, votre pain ne peut qu'être coupé droit, car le couteau se déplace sans frottement à travers son guide-lame (breveté). Sous l'effet de la poignée ergonomique, le centre de gravité du couteau est disposé d'une autre façon, ce qui n'est pas le cas pour des couteaux classiques. Ainsi, moins de force est nécessaire pour couper. Cela vaut pour toutes les variétés de pain. Même la croûte se coupe sans peine, car le couteau passe par la croûte et arrive dans une encoche de coupe en matière plastique.



## **Durable et pratique**



l'Hotelslicer est un produit néerlandais garanti pour servir des générations, et composé des meilleurs matériaux européens. Le couteau a exclusivement été fabriqué à Solingen, et est affûté de telle façon qu'il est autant approprié pour les gauchers que pour les droitiers. De plus, la structure du pain reste intacte, même s'il est coupé juste sorti du four. l'Hotelslicer est un instrument très pratique ; elle se démonte en un tour de main, et peut,

sans aucun problème, passer au lave-vaisselle. Par sa conception astucieuse, elle en ressort entièrement sèche.

l'Hotelslicer est le résultat d'une expérience de plus de trente ans dans les trancheuses à pain, et d'une conception rigoureuse et d'étude de marché de deux ans.

## Les professionnels s'expriment sur l'Hotelslicer



**Carl Siegert :**

*L'Hotelslicer est une véritable innovation, pour ne pas dire un outil en or. Je l'ai essayée avec tous les pains que nous avons dans notre assortiment, et les tranches sont toujours belles, régulières et droites. De l'élégant Pain Qnip en passant par le Bonckelaer robuste et le volumineux Engadiner, sans peine on obtient des tranches aussi fines qu'on veut !*

*Carl Siegert*



**Hôtel Gastronomique « De Echoput », en 2008, proclamé 'meilleur nouveau restaurant du monde' par l'International and Hotel Award (IHRA) : l'Hotelslicer aide nos hôtes à couper eux-mêmes des tranches parfaites dans notre pain au levain artisanal. De plus, elle a très bel allure.**

*Johan-Christiaan Reker*

*Chef de cuisine*

Trancheuse protégée par une patente internationale No de système 1034665  
Enregistrement de modèle européen no 890496

**Qualicasa**

QUALICASA B.V.  
Van der Waalspark 7  
9351 VC Leek (Pays-Bas)  
Tel: +31(0) 594 51 41 44  
Fax: +31(0) 594 51 31 22  
E-mail: [info@qualicasa.nl](mailto:info@qualicasa.nl)  
Site web: [www.hotelslicer.eu](http://www.hotelslicer.eu)