

PROFBOARD



Dein Messer verdient Respekt

G e r m a n y
D e n m a r k



www.profboard.de

Die PROFESSIONAL-SERIE

PROFBOARD

Dieses patentierte Schneidebrett ermöglicht Ihnen ein sauberes, hygienisches und durch seine großen in Edelstahl eingeschraubten Gummifüße auf der Unterseite sicheres Arbeiten. Das Schneidebrett kann nicht mehr verrutschen. So benötigt man keine Tücher mehr zur Festigung des Bretts als Unterlage. Das Schneidebrett samt den Auflagen besteht aus einem patentierten Kunststoff, den Sie bei 95 Grad in der Spülmaschine reinigen können. Die revolutionäre Basisplatte wird aus dem hochwertigen Material PEHD (Polyethylene) hergestellt. Bei der Qualität dieser Basisplatte wurden keine Kompromisse gemacht. Auf das Basisbrett gewähren wir 3 Jahre Garantie gegen Materialverbiegung.

Das Besondere an diesem Schneidebrett ist das geniale, patentierte „Click System“. Sie schneiden Ihre Rohwaren auf den oberen Auflagen, welche fest auf das Basisbrett aufgeklickt werden. Es gibt 7 verschiedene Farben nach HACCP-Richtlinien. Hierbei ergibt sich der Vorteil, dass für jedes Produkt eine andere Auflage benutzt werden kann und sich somit die verschiedenen Keime durch Fisch, Fleisch

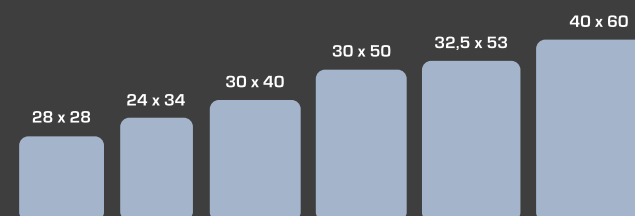
oder Geflügel nicht mehr miteinander vermischen können. Schwarz können Sie für diverse Präsentationen verwenden.

Die Auflagen sind geruchsneutral und lebensmittelecht. Ihre Messer werden nicht stumpf. Natürlich werden auf den Auflagen Schnittpuren entstehen. Dies ist jedoch kein Problem, denn Sie können die Auflagen wenden und weiterbenutzen. In der täglichen Küchenarbeit können Sie auf jeder Seite ca. 8 -10 Wochen schneiden. Im normalen Hausgebrauch sogar bis zu 6-8 Monate. Aus hygienischen Gründen und dem Eigenkontroll-Programm Ihrer Küche sollten die Auflagen regelmäßig ausgetauscht werden. Ersatzauflagen können zum geringen Preis jederzeit nachbestellt werden.

Sie haben immer ein keimfreies und hygienisches Schneidebrett auch zur Freude aller Lebensmittelkontrolleure. Investieren Sie einmal in dieses qualitativ hochwertige Schneidebrett und das regelmäßige, mühsame Abschleifen hat ein Ende. Ihr Profboard ist stets sauber.



Die PROFESSIONAL-SERIE „BLACK EDITION“



In sechs Größen erhältlich

Für jeden Bedarf die passende Größe. Nicht nur für die kleine und große Profiküche, sondern auch für den privaten Haushalt.

Arbeiten nach HACCP-System

Die verschieden farbigen Auflagen bestehen aus einem speziellen PP-Material (Polypropylen). Diese werden in 7 verschiedenen Farben hergestellt, um sie nach HACCP-System nutzen zu können. Durch das wechseln der Auflagen können Sie diverse Rohprodukte separat verarbeiten und minimieren somit das Salmonellen- und Campylobacter-Risiko. Durch die Hitze der Spülmaschine dehnen sich die Auflagen, aber nach dem diese abgekühlt sind, kommen sie wieder in ihre Ursprungsform und können somit wieder perfekt auf die Basisplatte aufgesetzt werden. Die Auflagen dürfen nicht gebogen in die Spülmaschine eingelegt werden. Bitte beachten Sie, dass man keine heißen Töpfe auf die Auflagen abstellt.



IHRE AUFLAGEN IMMER GRIFFBEREIT

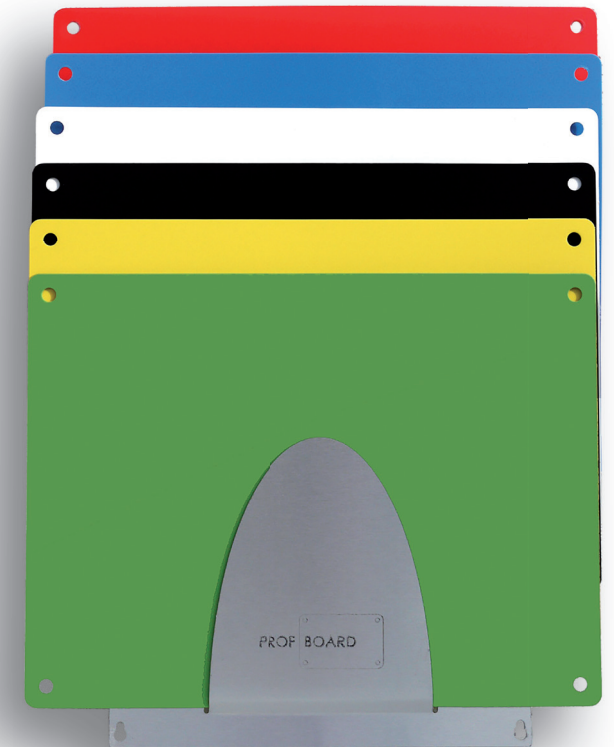
Die Edelstahlhalter-Serie

In dieser Edelstahlhalter-Serie können Sie Ihre Schneidauflagen in den einzelnen 6 Fächern aufbewahren. Auch zum Abtrocknen der Auflagen gedacht. Der große und der kleine Edelstahl-Wandhalter werden mit den mitgelieferten Schrauben einfach an die Wand Ihres Arbeitsplatzes gehängt.

Wandhalter klein: 49×29cm für Ihre Schneidauflagen bis 30×50cm.

Wandhalter groß: 49×49cm für Ihre Schneidauflagen ab 32,5×53cm.

Tischhalter: 49×29cm für Ihre Schneidauflagen bis 30×50cm.



Fleisch

Vegan

Obst & Gemüse

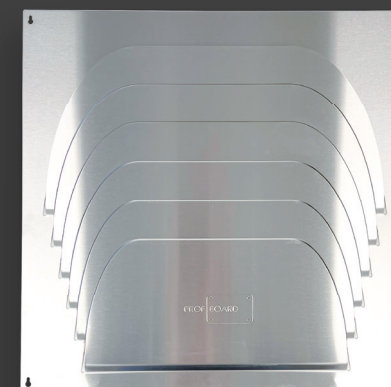


Molkereiprodukte

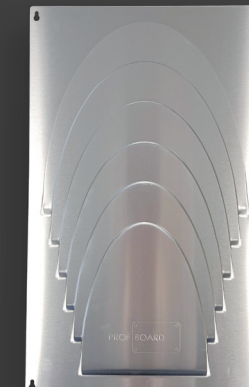
Präsentation

Fisch

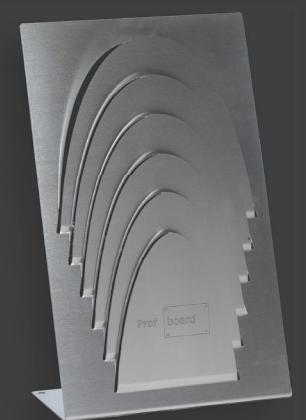
Geflügel



Wandhalter groß



Wandhalter klein

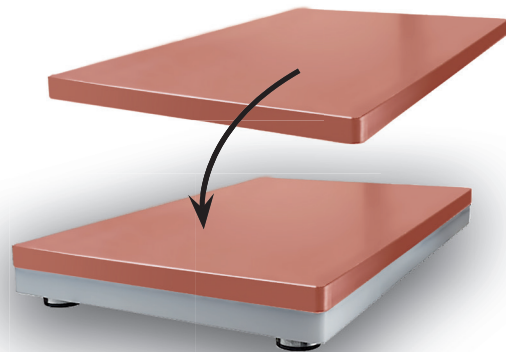


Tischhalter

IMMER DAS PASSENDE ZUBEHÖR

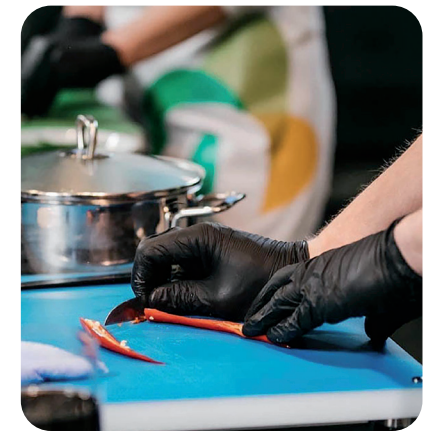
Hacken

Das Hackbrett als Zubehör für das innovative Profboard ist speziell für das Hacken von Schneidgut mit Knochen, Gemüse, Kräuter usw. entwickelt worden. Es ersetzt jeden anderen Hackblock. Das Hackbrett wird einfach auf das Profboard gelegt. Es liegt sicher auf und beim Hacken vibriert es nicht. Auch das Hackbrett ist lebensmittelecht, geruchsneutral und spülmaschinenfest.



Tranchieren

Das Tranchierbrett als Zubehör für das innovative Profboard ist speziell für das Tranchieren von heißem Fleisch, Obst usw. entwickelt worden. Es enthält eine Safrinne und wird einfach auf das Profboard gelegt. Es liegt sicher auf und verrutscht nicht. Auch das Tranchierbrett ist lebensmittelecht, geruchsneutral und spülmaschinenfest.



3 Jahre Garantie

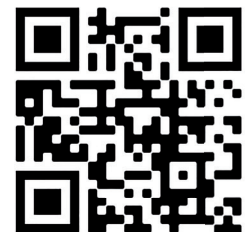
Die Garantie umfasst die Basisplatte und die Edelstahlelemente. Die Gewährleistung besteht nicht für die normale Abnutzung, Schneidspuren auf den Auflagen und der Basisplatte.



NSF International
Wir sind NSF-Zertifiziert



Im Eichkamp 7
59556 Lippstadt
Tel.: 0 29 41 / 52 36
Fax: 0 29 41 / 5 98 48
E-Mail: info@marschollek.com



www.profboard.de