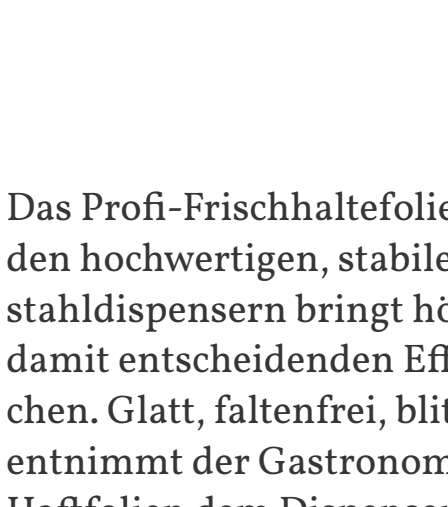


[Aktuelle Ausgabe](#)[Mosaik](#)[Dialog](#)[Verwaltung](#)[Betrieb](#)[Gebäude](#)[Vitrine](#)[Anbieter](#)[Aktuelle Sonderausgabe](#)

**Beste Sommelier +++ EHL als beste Hotelkette**



**Alustar**

## EFFIZIENZ- GEWINN IN DER PROFIKÜ- CHE

Das Profi-Frischhaltefolienkonzept von «Jet-Cut» mit den hochwertigen, stabilen und hitzebeständigen Edelstahldispensern bringt höchsten Anwenderkomfort und damit entscheidenden Effizienzgewinn in die Profi-Küchen. Glatt, faltenfrei, blitzschnell und messerscharf entnimmt der Gastronom die transparenten Jet-Cut-Haftfolien dem Dispenser.

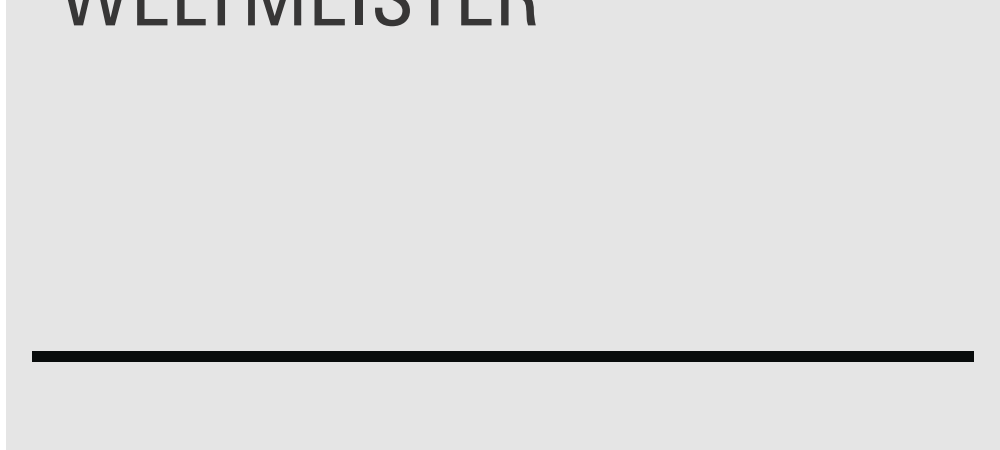
Die spülmaschinenfesten Dispenser erfüllen höchste Hygieneanforderungen und stehen dank den integrierten Gummifüssen rutschfest auf jeder Unterlage. Zwei Ösen sind für eine alternative Wandbefestigung auf der Rückseite integriert. Alle Folienwünsche der Küchenprofis erfüllt der neue Jet-Cut-Inox-Dispenser Plus: In einem Dispenser sind Jet-Cut und Alustar vereint. Damit spart der Anwender 100 Prozent Platz und hat beide Folien immer griffbereit. Das Handling der Folien ist kinderleicht und sicher. Nachgefüllt wird mit den originalen Jet-Cut- und Alustar-Nachfüllrollen in den Breiten 30 cm und 45 cm – jetzt mit Gold-Service: Jeder Jet-Cut-Nachfüllrolle liegt eine neue Abtrennschiene, inklusive rotem Cutter, bei. Damit ist das Jet-Cut-System immer zu 100 Prozent einsatzbereit.

Ganz neu gibt es Nachfüllrollen von «Jet-Cut» in PE-Frischhaltefolienqualität. Die zusätzliche Folienqualität finden Sie ab sofort bei Ihrem Grossisten. Die Jet-Cut-Nachfüllsysteme aus Edelstahl setzen neue Massstäbe und sind ideal für die professionelle Arbeit in Hotels, Restaurants, Kantinen, Spitälern, Grosshaushalten und Lebensmittelbetrieben. Denn wertvolle Arbeitszeit ist bares Geld, und beides ist mit diesem System ökonomisiert. Sie finden «Jet-Cut» bei Ihrem CC- oder Belieferungspartner im Sortiment.

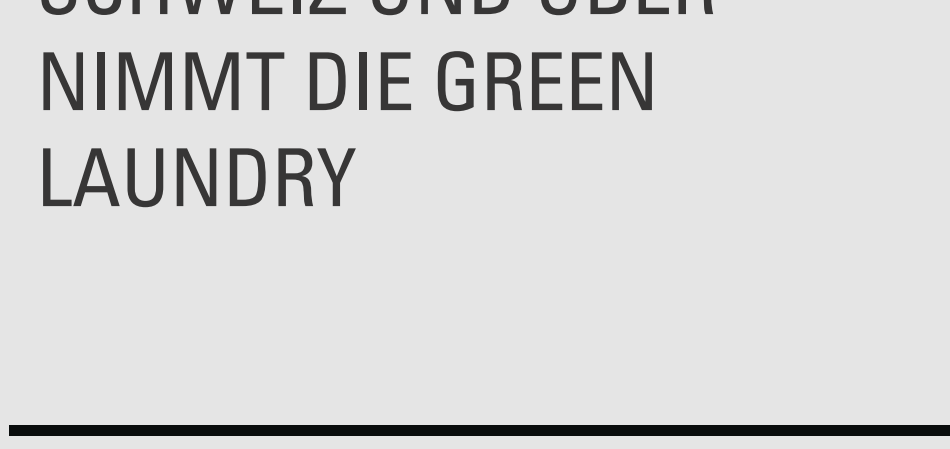
[alustar.ch](http://alustar.ch)

«Absolute Hygiene, effizienteste Handhabung und formschönes Design vereinen sich hier in einem Produkt, das mir und meinem Team tagtäglich die Arbeit erleichtert.»

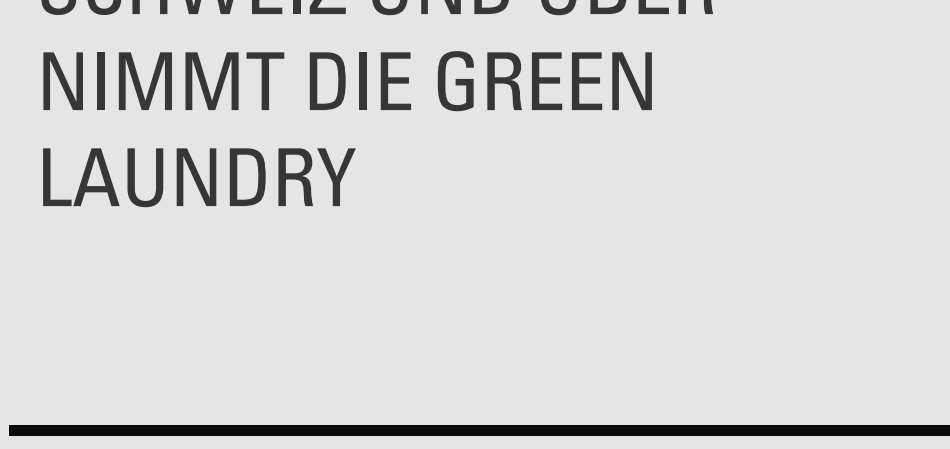
**Sterne Koch Armin Amrein, Restaurant Glow, Davos**



## News



### LUZERNER HOLEN GOLD UND DEN TITEL ALS VIZE-WELTMEISTER

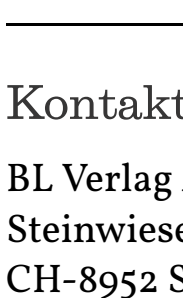


### SCHWOB GRUPPE EXPANDIERT IN DIE ZENTRAL-SCHWEIZ UND ÜBERNIMMT DIE GREEN LAUNDRY

AKTUELLE AUSGABE  
04 | 2019



**Jetzt abonnieren**



**Jetzt inserieren**

**HEFTARCHIV**

**SONDERAUSGABEN**

#### Kontakt

BL Verlag AG  
Steinwiesenstrasse 3  
CH-8952 Schlieren  
Tel.  
Fax

#### Rechtliches

Impressum  
Datenschutz  
Versand & Lieferung  
AGB

#### Rubriken

Aktuelle Ausgabe  
Mosaik  
Dialog  
Verwaltung  
Betrieb  
Gebäude  
Vitrine  
Anbieter  
Aktuelle Sonderausgabe