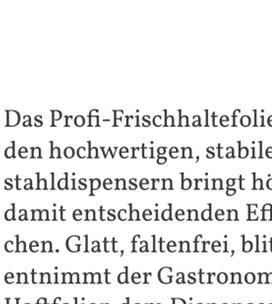


[Aktuelle Ausgabe](#)[Mosaik](#)[Dialog](#)[Verwaltung](#)[Betrieb](#)[Gebäude](#)[Vitrine](#)[Anbieter](#)[Aktuelle Sonderausgabe](#)

tbester Sommelier +++ EHL als beste Ho



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-Innox-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.

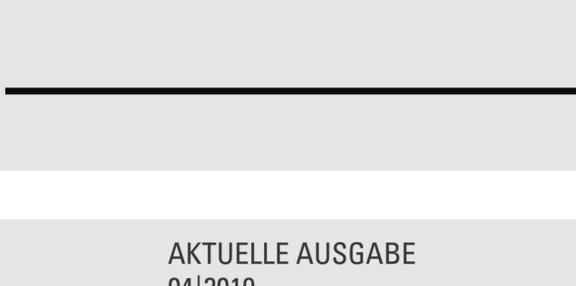
alustar.ch

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

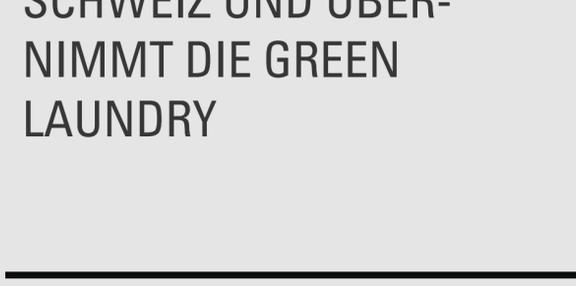
Sternekoch Armin Amrein, Restaurant Glow, Davos



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](#)