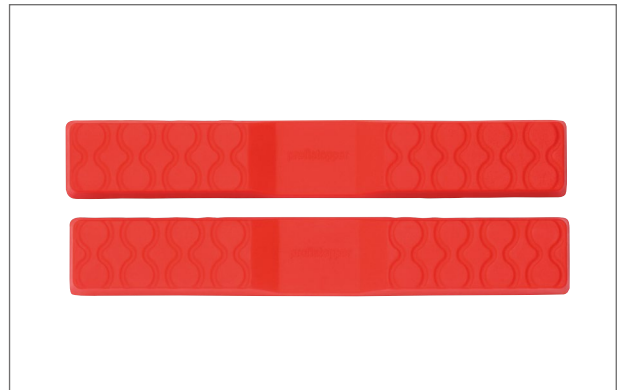


DER STOPPER

Der innovative Stopper aus Silikon



Der Profistopper ermöglicht ein sauberes, hygienisches und sicheres Arbeiten. Das Besondere an diesem System ist, dass es für alle möglichen Unterlagen wie Schneidbretter, Töpfe und Platten, Bleche etc. verwendet werden kann.

Alle Vorteile auf einen Blick:

- rutschfest
- belüftet Schneidbretter bzw. Platten und Bleche
- -40°C bis +180°C
- temperaturbeständig
- lebensmittelecht
- vielseitig einsetzbar
- längs- und kreuzweise stapelbar, somit auch für runde Töpfe und Platten verwendbar
- spülmaschinenfest
- erhältlich in den HACCP Farben:
rot (Fleisch), blau (Fisch), grün (Obst & Gemüse), gelb (Geflügel), weiß (Molkereiprodukte),
schwarz (Präsentation)

Maße: 25 cm x 4 cm x 1,5 cm

Der Stopper ist in 6 verschiedenen Farben erhältlich:

weiß (Artikelnummer: 6868_w), grün (Artikelnummer: 6868_gr), gelb (Artikelnummer: 6868_g),
rot (Artikelnummer: 6868_r), blau (Artikelnummer: 6868_b), schwarz (Artikelnummer: 6868_s)