

# HYGIÈNE EN CUISINE BIEN EMBALLÉ !

93 % des chefs cuisiniers affirment que le Wrapmaster® est plus sûr et plus hygiénique que les rouleaux nus et les boîtes distributrices en carton\*



Facile à nettoyer  
et désinfecter



Passe au  
lave-vaisselle



Utilisation  
sans danger



Professional

Wrapmaster®

[WWW.WRAPMASTER.GLOBAL/FR](http://WWW.WRAPMASTER.GLOBAL/FR)

# EMBALLER EN TOUTE SÉCURITÉ AVEC WRAPMASTER®

**Sondage covid-19:** consultez les résultats de l'enquête menée auprès des consommateurs sur le site [www.wrapmaster.global/FR](http://www.wrapmaster.global/FR)

Conçu pour garantir l'hygiène et la sécurité des cuisines professionnelles

**74%** Une nouvelle étude révèle que\*

des consommateurs considèrent l'hygiène comme l'élément le plus important dans un restaurant

Utiliser un Wrapmaster® plutôt qu'une boîte distributrice en carton ou un rouleau nu aura une incidence directe, non seulement sur l'hygiène en cuisine mais aussi sur la perception des consommateurs

**93%**

des personnes se sentiraient rassurées si les restaurants et la vente à emporter modernisaient leurs équipements afin que ceux-ci puissent être nettoyés et désinfectés régulièrement

## Pourquoi choisir Wrapmaster®?

La gamme primée de dérouleurs de film Wrapmaster®, reconnue par l'association professionnelle des chefs britanniques (Craft Guild of Chefs) est la solution idéale pour assurer la sécurité des cuisines et des brigades. L'original et le meilleur des systèmes de distribution pour le film étirable, papier aluminium et papier cuisson, le Wrapmaster® est facile à nettoyer et peut être désinfecté à 100 % dans un lave-vaisselle professionnel, contrairement aux boîtes distributrices en carton et aux rouleaux nus qui peuvent absorber et abriter les microbes. Facile à utiliser, chaque modèle Wrapmaster® possède une lame dissimulée et sécurisée permettant de protéger les mains : aucun risque de blessures ni de coupures durant le service



Cliquez ici pour voir la vidéo « Gagner le combat contre les bactéries »



**Facile à nettoyer et désinfecter**  
Recommandé par les professionnels anglais en sécurité alimentaire. Facile à nettoyer et à désinfecter durant le service



**Passe au lave-vaisselle**  
Désinfection aisée dans un lave-vaisselle professionnel



**Utilisation sans danger**  
Lame dissimulée pour une coupe sécurisée : fini les coupures liées à des lames exposées



**Réduction du risque de contamination croisée par les bactéries et les virus**

N'attendez plus, équipez votre cuisine d'un Wrapmaster® !

Découvrez la gamme de dérouleurs Wrapmaster® et comment ils peuvent contribuer à améliorer l'hygiène et la sécurité des cuisines professionnelles



Wrapmaster®

[WWW.WRAPMASTER.GLOBAL/FR](http://WWW.WRAPMASTER.GLOBAL/FR)

\*Étude indépendante auprès d'un panel de chefs cuisiniers, 100 participants, juillet 2020  
^Sondage indépendant de consommateurs, Toluna 2020, échantillon de 300 consommateurs