

# KÜCHENHYGIENE

## WIR PACKEN ES SCHON

93 % aller Küchenchefs meinen, dass Wrapmaster®-Spender sicherer und hygienischer als Cutterboxen aus Pappe sind\*



**SICHER  
ARBEITEN**  
mit WRAPMASTER®



Einfach zu reinigen  
und zu desinfizieren



Spülmaschinenfest



Sicher in der  
Anwendung



Wrapmaster®

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

# SICHER ARBEITEN MIT WRAPMASTER®

**Covid-19-Befragung:** siehe  
Verbraucherbefragungsergebnisse  
unter [www.wrapmaster.global/de](http://www.wrapmaster.global/de)

Zur Verbesserung der **Hygiene** und **Sicherheit** in Profiküchen.

**74%** — Neue Forschung zeigt^

der Verbraucher sagen,  
dass Hygiene die wichtigste  
Überlegung beim Essen  
außer Haus ist.

Der einfache Umstieg von  
Cutterboxen und losen Rollen  
auf Wrapmaster® hat eine  
direkte Auswirkung – nicht  
nur auf Küchenhygiene,  
sondern auch zukünftige  
Verbrauchermeinungen.

**93%**

der Speisegäste  
würden sich sicherer  
fühlen, wenn Lokale,  
Restaurants und  
Imbisse ihre Ausrüstung  
modernisieren würden,  
damit sie regelmäßig  
gereinigt und desinfiziert  
werden kann.

## Warum Wrapmaster®?

Das Wrapmaster®-Sortiment ist die einfache Lösung zur Gewährleistung der Sicherheit in Ihrer Küche - Das verborgene Messer im Wrapmaster® verhindert Verletzungen. Das originale Wrapmaster® Spendersystem für Folien und Backpapier, ist in einer gewerblichen Spülmaschine sehr leicht zu reinigen. Es lässt sich zu 100 % desinfizieren. Cutterboxen und losen Rollen absorbieren und binden Keime.



Klicken Sie hier, um sich das Video  
„Gewinnen Sie den Kampf gegen Bakterien“



**Einfach zu reinigen und zu desinfizieren** Von Lebensmittelsicherheitsexperten empfohlen. Einfache betriebliche Reinigung und Desinfektion.



**Spülmaschinenfest** Einfache Desinfektion in einer gewerblichen Spülmaschine.



**Sicher in der Anwendung** Verborgenes Messer für sicheres Schneiden – Schnittverletzungen durch bloßgelegte Messer gehören der Vergangenheit an.



**Reduziertes Risiko der Kreuzkontamination durch Bakterien und Viren.**

Ist es nicht Zeit, dass auch Ihre Küche auf Wrapmaster® umsteigt?

Erfahren Sie mehr über das Sortiment und darüber, wie Wrapmaster® in professionellen Küchen zu verbesserter Hygiene und Sicherheit beitragen kann ...



Wrapmaster®

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

\*Unabhängige Umfrage unter Küchenchefs, 100 Befragte, Juli 2020 ^Unabhängige Verbrauchermeinungen, Toluna, Juli 2020, 300 Verbraucher als Stichprobe.