

# Prof ● board

best board in town



# Ein Muss für jede Küche

Geniessen Sie einen neuen Arbeitskomfort!  
Dank den Beinen aus Edelstahl mit Gummiein-  
sätzen brauchen Sie kein feuchtes Tuch mehr,  
damit das Brett sicher auf der Arbeitsfläche steht.

Das revolutionäre Grundbrett besteht aus PEHD  
(Polyethylen), wobei keinerlei Kompromisse an  
die Qualität in der Entwicklung und beim Design  
gemacht wurden.

Profboards sind Geschirrspüler-tauglich, flecken-  
abweisend und widerstehen Bruch und Splintern.  
Sie sind die stabilsten Schneidebretter, schonen  
aber gleichzeitig Ihre Messer.



Die farbigen Schneidefolien bestehen aus einer speziellen  
Mischung aus PP (Polypropylen), sind duft und gemacks-  
neutral und in sechs Farben, entsprechend dem HACCP  
Standard erhältlich.

Die Schneidefolien können mit allen handelsüblichen  
Mitteln gereinigt werden und im Geschirrspüler gewaschen  
werden.

Die Schneidefolien können kostensparend ersetzt werden.  
In regelmässigen Intervallen vorgenommen, werden Sie  
keinerlei Probleme bei der Gesundheitsinspektion haben.

Durch den konsequenten Einsatz und Wechseln der Folien  
bei der Zubereitung der Speisen verringern Sie das Risiko  
einer Kreuzkontamination der Rohmaterialien mit  
Salmonellen und Bakterien.



Durch die Erwärmung im Geschirrspüler dehnen sich  
die Schneideblätter und das Grundbrett aus, ziehen  
sich aber beim Abkühlen wieder auf ihre Ursprungs-  
grösse und Ausgangsform zusammen.

Haben Grundbrett und Schneideblätter die gleiche  
Temperatur, passen sie perfekt aufeinander.

Bitte stellen Sie keine heissen Töpfe, Pfannen etc. auf  
das Brett oder die Folien!

Passend zum Profboard sind auch ein Wandhalter mit Aufhängevorrichtung, passend für die 6 Schneidefolien, sowie verschiedene Aufsätze aus Polyethylen zur Verwendung des Grundbretts als Schneidebrett mit Safrillen sowie zur Umwandlung in einen Hackklotz erhältlich. Die Gummieinsätze, Edelstahlfüsse und Folienhalter sind als Ersatzteile erhältlich.



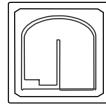
4 verschiedene Grössen



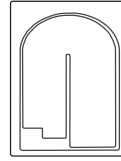
#### Basisbrett schwarz mit Safrille

30 x 40

28 x 28



Art.  
1002828.S

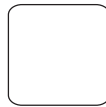


Art.  
1003040.S

#### Basisbrett weiss ohne Safrille

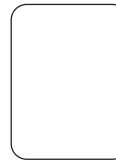
40 x 60

28 x 28



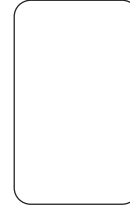
Art.  
1002828

30 x 40

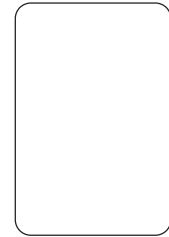


Art.  
1003040

32,5 x 53

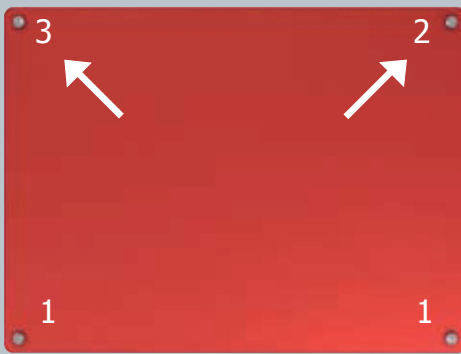


Art.  
1003253



Art.  
1004060

### Einfaches Einklicken der Schneidefolien



### Einfach zu benutzen & zu reinigen

Die Folien können einfach gebogen werden und helfen Ihnen so auch, das Schnittgut in die Pfanne oder eine Schüssel zu leeren.

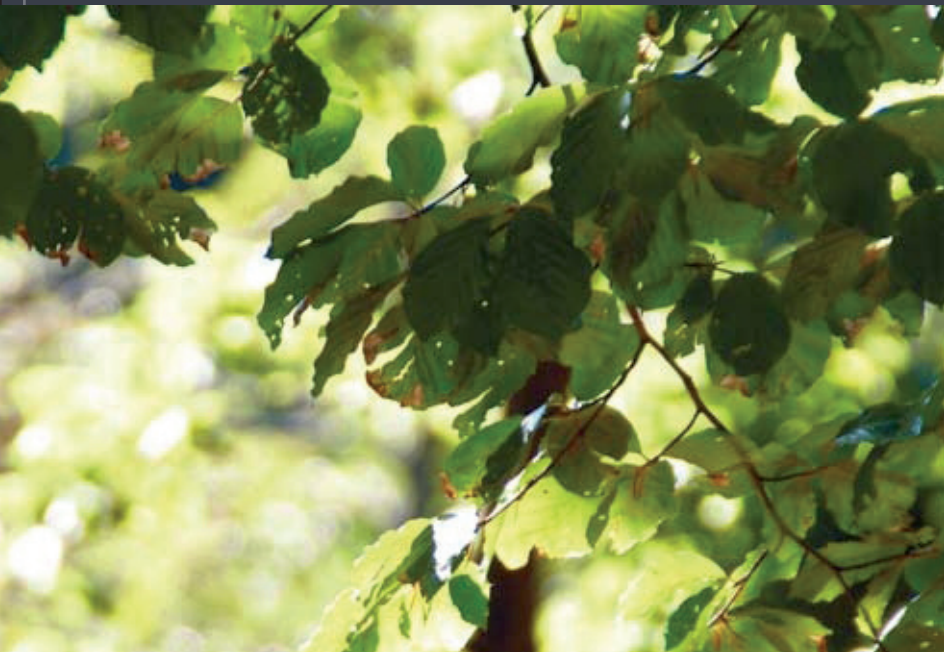
Die Verwendung der Schneidefolien entsprechend dem HACCP Standard:

- Rot für Fleisch
- Blau für Fisch
- Gelb für Geflügel
- Grün für Gemüse
- Weiss für Milchprodukte
- Schwarz zum Servieren

Die Schneidefolien haben eine durchschnittliche Lebensdauer von ca. 6 Monaten und können nach Bedarf nachbestellt werden. So haben Sie fortlaufend ein hygienisches Schneidebrett!



**Prof • board**  
best board in town



## 5 Jahre Garantie

Die Garantie umfasst das Grundbrett, die Edelstahl-Füsse und die Gummieinsätze.

Die Garantie deckt nicht die normale Abnutzung und den natürlichen Verschleiss, sowie Flecken auf dem Grundbrett ab.

Alle verwendeten Materialien können wiederverwertet werden.

Vertrieb durch:

DfBL- Design for Better Living  
Püntenstrasse 27  
8143 Stalikon  
felix@dfbl.ch  
+41 79 446 67 53