

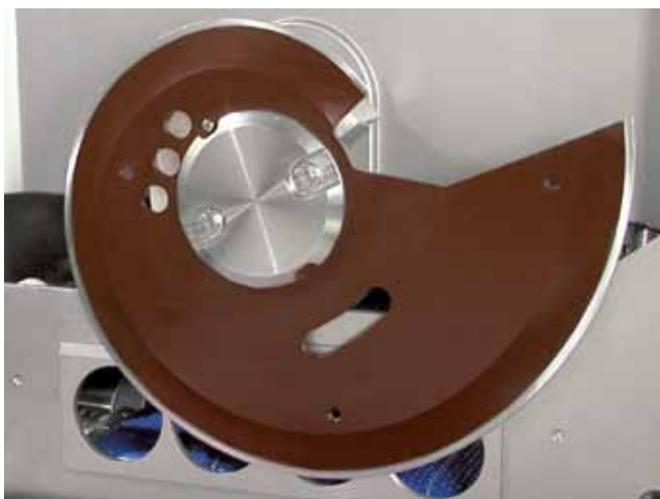
# SLICEN

## Slicen mit Lotus-Gravur: damit die Scheibe dort ankommt, wo sie hingehört

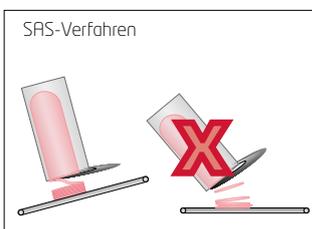
Mit der patentierten Lotus-Gravur seiner Slicer-Messer setzt TREIF neue Maßstäbe. Durch die spezielle Gravur entsteht ein schmales „Luftpolster“, wodurch die Scheibe sich direkt nach dem Schneiden vom Messer löst.

Auch bei leicht haftenden weichen Produkten wie Brühwurst, Kochschinken oder Käse wird dank der Lotus-Gravur der Druck auf das Produkt beim Schneiden durch einen geringeren Schneidwinkel reduziert. Die Scheibe bleibt nicht am Messer haften. So entsteht eine perfekte, saubere Ablage.

Der entscheidende Vorteil: mehr Flexibilität. Denn die Lotus-Gravur macht es möglich, dass mit einem Slicermesser viele verschiedene Produkte geschnitten werden können.



Ganz schön clever - die Lotus-Gravur für die Slicermesser. Die Messer mit der speziellen Gravur sind für alle TREIF-Slicer erhältlich.



SAS-Verfahren

Optimale Produktablage durch das weltweit einzigartige SAS-Verfahren (TREIF-Patent). SAS steht für Schneiden und Ablegen simultan.



Slicermesser von TREIF, die die Gravur noch nicht haben, können jederzeit getauscht werden.



Weiche Produkte wie Käse neigen dazu, nach dem Schneiden am Messer kleben zu bleiben. Dank der Lotus-Gravur löst sich das Produkt direkt nach dem Schneiden vom Messer.