

## Wieso **Schnitzelmaster®**

Köche, Gastwirte und Hoteliers auf der ganzen Welt haben das gleiche Problem: das Fleischklopfen. Mit dem herkömmlichen Fleischklopfen ist diese Arbeit langwierig, anstrengend, laut und nicht gerade sauber. Diesem Problem hat sich das Schnitzelmaster-Team angenommen und den **SCHNITZELMASTER®** entwickelt.

Die zwei Mürbewalzen des **SCHNITZELMASTERS®** werden durch eine handgetriebene Kurbel angetrieben. Die besondere Zahnform und ein spezieller Folienüberzug gewährleisten eine optimale Bearbeitung des Fleisches: Der Saft bleibt im Fleisch und man erhält eine bessere Qualität als beim herkömmlichen Fleischklopfen.

Der verstellbare Rasterhebel am **SCHNITZELMASTER®** ermöglicht eine immer gleichbleibende Fleischdicke und so eine immer gleiche Garzeit, was für Sie Kostenersparnis bedeutet! Zudem geht der Vorgang leiser, sauberer und v.a. schneller vonstatten. So können Sie einiges an Arbeitsstunden einsparen und Zeit ist bekanntlich Geld.

Der **SCHNITZELMASTER®** bietet zahlreiche Vorteile und spart zu alledem noch Geld!



Kontakt :  
Tel.: 0049 (0) 8725/ 967 430  
Fax.: 0049 (0) 8725/ 967 431  
EMAIL:

Schnitzelmaster GmbH  
Fraundorf 9  
84335 Mitterskirchen  
info@schnitzelmaster.de



## Die Vorteile für Sie noch einmal im Überblick

- Sie können mit dem **SCHNITZELMASTER®** jedes knochenlose Fleisch bearbeiten
- Durch die speziellen Mürbewalzen erzielen Sie eine effektive Flächenvergrößerung des Fleisches.
- Der **SCHNITZELMASTER®** ist kein Steaker, der die Zellstruktur zerstört
- Der **SCHNITZELMASTER®** ist kinderleicht zu bedienen - auch ohne Fachkenntnisse
- Der **SCHNITZELMASTER®** bietet eine gleichmäßig einzustellende Fleischdicke bis 12mm (mit Zusatzwalze bis zu 30mm !) => Sie haben somit immer gleichbleibende Garzeiten der Fleischstücke!
- Sie haben immer einen sauberen und zudem leisen Arbeitsplatz

Kontakt :  
Tel.: 0049 (0) 8725/ 967 430  
Fax.: 0049 (0) 8725/ 967 431  
EMAIL:

Schnitzelmaster GmbH  
Fraundorf 9  
84335 Mitterskirchen  
info@schnitzelmaster.de

- Sie sparen mit dem **SCHNITZELMASTER®** mehr als die Hälfte der Arbeitszeit, eine Menge Kraft und damit auch Geld
- Beim **SCHNITZELMASTER®** bleibt mehr Saft im Fleisch als mit herkömmlichen Methoden => kein Gewichtsverlust
- Qualitätsschonende Dehnung des Fleisches und kein Zerschneiden oder Zerschlagen
- Der **SCHNITZELMASTER®** kann in ganz einfach in seine Einzelteile zerlegt werden und in jeder gewerblichen Spülmaschine gereinigt werden

Kontakt :  
Tel.: 0049 (0) 8725/ 967 430  
Fax.: 0049 (0) 8725/ 967 431  
EMAIL:

Schnitzelmaster GmbH  
Fraundorf 9  
84335 Mitterskirchen  
info@schnitzelmaster.de