

Im Handumdrehen scharfe Messer: einfach VULKANUS®!

Wer hat sich nicht schon das eine oder andere Mal über ein Messer geärgert, dem die Schneid' fehlt? Fürs aufwändige und umständliche Schärfen fehlt oft die Zeit und so verschwinden wohl nicht wenige stumpfe Messer ganz hinten in der Küchenlade. Die sollte man jetzt rasch wieder hervor holen – denn mit VULKANUS® aus dem Hause Stallegger sind sie im Handumdrehen geschärft.

Entwickelt von der Salzburger Firma Schärfttechnik Stallegger erledigt VULKANUS® ganz selbstverständlich, was vor ihm noch keinem Messerschärfer gelungen ist: Das innovative Produkt schärft sowohl Messer mit glatter Klinge als auch mit Wellenschliff. Und das ist lange noch nicht alles: Schärfen und Abziehen erfolgen in einem Gerät, die Bedienung könnte einfacher nicht sein. Durch seine variantenreichen Ausführungen – Vulkanus gibt's in Edelstahl, Kunststoff oder als Pocket-Version – ist der außergewöhnliche Messerschärfer vielfältig einsetzbar. Aus den Großküchen der Gastronomie ist er ebenso wenig wegzudenken wie aus dem Haushalt. In der zusammenklappbaren Pocket-Version ist VULKANUS® ein praktischer Begleiter bei verschiedenen Freizeitaktivitäten und auf Reisen.

Internationalität made in Austria

Mit dem Know-how eines seit mehr als zwei Jahrzehnten in der Schärfttechnik tätigen Unternehmens kreierte und aus hochwertigsten Materialien gefertigt garantiert VULKANUS® beste Qualität. Nicht ohne Grund konnte sich das Markenprodukt aus Salzburg längst international etablieren: Dass die Bedienungsanleitung bereits in 14 Sprachen übersetzt wurde, spricht für sich. Diese Internationalität unterstreicht VULKANUS® auch mit seinem Slogan „Simply. Sharp.“.

Erhältlich ist VULKANUS® bei Schärfttechnik Stallegger in der Rupertgasse 6, Tel. 0662/878732, – und natürlich im gut sortierten Fachhandel.

Weitere Informationen unter www.vulkanus-company.com