

## Vulkanus – die messerschärfende Idee für Großküchen

Speisen zubereiten und geschmackvoll anrichten, darum geht's in den Küchen von Gastgewerbe und Hotellerie. Alles soll ruck, zuck gehen, Gäste lässt man nicht warten. Das Schärfen von Messern ist eine unvermeidbare, aber lästige und oft zeitaufwändige Nebensache. Oder vielmehr: Sie war es. Denn mit Vulkanus, dem Messerschärfer aus dem Hause Stallegger, sind Messer im Handumdrehen geschärft. Das darf man ruhig wortwörtlich nehmen, denn Schärfen und Abziehen erfolgen in einem Gerät. Geeignet ist Vulkanus sowohl für Messer mit glatter Klinge als auch mit Wellenschliff.

In der robusten Edelstahl-Ausführung ist Vulkanus ganz auf die Anforderungen von Großküchen abgestimmt: Aus hochwertigen Materialien gefertigt, steht der innovative Messerschärfer für höchste Qualität und Langlebigkeit. Kaum verwunderlich also, dass Vulkanus bereits in zahlreichen Gastronomiebetrieben fixer Bestandteil des Küchenzubehörs ist.

Vulkanus erhält man im gutsortiertem Fachhandel sowie bei der Schärfttechnik Stallegger in Salzburg, Tel. 0662/878732, und unter

[www.rechberger.at](http://www.rechberger.at),

[www.vulkanus-company.com](http://www.vulkanus-company.com)