

## Demeyere - Made in Belgium

### 12 Schlüsselargumente für den Verkauf von Demeyere Produkten

1. Technologie und Materialien sind den Kochvorgängen angepasst
2. Gute – Bessere – Beste Sortimente: \* \* \* / \* \* \* \* / \* \* \* \* \*
3. *Gerade Körper*: Hitze am Boden, 7-schichtiger Boden und isolierter rostfreier Stahl bis zum Rand + Deckel
4. *Konische Körper*: mehrschichtiges Material ; 7-Schichtig bis zum Rand
5. **Triplinduc**© : spezielle Kombination von 3 Legierungen ( Teil der 7 Schichten)
6. **Silvinox**© : einzigartige elektro-chemische Oberflächenbehandlung. Reinigt die Oberfläche und bleibender Silberglanz verhindert Fingerabdrücke
7. **Controlinduc**© :Überhitzungsschutz (max. 250° Grad C) auf Induktionsherden
8. **10 Jahre Garantie** für professionelle Anwender (Privathaushalte 30 Jahre)
9. Breiteres Sortiment (Modelle + Größen) im Vergleich zu den meisten anderen Kochgeschirrmarken
10. Viele einzigartige Spezialkochgeschirre wie Woks, Räuchertopf, Grillplatten, Dämpfer, Minitöpfe etc.
11. Sehr hygienisch keine Nieten, keine Schrauben
12. Einzigartiges Design von Schütträndern zum einfachen Gießen von Flüssigkeiten

Jan Nicolai

26.06.2018

Nicolai GmbH ☐ Jan Nicolai ☐ Mehlemer Str. 31 ☐ 50968 Köln  
Fon : 0221-344005 ☐ Fax 0221-343772 ☐ Mail [nicolaigmbh@t-online.de](mailto:nicolaigmbh@t-online.de)  
[www.nicolaigmbh.com](http://www.nicolaigmbh.com)

Geschäftsführer Jan Nicolai ☐ Amtsgericht KölnHRB 21191 ☐ Ust.idnr. DE123052185  
Dresdner Bank Köln ☐ Kto.nr 438543300 ☐ BLZ 370 800 400  
BICDRESDEFF370 ☐ IBAN DE62370800400438543300