

## **KOKKAAVA HAKKURIMIES - Toiminnallinen tuotekonsepti yrityksille ja yhteisöille**

Kun järjestät henkilökunnallesi tai asiakkaillesi ohjelmaa koulutus- tai virkistyspäivään tai tarvitset tilaisuuteen uutta ja hauskaa tekemistä, voit tilata paikalle **KOKKAAVAN HAKKURIMIEHEN.**

**KOKKAAVA HAKKURIMIES** saapuu paikalle ja tuo mukanaan tarvittavat Keittiöhakkurit. Jokainen osallistuja saa käyttöönsä Hakkuri -essut toiminnan ajaksi. Syksystä 2005 alkaen osallistuja saa lisäksi Hakkurireseptikirjan ja todistuksen muistoksi tilaisuudesta. Lisäksi osallistujalla on mahdollisuus hankkia Keittiöhakkuri tilaisuuden jälkeen edullisemmin kuin kaupasta tai hakkurit voidaan hinnoitella valmiiksi kaikille osallistujille jo paketin hintaan.

Hakkurikokkikoulun aikana valmistetaan lounas tai päivällinen, joka koostuu pääosin kylmistä alkupaloista ja salaateista. Lämmin ruoka neuvotellaan aina yhdessä järjestäjän kanssa käytettävissä olevien keittiömahdollisuuksien mukaan.

Tuokion kesto on 1,5 - 2 h. Tässä ajassa 10 - 15 hengen ryhmä valmistaa Hakkurilla hauskaasti ja toiminnallisesti lounas- tai päivällismenun sekä harjaantuu Keittiöhakkurin käytössä.



Keittiöhakkuri  
Vuoden Uutuustuote 2004  
Kalevala-spirit -tuote



Kokkaava Hakkurimies työnsä ääressä

**KEITTIÖHAKKURI** on Vuoden Uutuustuote 2004 ja todella kätevä työkalu keittiöön. Hakkurilla pilkotaan kaikki, mitä keittiössä yleensä pilkotaan. Sillä voi valmistaa kätevästi myös sienisalaatit, tartarvoileivät ja myös jälkiruokia.

Pyydä tarjous ryhmällesi [info@laatupuukko.fi](mailto:info@laatupuukko.fi) ja käy tutustumassa tuotteisiini kotisivuillani [www.laatupuukko.fi](http://www.laatupuukko.fi)

Tiedustelut myös puh 050-3636026

Ystävällisin terveisin

Kokkaava Hakkurimies

Jarmo Raitanen  
Suomen LaatuPuukko Oy

  
**LAATUPUUKKO®**  
FINLAND