



WÜSTHOF



Profesyonel mutfakların  
bıçakçısı:

## Sile Dış Ticaret

“Bıçakçınız” sloganıyla 2006 yılında yola çıkan ve dünyanın en çok tercih edilen profesyonel/amatör bıçak üreticilerinin Türkiye temsilciliğini üstlenen Sile Dış Ticaret Ltd. Şti., kalitesinin sınırlarını anlattı

**Sile**  
“Bıçakçınız”



Bizim müşterilerimiz, mesleğine tutku ile bağlı olan aşçılar ve mutfak dostları oluşturmaktadır



Dövme çelik bıçaklar konusunda dünyada iki şehir öne çıkmaktadır. Birincisi Almanya'nın çeliği ile ünlü Solingen şehridir. Sile'nin Türkiye temsilcisi olduğu Wüsthof markası Solingen'de 1814 yılından beri aşçı bıçakları üretmektedir.

Dövme çelik bıçakların dünyadaki ikinci merkezi olan Japonya Seki şehrinde üretilen Kai-Shun bıçakları ise özellikle Damask çeliğinden yapılmış çok katmanlı bıçakları ile dünya pazarlarında lider.

Yine Solingen şehrinde uzun yıllardır önde giden markalara fason üretim yapan Triangle firması ise 2009 yılından beri kendi markası altında yüksek kaliteli oyma, soyma, doğrama ve süsleme gereçlerini pazarlamaktadır.

Wüsthof, Kai-Shun ve Triangle bıçaklarının 400'ün üzerinde modelini stoktan hemen teslim edebilecek şekilde yapılan SİLE, www.sile.com.tr adresinde tüm Türkiye'ye ulaştırmaktadır.

Müşterilerimiz markalarımızı ve ürün kalitesini çok iyi bilmektedir. Altı yıldır koşulsuz müşteri memnuniyeti ilkesi ile çalışan SİLE'ye siparişlerini güvenle internet üzerinden verebilmekte ve siparişlerinin aynı gün yükleneceğini bilmektedir.

Bununla beraber bıçakları yakından görmek isteyenler, Sile'nin randevulu hizmet veren showroom'larını ziyaret edebilirler. Randevulu hizmet



prestibinin temelinde yatan düşünce, her bir müşterimizle yakından ilgilenebilmek ve eksiksik bilgi verebilmektir.

Bizim müşterilerimiz; mesleğine tutku ile bağlı olan aşçılar ve mutfak dostlarından oluşmaktadır. Bıçaklarını özenle seçen, özenle kullanan ve çantasında taşıyan bu değerli müşterilerimiz, bıçak almaya geldikleri zaman kendileri ile yakından ilgilenecek zaman ayıracak satış temsilcileri ile karşılaşmayı arzu ediyorlar.

Biz bayilerimizin de aynı çalışma prensibi ile hizmet vermelerini arzuluyoruz. Hızla gelişen yiyecek içecek endüstrisinin kaliteli bıçaklara olan talebi son yıllarda büyük artış göstermiştir. Bu alanda hizmet vermek ve bölgesinde oluşan talebi hızla karşılamak isteyen bayi adaylarını, yine www.sile.com.tr adresinde yer alan bayi müracaat formunu bize ilettiklerinde titizlikle değerlendiriyoruz.

Avrupa birliği uyum yasası çerçevesinde tüm aşçılarımızın eğitim alarak konusunda profesyonel yeterliliğe sahip olmaları arzu edilmektedir. Bu amaçla son yıllarda çok sayıda aşçılık okulu açılmıştır.

Eğitilmiş aşçı sayısı arttıkça kaliteli bıçak ihtiyacı da yükselmektedir. Bayi adayları bu konuyu dikkate almalıdır.