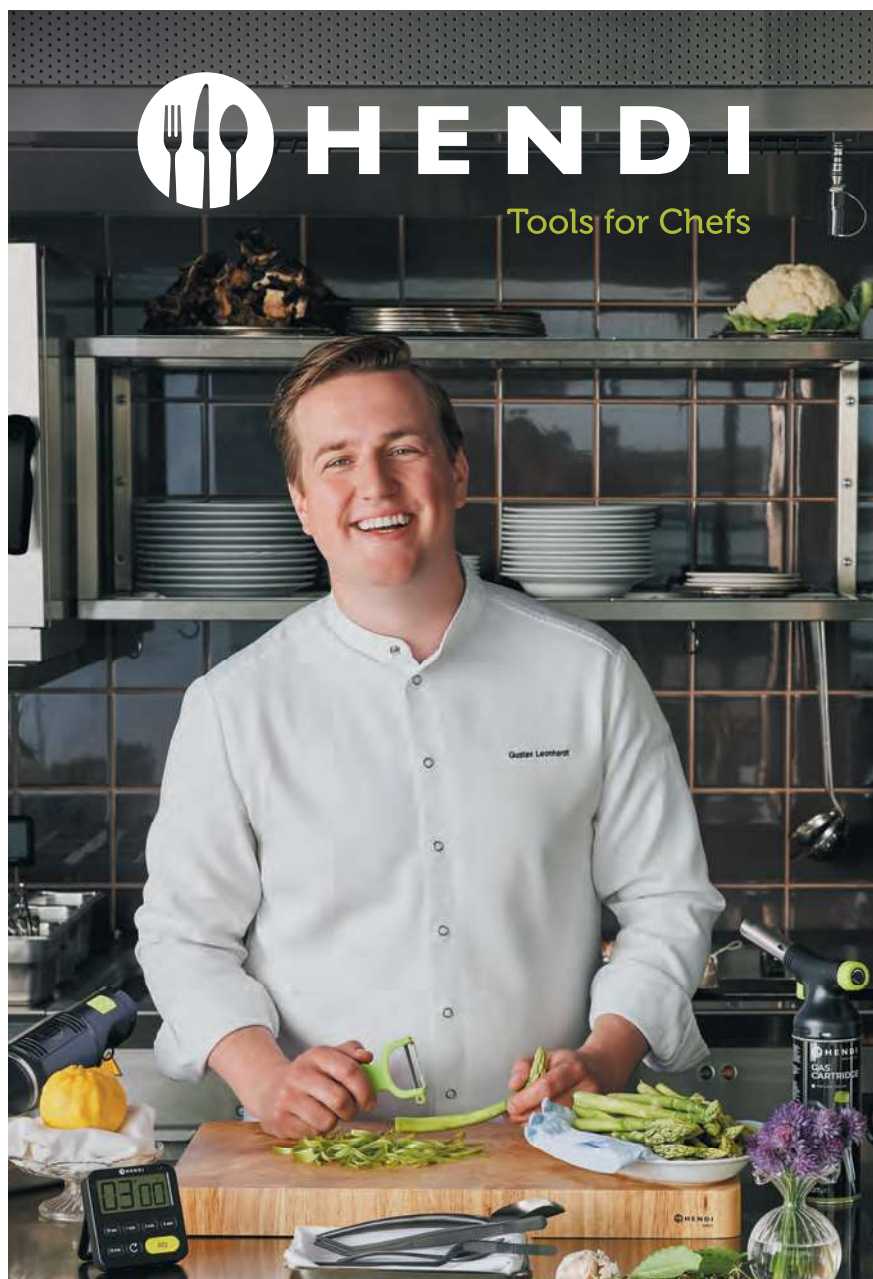




HENDI

Tools for Chefs



KATALOG 2026 | 2027

TÖPFE, PFANNEN,
GN-BEHÄLTER



MESSER
KÜCHENARTIKEL



EISCREME
BACKEN



LEBENSMITTEL-
VERARBEITUNG



VAKUUM-
VERPACKUNG



THERMISCHE
VERARBEITUNG



ÖFEN
BLECHE



PIZZA & PASTA
KEBAB



KÜHLUNG



TISCHARTIKEL



BUFFET



BAR



KAFFEE
HEISSGETRÄNKE



THERMOBOXEN
TRANSPORTWÄGEN



GESCHIRRSPÜLER
HYGIENE



MÖBEL



BBQ





02

Knives, kitchen tools

Precision in every cut





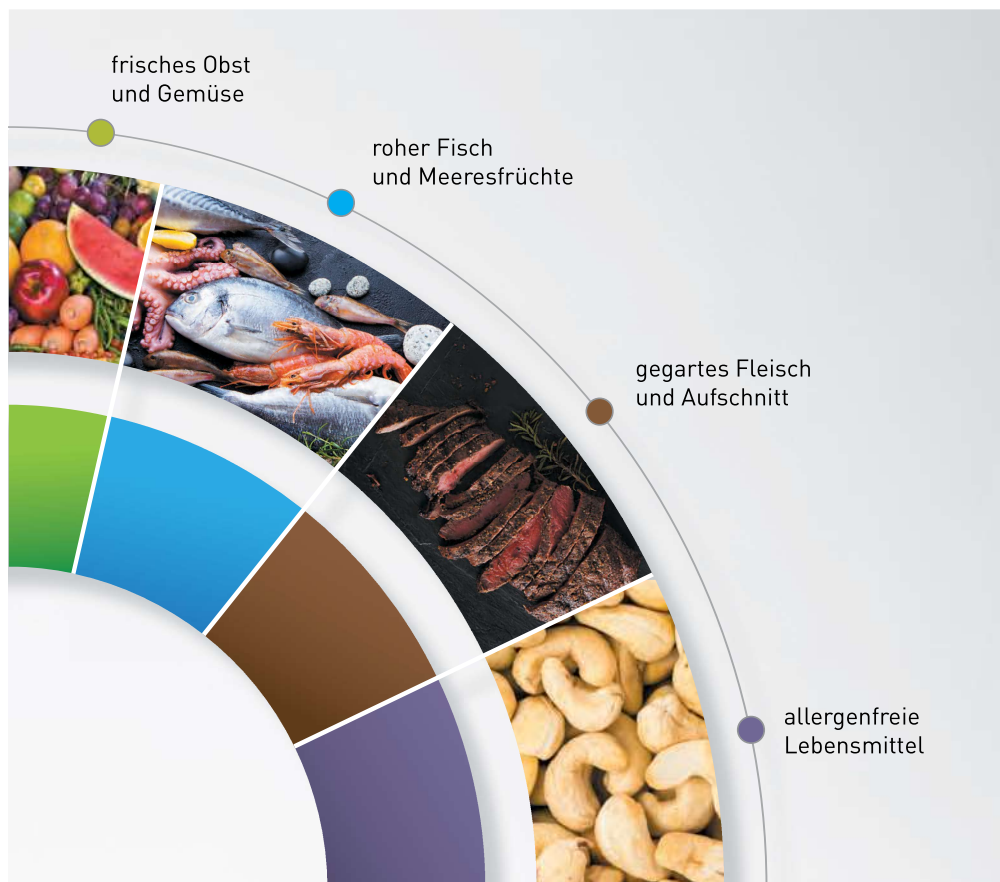
Lebensmittelsicherheit in Ihrer Küche – HACCP in der Praxis

HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points)

ist ein Managementsystem für Lebensmittelsicherheit, das potenzielle Gefahren in jeder Phase der Lebensmittelzubereitung identifiziert und kontrolliert. Es ist für alle Gastronomiebetriebe innerhalb der EU verbindlich.

HACCP-Best-Practices – Was Sie wissen sollten:

- Verwenden Sie für verschiedene Lebensmittelgruppen (z. B. Fleisch, Gemüse und Fisch) separate Küchenutensilien.
- Überwachen Sie die Temperaturen während der Lagerung und Zubereitung – dies ist ein wesentlicher Bestandteil des Systems.
- Führen Sie Aufzeichnungen über Kontrollen – unsere Produkte helfen Ihnen dabei, die erforderliche Dokumentation zu führen.



HACCP-Produktkategorie	Wie es HACCP unterstützt	HENDI-Produkte
Farbcodierte HACCP-Sets	Verringert das Risiko einer Kreuzkontamination	GN-Behälter mit Klammern, Messer, Schneidebretter, Servierzangen, Pizzaschneider, Eisportionierer
Thermometer und Temperatur-Datenlogger	Überwacht kritische Kontrollpunkte (CCPs)	Digitale Fühlerthermometer
Produkte zur Temperaturerhaltung	Kontinuierliche Temperaturüberwachung	Kühlschränke, Sous-vide-Tauchthermostate, Backöfen, isolierte Lebensmittelbehälter
Produkte aus Edelstahl und leicht zu reinigende Produkte	Hygienische Arbeitsflächen	Küchenutensilien, Arbeitstische, Spülbecken, Spritzbeutel





B

SEHR HARTES POLYETHYLEN

SCHNEIDBRETTER HACCP

- Aus Polyethylen HDPE 500.
- Entspricht der HACCP-Norm.
- Beidseitig nutzbar.
- Können in professionellen Geschirrspülern gereinigt werden (Kurzprogramm).





SCHNEIDBRETTER HACCP 600X400

- Beidseitig glatte Oberfläche, die zum Schneiden geeignet ist.

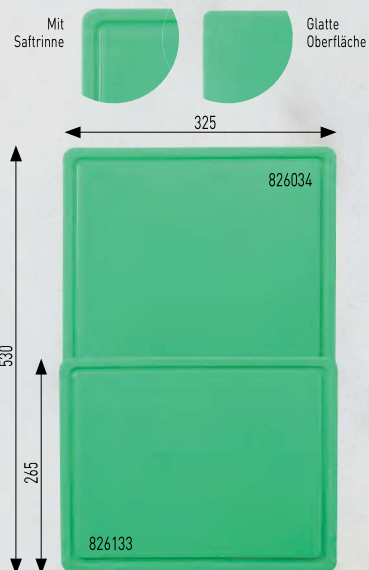
Artikelnummer	Farbe	mm	Stärke (mm)	€
825600	Weiß	600x400	18	34,50
825617	Rot	600x400	18	34,50
825624	Blau	600x400	18	34,50
825631	Grün	600x400	18	34,50
825648	Braun	600x400	18	34,50
825655	Gelb	600x400	18	34,50
825662	Violett	600x400	18	34,50

SCHNEIDBRETTER HACCP 450X300

Artikelnummer	Farbe	mm	Stärke (mm)	€
825518	Weiß	450x300	13	11,75
825525	Rot	450x300	13	11,75
825532	Blau	450x300	13	11,75
825549	Grün	450x300	13	11,75
825556	Braun	450x300	13	11,75
825563	Gelb	450x300	13	11,75
825570	Violett	450x300	13	11,75

SCHNEIDBRETTER HACCP

- Aus Polyethylen HDPE 500.
- Entspricht der HACCP-Norm.
- Beidseitig nutzbar.
- Können in professionellen Geschirrspülern gereinigt werden (Kurzprogramm).



**SEHR
HARTES
POLYETHY-
LEN**



SCHNEIDBRETTER HACCP GASTRONORM 1/1

- Eine Seite glatt und die andere Seite mit Safrille.

Artikelnummer	Farbe	mm	Stärke (mm)	€
826003	Weiß	530x325	15	21,50
826010	Rot	530x325	15	21,50
826027	Blau	530x325	15	21,50
826034	Grün	530x325	15	21,50
826041	Braun	530x325	15	21,50
826058	Gelb	530x325	15	21,50
826065	Violett	530x325	15	21,50
826072	Schwarz	530x325	15	21,50

SCHNEIDBRETTER HACCP GASTRONORM 1/2

- Eine Seite glatt, die andere Seite mit Safrille.

Artikelnummer	Farbe	mm	Stärke (mm)	€
826102	Weiß	325x265	12	9,95
826119	Rot	325x265	12	9,95
826126	Blau	325x265	12	9,95
826133	Grün	325x265	12	9,95
826140	Braun	325x265	12	9,95
826157	Gelb	325x265	12	9,95
826164	Violett	325x265	12	9,95
826171	Schwarz	325x265	12	9,95



826676



SCHNEIDBRETTER HACCP GN 1/1 - 6ER-SET IN VERSCHIEDENEN FARBEN

- 6er-Set in den Farben Rot, Braun, Blau, Grün, Weiß, Gelb.
- Jedes Schneidbrett ist 10 mm dick.
- Spülmaschinengeeignet für kurze Spülgänge.

Artikelnummer	Stärke (mm)	mm	€
826676	10	530x325	92,00

Unverbindliche Preisempfehlungen exkl. MwSt.





NEW

SEHR
HARTES
POLYETHY-
LEN

SCHNEIDBRETTER HACCP 20-25 MM DICKE



- Hergestellt aus strapazierfähigem Polyethylen (HDPE).
- Robuste Konstruktion für den intensiven Gebrauch.
- Erfüllt die HACCP-Standards.
- Doppelseitiges Design: eine Seite mit Safrille, eine Seite glatt.
- Beide Seiten eignen sich zum Schneiden.
- Die Oberflächenstruktur dient dazu, die Kontrolle über das Messer beim Schneiden zu verbessern.
- Verbesserte Beständigkeit gegen Messerspuren und Verformung.
- Spülmaschinengeeignet.

Mit
Safrille



Glatte
Oberfläche



400

325



SCHNEIDBRETT HACCP GASTRONORM 1/1

Artikelnummer	Farbe	mm	Stärke (mm)	€
827253	Weiß	530x325	20	27,95
827246	Rot	530x325	20	27,95
827215	Blau	530x325	20	27,95
827239	Grün	530x325	20	27,95
827222	Braun	530x325	20	27,95
827260	Gelb	530x325	20	27,95
827208	Schwarz	530x325	20	27,95
827321	Weiß	530x325	25	34,95
827314	Rot	530x325	25	34,95
827284	Blau	530x325	25	34,95
827307	Grün	530x325	25	34,95
827291	Braun	530x325	25	34,95
827338	Gelb	530x325	25	34,95
827277	Schwarz	530x325	25	34,95

SCHNEIDBRETT HACCP 600X400

Artikelnummer	Farbe	mm	Stärke (mm)	€
827390	Weiß	600x400	20	32,95
827383	Rot	600x400	20	32,95
827352	Blau	600x400	20	32,95
827376	Grün	600x400	20	32,95
827369	Braun	600x400	20	32,95
827406	Gelb	600x400	20	32,95
827345	Schwarz	600x400	20	32,95
827468	Weiß	600x400	25	40,95
827451	Rot	600x400	25	40,95
827420	Blau	600x400	25	40,95
827444	Grün	600x400	25	40,95
827437	Braun	600x400	25	40,95
827475	Gelb	600x400	25	40,95
827413	Schwarz	600x400	25	40,95

NEW



SCHABER FÜR SCHNEIDBRETTER.

- Hergestellt aus LDPE mit einer Edelstahlklinge.
- Ergonomischer Griff.
- Glatt arbeitende Kante.
- Entwickelt zum Reinigen von Lebensmittlrückständen auf zerkratzten Schneidbrettoberflächen.
- Geeignet für die tägliche Reinigung während der Lebensmittelzubereitung.

Artikelnummer	mm	€
827482	170x60x(H)95	31,90

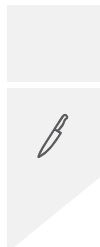


Unverbindliche Preisempfehlungen exkl. MwSt.

HENDI

91





SCHNEIDBRETTER HACCP

- Hergestellt aus LDPE (Polyethylen geringer Dichte).
- Beide Seiten sind glatt und für den Gebrauch geeignet.
- Entspricht der HACCP-Norm.
- Erhältlich in 6 Farben.
- Spülmaschinenfest im Kurzprogramm.



825686

SCHNEIDBRETT HACCP 600X400

Artikelnummer	Farbe	mm	Stärke (mm)	€
827109	Weiß	600x400	15	21,00
827116	Rot	600x400	15	21,00
827123	Blau	600x400	15	21,00
827130	Grün	600x400	15	21,00
827147	Braun	600x400	15	21,00
827154	Gelb	600x400	15	21,00

SCHNEIDBRETT HACCP GN 1/1

Artikelnummer	Farbe	mm	Stärke (mm)	€
826805	Weiß	530x325	10	10,50
826812	Rot	530x325	10	10,50
826850	Gelb	530x325	10	10,50
826829	Blau	530x325	10	10,50
826836	Grün	530x325	10	10,50
826843	Braun	530x325	10	10,50

SCHNEIDBRETT HACCP GN 1/2

Artikelnummer	Farbe	mm	Stärke (mm)	€
826904	Weiß	325x265	10	4,75
826911	Rot	325x265	10	4,75
826928	Blau	325x265	10	4,75
826935	Grün	325x265	10	4,75
826942	Braun	325x265	10	4,75
826959	Gelb	325x265	10	4,75

SCHNEIDBRETT HACCP 450X300

Artikelnummer	Farbe	mm	Stärke (mm)	€
827000	Weiß	450x300	10	7,90
827017	Rot	450x300	10	7,90
827024	Blau	450x300	10	7,90
827031	Grün	450x300	10	7,90
827048	Braun	450x300	10	7,90
827055	Gelb	450x300	10	7,90

SET MIT 6 SCHNEIDBRETERN HACCP MIT HALTERUNG.

- Schneidbretter aus LDPE (Polyethylen geringer Dichte),
- Halterung aus PP (Polypropylen).
- Beide Seiten der Bretter sind glatt und für die Verwendung geeignet.
- 6 farbcodierte Schneidbretter, die den HACCP-Standards entsprechen:
 - blaues Brett für rohen Fisch empfohlen.
 - weißes Brett für Milchprodukte.
 - braunes Brett für gekochtes Fleisch.
 - rotes Brett für rohes Fleisch,
 - gelbes Brett für Geflügel.
 - grünes Brett für Gemüse und Obst.
- Spülmaschinengeeignet für kurze Spülgänge.
- Die Halterung kann auch separat erworben werden (Code: 825693).

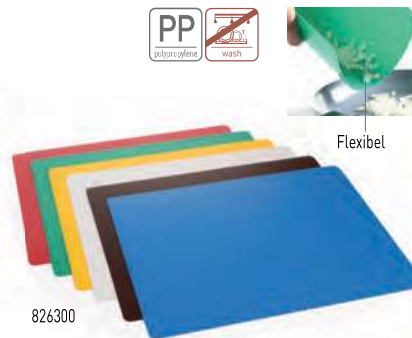
Artikelnummer	Stärke (mm)	mm	€
825686	10	450x300	56,00



SCHNEIDBRETT MIT GRIFF

- Gefertigt aus Polyethylen HDPE.
- Beidseitig verwendbar.

Artikelnummer	Farbe	mm	Stärke (mm)	€
826348	Weiß	250x150	10	3,50
826478	Schwarz	250x150	10	3,50
826355	Weiß	300x200	10	5,50
826485	Schwarz	300x200	10	5,50



HACCP SCHNEIDFOLIENSET - 6-TEILIG

- 6er-Set für optimale Küchenhygiene.
- Weiß, rot, blau, grün, braun, gelb.
- Durch die Biegsamkeit können geschnittene Lebensmittel einfach in den Topf gegeben werden.
- Geringes Gewicht für einfache Lagerung und Transport.

Artikelnummer	Stärke (mm)	mm	€
826300	1	380x305	13,50



SCHNEIDBRETT MIT RILLE

- Hergestellt aus HDPE (Polyethylen hoher Dichte).
- Rille am Rand zum Auffangen von Flüssigkeiten - verhindert das Verschütten auf die Arbeitsplatte.
- Spülmaschinenfest nur in professionellen Geschirrspülern mit Kurzprogramm.

Artikelnummer	mm	€
826362	355x250x(H)15	13,50

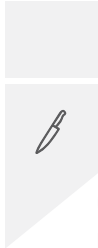


SCHNEIDBRETT

- Hergestellt aus Polyethylen HDPE.
- Rutschfeste Füße.

Artikelnummer	Stärke (mm)	mm	€
826379	20	450x300	24,00
826386	18	500x350	28,00
826393	20	600x400	40,50





505731



505762



HOLZFASER-SCHNEIDBRETT

- Hergestellt aus Holzfaser, dichter und langlebiger als normales Naturholz.
- Rille am Rand zum Auffangen von Flüssigkeiten - reduziert das Verschütten auf Arbeitsplatten.
- Ausgestattet mit rutschfesten Silikonfüßen.
- Mit Loch zum Aufhängen.
- Erhältlich in 3 Größen und 2 Farben:
 - schwarz (Art.-Nr.: 505755, 505762, 505779),
 - braun (Art.-Nr.: 505724, 505731, 505748).
- Spülmaschinengeeignet.

Artikelnummer	Farbe	mm	€
505724	Braun	300x235x(H)6	16,25
505731	Braun	370x275x(H)6	21,45
505748	Braun	440x325x(H)6	26,95
505755	Schwarz	300x235x(H)6	16,25
505762	Schwarz	370x275x(H)6	21,45
505779	Schwarz	440x325x(H)6	26,95



505502



BROTSCHEIDBRETT

- Aus Gummibaumholz gefertigt.
- Abnehmbarer Oberteil mit horizontalen Fugen.
- Rutschfest, für mehr Stabilität beim Schneiden.
- Nicht spülmaschinengeeignet.

Artikelnummer	Stärke (mm)	mm	€
505502	20	475x322	37,95



SCHNEIDBRETTHALTER

- Für 6 Schneidbretter bis max. 20 mm Dicke.

Artikelnummer	mm	€
826201	315x212x(H)200	14,95



826201



825693



SCHNEIDBRETTHALTER

- Aus PP (Polypropylen).
- Für 6 Schneidbretter bis zu einer Dicke von 26 mm.
- Nicht spülmaschinengeeignet.

Artikelnummer	mm	€
825693	320x230x(H)160	8,50



ANTIRUTSCHMATTE

- Multifunktionale Antirutschmatte.
- Hergestellt aus PVC-Schaum.
- Auf Maß zuschneidbar.
- Von Hand bei bis zu 40°C reinigen.
- Nicht geeignet für direkten Lebensmittelkontakt.

Artikelnummer	mm	€
598047	1500x300	3,25



BAGUETTE-BRETT

- Massivholz aus Buche.
- Kombiniertes Modell, 1 Seite gerillt und 1 Seite glatt.
- Nicht spülmaschinengeeignet.

Artikelnummer	Stärke (mm)	mm	€
505403	18	530x325	24,95

TRANCHIERBRETT

- Massives Buchenholz.
- Mit Safrille.

Artikelnummer	Stärke (mm)	mm	€
505205	16	390x230	11,95

BROTSCHEIDBRETT

- Massives Buchenholz.

Artikelnummer	Stärke (mm)	mm	€
505007	14	340x200	8,95

SCHNEIDBRETT MIT GRIFF

- Massives Buchenholz.
- Praktischer Tragegriff.

Artikelnummer	Stärke (mm)	mm	€
505106	13	390x160	9,95



HOLZSCHNEIDBRETT

- Hochwertiges Kautschuk-Holz, mit Griffmulden.

Artikelnummer	Stärke (mm)	mm	€
506905	45	530x325	36,95
506912	45	265x325	20,95

Unverbindliche Preisempfehlungen exkl. MwSt.



95





GESCHMIEDETE MESSER PROFI LINE PLUS

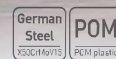
- Klinge aus deutschem Stahl mit 56 HRC Härte.
- Klassische geschmiedete Messerserie aus einem einzigen Stück Edelstahl.
- Gut ausgewogenes Design unterstützt stabile, kontrollierte Nutzung.
- Abgerundeter Kropf.
- Griff aus strapazierfähigem POM.
- 3 Edelstahlnieten sichern den Griff fest an der Klinge.
- Klassisches Design, geeignet für offene Küchen und Buffets.

NEW



Art.-Nr.	Stärke (mm)	Klinge (mm)	Länge (mm)	€
783740 1 Kochmesser	2,7	260	385	49,90
783733 2 Kochmesser	2,8	210	332	44,90
783757 3 Kochmesser	2,6	150	277	39,90
783832 4 Universalmesser	2,4	152	275	35,90
783825 5 Lachsmesser	2,4	263	378	44,90
783788 6 Brotmesser	2,4	222	337	36,90

Art.-Nr.	Stärke (mm)	Klinge (mm)	Länge (mm)	€
783795 7 Santokumesser	2,5	192	307	42,90
783771 8 Ausbeinmesser	2	160	272	29,90
783818 9 Tranchiermesser	2,4	200	326	37,90
783849 10 Tomatenmesser	1,7	128	240	26,90
783764 11 Schälmesser	1,8	108	212	24,90
783801 12 Tranchiergabel		150	298	36,90



MESSER PROFI LINE

- Alle Messer der Serie sind aus hoch kohlenstoffhaltigem deutschem Edelstahl.
- Dieser speziell legierte Chrom-Molybdän-Vanadium-Stahl X50CrMoV15 garantiert folgende Eigenschaften: rasiermesserscharf, langlebiger Klingengrat, der Grat der Klinge ist einfach zu erhalten, hohe Korrosionsbeständigkeit. Jedes Messer durchläuft 50 Produktionsstufen: in traditioneller

Handwerkskunst, kombiniert mit modernster Maschinenteknik wird jedes Messer so lange geschliffen und poliert, bis die Klinge und deren Grat in den richtigen Winkel gebracht wurden.

- Der Griff vereint Eleganz, Balance und Sicherheit und ermöglicht ein präzises Handling. Jedes Messer ist einzeln in einem PET-Blister verpackt.



Art.-Nr.		Stärke (mm)	Klinge (mm)	Länge (mm)	€
844205	1	3,3	250	390	36,95
844212	2	3,3	200	335	33,95
844250	3	2	148	262	25,95
844311	4	2,7	250	380	33,95
844304	5	2,6	202	330	31,95
844267	6	2	150	270	26,95
844236	7	1,9	88	198	17,45
844328	8	2,6	300	430	38,45

Art.-Nr.		Stärke (mm)	Klinge (mm)	Länge (mm)	€
844298	9	2,4	213	345	31,95
844281	10	2,4	220	350	31,95
844335	11	3	165	300	45,45
844274	12	3	180	310	35,95
844229	13	9	150	285	26,95
844403	14	10,4	310	450	37,95

Unverbindliche Preisempfehlungen exkl. MwSt.

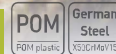




GOURMET, GESTANZTE MESSER PROFI LINE

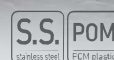
- Klinge aus deutschem Stahl.
- Klassische gestanzte Messerserie aus einem Stück Edelstahl.
- Gut ausbalancierte Konstruktion für kontrolliertes Arbeiten.
- Griff aus robustem POM.
- 3 Edelstahlnieten befestigen den Griff fest an der Klinge.

NEW



Art.-Nr.		Stärke (mm)	Klinge (mm)	Länge (mm)	€
844502	1	2,4	250	385	25,45
844496	2	2,4	205	340	23,95
844489	3	2,4	165	285	22,95
844588	4	2,3	152	272	16,45
844526	5	2,4	260	377	20,95
844519	6	2,4	202	322	18,95
844533	7	4,4	160	290	38,95

Art.-Nr.		Stärke (mm)	Klinge (mm)	Länge (mm)	€
844571	8	2,3	174	297	20,95
844557	9	2,3	153	273	16,95
844564	10	1,8	201	322	19,95
844595	11	1,3	130	236	12,95
844540	12	1,3	100	207	11,95
844472	13	1,4	67	175	11,95



MESSER KITCHEN LINE

- Hergestellt aus geschmiedetem Chrom-Molybdän-Stahl.
- Die hochwertige Verarbeitung der Messer garantiert Langlebigkeit, Korrosionsbeständigkeit und lang anhaltende Schärfe der Klingen.
- Das spezielle Design und die genaue Anbringung der Griffe

- verhindert das Eindringen von Wasser oder Lebensmittelresten zwischen Stahl und Griffstück.
- Jedes Messer ist einzeln in einer PET-Blisterverpackung verpackt.
- Sicherer und ergonomischer schwarzer POM-Kunststoffgriff.



Art.-Nr.		Stärke (mm)	Klinge (mm)	Länge (mm)	€
781319	1	3,3	200	340	14,75
781357	2	3,3	150	285	11,45
781340	3	3,3	200	330	10,85
781371	4	2,8	150	285	9,55
781333	5	3,3	210	335	11,50
781388	6	3,5	125	240	6,95

Art.-Nr.		Stärke (mm)	Klinge (mm)	Länge (mm)	€
781395	7	3	90	200	6,45
781401	8	5,8	140	260	10,95
781364	9	1,9	175	290	10,95
781302	10	2,4	180	300	17,95
781326	11	2,4	215	350	11,45
781418	12	10	230	350	6,45

Unverbindliche Preisempfehlungen exkl. MwSt.



99





UNIVERSALMESSER PROFI LINE

- Klinge aus deutschem Stahl mit 56 HRC Härte für zuverlässige Schneidleistung und lange Schnitthaltigkeit.
- Leichte Konstruktion.

- Griff widerstandsfähig gegen Öle, Fette, Reinigungsmittel und gängige Küchenchemikalien.

AI

German
Steel
X50CrMoV15

NEW



Art.-Nr.		Stärke (mm)	Klinge (mm)	Länge (mm)	€
845431	1 Kochmesser	2,5	250	383	23,95
845387	2 Kochmesser	2,4	205	335	19,95
845318	3 Kochmesser	2,3	160	293	17,95
845646	4 Schälmesser	1,3	100	204	8,95
845561	5 Lachsmesser	1,5	308	442	22,95
845202	6 Brotmesser	1,9	200	340	14,95
845523	7 Hackbeil	3,5	173	327	32,95

Art.-Nr.		Stärke (mm)	Klinge (mm)	Länge (mm)	€
845264	8 Santoku-Messer	2,4	172	295	16,95
845493	9 Fleischermesser	2,5	250	381	21,95
845462	10 Fleischermesser	2,9	195	331	18,85
845752	11 Ausbeinmesser	2,8	159	286	12,95
845714	12 Ausbeinmesser	2,8	134	261	12,45
845615	13 Konditormesser	2,2	350	490	25,95
845233	14 Gebäckmesser	2,4	250	383	17,95



**ERGONOMI-
SCHER
ANTIRUTSCH-
GRIFF**

MESSER STANDARD - SCHWARZ

- Griff aus Polypropylen gemäß den HACCP-Richtlinien.

Strukturklinge verhindert
das Anhaften von
Lebensmitteln an der Klinge



Art.-Nr.	Stärke (mm)	Klinge (mm)	Länge (mm)	€
842201 1	1,2	90	200	3,75
842102 2	1,2	100	210	3,55
842409 3	2,5	150	290	5,10
842607 4	2,5	180	320	6,65
842706 5	2,5	240	380	7,90
842904 6	1,7	350	490	9,50

Art.-Nr.	Stärke (mm)	Klinge (mm)	Länge (mm)	€
843000 7	1,5	250	380	6,20
843109 8	1,5	300	430	6,20
844427 9	2,5	200	330	6,55
844410 10	2,5	250	380	7,75
844441 11	1,8	150	280	5,35
844434 12	1,8	150	260	5,35
781418 13	10	230	350	6,45

Unverbindliche Preisempfehlungen exkl. MwSt.





HACCP MESSER PROFI LINE

- Klinge aus deutschem Stahl mit einer Härte von 56 HRC für zuverlässige Schneidleistung und lange Schnitthaltigkeit.
- Entwickelt, um eine hygienische Lebensmittelzubereitung zu unterstützen und das Risiko von Kreuzkontaminationen zu reduzieren.
- Farbkodierte Griffe entsprechen den HACCP- und Lebensmittelsicherheitsvorschriften.
- Leichte Konstruktion.
- Griff beständig gegen Öle, Fette, Reinigungsmittel und gängige Küchenchemikalien.

NEW

German
Steel
V55C/MOVT5

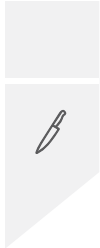


MESSER ROT - FÜR ROHES FLEISCH



Artikelnummer			Stärke (mm)	Klinge (mm)	Länge (mm)	€
845455	1	Kochmesser	2,5	252	383	23,95
845400	2	Kochmesser	2,4	205	335	19,95
845349	3	Kochmesser	2,3	160	293	17,95
845585	4	Lachsmesser	1,5	308	442	22,95
845288	5	Santoku-Messer	2,4	172	295	16,95
845516	6	Fleischmesser	2,5	250	381	21,95
845486	7	Fleischmesser	2,9	195	331	18,85
845547	8	Hackmesser	3,5	173	327	32,95
845776	9	Ausbeinmesser	2,8	159	286	12,95
845738	10	Ausbeinmesser	2,8	134	261	12,45
845677	11	Schälmesser	1,3	100	204	8,95





MESSER GELB - FÜR GEFLÜGEL



Artikelnummer			Stärke (mm)	Klinge (mm)	Länge (mm)	€
845448	1	Kochmesser	2,5	252	383	23,95
845394	2	Kochmesser	2,4	205	335	19,95
845332	3	Kochmesser	2,3	160	293	17,95
845578	4	Lachsmesser	1,5	308	442	22,95
845271	5	Santoku-Messer	2,4	172	295	16,95
845509	6	Fleischermesser	2,5	250	381	21,95
845479	7	Fleischermesser	2,9	195	331	18,85
845530	8	Hackmesser	3,5	173	327	32,95
845769	9	Ausbeinmesser	2,8	159	286	12,95
845721	10	Ausbeinmesser	2,8	134	261	12,45
845660	11	Schälmesser	1,3	100	204	8,95

MESSER BLAU - FÜR FISCH



Artikelnummer			Stärke (mm)	Klinge (mm)	Länge (mm)	€
845554	1	Kochmesser	2,5	252	383	23,95
845417	2	Kochmesser	2,4	205	335	19,95
845356	3	Kochmesser	2,3	160	293	17,95
845592	4	Lachsmesser	1,5	308	442	22,95
845295	5	Santoku-Messer	2,4	172	295	16,95
845783	6	Ausbeinmesser	2,8	159	286	12,95
845684	7	Schälmesser	1,3	100	204	8,95

MESSER WEISS - FÜR KÄSE UND BROT



Artikelnummer			Stärke (mm)	Klinge (mm)	Länge (mm)	€
845325	1	Kochmesser	2,4	205	335	19,95
845219	2	Brotmesser	0,9	208	340	14,95
845622	3	Konditormesser	2,2	350	490	25,95
845240	4	Konditormesser	2,4	250	383	17,95
845653	5	Schälmesser	1,3	100	204	8,95

MESSER GRÜN - FÜR GEMÜSE UND OBST



Artikelnummer			Stärke (mm)	Klinge (mm)	Länge (mm)	€
845608	1	Kochmesser	2,5	252	383	23,95
845424	2	Kochmesser	2,4	205	335	19,95
845363	3	Kochmesser	2,3	160	293	17,95
845301	4	Santoku-Messer	2,4	172	295	16,95
845745	5	Ausbeinmesser	2,8	134	261	12,45
845691	6	Schälmesser	1,3	100	204	8,95

MESSER VIOLETT - ANTIALLERGEN



Artikelnummer			Stärke (mm)	Klinge (mm)	Länge (mm)	€
845370	1	Kochmesser	2,4	205	335	19,95
845226	2	Brotmesser	0,9	208	340	14,95
845639	3	Konditormesser	2,2	350	490	25,95
845257	4	Konditormesser	2,4	250	383	17,95
845707	5	Schälmesser	1,3	100	204	8,95

Unverbindliche Preisempfehlungen exkl. MwSt.



105





MESSER HACCP KITCHEN LINE

- Griff aus Polypropylen gemäß den HACCP-Richtlinien.
- Jedes Messer ist einzeln in einer PET-Blisterpackung verpackt.



MESSER BRAUN - FÜR GEKOCHTES FLEISCH



Artikelnummer			Stärke (mm)	Klinge (mm)	Länge (mm)	€
842669	1	Kochmesser	2,5	180	320	6,65
842799	2	Kochmesser	2,5	240	385	7,90
842966	3	Schinken-/Lachsmesser	1,7	350	490	8,95

MESSER ROT - FÜR ROHES FLEISCH



Artikelnummer			Stärke (mm)	Klinge (mm)	Länge (mm)	€
842423	4	Tranchiermesser	2,5	150	285	5,10
842522	5	Filetmesser	0,9	150	300	4,50
842621	6	Kochmesser	2,5	180	320	6,65
842720	7	Kochmesser	2,5	240	385	7,90
842928	8	Schinken-/Lachsmesser	1,7	350	490	8,95

MESSER GELB - FÜR GEFLÜGEL



Artikelnummer			Stärke (mm)	Klinge (mm)	Länge (mm)	€
842539	9	Filetmesser	0,9	150	300	4,50
842638	10	Kochmesser	2,5	180	320	6,65
842737	11	Kochmesser	2,5	240	385	7,90

MESSER BLAU - FÜR FISCH



Artikelnummer			Stärke (mm)	Klinge (mm)	Länge (mm)	€
842546	12	Filetmesser	0,9	150	300	4,50
842645	13	Kochmesser	2,5	180	320	6,65
842744	14	Kochmesser	2,5	240	385	7,90



MESSER WEISS - FÜR KÄSE UND BROT



Artikelnummer			Stärke (mm)	Klinge (mm)	Länge (mm)	€
842355	15	Universalmesser	1,2	130	230	4,05
842652	16	Kochmesser	2,5	180	320	6,65
842751	17	Kochmesser	2,5	240	385	7,90
843055	18	Brotmesser, Wellenschliff.	1,5	250	385	6,25
843154	19	Brotmesser, Wellenschliff.	1,5	300	430	6,20

MESSER GRÜN - FÜR GEMÜSE UND OBST



Artikelnummer			Stärke (mm)	Klinge (mm)	Länge (mm)	€
842218	20	Universalmesser	1,2	90	190	3,65
842317	21	Universalmesser	1,2	130	230	3,95
842119	22	Universalmesser	1,2	100	205	3,55
842614	23	Kochmesser	2,5	180	320	6,65
842713	24	Kochmesser	2,5	240	385	7,90

MESSER VIOLETT - ANTIALLERGEN



Artikelnummer			Stärke (mm)	Klinge (mm)	Länge (mm)	€
842676	25	Kochmesser	2,5	180	320	6,65
842775	26	Kochmesser	2,5	240	385	7,90





JAPANISCHE MESSER

- Hergestellt in Japan – traditionelles japanisches Design.
- Alle Messer aus dieser Linie bilden ein komplettes Set für die traditionelle Sushi-Zubereitung.
- Klinge aus japanischem Edelstahl SUS 420J2.
- Der Griff ist aus Pappelholz gefertigt.
- Klingenhärte: ca. 53 HRC.
- Nicht spülmaschinengeeignet.

Artikelnummer		Stärke (mm)	Klinge (mm)	Länge (mm)	€
845035	1 Santoku	1,5	165	290	26,95
845097	2 Deba	3	150	275	35,50
845028	3 Nakiri	1,5	165	290	26,95
845059	4 Sashimi	2	210	335	29,95
845042	5 Sashimi	2,5	240	375	42,50
845127	6 Sashimi	2,5	270	405	49,50





SCHÄLMESSER

- Set mit 6 unterschiedlichen Farben: rot, grün, gelb, blau, weiß, schwarz.

Artikelnummer	Stärke (mm)	Klinge (mm)	Länge (mm)	€
842003	1,2	75	175	14,75



842003

SCHÄLMESSER

- Set mit 6 unterschiedlichen Farben: rot, grün, gelb, blau, weiß, schwarz.

Artikelnummer	Stärke (mm)	Klinge (mm)	Länge (mm)	€
842010	2,5	90	185	14,45



842010



841020

SCHÄLMESSER MIT HOLZGRIFF



Artikelnummer	Klinge (mm)	Länge (mm)	€
841020	60	165	2,45

UNIVERSALMESSER

- Klinge aus deutschem Edelstahl X50CrMoV-15.
- Griff aus Polypropylen.
- Dicke der Klinge: 1,3 mm.
- Spülmaschinengeeignet.



Artikelnummer			Klinge (mm)	Länge (mm)	€
842447	1	Schälmesser, gebogen	60	170	3,25
842454	2	Schälmesser, gerade	70	180	3,25
842461	3	Schälmesser, spitz	85	195	3,25
842485	4	Steakmesser, gezahnt	117	227	3,25
842492	5	Universalmesser	105	215	3,25



842447 842454 842461 842485 842492



856413



KÄSEMESSER MIT DOPPELGRIFF

- Lange, starre Klinge aus Edelstahl (gewalztes Blech).
- Ergonomische Griffe aus Polypropylen.
- Nicht spülmaschinengeeignet.

Artikelnummer	Stärke (mm)	Klinge (mm)	Länge (mm)	€
856413	3	380	655	20,25



109

Unverbindliche Preisempfehlungen exkl. MwSt.





GEMÜSEMESSER

- Klinge aus hochwertigem Chrom-Molybdän-Vanadium Edelstahl (X50CrMoV15).
- Griff aus PP (Polypropylen).
- In 3 Farben erhältlich: Schwarz, Rot, Grün.



Artikelnummer		Farbe	Klinge (mm)	€	Artikelnummer		Farbe	Klinge (mm)	€
841129	1	Schwarz	(L)158	4,20	841112	10	Schwarz	(L)192	4,25
841532	2	Rot	(L)158	4,20	841570	11	Rot	(L)192	4,25
841549	3	Grün	(L)158	4,20	841587	12	Grün	(L)192	4,25
841105	4	Schwarz	(L)180	3,95	841617	13	Schwarz	(L)211	4,25
841556	5	Rot	(L)180	4,20	841624	14	Rot	(L)211	4,15
841563	6	Grün	(L)180	4,20	841631	15	Grün	(L)211	4,25
841136	7	Schwarz	(L)214	4,20					
841594	8	Rot	(L)214	4,20					
841600	9	Grün	(L)214	4,20					

UNIVERSAL-SCHÄLER

- Klinge aus Edelstahl.
- Griff aus PP (Polypropylen).
- In 3 Farben erhältlich: Schwarz, Rot, Grün.
- Spülmaschinengeeignet.



HORIZONTALER UNIVERSALSCHÄLER

Artikelnummer	Farbe	Klinge (mm)	Länge (mm)	€
841501	Schwarz	50	110	5,45
841518	Rot	50	110	5,45
841525	Grün	50	110	5,45



UNIVERSALSCHÄLER MIT GEZACKTER KLINGE

Artikelnummer	Farbe	Klinge (mm)	Länge (mm)	€
841471	Schwarz	50	175	5,45
841488	Rot	50	175	5,45
841495	Grün	50	175	5,45

PENDELSCHÄLER

- Schräges Modell.



Artikelnummer	Klinge (mm)	Länge (mm)	€
841228	50	110	2,35



PENDELSCHÄLER

- Pendelmodell.



Artikelnummer	Klinge (mm)	Länge (mm)	€
841235	50	150	2,35



SPARGEL-SCHÄLER

- Struktur aus Edelstahl, Klingen aus Edelstahl.
- Ergonomischer Griff, passt gut in die Hand für eine komfortable Anwendung.
- Klingenschutz aus PP (Polypropylen) enthalten.
- Spülmaschinengeeignet.

Artikelnummer	Klinge (mm)	mm	€
856406	43	200x50x(H)30	5,25

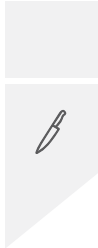


Unverbindliche Preisempfehlungen exkl. MwSt.



111





Al S.S.
aluminium stainless steel

856420

ABNEHMBARE GEFLÜGELSCHERE

- Aus Edelstahl und Aluminium.
- Abnehmbar.

Artikelnummer	Stärke (mm)	Klinge (mm)	Länge (mm)	€
856420	3,5	130	260	14,95



PP S.S.
polypropylene stainless steel

856314

GEFLÜGELSCHERE

- Karbonstahl.
- Softgrip-Griff.

Artikelnummer	Stärke (mm)	Klinge (mm)	Länge (mm)	€
856314	3,5	115	240	14,45



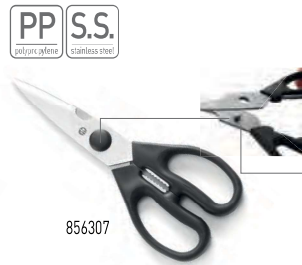
S.S. PP
stainless steel polypropylene

782590

KÜCHENSCHERE

- 2 Klingen aus Edelstahl: 1 gezahnt und 1 glatt.
- Der Griff ist aus Polypropylen.
- Enthält zusätzliche gezahnte Kanten zum Knacken von Nüssen.
- Spülmaschinengeeignet.

Artikelnummer	mm	€
782590	(L)252	4,65



PP S.S.
polypropylene stainless steel

856307

KÜCHENSCHERE

- Gezackte Klinge aus Edelstahl.
- Griff aus Polypropylen, innen weich.
- Die Scheren können zur einfachen Reinigung in 2 Teile zerlegt werden.

Artikelnummer	mm	€
856307	(L)200	9,95



PP S.S.
polypropylene stainless steel

856284

KÜCHENSCHERE

- Gezackte Klinge, aus Edelstahl.
- Griff aus Polypropylen, innen weich.
- Zusätzliche gezackte Kanten im Griff zum Entfernen von Kappen von Flaschen.
- Die Scheren können zur einfachen Reinigung in 2 Teile zerlegt werden.

Artikelnummer	mm	€
856284	(L)225	14,50



18/0
stainless steel

856260

KNOBLAUCHPRESSE

- Aus Edelstahl – langlebig und einfach zu reinigen.
- Sein geschwungener Bogen ermöglicht schnelles und müheloses Quetschen.
- Die gebogene Form ermöglicht ein schnelles und müheloses Zerdücken mehrerer Knoblauchzehen gleichzeitig.
- Auch für andere Lebensmittel, z. B. Ingwer, geeignet.
- Lochdurchmesser: ø3 mm.

Artikelnummer	mm	€
856260	105x50	9,95



570715



KNOBLAUCHPRESSE

- Aus einem einzigen Aluminiumstück gefertigt.
- VORSICHT: Nicht spülmaschinenfest.

Artikelnummer	mm	€
570715	175x30	9,35



856123



KNOBLAUCHPRESSE

- Einfach zu reinigen.
- 2 herausnehmbare Gitter.

Artikelnummer	mm	€
856123	180x25	10,45



NEW

MANGO-SCHNEIDER

- Klinge aus 18/0 Edelstahl.
- Gehäuse aus ABS.
- Rutschfeste Griffe aus TPE.
- Drücken Sie den Schneider durch die Mango, um den Kern zu entfernen.
- Die feststehenden, gleichmäßig angeordneten Klingen sorgen jedes Mal für gleichmäßige Scheiben.

Artikelnummer	mm	€
570173	195x133	6,45



570173



ANANASSCHNEIDER

- Mittelstab aus Edelstahl 18/0.
- Griff aus ABS.
- Nicht spülmaschinengeeignet.

Artikelnummer	mm	€
856437	240x100	9,95



856437

Unverbindliche Preisempfehlungen exkl. MwSt.



113





MESSERSET, 9-TEILIG

- Hergestellt aus einem Stück Edelstahl 3Cr13.
- Griff aus Edelstahl 430 mit rutschfester Gummibeschichtung.
- Aufgrund höchster Verarbeitungsqualität sind die Messer langlebig und rostbeständig mit langanhaltend scharfer Klinge.
- Mit sicherem, profiliertem Griff.
- Umfasst:
 - 1 - Schälmesser 193 mm
 - 2 - Ausbeinmesser 285 mm
 - 3 - Brotmesser 333 mm
 - 4 - Tranchiermesser 331 mm
 - 5 - Kochmesser 330 mm
 - 6 - Kochmesser 370 mm
 - 7 - Santoku-Messer 336 mm
 - 8 - Messerschärfer 340 mm
 - 9 - Fleischgabel, gebogen 320 mm
 - 10 - Bequeme Tragetasche

Artikelnummer	mm	€
975770	445x260x(H)65	82,50





MESSERSET - 4-TEILIG

- Hergestellt aus einem Stück Edelstahl 3CR13.
- Solides Design und hohe Korrosionsbeständigkeit.
- Robuste Klinge.
- Komfortabel geformter Griff für eine sichere Handhabung.
- Im Set inkludiert:
 - 1 - Kochmesser 373 mm.
 - 2 - Kochmesser 333 mm.
 - 3 - Tranchiermesser 333 mm.
 - 4 - Schäler 195 mm.

Artikelnummer	€
781029	25,95



MESSERSET, 3-TEILIG

- Messerklingen aus Edelstahl, Wetzstahl aus Karbonstahl.
- Griffe aus Polypropylen.
- Set enthält:
 - 18 cm Messer (Klingenabmessungen: 180x38 mm, Griff 140 mm, Dicke 2,5 mm).
 - 24 cm Messer (Messerabmessungen: 240x50 mm, Griff 140 mm, Dicke 2,5 mm).
 - 23 cm Wetzstahl (Stab-/Wetzstahl: 230x10 mm, Griff 125 mm).

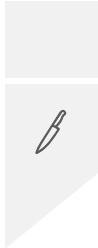
Artikelnummer	€
842683	17,95

Unverbindliche Preisempfehlungen exkl. MwSt.



115





DEKORIERMESSERSET - 6-TEILIG

- Bestehend aus:
 - Kugelausstecher, Wellenschliff.
 - Kugelausstecher, doppelt.
 - Apfelenkerner, 20mm.
 - Zesterreißer.
 - Ziseliermesser.
 - Dekoriermesser.

Artikelnummer	mm	€
856291	280x100x(H)50	49,95



ANRICHTESET, 6 STÜCK, SATINIERT

- Perfekt zum Anrichten von Gerichten, Kuchen, Desserts, sowie Sushi.
- Aus satiniertem Edelstahl.
- Die Pinzette eignet sich perfekt zum Greifen sehr empfindlicher Zutaten und ist für den mühelosen Gebrauch optimiert.
- Der Ziehöffel mit Auslauf für präzises Gießen von Saucen.
- Mit kompaktem Etui zum Schutz vor Schäden.
- Gerade Pinzette: 23 cm.
- Gebogene Pinzette: 20 cm.
- Versetzte Pinzette (Sushi): 21 cm.
- Zeichenlöffel: 22,5 cm.
- Kleiner Löffel: 15 cm.
- Spatel: 19 cm.
- Spülmaschinengeeignet.

Artikelnummer	mm	€
400081	255x25x(H)100	27,50



ANRICHTESET, 6 STÜCK, SCHWARZ

- Perfekt zum Anrichten von Gerichten, Kuchen, Desserts, sowie Sushi.
- Aus Edelstahl mit schwarzer PVD-Beschichtung.
- Die Pinzette eignet sich perfekt zum Greifen sehr empfindlicher Zutaten und ist für den mühelosen Gebrauch optimiert.
- Der Ziehöffel mit einem Auslauf für präzises Gießen von Saucen.
- Mit kompaktem Etui zum Schutz vor Beschädigungen.
- Gerade Pinzette: 23 cm.
- Gebogene Pinzette: 20 cm.
- Versetzte Pinzette (Sushi): 21 cm.
- Zeichenlöffel: 22,5 cm.
- Kleiner Löffel: 15 cm.
- Spatel: 19 cm.
- Nicht spülmaschinenfest.

Artikelnummer	mm	€
400074	255x25x(H)100	35,50



AUSTERNMESSER RUND

Artikelnummer	Stärke (mm)	Klinge (mm)	Länge (mm)	€
781913	2,3	60	165	5,95



AUSTERNMESSER GERADE

Artikelnummer	Stärke (mm)	Klinge (mm)	Länge (mm)	€
781920	1,6	60	160	2,95

MESSERTRANSPORTTASCHE

- Tasche für 6 Messer (max. Länge 400 mm).
- Die Messer werden durch Gummibänder fixiert.
- Mit Kunststoff verstärktes, solides Gehäuse.
- Abmessungen offen (LxB): 450x400 mm.
- Messer nicht im Lieferumfang enthalten.

Artikelnummer	mm	€
856383	450x70x(H)110	21,25



Für 6 Messer
(max. Länge 400 mm)

MESSERTRANSPORTTASCHE

- Kompaktes Etui mit viel Platz für Messer und Zubehör.
- Bietet Platz für 10 Messer (maximale Länge 450 mm), die Messer werden durch ein Gummiband gehalten.
- Die Messer sind durch zusätzliche Abdeckungen geschützt, die entweder mit einem Zipper oder einem Klettverschluss fixiert sind.
- Dies stellt sicher, dass die Messer keinen direkten Kontakt zueinander haben, wenn das Etui geschlossen ist.
- Mit 1 großen Tasche für Notizblöcke, 4 kleinen Taschen für Visitenkarten und Platz für 3 Stifte oder andere kleine Accessoires.
- Die Schultergurtlänge kann zwischen 770 mm und 1270 mm eingestellt werden.
- Abmessungen ausgeklappt: 515x675 mm.
- Die Messer sind nicht im Lieferumfang enthalten.

Artikelnummer	mm	€
856277	510x50x(H)170	36,95



10 Messer
(max. Länge 450 mm)

MESSERMAGNETLEISTE MIT HAKEN

- Mit 2 Magnetstreifen.

Artikelnummer	-	mm	€
820209	3 Haken	(L)340	7,65
820308	5 Haken	(L)470	9,75
820407	6 Haken	(L)620	12,45

820209

820308

820407



Unverbindliche Preisempfehlungen exkl. MwSt.

HENDI

117





Video ansehen

ZITRONENSCHABER

Artikelnummer	mm	€
856031	(L)155	6,45



GRAPEFRUITMESSER

Artikelnummer	Klinge (mm)	Länge (mm)	€
856185	100	210	8,50



OBST- & GEMÜSEENTKERNER

Artikelnummer	Klinge (mm)	Länge (mm)	€
856086	110	220	5,95



KUGELAUSSTECHEGERIFFELT

Artikelnummer	ø	Länge (mm)	€
856024	22	(L)150	5,95



KUGELAUSSTECHEGERIFFELT

Artikelnummer	-	mm	€
856000	ø 22-25 mm	(L)165	8,45



APFELENTKERNER

Artikelnummer	ø	Länge (mm)	€
856079	20	(L)215	5,65



TEIGSCHNEIDERWELLENSCHLIFF

Artikelnummer	ø	Länge (mm)	€
856154	60	(L)188	7,25



BUTTERROLLER - GEZACKT

Artikelnummer	mm	€
856192	(L)194	6,95



BRÖTCHENSTREICHER - WELLENSCHLIFF

Artikelnummer	Klinge (mm)	Länge (mm)	€
855768	85	210	4,95



KARTOFFELSCHÄLER

Artikelnummer	Klinge (mm)	Länge (mm)	€
856178	65	175	5,75



TOMATENMESSER

Artikelnummer	Klinge (mm)	Länge (mm)	€
856253	116	228	7,95



DEKORIERMESSER

Artikelnummer	Klinge (mm)	Länge (mm)	€
856062	90	200	7,45



KÄSEHOBEL FÜR HARTKÄSE

Artikelnummer	mm	€
856208	(L)200	7,15



KÄSEHOBEL FÜR WEICHKÄSE

Artikelnummer	mm	€
856215	(L)160	6,95



KÄSEREIBE

Artikelnummer	mm	€
856222	(L)170	7,95



KÄSEMESSER FÜR WEICHKÄSE

Artikelnummer	Klinge (mm)	Länge (mm)	€
856246	160	270	7,95



Video ansehen



KÄSEMESSER FÜR HARTKÄSE

Artikelnummer	Klinge (mm)	Länge (mm)	€
856239	130	250	7,95



PIZZASCHNEIDER

Artikelnummer	ø	Länge (mm)	€
617007	100	(L)230	4,75



PIZZASCHNEIDER

- Klinge aus rostfreiem Edelstahl, Griff aus Polypropylen.
- Mit einfach anzubringenden HACCP-Farbkodierungsclips.

Artikelnummer	ø	Länge (mm)	€
617014	100	(L)230	6,95



TRÜFFELHOBEL

- Schnittstärke per Schraube einstellbar: bis zu 4 mm
- Öse zum Aufhängen.

Artikelnummer	-	mm	€
229835	Glatte Kante	175x83	12,95
856444	Gezackte Kante	175x83	12,95



Unverbindliche Preisempfehlungen exkl. MwSt.



119





TIEFE FÜHRUNGSSCHIENE
Verstärkte tiefe Führungsschiene –
erleichtert die Führung der Klinge.

224403

SCHLEIFSCHEIBEN
Schärfen und Glätten in einem Arbeitsgang.

VIELSEITIGKEIT
Die breite Führungsschiene
ermöglicht das Schärfen
von dicken Klingen und
verschiedenen Messertypen.

MESSERSCHÄRFER

- Geeignet zum schnellen, einfachen Schleifen von Messern.
- Leicht austauschbares Schleifpapier.
- Geeignet für alle Fleisch-, Fisch-, Gemüse- und Obstmesser.



Artikelnummer	V	W	mm	€
224403	230	50	295x110x(H)110	195,50

SCHLEIFPAPIER FÜR MESSERSCHLEIFGERÄT

Artikelnummer	-	mm	€
224410	Körnung 320	200x50	7,95
229828	Körnung 1000	200x50	10,95

CERAMIC [Keramik]:
gekreuzte
Elektrokorund-Stäbe
zum Schärfen von
Keramikmessern.

COARSE [Grob]:
das Schleifelement
aus Karbid ermöglicht
das Herausbilden
einer präzisen
Schneidkante.

FINE [Fein]:
gekreuzte
Keramikstäbe zum
professionellen
Abziehen der
Schneidkante.



820612

MESSERSCHÄRFER

- Der ergonomische Griff und rutschfeste Fuß gewährleisten einen sicheren und komfortablen Gebrauch.
- 3 Funktionen ermöglichen das Schärfen von allen Messerarten, auch von Keramikmessern.
- Nicht zum Schärfen von Messern mit gezahntem Schliff oder Scheren geeignet.



Artikelnummer	mm	€
820612	200x46x(H)75	11,95



820605

MESSERSCHÄRFER

- Schärfklingen aus Hartmetall.
- Für alle Arten von Messern, einschließlich gezahnter Klingen.
- Mit Fingerschutz.
- Spülmaschinengeeignet.



Artikelnummer	mm	€
820605	140x15x(H)65	15,45



NEW

SCHLEIFSTEIN-MESSERSCHÄRFER

- Hergestellt aus weißem Aluminiumoxid (Korund) Schleifmittel.
- Hartes Bindemittel für erhöhte Haltbarkeit.
- Geeignet zum Schärfen von Messern, Rasierklingen, Meißeln und Scheren.
- Zur Verwendung mit Wasser während des Schärfens.
- Wird mit einer schützenden Aufbewahrungsbox geliefert.



SCHLEIFSTEIN

- Entwickelt zum Reparieren und Schärfen von Schneidkanten.
- Grüne Seite (#220 Körnung) zum Reparieren von beschädigten und stumpfen Klingen.
- Weiße Seite (#1000 Körnung) für regelmäßiges Schärfen und Kantenpflege.

Artikelnummer	mm	€
820681	234x95x(H)41	19,95

SCHLEIFSTEIN

- Entworfen zum Reparieren und Schärfen von Schneidkanten.
- Blaue Seite (#280 Körnung) zum Reparieren beschädigter oder sehr stumpfer Klingen.
- Weiße Seite (#1000 Körnung) für regelmäßiges Schärfen und Kantenpflege.

Artikelnummer	mm	€
820698	234x95x(H)41	20,95

SCHLEIFSTEIN

- Entwickelt zum Schärfen und Polieren von Schneidkanten.
- Weiße Seite (#1000 Körnung) für regelmäßiges Schärfen und Wiederherstellen der Klingenschärfe.
- Gelbe Seite (#3000 Körnung) für feines Schärfen und Kantenveredelung.

Artikelnummer	mm	€
820704	234x95x(H)41	22,95

MESSER AUF EINEM JAPANISCHEN SCHLEIFSTEIN SCHÄRFEN:



Schritt 1
Schärfer 3-5 Minuten lang in Wasser einweichen.



Schritt 2
Messer in einem Winkel von 10-15° auf den Schleifstein setzen und unter Beibehaltung eines gleichmäßigen Winkels und leichten Drucks über den Stein hin und her bewegen. Gleichmäßigkeit des Winkels anhand des Geräusches überprüfen.

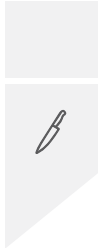


Schritt 3
Vorgang auf beiden Seiten der Klinge wiederholen, bis die Grate verschwunden sind.



Schritt 4
Feuchte Rückstände während des Schleifens nicht vom Stein abwischen.





SNITTFFESTE HANDSCHUHE, ZERTIFIZIERT – 2 STK.

- Aus HPPE-, Polyester- und Nylonfasern.
- Schnittfestigkeit der Stufe 2.
- TDM-Schnittwiderstand: D.
- Abriebbeständigkeit der Stufe 3.

Artikelnummer	Stückzahl	mm	€
556641	2	(L)260	14,75



SNITTFFESTE HANDSCHUHE, ZERTIFIZIERT

- Außenhandschuh aus 18/8 Edelstahl.
- Innenhandschuh aus Polyester.
- Für die rechte und linke Hand geeignet.
- Schnittfestigkeit Klasse F.
- Lebensmittelkontakt zugelassen.
- Beinhaltet: 2 Handschuhe, 1 Innenhandschuh aus Polyester und 1 Außenhandschuh aus Kettengeflecht.

Artikelnummer	-	mm	€
556672	groß	(L)305	31,95
556665	mittel	(L)280	30,95



EIERSCHNEIDER – RECHTECKIG

- Aus Aluminium gefertigt, leichte aber robuste Konstruktion.
- VORSICHT: Nicht spülmaschinenfest.

Artikelnummer	mm	€
570104	130x85x(H)30	9,95



EIERSCHNEIDER – OVAL

- Aus Aluminium gefertigt, leichte aber robuste Konstruktion.
- VORSICHT: Nicht spülmaschinenfest.

Artikelnummer	mm	€
570012	120x115x(H)35	10,20



EIERSCHNEIDER

- Gehäuse aus ABS.
- Drähte aus rostfreiem Stahl 18/8.
- Mattes Finish.
- Schneidet mühelos gekochte Eier.

Artikelnummer	mm	€
570029	152x112	13,95