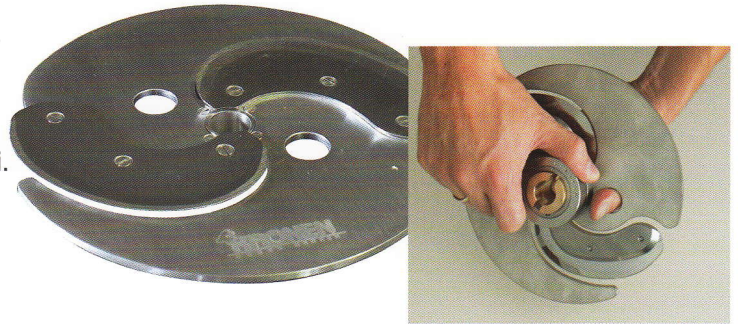


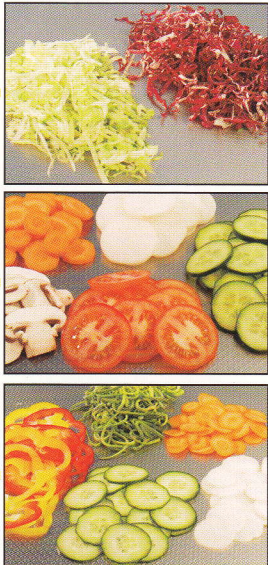
- Einzigartig der extrem ziehende Schnitt
- Einzigartig die offene Klinge – nichts quetscht am Rand
- Einzigartig die abgesenkte Klinge für weiches Gemüse

## Verstellbare Messerscheibe 0 – 6 mm im Clean-Cut-System

Unvergleichliche Schnittqualität, 100% Edelstahl rostfrei. Klingen versenkt, poliert, einzeln austauschbar und nachschleifbar. Für alle glatten Schnitte, selbst bei Tomaten, Lauch, Zwiebeln, Kohl etc. (siehe unten)



## Scheibenschnitte



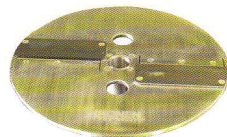
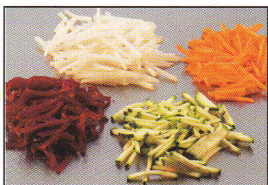
**Verstellbare Sichelmesserscheibe 1-6 mm**  
Ganz aus Edelstahl

Best.-Nr. €  
12001 345,-

## Schneidscheiben einzeln, offene Klinge

E 1 Feinschnitt	1 mm	12143	115,-
E 2 Feinschnitt	2 mm	12144	115,-
E 3 Feinschnitt	3 mm	12145	115,-
E 4 Feinschnitt	4 mm	12146	115,-
E 5 Feinschnitt	5 mm	12147	115,-

## Streifen-Julienne-Alumettescheiben

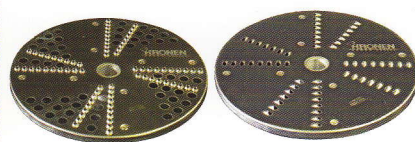


## Streifenscheiben

H 2 Streifenscheibe 2 x 2 mm

12161 125,-

## Reiben und Raffeln



## Reiben und Raffeln

R 1 Reibescheibe (Nüsse, Mandeln, Brot)	1211	75,-
Z 2 Raffelscheibe 2 mm	1212	75,-
Z 3 Raffelscheibe 3 mm	1213	75,-
Z 4 Raffelscheibe 4 mm	1214	75,-
Z 5 Raffelscheibe 5 mm	1227	75,-
Z 6 Raffelscheibe 6 mm	1215	75,-
Z 9 Raffelscheibe 9 mm	1225	75,-

## Scheibenständer



## Scheibenständer

Edelstahl

45163 65,-