Handschuhe schnittfest

Bietet optimalen Schutz beim Umgang mit scharfen Klingen und Gegenständen in der Küche, wie z. B. Küchenmessern. Die Mischung aus HPPE, Polyesterfasern und Nylon macht diese Handschuhe langlebig und komfortabel. Level 4 Schnittwiderstand. Stufe 3 Abriebfestigkeit. Beidseitig tragbar - somit für Rechts- und Linkshänder zu tragen. Größe 8/ XL (Mindesthandschuhlänge 24,0 cm). 67% HPPE, 20% PET, 10% PA, 3% Lycra. Gebrauchsanweisung beachten! 2er Set. VPE 1.

pro Stück

7,50

Art.-Nr.	Länge in cm	€/Pack
14502	25,0	**14,99**

Käsemesser

Edelstahl 18/10. Gesamtlänge: 28 cm. Spülmaschinengeeignet. VPE 1.

Gesamtlänge 28 cm

10,99

Art.-Nr.	Klingenlänge in cm	€/St.
11743	14	**10,99**

Messerschärfer „PRO“ 2 Stufen

cent

- in zwei Stufen schleifbar
- Stufe 1: Karbidschleifkörper für stumpfe Messer
- Stufe 2: Keramikstäbe für den Feinschliff nach Stufe 1 oder zum regelmäßigen Nachschleifen, auch für Messer mit Wellenschliff geeignet
- Griff und Unterseite aus rutschhemmendem Material
- Für Rechts- und Linkshänder durch den fest eingestellten Winkel der Schärfstäbe geeignet VPE 1.

14,99

Art.-Nr.	LxBxH in cm	€/St.
13123	19,0x5,0x6,5	**14,99**

Schärfen und Abziehen mit einem Gerät

- Ruckzuck rasiermesserscharfe Klingen
- Einfachste Bedienung

65,99

Messerschleifer Vulkanus

Kunststoff, schwarz. VPE 1.

Art.-Nr.	€/St.
39988	**65,99**

Anwendung:

1. Führen Sie die Messerklinge zwischen die Schärfstäbe. Halten Sie den Vulkanus mit der anderen Hand. Ziehen Sie die Klinge vom Griff bis zur Spitze durch die Schärfstäbe.
2. Zum Schärfen neigen Sie die Spitze der Klinge beim Durchziehen nach unten. Drücken Sie die Klinge leicht nach unten. Klinge nicht kippen oder verdrehen!
3. Zum Abziehen (Feinschliff) neigen Sie die Spitze der Klinge beim Durchziehen nach oben. Einfach gleichmäßig gerade durchziehen.

Bei Wellenschliff:
Ziehen Sie die Klinge waagerecht durch die Schärfstäbe, drücken Sie dabei seitlich in Richtung des Wellenschliffs. Klinge nicht neigen!