# cent

## MESSERSERIE PRO

- Hochwertige Messerserie aus deutschem Chrom-Molybdän-Vanadium-Stahl gefertigt
- feingeschliffene Klinge
- hoher Schärfegrad
- lange Schnitthaltigkeit
- leicht nachzuschärfen
- ergonomischer, rutschfester Santoprene Griff, antibakteriell
- Griffdesign ohne Naht
- entspricht den geltenden Gesundheits- und Sicherheitsstandards
- bis zu 7 farbige Codierungsstecker inklusive, somit den geltenden HACCP Richtlinien zuzuordnen
- spülmaschinengeeignet, Reinigung per Hand empfohlen
- Kochmesser mit extra breiter Klinge zum professionellen Zerhacken, Würfeln und Schneiden VPE 1.

**Messerserie „PRO“**

| Art.-Nr. | Ausführung | Klingenlänge in cm | €/St. |
|---|---|---|---|
| 13091 | Schälmesser | 8,5 | 5,99 |
| 13092 | Ausbeinmesser | 14,5 | 9,99 |
| 13093 | Ausbeinmesser flexibel | 14,5 | 10,99 |
| 13094 | Küchenmesser | 13,5 | 12,99 |
| 13095 | Küchenmesser | 17,0 | 13,49 |
| 13096 | Küchenmesser | 19,0 | 13,99 |
| 13097 | Brotmesser | 25,0 | 13,99 |
| 13098 | Santokumesser mit Kullenschliff | 17,0 | 14,99 |
| 13099 | Kochmesser | 17,0 | 13,99 |
| 13100 | Kochmesser | 19,5 | 15,49 |
| 13101 | Kochmesser | 22,5 | 17,49 |
| 13102 | Kochmesser | 25,5 | 18,99 |
| 13103 | Kochmesser | 29,5 | 20,99 |

SteriShield®
Antibacterial Protection

# Hochwertige Messerserie aus deutschem Chrom-Molybdän-Vanadium-Stahl

Inklusive Farbcodierungs-Stecker

Santokumesser mit Kullenschliff
**14,99**

HACCP
HAZARD ANALYSIS CRITICAL CONTROL POINTS

Farbschema Empfehlung

- FLEISCH
- FISCH
- GEFLÜGEL
- GEKOCHTES GEGARTES
- OBST SALAT GEMÜSE
- BACKWAREN MOLKEREIPRODUKTE
- ALLERGENFREIE LEBENSMITTEL

Schälmesser

2 Größen
Ausbeinmesser

3 Größen
Küchenmesser

Brotmesser

Santokumesser mit Kullenschliff

5 Größen
Kochmesser