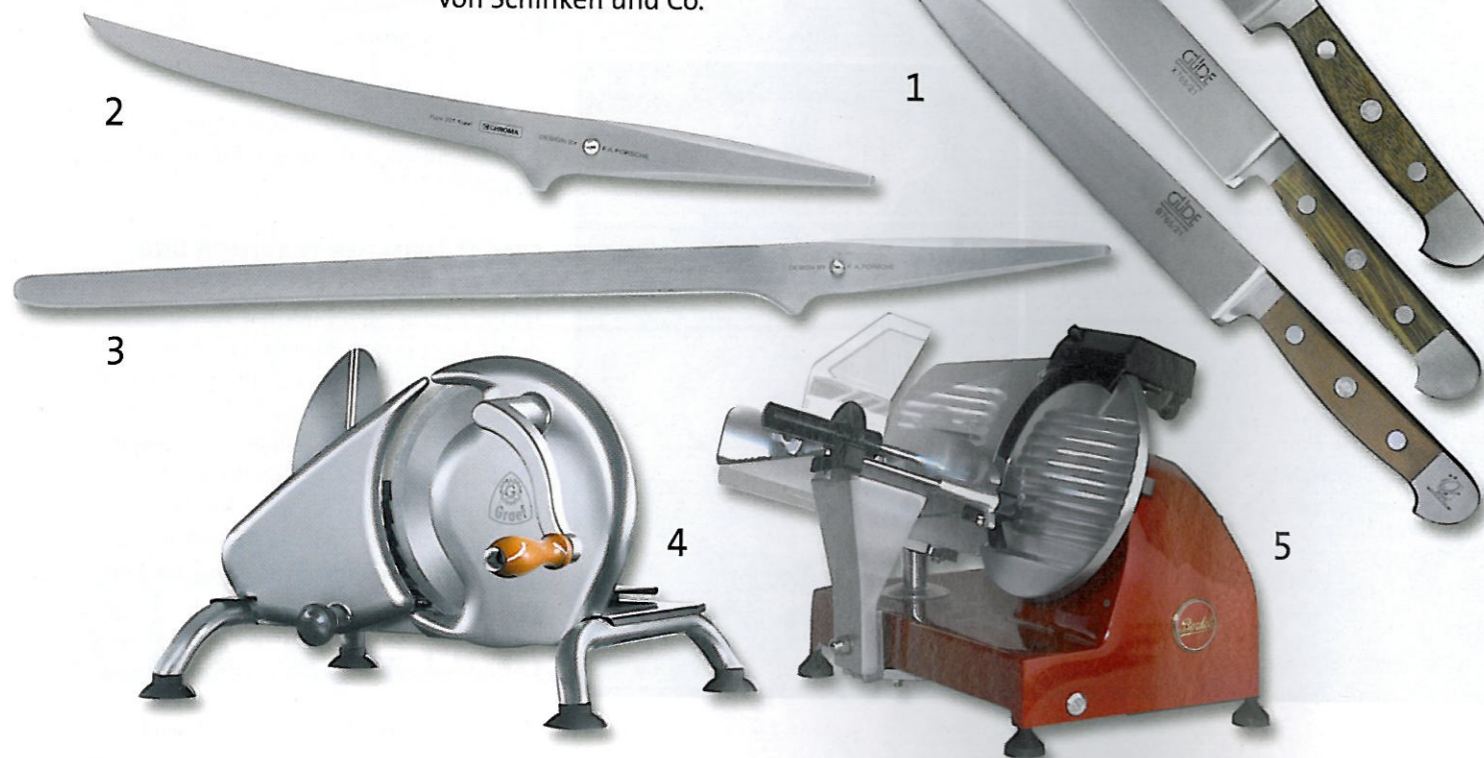


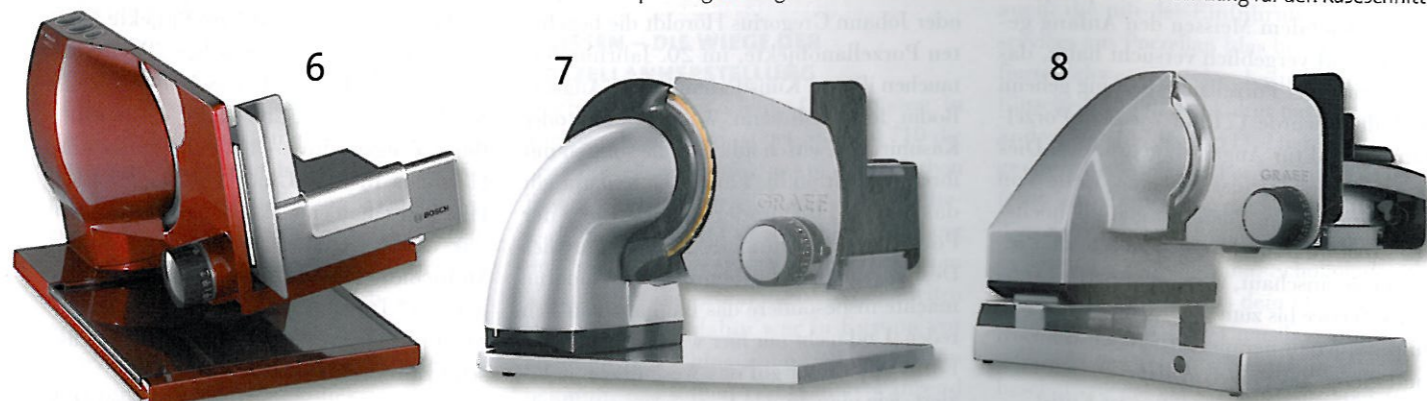
SCHÖN & PRAKTISCH

ZUM SCHNEIDEN SCHÖN

Professionelles Werkzeug für den dünnen Schnitt von Schinken und Co.



1 Messer – 3 Griffe; das Schinkenmesser von Güde liegt mit Fasseiche, Olivenholz oder samtigem Birnenholz sehr gut in der Hand. **2+3** Scharfe Profimes-
ser mit ergonomischem Griff designed by Porsche von Chroma: P-07, das Messer mit der flexiblen Klinge (2) und P-26, das Schinken- oder Lachsmesser mit
besonders langer Klinge (3). **4** Schnittiger Hingucker im 60er Jahre Design – die Handschneidemaschine von Graef ist komplett aus Edelstahl gefertigt und
gibt es auch in weiß. **5** Die kleine Rote mit dem großen Namen – Das Modell A 275 red line von Berkel ist, als kleinste Schwester aus der berühmten Schnei-
demaschinen Familie, sehr hübsch anzuschauen und funktioniert prächtig. **6** Bringt Farbe in die Küche und hat einen Extra-Schon-Gang für den Käseschnitt



– der elektronisch gesteuerte Alleschneider in Rot-Metallic von Bosch. **7** Profitechnik für Zuhause – bei der elektrische Schneidemaschine Futura kann der
Schneidetisch um 30° gekippt werden; da rutscht der schwere Schinken wie von selbst vor's Messer, von Graef. **8** Kann auch um 30° gekippt werden; beson-
derer Clou der Schneidemaschine Zentro: in der Bodenplatte verbirgt sich eine Messerschublade; von Graef. **9** Das Messer mit dem besonderen Griff - 1905
erfand Firmengründer Friedr. Dick den Messergriff ohne Niete; aus der Serie 1905 kommt das schöne, lange Schinken- und Lachsmesser mit Kullenschliff.
10 Bestehend schön – bestehend scharf: das Schinkenmesser „Run“ schneidet Schinken, Lachs und Co. hauchdünn; der Kullenschliff verhindert das An-
kleben des feinen Schneideguts, von Gefu. **11** Edles Messer in feinem Gewand - für das lange Schinkenmesser von Laguiole gibt es ein schützendes und



kleidsames Lederfuteral. **12** Profimes-
messer mit extra langer Klinge – das Schinken-
messer von Wüsthof aus der Gourmet Serie ist 36 cm lang und hat einen scharfen
Wellenschliff. **13** Ein Schmuckstück mit edlem Holzgriff – das Schinkenmesser Ikon
von Wüsthof hat einen Griff aus afrikanischem Grenadill Holz; das ist wasserabwei-
send und kommt hier aus kontrollierter Forstwirtschaft. **14** Japanische Tradition für
hauchdünne Schnitte – das einseitig geschliffene Sashimi Messer von Haiku eignet
sich wegen seiner speziellen Form hervorragend zum slicen von Fisch und Fleisch.
15 Feinster Damaszenerstahl mit exklusiver Grifftechnik – das Tranchiermesser aus



der Serie 1893 von Dick besticht nicht nur durch 33 Stahlschichten, sondern auch durch einen Griff, dessen Material wie Leder anmutet. **16** Und wer hat sie
erfunden – Der Rotterdamer Metzgermeister Wilhelmus Adrianus van Berkel produzierte ab 1898 die Maschinen, die bis heute in keiner Salumeria fehlen
darf, die etwas auf sich hält. Das aktuelle Modell B3 ist die kleinste der Schwungradmaschinen und könnte so manchen Traum wahr werden lassen...
17 Die Haushaltsmaschine mit professionellem Auftritt – das ausgezeichnete* Modell contura 3 von Ritter kommt wie die Großen daher, in Vollmetallaus-
führung und schräg gestellt. (*reddot design award) **18** Heavy metal mit kleinem Platzbedarf – das Modell VS 11 von Bizerba bietet Profiqualität auf eng-
stem Raum und mit gutem Preis-Leistungsverhältnis.

Alle hier vorgestellten Produkte sind im gut sortierten Fach- oder Versandhandel erhältlich.