



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.



Artikelnummer		Klinge (mm)	Länge (mm)	€
781319	1	200	340	14,75
781357	2	150	285	11,25
781340	3	200	330	10,50
781364	4	175	290	10,50
781371	5	150	285	9,25
781333	6	210	335	11,35

Artikelnummer		Klinge (mm)	Länge (mm)	€
781388	7	125	240	6,25
781395	8	90	200	6,25
781401	9	140	260	12,65
781302	10	180	300	19,95
781326	11	215	350	11,25
781418	12	230	350	6,25

Alle Preise verstehen sich rein netto zzgl. der gesetzlich vorgeschriebenen Mehrwertsteuer. Für Druckfehler keine Haftung. Alle Artikel lieferbar solange der Vorrat reicht.
Aktionszeitraum 01.03.2023 – 31.04.2023



August Jaeger Nachf. GmbH & Co. KG
Büchlerhausen 14, 51766 Engelskirchen (Ründeroth)
Telefon: +49 2263 719-700
Fax: +49 2263 719-750
E-Mail: info@jaeger.de



SPECIAL ANGEBOT



SCHÄLMESSER, SET AUS 6 FARBEN

- Griff aus Polypropylen gemäß HACCP-Richtlinien.



842003

SCHÄLMESSER

- Set mit 6 unterschiedlichen Farben: weiß, rot, blau, grün, schwarz und gelb.
- Hergestellt aus Walzstahl.

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



842010

SCHÄLMESSER

- Set mit 6 unterschiedlichen Farben: weiß, rot, blau, grün, schwarz und gelb.
- Hergestellt aus Walzstahl.

Artikelnummer	Klinge (mm)	Länge (mm)	€
842010	90	185	15,35



Video ansehen

JAPANISCHE MESSER

- Japanische Traditionsmesser mit Holzgriff aus einem Stück gesenkgeschmiedet.
- Auch diese Edelstahllegierung X50CrMoV15 verarbeiten wir in 50 Arbeitsschritten zu einer perfektionierten Klinge.
- Jedes Messer ist einzeln im Blister verpackt.
- Limitierte Edition, speziell für HENDI gefertigt.



Artikelnummer		Stärke (mm)	Klinge (mm)	Länge (mm)	€
845035	1	4	165	295	25,50
845028	2	4	180	325	37,95
845059	3	3	210	340	35,45
845042	4	4	240	370	36,50



www.hendi.eu



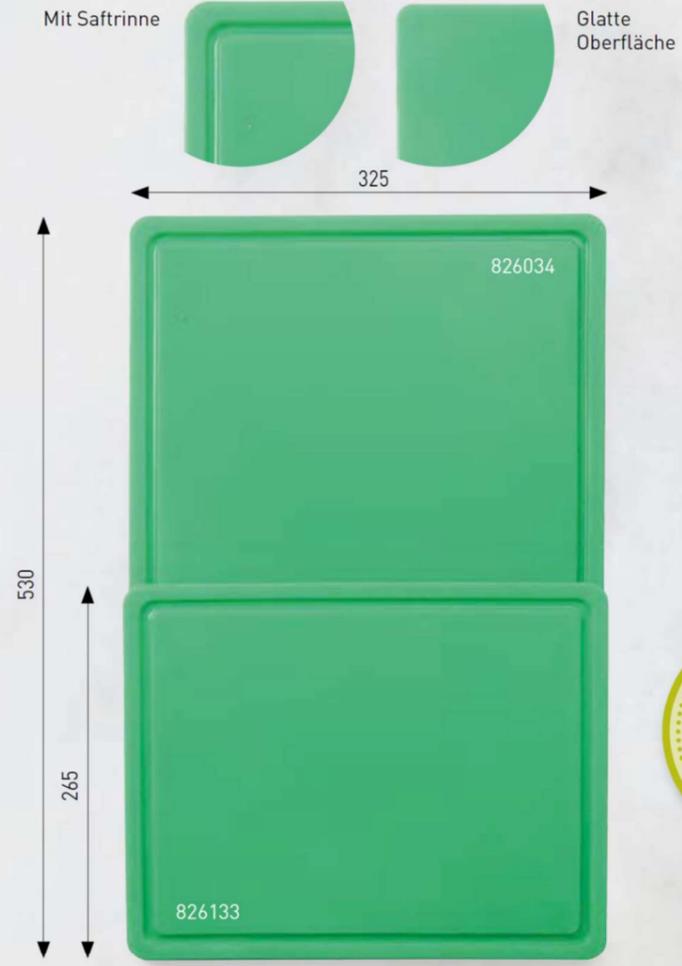
SCHNEIDBRETTER HACCP

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



SCHNEIDBRETTER HACCP

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



SCHNEIDBRETTER HACCP 600X400

Artikelnummer	Farbe	mm	Stärke (mm)	€
825600	☐ Weiß	600x400	18	33,50
825617	■ Rot	600x400	18	33,50
825624	■ Blau	600x400	18	33,50
825631	■ Grün	600x400	18	33,50
825648	■ Braun	600x400	18	33,50
825655	■ Gelb	600x400	18	33,50
825662	■ Violett	600x400	18	33,50

SCHNEIDBRETTER HACCP 450X300

Artikelnummer	Farbe	mm	Stärke (mm)	€
825518	☐ Weiß	450x300	13	11,25
825525	■ Rot	450x300	13	11,25
825532	■ Blau	450x300	13	11,25
825549	■ Grün	450x300	13	11,25
825556	■ Braun	450x300	13	11,25
825563	■ Gelb	450x300	13	11,25
825570	■ Violett	450x300	13	11,25

SCHNEIDBRETTER HACCP GASTRONORM 1/1

- Eine Seite glatt, die andere Seite mit Rille.

Artikelnummer	Farbe	mm	Stärke (mm)	€
826003	☐ Weiß	530x325	15	20,95
826010	■ Rot	530x325	15	20,95
826027	■ Blau	530x325	15	20,95
826034	■ Grün	530x325	15	20,95
826041	■ Braun	530x325	15	20,95
826058	■ Gelb	530x325	15	20,95
826065	■ Violett	530x325	15	20,95

SCHNEIDBRETTER HACCP GASTRONORM 1/2

- Eine Seite glatt, die andere Seite mit Safrille.

Artikelnummer	Farbe	mm	Stärke (mm)	€
826102	☐ Weiß	325x265	12	9,75
826119	■ Rot	325x265	12	9,75
826126	■ Blau	325x265	12	9,75
826133	■ Grün	325x265	12	9,75
826140	■ Braun	325x265	12	9,75
826157	■ Gelb	325x265	12	9,75
826164	■ Violett	325x265	12	9,75
826171	■ Schwarz	325x265	12	9,75

Abtropfende Flüssigkeiten laufen direkt in die Safrille



SCHNEIDBRETTHALTER

- Für 6 Schneidebretter bis max. 20 mm Dicke.

Artikelnummer	mm	€
826201	303x211x(H)205	16,95