



Fleischartbeitung

Burger, Patties oder Roulade. Dry aged Steak oder Wiener Schnitzel. Zerlegen und Bearbeiten Sie das Fleisch mit den passenden Werkzeugen bevor es auf den Grill oder in den Ofen kommt.

Meat Preparation

Prepare, cut and cook all of your meats with this range of tools.

Fleischwolf

aus verzinnem Eisen-guss, mit Vorsatz für Spritzgebäck, Schraubzwin-gle zur Tischmontage bis maximal 3,5 cm, 4-flügeliges Messer, Scheibe mit 4,5 mm Lochung, Griff aus lackiertem Holz, zerlegbar, nicht spülmaschinegeeignet

Mincer

tin plated cast iron, with biscuit attachment, screw clamp for table mounting up to 3.5 cm, 4 blade knife, mincing plate with 4.5 mm holes, lacquered wood handle, can be taken apart, not dishwasher safe



Art-Nr. Part No.	Höhe Height	Ø dia.	Größe Size
585/005	24,5 cm	5 cm	5
585/945	Ersatz-Lochscheibe 4,5 mm / Spare 4.5 mm hole mincing plate		
585/008	26 cm	6 cm	8
585/928	Ersatzmesser / Spare 4 blade knife		
585/948	Ersatz-Lochscheibe 4,5 mm / Spare 4.5 mm hole mincing plate		

Hackfleischpresse, Edelstahl

aus Edelstahl-guss, elektro-polier-t, mit Pattyauswerfer, spülmaschinegeeignet, zur Reinigung zerlegbar, schwere Qualität

Burger Press

cast stainless steel, electro-polished, with ejector, heavy gauge, dismantlable for cleaning, dishwasher safe



Art-Nr. Part No.	Ø dia. cm	Höhe innen Inner Height cm	Höhe Height cm	Portionsgröße Portion size
1357/125	12,5	3,5	16	450 g