



Graef Spezialmesser "Vollstahl" gezahnt für M172, M182, M186, M188, M189, M10, M20, M9, M80, M90, M91, M91C, Z1, Z5, Z6, Concept FA 182, A172, FA-176, T2, CH2M Design

★★★★★ (27)

Art.-Nr.: 1731008

109,90 €

inkl. 19% MwSt., inkl. Versandkosten für Deutschland

Am Lager: sofort versandfertig

Beschreibung:

Graef Spezialmesser "Vollstahl" gezahnt für M172, M182, M186, M188, M189, M10, M20, M9, M80, M90, M91, M91C, Z1, Z5, Z6, Concept FA 182, A172, FA-176, T2 und CH2M Design. Das Graef Spezialmesser „Vollstahl“ besteht aus rostfreiem Spezialstahl, ist hartverchromt und hat einen Hohlschliff. Der Hohlschliff des Messers sorgt dafür, dass das Schneidgut nur kurzen Kontakt mit dem Messer hat. Die Schneide des Graef Messers hat einen leichten Radius und durch die so entstehende „hohle Kehle“ wird das Schneidgut nicht erst am Motorkörper abgestreift, sondern direkt an der Schneide. Durch den Hohlschliff hat das Messer Profiqualität - Qualität von Graef. Für optimale Schneidergebnisse empfehlen wir Ihnen die zwei Graef Messertypen wie folgt einzusetzen: Gezahnte Messer von Graef sind standardmäßig mit der Graef Spezialverzahnung ausgestattet und sind ideal für Brot jeglicher Art. Sie schneiden auch mühelos durch harte Krusten. Sie erzielen auch Aufschnitt, Käse und Obst sowie Gemüse beste Ergebnisse, wenn Sie dickere Scheiben schneiden. Glatte Messer hingegen erzielen vor allem bei Schinken oder Carpaccio feinste Ergebnisse. So lässt sich Schinken beispielsweise hauchdünn aufschneiden, ohne dass dabei die Fasern des Fleisches beschädigt werden. Außerdem lässt sich weiches Brot ebenfalls sehr gut mit einem glatten Messer schneiden. Für eine lang anhaltende Schärfe und den Werterhalt Ihres Graef Messers, empfehlen wir Ihnen das Messer regelmäßig zu reinigen, insbesondere nach dem Aufschneiden von gepökeltem Fleisch bzw. Schinken. Diese enthalten Salze, welche sich, wenn sie sich länger auf der Messeroberfläche befinden, sog. "Flugrost" bilden können (auch auf "rostfreiem" Edelstahl). Auch beim Aufschneiden von Schneidgut, das viel Wasser enthält, z.B. Tomaten oder Gurken, kann sich durch mangelnde oder falsche (zu "nasse") Reinigung Rost auf der Messeroberfläche bilden. Am besten das Messer direkt nach Gebrauch mit einem feuchten Tuch und gegebenenfalls etwas Spülmittel reinigen.

Eigenschaften:

des Graef Spezialmesser "Vollstahl" gezahnt : geeignet für die Graef Schneidemaschinen: Graef Spezialmesser "Vollstahl" gezahnt für M172, M182, M186, M188, M189, M10, M20, M9, M80, M90, M91, M91C, Z1, Z5, Z6, Concept FA 182, A172, FA-176, T2 und CH2M Design gezahnte Schneide Messer aus rostfreiem Spezialstahl Hohlschliff in Gewerbemaschinenqualität Durchmesser: 170 mm langanhaltende Messerschärfe

Passend dazu



GRAEF Messerschärfer D-1002

34,95 €*
★ ★ ★ ★ ★ (119)



Graef Ersatz-Schlittengleiter für FA 182 T2

3,99 €*
★ ★ ★ ★ ★ (119)



GRAEF Edelstahltablett

16,95 €*
★ ★ ★ ★ ★ (119)

* Alle Preisangaben inkl. MwSt. und Versandkosten