

## Graef Ersatzmesser für Graef Allesschneider

**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.

Art.nr.	Beschreibung	geeignet für die folgenden Allesschneider von Graef
1581108	GRAEF Spezialmesser <b>Glatte</b> Messer aus Edelstahl Ø 170 mm	ECONOMIC E 130 ECONOMIC E 132 ECONOMIC E 136 ECONOMIC E 142 ECONOMIC E 158
1581008	GRAEF Spezialmesser Gezahntes Messer aus Edelstahl mit GRAEF Spezialverzahnung Ø 170 mm	ECONOMIC E 130 ECONOMIC E 132 ECONOMIC E 136 ECONOMIC E 142 ECONOMIC E 158
1641109	GRAEF Spezialmesser <b>Glatte</b> Messer aus Edelstahl Ø 170 mm	TENDENZA T 5 TENDENZA T 6 TENDENZA T 7
1641009	GRAEF Spezialmesser <b>Gezahntes</b> Messer aus Edelstahl mit GRAEF Spezialverzahnung Ø 170 mm	TENDENZA T 5 TENDENZA T 6 TENDENZA T 7
721007	GRAEF Spezialmesser <b>Gezahntes</b> Messer aus Edelstahl mit GRAEF Spezialverzahnung Ø 170 mm	HANDMASCHINE AL 720

761007	GRAEF Spezialmesser <b>Gezahntes</b> Vollstahlmesser aus Edelstahl mit GRAEF Spezialverzahnung Ø 190 mm	HANDMASCHINE H 9 HANDMASCHINE H 91 HANDMASCHINE AL 760
1441108	GRAEF Spezialmesser "TITAN" <b>Glattes</b> Messer aus Edelstahl mit Titanbeschichtung Ø 170 mm	ECONOMIC E 144 ECONOMIC E 145 ECONOMIC E 146
1441008	GRAEF Spezialmesser "TITAN" <b>Gezahntes</b> Messer aus Edelstahl mit Titanbeschichtung Ø 170 mm	ECONOMIC E 144 ECONOMIC E 145 ECONOMIC E 146
1641108	GRAEF Spezialmesser "TITAN" <b>Glattes</b> Messer aus Edelstahl mit Titanbeschichtung Ø 170 mm	TENDENZA T 9 TENDENZA T 10 TENDENZA T 16 FUTURA F 1 FUTURA F 5 FUTURA F 9 NAVIS N 1
1641008	GRAEF Spezialmesser "TITAN" <b>Gezahntes</b> Messer aus Edelstahl mit Titanbeschichtung Ø 170 mm	TENDENZA T 9 TENDENZA T 10 TENDENZA T 16 FUTURA F 1 FUTURA F 5 FUTURA F 9 NAVIS N 1
1691108	GRAEF Spezialmesser "TITAN" <b>Glattes</b> Messer aus Edelstahl mit Titanbeschichtung Ø 170 mm	FUTURA F 20 CH 1 FUTURA DESIGN
1691008	GRAEF Spezialmesser "TITAN" <b>Gezahntes</b> Messer aus Edelstahl mit Titanbeschichtung Ø 170 mm	FUTURA F 20 CH 1 FUTURA DESIGN

1721008	GRAEF Spezialmesser "Vollstahl" Messer aus rostfreiem Spezialstahl mit <b>glatter</b> Schneide und Hohlschliff in Gewerbemaschinenqualität Ø 170 mm	MASTER M 176 MASTER M 182 MASTER M 186 MASTER M 188 MASTER M 9 MASTER M 91 ZENTRO Z 1 ZENTRO Z 5 ZENTRO Z 6 172 MASTER Concept CH 2 MASTER Design
1731008	GRAEF Spezialmesser "Vollstahl" Messer aus rostfreiem Spezialstahl mit <b>gezahnter</b> Schneide und Hohlschliff in Gewerbemaschinenqualität Ø 170 mm	MASTER M 176 MASTER M 182 MASTER M 186 MASTER M 188 MASTER M 9 MASTER M 91 ZENTRO Z 1 ZENTRO Z 5 ZENTRO Z 6 172 MASTER Concept CH 2 MASTER Design
1921402	GRAEF Spezialmesser "Vollstahl" Messer aus rostfreiem Spezialstahl mit <b>glatter</b> Schneide und Hohlschliff in Gewerbemaschinenqualität Ø 190 mm (alte Ausführung)	MASTER M 190 MASTER M 196 ultra Bis Serien-Nr. 6330373
192140	GRAEF Spezialmesser "Vollstahl" Messer aus rostfreiem Spezialstahl mit <b>gezahnter</b> Schneide und Hohlschliff in Gewerbemaschinenqualität Ø 190 mm (alte Ausführung)	MASTER M 190 MASTER M 196 ultra Bis Serien-Nr. 633254
1921401	GRAEF Spezialmesser "Vollstahl" Messer aus rostfreiem Spezialstahl mit <b>glatter</b> Schneide und Hohlschliff in Gewerbemaschinenqualität Ø 190 mm (neue Ausführung)	PROFESSIONELL P 9 MASTER M 190 MASTER M 196 ultra Ab Serien-Nr. 6330374
192142	GRAEF Spezialmesser "Vollstahl" Messer aus rostfreiem Spezialstahl mit <b>gezahnter</b> Schneide und Hohlschliff in Gewerbemaschinenqualität Ø 190 mm (neue Ausführung)	PROFESSIONELL P 9 MASTER M 190 MASTER M 196 ultra Ab Serien-Nr. 6330255

1781008	GRAEF Spezialmesser Ultrascharfes, elektrolytisch poliertes, <b>gezahntes</b> Messer, dadurch langanhaltende Messerschärfe Ø 170 mm	CLASSIC C 170 CLASSIC C 180 CLASSIC C 185 CLASSIC C 6 CLASSIC C 9 COMFORT 166 COMFORT 168 EH 170 T EH 170 T2 FA 170 T FA 170 T2 EH 174 T EH 174 T2 FA 174 T FA 174 T2
1781108	GRAEF Spezialmesser Ultrascharfes, elektrolytisch poliertes, <b>glattes</b> Messer, dadurch langanhaltende Messerschärfe Ø 170 mm	CLASSIC C 170 CLASSIC C 180 CLASSIC C 185 CLASSIC C 6 CLASSIC C 9 COMFORT 166 COMFORT 168 EH 170 T EH 170 T2 FA 170 T FA 170 T2 EH 174 T EH 174 T2 FA 174 T FA 174 T2

### **Pflege & Reinigung:**

Damit Ihre Graef Messer lange scharf bleiben, empfehlen wir Ihnen eine regelmäßige Reinigung der Messer, insbesondere nach dem Aufschneiden von gepökeltem Fleisch bzw. Schinken. Diese Speisen enthalten Salze, die sich, wenn sie sich länger auf der Messeroberfläche befinden, sog. "Flugrost" bilden können (auch auf "rostfreiem" Edelstahl). Auch beim Aufschneiden von Schneidgut, welches viel Wasser enthält, z.B. Tomaten oder Gurken, kann sich durch mangelnde oder falsche (zu "nasse") Reinigung Rost auf der Messeroberfläche bilden.

Daher empfehlen wir Ihnen das Messer direkt nach Gebrauch mit einem feuchten Tuch und gegebenenfalls etwas Spülmittel zu reinigen.

**KochForm GmbH**

Markranstädter Straße 1  
04229 Leipzig

Fon: 0341 - 4492 790

Fax: 0341 - 4492 789

E-Mail: [info@kochform.de](mailto:info@kochform.de)

Internet: [www.kochform.de](http://www.kochform.de)