



**(N) GROENTEMES**

- (E) PARING KNIFE
- (F) COUTEAU À LÉGUMES
- (D) GEMÜSEMESSER

EURO	No.	Type	lemmet/blade/lame/Klinge L cm
11,85	150.402	4010/08	8
12,85	150.405	4010/09	9



**(N) GROENTEMES - golf**

- (E) PARING KNIFE - serrated edge
- (F) COUTEAU À LÉGUMES - lame crantée
- (D) GEMÜSEMESSER - Wellenschliff

EURO	No.	Type	lemmet/blade/lame/Klinge L cm
12,45	150.406	4011/08	8



**(N) BROODGOLFMES**

- (E) BREAD KNIFE
- (F) COUTEAU À PAIN
- (D) BROTMESSER

EURO	No.	Type	lemmet/blade/lame/Klinge L cm
35,50	150.426	4143/20	20
45,50	150.428	4145/23	23



**(N) GOLFMES**

- (E) ROAST BEEF SLICER
- (F) COUTEAU À JAMBON
- (D) SCHINKENMESSER

EURO	No.	Type	lemmet/blade/lame/Klinge L cm
47,50	150.460	4513/26	26
55,00	150.462	4513/32	32



**(N) HAMMES**

- (E) ROAST BEEF SLICER
- (F) COUTEAU À JAMBON
- (D) SCHINKENMESSER

EURO	No.	Type	lemmet/blade/lame/Klinge L cm
49,50	150.431	4512/32	32



**(N) GOLFMES "SUPER SLICER"**

- (E) BAKERS WAVY EDGE KNIFE "SUPER SLICER"
- (F) COUTEAU SCIE "SUPER SLICER"
- (D) BÄCKERMESSER "SUPER SLICER"

EURO	No.	Type	lemmet/blade/lame/Klinge L cm
47,50	150.465	4519/26	26





**(N) ZALMMES - met kuiltjes**

- (E) SALMON SLICER - dented blade
- (F) COUTEAU À SAUMON - lame alvéolée
- (D) LACHSMESSER - mit Kullenschliff

No.	Type	lemmet/blade/lame/Klinge L cm
150.451	4541/29	29

EURO
50,75



**(N) UITBEENMES**

- (E) BONING KNIFE
- (F) COUTEAU À DÉOSSER
- (D) AUSBEINMESSER

No.	Type	lemmet/blade/lame/Klinge L cm
150.420	4606/14	14
150.421	4606/16	16

EURO
28,50
29,75



**(N) JAPANS KOKSMES "SANTOKU"**

- (E) ORIENTAL COOKS KNIFE "SANTOKU"
- (F) COUTEAU DE CHEF JAPONAIS "SANTOKU"
- (D) JAPANISCHES KOCHMESSER "SANTOKU"

No.	Type	lemmet/blade/lame/Klinge L cm
150.470	4186/17	17
150.471*	4188/17	17

EURO
43,50
54,50

\* met kuiltjes/dented blade/lame alvéolée/mit Kullenschliff



**(N) KAASMES**

- (E) CHEESE KNIFE
- (F) COUTEAU À FROMAGE
- (D) KÄSEMESSER

No.	Type	lemmet/blade/lame/Klinge L cm
150.482	4800/12	12
150.484	4802/18	18

EURO
28,50
41,50



**(N) KEUKENSCHAAR**

- (E) KITCHEN SHEARS
- (F) CISEAUX DE CUISINE
- (D) KÜCHENSCHERE

No.	Type	L cm
150.485	5558	20

EURO
20,00



**(N) GROENTEMES**

- (E) PARING KNIFE
- (F) COUTEAU À LÉGUMES
- (D) GEMÜSEMESSER

EURO	No.	Type	lemmet/blade/lame/Klinge L cm
39,95	150.002	4000	8



**(N) TOURNEERMES**

- (E) PEELING KNIFE
- (F) COUTEAU À LÉGUMES
- (D) SCHÄLMESSER

EURO	No.	Type	lemmet/blade/lame/Klinge L cm
39,95	150.006	4062	7



**(N) OFFICEMES**

- (E) PARING KNIFE
- (F) COUTEAU D'OFFICE
- (D) SPICKMESSER

EURO	No.	Type	lemmet/blade/lame/Klinge L cm
39,95	150.009	4066/09	9
42,00	150.010	4066/10	10
44,00	150.012	4066/12	12



**(N) TOMATENMES**

- (E) TOMATO KNIFE
- (F) COUTEAU À TOMATES
- (D) TOMATENMESSER

EURO	No.	Type	lemmet/blade/lame/Klinge L cm
53,00	150.016*	4109	14
53,00	150.017	4110	14



\* **met vorkje**/with fork/avec petit fourchette/mit Gabel

**(N) GOLFMES**

- (E) BAKERS WAVY EDGE KNIFE
- (F) COUTEAU SCIE
- (D) BÄCKERMESSER

EURO	No.	Type	lemmet/blade/lame/Klinge L cm
81,00	150.165	4532/26	26



**(N) CHINEES KOKSMES "CHAI DAO"**

- (E) CHINESE CHEFS KNIFE "CHAI DAO"
- (F) COUTEAU DE CHEF CHINOIS "CHAI DAO"
- (D) CHINESISCHES KOCHMESSER "CHAI DAO"

EURO	No.	Type	lemmet/blade/lame/Klinge L cm
84,00	150.202	4177/17	17

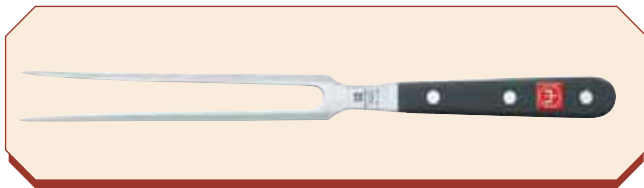


**(N) CHINEES KOKSMES**

- (E) CHINESE CHEFS KNIFE
- (F) COUTEAU DE CHEF CHINOIS
- (D) CHINESISCHES KOCHMESSER

EURO	No.	Type	lemmet/blade/lame/Klinge L cm
53,50	150.205	4688/20	20





**(N) KOKSMES**

- (E) CHEFS KNIFE
- (F) COUTEAU DE CHEF
- (D) KOCHMESSER

No.	Type	lemmet/blade/lame/Klinge L cm	EURO
150.074	4582/18	18	74,00
150.076	4582/20	20	87,00
150.078	4582/23	23	95,00
150.080	4582/26	26	103,00
150.082	4582/32	32	140,00

**(N) JAPANS KOKSMES "SANTOKU"**

- (E) ORIENTAL COOKS KNIFE "SANTOKU"
- (F) COUTEAU DE CHEF JAPONAIS "SANTOKU"
- (D) JAPANISCHES KOCHMESSER "SANTOKU"

No.	Type	lemmet/blade/lame/Klinge L cm	EURO
150.171*	4183	17	83,00

\* met **kuiltjes**/dented blade/lame alvéolée/mit Kullenschliff

**(N) KOKSMES**

- (E) CHEFS KNIFE
- (F) COUTEAU DE CHEF
- (D) KOCHMESSER

No.	Type	lemmet/blade/lame/Klinge L cm	EURO
150.172*	4572/20	20	95,00

\* met **kuiltjes**/dented blade/lame alvéolée/mit Kullenschliff

150.182*	4563/20	20	114,00
----------	---------	----	--------

\* met **gaatjes**/with holes/avec perforée/gelocht

**(N) KOKSMES - extra zwaar**

- (E) CHEFS KNIFE - heavy type
- (F) COUTEAU DE CHEF - extra fort
- (D) KOCHMESSER - extra schwer

No.	Type	lemmet/blade/lame/Klinge L cm	EURO
150.090	4584/20	20	99,00
150.092	4584/26	26	139,00

**(N) VLEESVORK - recht**

- (E) KITCHEN/MEAT FORK - straight
- (F) FOURCHETTE À VIANDE - droit
- (D) FLEISCHGABEL - gerade

No.	Type	lemmet/blade/lame/Klinge L cm	EURO
150.110	4410/16	16	61,00
150.112	4410/20	20	68,00

**(N) VLEESVORK - gebogen**

- (E) KITCHEN/MEAT FORK - curved
- (F) FOURCHETTE À VIANDE - courbée
- (D) FLEISCHGABEL - gebogen

No.	Type	lemmet/blade/lame/Klinge L cm	EURO
150.116	4411/16	16	63,50

**(N) AANZETSTAAL**

- (E) SHARPENING STEEL
- (F) FUSIL
- (D) WETZSTAHL

No.	Type	lemmet/blade/lame/Klinge L cm	EURO
150.190	4474/26	26	34,00
150.192	4474/32	32	40,50



**(N) BROODGOLFMES**

- (E) BREAD KNIFE
- (F) COUTEAU A PAIN
- (D) BROTMESSER

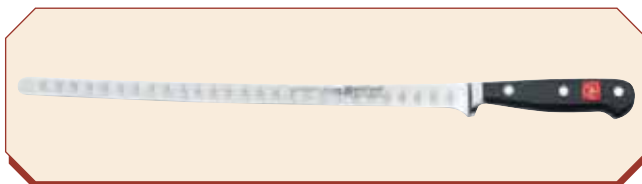
EURO	No.	Type	lemmet/blade/lame/Klinge L cm
68,50	150.026	4149	20
79,00	150.027	4150	23
85,00	150.028	4151	26



**(N) ZALMMES - met kuiltjes**

- (E) SALMON SLICER - dented blade
- (F) COUTEAU A SAUMON - lame alvéolée
- (D) LACHMESSER - mit Kullenschliff

EURO	No.	Type	lemmet/blade/lame/Klinge L cm
99,00	150.102	4543 "Flexibel"	32



**(N) UITBEENMES**

- (E) BONING KNIFE
- (F) COUTEAU A DÉSOSSER
- (D) AUSBEINMESSER

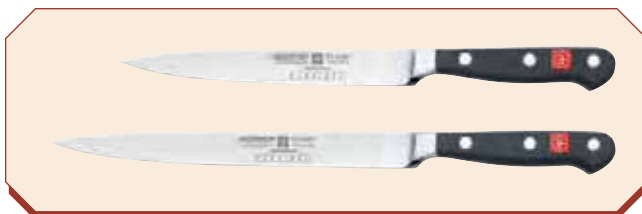
EURO	No.	Type	lemmet/blade/lame/Klinge L cm
57,50	150.022	4602	14
63,50	150.023	4603 "Flexibel"	16



**(N) VISFILEERMES**

- (E) FISH FILLET KNIFE
- (F) COUTEAU FILET DE POISSON
- (D) FISCHFILETIERMESSER

EURO	No.	Type	lemmet/blade/lame/Klinge L cm
57,00	150.032	4518/16 "Flexibel"	16
62,50	150.036	4518/20 "Flexibel"	20



**(N) KOKSBIJL**

- (E) CLEAVER
- (F) COUPERET
- (D) HACKMESSER

EURO	No.	Type	lemmet/blade/lame/Klinge L cm
57,00	150.210	4680/16	16
71,00	150.212	4680/20	20



**(N) KARBONADEBIJL**

- (E) CUTLET CHOPPER
- (F) COUPERET
- (D) HACKBEIL

EURO	No.	Type	lemmet/blade/lame/Klinge L cm
81,00	150.216	4685/19	19





**(N) WIEGMES**

- (E) MINCING KNIFE
- (F) HACHOIR BERCEUSE
- (D) WIEGEMESSER

No.	Type	lemmet/blade/lame/Klinge L cm
150.230	4732	23

EURO
47,50

**(N) OESTERMES**

- (E) OYSTER OPENER
- (F) COUTEAU À HÛÎTRES
- (D) AUSTERNÖFFNER

No.	Type	Type
150.236	4281	<b>A</b>
150.237	4282	<b>B</b>
016.052		<b>C</b>

EURO
38,50
32,50
5,95

**(N) APPELBOOR**

- (E) APPLE CORER
- (F) VIDE POMME
- (D) APFELENTKERNER

No.	Type	Ø cm
150.264	4245	1,5
150.265	4246	2,0

EURO
6,85
8,25

**(N) FOU DRAAL - leeg**

- (E) KITCHEN WALLET - empty
- (F) TROUSSE SOUPLE - vide
- (D) FUTTERAL - leer

No.	open/ouverte/offen cm
007.015	50x46

EURO
20,40

**(N) MESSENFODRAAL - leeg**

- (E) KNIFE WALLET - empty
- (F) TROUSSE À COUTEAUX - vide
- (D) MESSERFUTTERAL - leer

No.	Type	Cap.
150.140	7370	6
150.142	7371	9

EURO
18,85
23,95

**(N) KOKSMAP - leeg**

- (E) CHEFS ATTACHE - empty
- (F) MALLETTE DE CHEF - vide
- (D) KOCHKOFFER - leer

No.	Type	Cap.
150.146	7378/A	10
150.147	7377/B	12

EURO
39,50
32,50



Ⓝ **MESSENBLOK - inhoud: groentemes, officemes, puntkoksmes, broodmes, koksmes, aanzetstaal en keukenschaar**

ⓔ KNIFEBLOCK - content: paring knife, utility knife, pointed slicer, bread knife, cooks knife, sharpening steel and kitchen shears

ⓕ BLOC À COUTEAUX - contenu: couteau à légumes, couteau d'office, couteau tranchelard, couteau à pain, couteau de chef, fusil et siceaux de cuisine

ⓓ MESSERBLOCK - Inhalt: Gemüsemesser, Spickmesser, Tranchiermesser, Brottmesser, Kochmesser, Wetzstahl und Küchenschere

EURO	No.	Cap.
255,00	150.510	8

CLASSIC



Ⓝ **MESSENBLOK - inhoud: groentemes, officemes, puntkoksmes, broodmes, koksmes, aanzetstaal en keukenschaar**

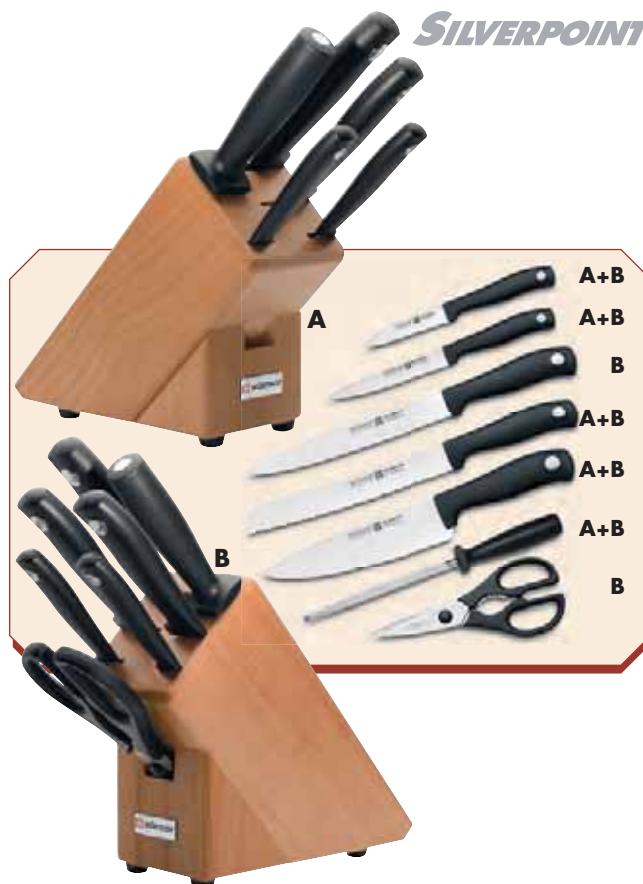
ⓔ KNIFEBLOCK - content: paring knife, utility knife, pointed slicer, bread knife, cooks knife, sharpening steel and kitchen shears

ⓕ BLOC À COUTEAUX - contenu: couteau à légumes, couteau d'office, couteau tranchelard, couteau à pain, couteau de chef, fusil et siceaux de cuisine

ⓓ MESSERBLOCK - Inhalt: Gemüsemesser, Spickmesser, Tranchiermesser, Brottmesser, Kochmesser, Wetzstahl und Küchenschere

EURO	No.	Cap.
279,00	150.515	8

SILVERPOINT



Ⓝ **MESSENBLOK - inhoud A: groentemes, officemes, broodmes, aanzetstaal en koksmes. B: zelfde + hammes en keukenschaar**

ⓔ KNIFEBLOCK - contents A: paring knife, utility knife, bread knife, sharpening steel and cooks knife. B: same + slicer and kitchen shears

ⓕ BLOC À COUTEAUX - contenu A: couteau à légumes, couteau d'office, couteau à pain, fusil et couteau de chef. B: le même + couteau à jambon et siceaux de cuisine

ⓓ MESSERBLOCK - Inhalt A: Gemüsemesser, Spickmesser, Brottmesser, Wetzstahl und Kochmesser. B: Ähnlich + Schinkenmesser und Küchenschere

EURO	No.	Type	Cap.
99,00	150.497	A	6
139,00	150.498	B	8

**NEW!**

Ⓝ **MESSENBLOK - polypropyleen dradenblok, voor eenvoudige opslag van messen zonder de messen te beschadigen, inhoud: officemes 9 cm, broodmes 20 cm, koksmes 20 cm, universeelmes 13 cm, vleesmes 20 cm**

ⓔ KNIFE BLOCK - polypropylene wires block, for an easy storage of knives without damaging the blades contents: paring knife 9 cm, bread knife 20 cm, cooks knife 20 cm, utility knife 13 cm, slicer 20 cm

ⓔ BLOC À COUTEAUX - composé d'une multitude de fils en polypropylène, tout en protégeant le tranchant, contenu: couteau d'office 9 cm, couteau à pain 20 cm, couteau de chef 20 cm, couteau de cuisine 13 cm, trancheur 20 cm

ⓓ MESSERBLOCK - Bürsteneinsatz aus feinen Kunststoffborsten, zur einfachen Lagerung der Messer ohne Beschädigung der Messer. Inhalt: Gemüsemesser 9 cm, Brotmesser 20 cm, Kochmesser 20 cm, Spickmesser 13 cm, Schinkenmesser 20 cm

No.	Ø cm	H cm
008.005	11	23

EURO
58,00



Ⓝ **MESSESET KAI - 5-delig set (officemes 10 cm, universeelmes 15 cm, koksmes 20 cm, santokumes 16 cm, vleesmes 23 cm) inclusief messenfoudraal**

ⓔ KNIFE ROLLS AND BAGS KAI - 5-piece set (paring knife 10 cm, pointed slicer 15 cm, chefs knife 20 cm, Santoku knife 16 cm, beef knife 23 cm) including Knife bags

ⓔ TROUSSE À COUTEAUX KAI - 5-pièces (couteaux d'office 10 cm, couteaux tranchelard 15 cm, couteau de chef 20 cm, couteau Santoku 16 cm, couteau à viande 23 cm), trousse à couteaux inclus

ⓓ MESSERTASCHEN KAI - 5-teiliges Set (Spickmesser 10 cm, Tranchiermesser 15 cm, Kochmesser 20 cm, Santokumesser 16 cm, Fleischmesser 23 cm) einschliesslich Messertaschen

No.	cm
046.105	19(H)x46x6

EURO
205,00



Ⓝ **KOKSKOFFER - 17-delig**

ⓔ CHEF'S ATTACHE - 17-pieces

ⓔ MALLETTE DE CHEF - 17-pièces

ⓓ KOCHKOFFER - 17-teilig

No.	Type	cm
150.149	9778	8,5(H)x31x45

EURO
575,00

Ⓝ **MESSENBLOK - roestvrijstaal met krop, inhoud: officemes, fileermes, puntkoksmes, broodmes, koksbijl, aanzetstaal en messenblok**

ⓔ KNIFE BLOCK - stainless steel with bolster, contents: paring knife, fillet knife, pointed slicer, bread knife, cooks chopper, sharpening steel and knife block

ⓔ BLOC À COUTEAUX - inox avec mitre, contenu: couteau d'office, couteau filet, couteau tranchelard, couteau à pain, couperet, fusil de chef et bloc à couteau

ⓓ MESSERBLOCK - Rostfreier Stahl mit Manschette, Inhalt: Officemesser, Filiermesser, Tranchiermesser, Brotmesser, Hackmesser, Wetstaal und Messerblock

No.	Cap.
721.012	7

EURO
81,00





# WÜSTHOF

**(N) DUNSCHILLER**

(E) POTATO PEELER

(F) ÉPLUCHEUR

(D) SPARSCHÄLER

EURO	No.	Type
6,95	150.266	4072

**(N) CITROENTREKKER**

(E) LEMON DECORATOR

(F) DÉCORE-CITRON

(D) APFELSINENSCHÄLER

EURO	No.	Type
10,85	150.268	4076

**(N) CITROENTREKKER**

(E) LEMON DECORATOR

(F) DÉCORE-CITRON

(D) APFELSINENSCHÄLER

EURO	No.	Type
10,85	150.270	3066 Vertic.

**(N) POMMES PARISIENNE BOOR**

(E) MELON BALLER

(F) CUILLER À POMMES PARISIENNES

(D) KARTOFFELAUSSTECHEUR

EURO	No.	Type	Ø mm bollen
10,95	150.240	4240	10
10,95	150.242	4240	15
10,95	150.244	4240	18
10,95	150.246	4240	22
10,95	150.248	4240	25
10,95	150.250	4240	30
15,75	150.252*	4241	22/25

\* **dubbel**/double/doppelt

**(N) SAMBALTREKKER/ZESTEUR**

(E) LEMON PEELER

(F) ZESTEUR

(D) ZITRONENSCHABER

EURO	No.	Type
10,95	150.260	3086

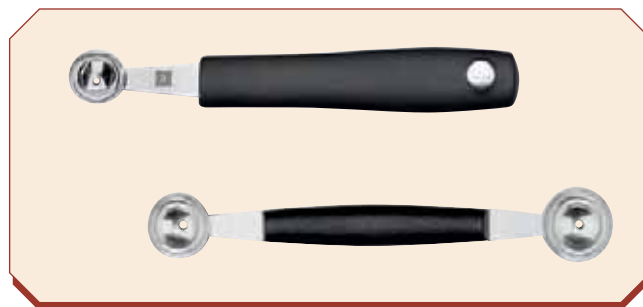
**(N) KEUKENMESSEN SET - keukenmessenset, 3-delig, bevat: universeelmes 3003 (10 cm), groentenmesje 3013 (10 cm), aardappelmesje 3033 (6 cm)**

(E) PARING KNIFE SET - 3 pieces paring knife set, contains: serrated paring knife 3003 (10 cm), paring knife 3013 (10 cm), peeling knife 3033 (6 cm)

(F) ENSEMBLE DE COUTEAUX DE CUISINE - ensemble 3 couteaux de cuisine, contient: couteau universel 3003 (10 cm), couteau à légumes 3013 (8 cm), couteau à éplucher 3033 (6 cm)

(D) KÜCHENMESSER SET - Küchenmesser Set, 3 teilig, enthält: Universalmesser 3003 (10 cm), Gemüsemesser 3013 (8 cm), Schälmesser 3033 (6 cm)

EURO	No.	Type
12,75	150.350	9333





**(N) SAMBALTREKKER/ZESTEERMES**

- (E) LEMON PEELER/ZESTEUR
- (F) ZESTEUR
- (D) ZITRONENDEKORMESSER

No.	L cm tot.
004.013	14

EURO  
5,90



**(N) CITROENTREKKER**

- (E) LEMON DECORATOR
- (F) DECORE-CITRON
- (D) APFELSINENSCHÄLER

No.	L cm tot.
004.011	15
004.012	15

EURO

004.011	15	- voor rechtshandige pour droitier	- for right-handed- für rechtshändigen	3,80
004.012	15	- snede verticaal - coupe vertical	- cut vertical - Schnitt vertikal	3,80



**(N) DUNSCHILLER**

- (E) PARER
- (F) ÉPLUCHEUR
- (D) SPARSCHÄLER

No.	L cm tot.	Type
004.010	17	econome
003.001	17	nogent

EURO

004.010	17	econome	5,95
003.001	17	nogent	2,85



**(N) AARDAPPELMES**

- (E) PARING KNIFE
- (F) COUTEAU À EPLUCHER
- (D) KARTOFFELSCHÄLMESSER

No.	L cm tot.	Type
003.004	18	A
006.042	18	B

EURO

003.004	18	A	4,80
006.042	18	B	6,45



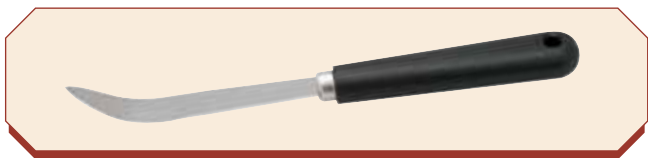
**(N) AARDAPPELMES**

- (E) PARING KNIFE
- (F) COUTEAU À ÉPLUCHER
- (D) KARTOFFELSCHÄLMESSER

No.	L cm tot.	Type
006.043	15	A
003.013	19	B

EURO

006.043	15	A	6,45
003.013	19	B	4,80



**(N) GRAPEFRUITMES**

- (E) GRAPE FRUIT KNIFE
- (F) COUTEAU À PAMPLEMOUSSE
- (D) GRAPEFRUITMESSER

No.	lemmet/blade/lame/Klinge L cm
816.001	17

EURO

816.001	17	7,95
---------	----	------



**(N) TOMATENMES**

- (E) TOMATO SLICER
- (F) COUTEAU SCIE À TOMATES
- (D) TOMATENMESSER

No.	L cm tot.
008.008	22

EURO

008.008	22	10,85
---------	----	-------

**NEW!**

**(N) BROODGOLFMES**

(E) BREAD KNIFE

(F) COUTEAU À PAIN

(D) BROTMESSER

EURO	No.	lemmet/blade/lame/Klinge L cm
7,95	744.100	20



**(N) BROODGOLFMES**

(E) BREAD KNIFE

(F) COUTEAU À PAIN

(D) BROTMESSER

EURO	No.	lemmet/blade/lame/Klinge L cm
5,95	125.006	20



**(N) BROODGOLFMES**

(E) BREAD KNIFE

(F) COUTEAU À PAIN

(D) BROTMESSER

EURO	No.	lemmet/blade/lame/Klinge L cm
21,25	006.045	21



**(N) VLEESMES**

(E) BEEF KNIFE

(F) COUTEAU À VIANDE

(D) FLEISCHMESSER

EURO	No.	lemmet/blade/lame/Klinge L cm
19,75	006.047	20



**(N) OFFICEMES - voorzien van microkartel**

(E) UTILITY KNIFE - micro serrated blade

(F) COUTEAU D'OFFICE IDEAL - lame micro dentée

(D) SPICKMESSER - micro Wellenschliff

EURO	No.	lemmet/blade/lame/Klinge L cm
8,35	003.020	9
11,75	003.021	11



**(N) OFFICEMES**

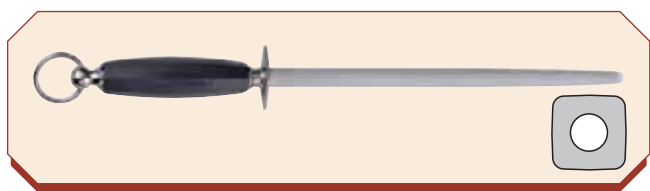
(E) UTILITY KNIFE

(F) COUTEAU D'OFFICE IDEAL

(D) SPICKMESSER

EURO	No.	lemmet/blade/lame/Klinge L cm
8,35	822.001	10





**(N) KOKSMES**

- (E) CHEFS KNIFE
- (F) COUTEAU DE CUISINE
- (D) KOCHMESSER

No.	lemmet/blade/lame/Klinge L cm	EURO
005.022	15	39,00
005.024	20	51,00
005.026	25	65,00
005.028	30	89,00

**(N) VLEESVORK - recht model**

- (E) KITCHEN/MEAT FORK - straight model
- (F) FOURCHETTE DE CUISINE - modelle droit
- (D) FLEISCHGABEL - gerades Modell

No.	L cm	EURO
005.007	30	28,75

**(N) AANZETSTAAL**

- (E) SHARPENING STEEL
- (F) FUSIL DE CHEF
- (D) ABZIEHSTAHL

No.	L cm	EURO
003.010	43	27,50

**(N) VISONTSCHUBBER - aluminium, met roestvrijstaal mes**

- (E) FISH SCALER - aluminium, with special stainless steel blade
- (F) ECAILLEUR À POISSON - aluminium, avec lame spéciale en inox
- (D) FISCHENTSCHUPPER - Aluminium, mit Spezialklinge aus CNS

No.	L cm	EURO
016.030	21	11,95

**(N) KEUKENROLHOUDER - vervaardigd uit geborsteld roestvrijstaal en slagvast kunststof**

- (E) KITCHEN ROLL HOLDER - brushed stainless steel and plastic
- (F) DÉROULEUR À ESSUIE-TOUT - en acier inox
- (D) KÜCHENROLLENHALTER - aus CNS und Kunststoff

No.	Ø cm	H cm	EURO
130.195	17	36	27,90

**(N) KNIKPALET - roestvrijstaal**

(E) TURNING SPATULA - stainless steel

(F) PELLE - inox

(D) WINKELPALETTE - CNS

EURO	No.	L cm tot.	Type
13,85	003.007	27	<b>A</b>
11,95	003.017	27	<b>B</b>

**(N) BAKSPAAN - roestvrijstaal**

(E) SLOTTED TURNER - stainless steel

(F) PELLE AJOURÉE - inox

(D) FISCHBACKSCHAUFEL - CNS

EURO	No.	L cm tot.	Type
14,25	003.008	28	<b>A</b>
12,60	003.018	28	<b>B</b>

**(N) PANNENKOEKMES - roestvrijstaal**

(E) OMELETTE KNIFE - stainless steel

(F) COUTEAU COUDE À CRÊPES - inox

(D) WINKELPALETTE - CNS

EURO	No.	lemmet/blade/lame/Klinge L cm
29,00	013.001	26
32,50	013.002	20

**(N) GLACEERMES - roestvrijstaal**

(E) SPATULA - stainless steel

(F) PALETTE-SPATULE - inox

(D) PALETTE - CNS

EURO	No.	lemmet/blade/lame/Klinge L cm
7,85	007.001	12
8,75	007.002	15
9,25	007.003	18
10,85	007.004	21
12,00	007.005	23
14,00	007.006	25
18,00	007.008	30

**(N) GLACEERMES/KNIKPALET - roestvrijstaal, met lineaal 18 cm**

(E) SPATULA - stainless steel, with ruler 18 cm

(F) PALETTE-SPATULE - inox, avec regle 18 cm

(D) PALETTE - CNS, mit lineal 18 cm

EURO	No.	Type	lemmet/blade/lame/Klinge L cm
6,15	016.105	<b>A</b>	26
6,15	016.106	<b>B</b>	26

**(N) PLAATMES - staal**

(E) SCRAPING KNIFE - carbon steel

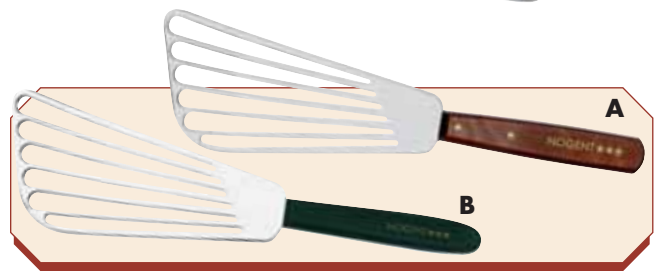
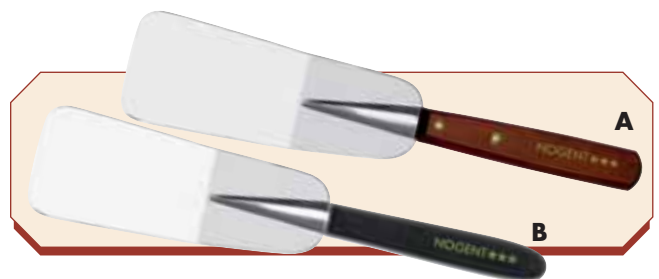
(F) PALETTE-TRIANGLE - acier carbon

(D) SPACHTEL - Normalstahl

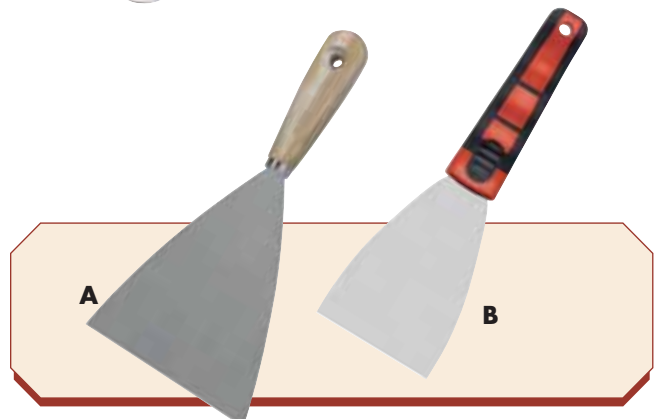
EURO	No.	Type	lemmet/blade/lame/Klinge B cm
0,95	807.001	<b>A</b>	8
1,10	807.002	<b>A</b>	10
1,30	807.003	<b>A</b>	12

**ROESTVRIJSTAAL/STAINLESS STEEL/INOX/CNS**

EURO	No.	Type	lemmet/blade/lame/Klinge B cm
3,25	807.011	<b>B</b>	8
3,70	807.012	<b>B</b>	10
4,50	807.013	<b>B</b>	12



**WESTMARK**



**NEW!**

**(N) MESSENSLIJPER - voor het slijpen van uw messen, met sleutelring**

- (E) KNIFE SHARPENER - to sharpen your knives, with key ring
- (F) AIGUISEUR RAPIDE - pour affûter vos couteaux, avec porte clés
- (D) MESSERSCHLEIF GERÄT - zum schärfen Ihre Messer, mit schlüsselring

No.	cm
008.015	2(H)x6,5x3,5

EURO
10,45

**NEW!**

**(N) MESSENSLIJPER - 2 stappen voor het slijpen van uw messen, met ergonomisch handvat en antislip kussentjes voor controle**

- (E) KNIFE SHARPENER - 2 steps to sharpen your knives, with Ergonomic handle and non slip pads for control
- (F) AIGUISEUR RAPIDE - 2 étapes pour affûter vos couteaux, avec une poignée ergonomique et patins anti dérapant pour contrôle
- (D) MESSERSCHLEIF GERÄT - 2 Schritte zum schärfen Ihre Messer, mit ergonomischen Griff und Anti-Rutsch-Pads für die Kontrolle

No.	cm
085.010	6(H)x19x5

EURO
8,75

**WESTMARK**

**(N) MESSENSLIJPER - slechts 3 stappen voor het slijpen van uw messen, met ergonomisch handvat en antislip kussentjes voor controle**

- (E) KNIFE SHARPENER - just 3 steps to sharpen your knives, with Ergonomic handle and non slip pads for control
- (F) AIGUISEUR RAPIDE - seulement 3 étapes pour affûter vos couteaux, avec une poignée ergonomique et patins anti dérapant pour contrôle
- (D) MESSERSCHLEIF GERÄT - nur 3 Schritte zum schärfen Ihre Messer, mit ergonomischen Griff und Anti-Rutsch-Pads für die Kontrolle

No.	cm
016.160	7(H)x20x5

EURO
17,95



**(N) MESSENSLIJPER - met roestvrijstalen voet voor montage op een werkblad, gemakkelijk in gebruik en door slijpmechanisme van extra gehard staal geschikt voor alle soorten messen**

- (E) KNIFE SHARPENER - with stainless steel base for table mounting, adapted to all work methods because it is easily manipulated by hand, due to the exceptional hardness of the steel it will sharpen all knives
- (F) AIGUISEUR RAPIDE - appareil avec socle inox, convient à toutes les méthodes de travail, avec une dureté exceptionnelle de trempe l'acier l'affilage de tous les coutaux est possible
- (D) MESSERSCHLEIF GERÄT - mit CNS Fuss für mehrere Arbeitsmethoden, bedienungsfreundlich und ausgeführt mit gehärtet Stahl gibt die möchlichkeit fast alle Messer zu schleifen

No.	cm
020.050	18(H)x22x15

EURO
75,00



**(N) AANZETSTEEN - grove en fijne kant**

- (E) WHETTING STONE - coarse and fine side
- (F) PIERRE À AFFUTER - un coté grain gros, autre coté grain fin
- (D) SCHLEIFSTEIN - eine Seite grobkörnig, andere Seite feinkörnig

No.	cm
813.001	2,5(H)x15x5
813.002	2,5(H)x20x5

EURO
19,00
25,00

**(N) KAASSCHAAF - kunststof handvat, roestvrijstaal mes**

- (E) CHEESE SLICER - plastic handle, stainless steel knife  
 (F) COUPE FROMAGE - manche à plastique, couteau à inox  
 (D) KÄSEHOBEL - Kunststoff stiel mit CNS Messer

EURO	No.	L cm	Type
5,25	016.055	20	<b>lang lemmet</b> /long blade long lame/lange Klinge
2,95	064.055	17	<b>kort lemmet</b> /short blade petit lame/Kurze Klinge



**(N) KAASMES - roestvrijstaal**

- (E) CHEESE KNIFE - stainless steel  
 (F) COUPEAU À FROMAGE - inox  
 (D) KÄSEMESSER - CNS

EURO	No.	L cm	snede/edge/tranchant/Schnittflach L cm
14,25	885.071	33	15
107,00	885.043*	55	39

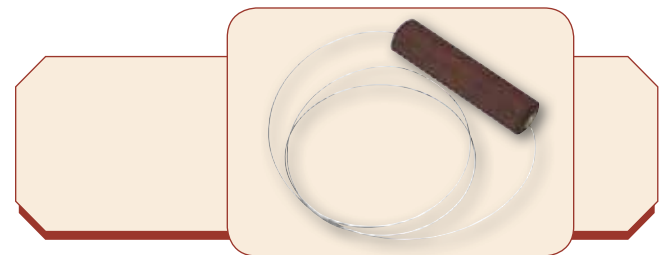
\* kunststof greep/plastic grip/manche plastique/Kunststoff Griffe



**(N) KAASTREKdraad**

- (E) CHEESE CUTTING WIRE  
 (F) FIL À FROMAGE  
 (D) KÄSESCHNEIDEDRAHT

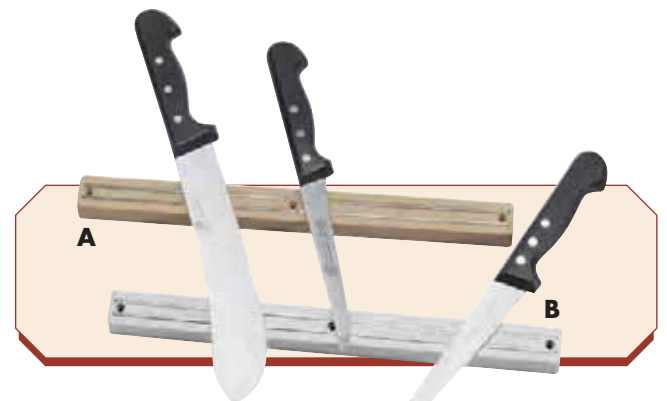
EURO	No.	L cm (ca.)
3,60	849.001	120



**(N) MESSENMAGNEET - kunststof basis, 2 magneetstrippen**

- (E) MAGNETIC KNIFE RACK - plastic base, 2 magnetic strips  
 (F) PORTE-COUTEAUX MAGNÉTIQUE - base plastique, 2 barres magnétiques  
 (D) MAGNET-MESSERHALTER - Kunststoff, mit 2 Magnetbalken

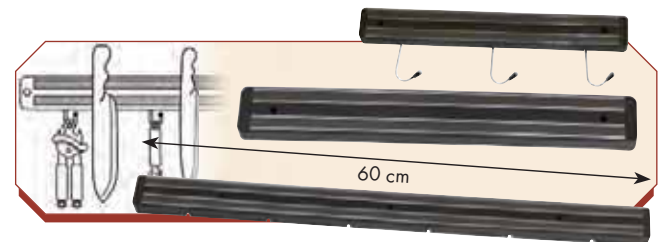
EURO	No.	L cm	Type
14,00	019.001	35	<b>A</b>
13,00	019.002	35 Economy	<b>B</b>



**(N) MESSENMAGNEET - kunststof basis, 2 magneetstrippen en ophanghaken**

- (E) MAGNETIC KNIFE RACK - plastic base, 2 magnetic strips and hooks  
 (F) PORTE-COUTEAUX MAGNÉTIQUE - base plastique, 2 barres magnétiques et crochets  
 (D) MAGNET-MESSERHALTER - Kunststoff, mit 2 Magnetbalken und Haken

EURO	No.	L cm
7,75	125.033	30
9,45	125.145	45
11,70	125.160	60

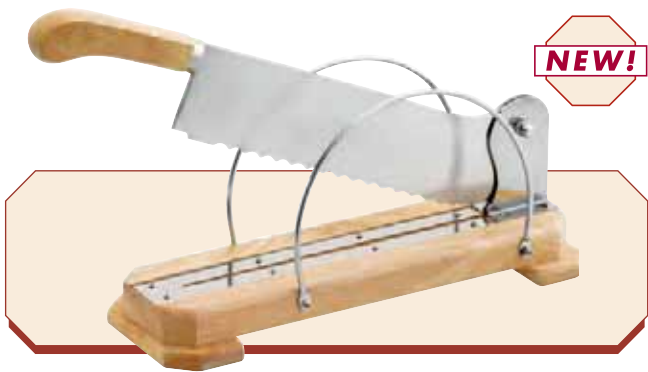


**(N) MESSENREK - roestvrijstaal, hangend model**

- (E) HANGING KNIFE RACK - stainless steel, pending type  
 (F) PORTE-COUTEAUX - inox, modèle pendant  
 (D) MESSERHALTER - CNS, Hängen Modell

EURO	No.	cm
67,00	818.001	30(H)x33x13



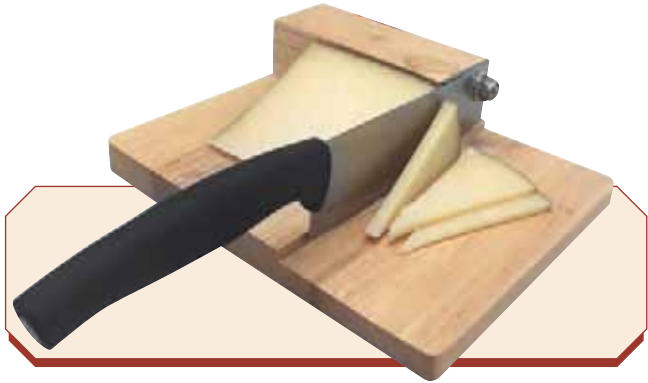
**NEW!**

**(N) BROODSNIJDER - houten basis en roestvrijstaal mes**

- (E) BREAD SLICER - wooden base and stainless steel blade
- (F) COUPE PAIN - socle bois et lame inox
- (D) BROTSCHNEIDER - Holzsockel und Klinge aus CNS

No.	H cm	cm	mes/blade lame/Klinge L cm
208.120	15	40x11	35

EURO  
67,00



**(N) KAASSNIJDER - houten snijplank met roestvrijstaal mes met kunststof handvat**

- (E) CHEESE CUTTINGBOARD - wooden cutting board with stainless steel knife with plastic handle
- (F) COUPE DE FROMAGE - planche à découper en bois avec couteau en acier inoxydable avec manche en plastique
- (D) KÄSE SCHNEIDEBRETT - Holz-Schneidebrett mit Edelstahl Messer mit Kunststoffgriff

No.	cm
220.060	6(H)x22x29

EURO  
23,50



**(N) KAAS/PATE SNIJDER - geheel roestvrijstaal uitvoering, uitermate geschikt voor Mozzarella en pate's**

- (E) CHEESE/PATE CUTTER - completely stainless steel version, very suitable for mozzarella and Pate
- (F) COUPE FROMAGE/FOIE GRAS - complètement en acier inoxydable, destinée à la mozzarella et Pate
- (D) KÄSE/PATE SCHNEIDER - komplett Edelstahl-Ausführung, sehr geeignet für Mozzarella und Pate

No.	H cm	cm	draad/wire fil/Draht L cm
208.115	3	27x22,5	14

EURO  
25,50

208.116 **set à 5 snijdraad**/set of 5 cutting wire  
lot de 5 fils/satz of 5 Schneidedraht

7,25

**NEW!**

**(N) KAASSNIJDER - kunststof**

- (E) CHEESE CUTTER - plastic
- (F) COUPE FROMAGE - plastique
- (D) KÄSE/PATE SCHNEIDER - Kunststoff

No.	H cm	cm	draad/wire fil/Draht L cm
885.060	13	32x40	62

EURO  
91,00

885.061 **set à 6 snijdraad**/set of 6 cutting wire  
lot de 6 fils/satz of 6 Schneidedraht

21,95



**(N) FRANSE KAAS GUILLOTINE - met marmeren plateau**

- (E) FRENCH CHEESE GUILLOTINE - with marble plateau
- (F) COUPE-ROQUEFORT - modèle guillotine, avec socle marbre
- (D) KÄSESCHNEIDER - Arbeitsplatte in Marmor

**LA ROQUEFORTAISE**

No.	H cm	plank/board socle/Brett Ø cm	draad/wire fil/Draht L cm
020.040	34	25	30

EURO  
129,00

020.043 **snijdraad**/cutting wire  
fil à couper/Schneidedraht

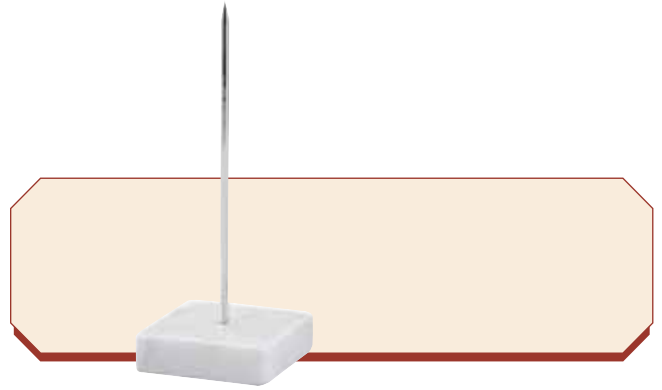
0,90



**(N) BONNENPRIKKER - marmereen voet, roestvrijstaal**

- (E) FILING PIN - marble base, stainless steel  
 (F) PIQUE-FICHES - socle marbre, inox  
 (D) BON-AUFSPIESSER - Marmorfuss, CNS

EURO	No.	H cm
12,60	020.005	15



**(N) BONNENPRIKKER - roestvrijstaal**

- (E) FILING PIN - stainless steel  
 (F) PIQUE-FICHES - inox  
 (D) BON-AUFSPIESSER - CNS

EURO	No.	H cm
6,30	145.105	16



**(N) BONNENHOUDER - gesatineerd aluminium**

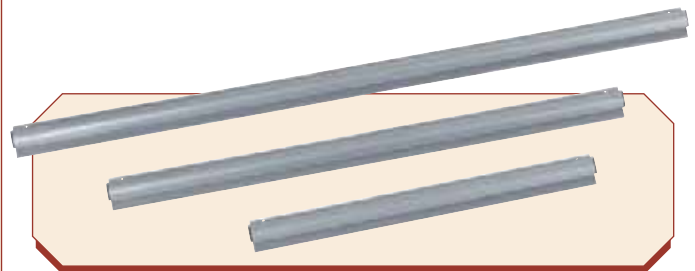
- (E) TABGRABBER - satined aluminium  
 (F) PORTE FICHES - aluminium satiné  
 (D) BON-HALTER - satiniertes Aluminium

EURO	No.	L cm
5,95	093.100	30,0
6,95	093.101	45,5
9,75	093.102	61,0
13,95	093.103	91,5
19,50	093.104	122,0



**MEMOMAXX**

EURO	No.	L cm
43,50	040.400	50
54,00	040.401	75
64,00	040.402	100

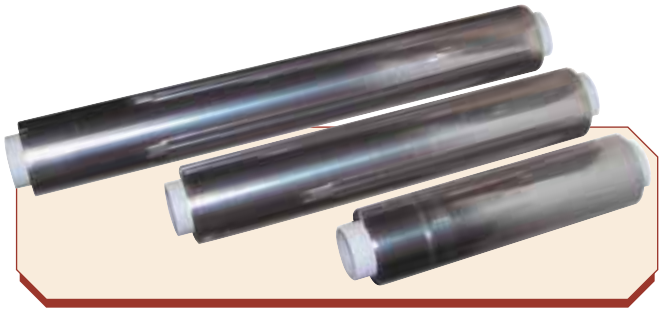


**(N) BONNENHOUDER - hoogwaardig wit kunststof**

- (E) TAB-GRABBER - made of first-class white plastic  
 (F) PORTE FICHES - qualité supérieure plastique, blancs  
 (D) BON-HALTER - aus erstklassigem weiss Kunststoff

EURO	No.	L cm
10,00	125.050	50
12,00	125.075	75
16,00	125.100	100





**(N) FOLIE DISPENSER - metaal geëpoxeerd, inclusief kartelmes**

- (E) CLINGFILM TEAR OFF DISPENSER - epoxied, saw included
- (F) DISTRIBUTEUR FILM ALIMENTAIRE - epoxy, lame crantée inclusés
- (D) FOLIEN ABREISSVORRICHTUNG - epoxiertem, mit Sage

No.	folie/clingfilm film alimentaire/Folien cap.	cm	EURO
075.030	30 cm	8,5(H)x34x16	20,50
075.045	45 cm	8,5(H)x49x16	25,50
075.060	60 cm	8,5(H)x64x16	28,75

**(N) VERSHOUD FOLIE - hoge kwaliteit folie (PVC), extra sterk, ademend, grote rekbaarheid**

- (E) CLINGFILM - high quality clingfilm (PVC), extra strong, breathable, high stretchability
- (F) FILM ALIMENTAIRE - haute qualité (PVC), extra résistant, perméable à l'air, grande extensibilité
- (D) FOLIEN - hochwertigen Film (PVC), extra stark, atmungsaktiv, hohe Dehnbarkeit

No.	breedte/width largeur/Breite cm	lengte/length longeur/Lauflänge mtr.	EURO
075.001	30	300	5,80
075.002	45	300	8,25
075.003	60	300	11,25

**(N) ALUMINIUM FOLIE - hoge kwaliteit folie, extra sterk, per rol verpakt in dispenserdoos**

- (E) ALUMINIUM CLING FILM - high quality cling film, extra strong, each rol in dispenser box
- (F) PAPIER ALUMINIUM - de très bonne qualité, chaque rouleau se trouvant dans une boîte de distribution
- (D) ALUMINIUM FOLIE - Qualität Folie, extra stark, jeder rol verpackt in Spenderbox

No.	breedte/width largeur/Breite cm	lengte/length longeur/Lauflänge mtr.	EURO
075.010	30	250	19,25
075.011	40	200	23,75
075.012	50	150	23,25

**(N) FOLIE DISPENSER - metaal geëpoxeerd, inclusief kartelmes**

- (E) CLINGFILM TEAR OFF DISPENSER - epoxied, saw included
- (F) DISTRIBUTEUR FILM ALIMENTAIRE - epoxy, lame crantée inclusés
- (D) FOLIEN ABREISSVORRICHTUNG - epoxiertem, mit Sage

No.	folie/clingfilm film alimentaire/Folien cap.	cm	EURO
024.030	30 cm	8,5(H)x34x16	38,50
024.045	45 cm	8,5(H)x49x16	43,00

**(N) VERSHOUD FOLIE - hoge kwaliteit folie (PE) voor dispenser, extra sterk, ook geschikt voor vette producten**

- (E) CLINGFILM - high quality clingfilm (PE) for dispenser, extra strong, usable also for greasy products
- (F) FILM ALIMENTAIRE - en qualité (PE) pour le distributeur, superpuissant, utilisable aussi pour les produits gras
- (D) FOLIEN - Qualität folien (PE) für die dispenser, extra stark, verwendbar auch für schmierige Produkte

No.	breedte/width largeur/Breite cm	lengte/length longeur/Lauflänge mtr.	EURO
024.031	30	300	11,50
024.046	45	300	16,30

**(N) Uiteraard zijn de *CaterChef* snijbladen gefabriceerd uit hoogwaardig hogedruk polyethyleen (HDPE 500) en standaard voorzien van anti-slip voetjes en fraai afgeronde hoeken (40 mm dik niet afgerond)**

**(E) *CaterChef* cutting boards are made under high-pressure of first-class polyethylene (HDPE 500), delivered standard with anti-slip pads and all sizes, with exception of 40 mm thick, have handsomely rounded corners**

**(F) Les planches à découper *CaterChef* sont fabriquées à haute tension de polyéthylène d'une qualité supérieure (HDPE 500), standard avec ventouses de fixation et avec des coins arrondis (avec exception des planches épais 40 mm)**

**(D) *CaterChef* Schneideplatten werden aus erstklassigen hochdruck Polyäthylén (HDPE 500) hergestellt, standard versehen mit rutschfesten Stiften und (mit Ausnahme von den 40 mm dicken Platten) schön abgerundeten Ecken**

## SNIJBLADEN / CUTTING BOARDS / PLANCHES A DECOUPER / SCHNEIDEPLATTEN

**(N) WIT - (kaas, brood)**

**(E) WHITE - (cheese, bread)**

**(F) BLANCHE - (fromage, pain)**

**(D) WEISS - (Käse, Brot)**



EURO	No.	vlak cm/plain sans rainure/glatt	met geul cm/grooved avec rainure/mit Safrille
10,95	882.001	2(H)x40x25	
16,40	882.002	2(H)x50x30	
22,90	882.003	2(H)x60x35	
18,85	882.004	2(H)x53x32,5 (1/1GN)	
13,10	882.011		2(H)x40x25
18,55	882.012		2(H)x50x30
25,50	882.013		2(H)x60x35
21,00	882.014		2(H)x53x32,5 (1/1GN)
34,00	882.005	4(H)x50x30	
45,00	882.006	4(H)x60x33	
36,50	882.015		4(H)x50x30
47,00	882.016		4(H)x60x33

**(N) ROOD - (vlees)**

**(E) RED - (meat)**

**(F) ROUGE - (viande)**

**(D) ROT - (Fleisch)**



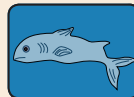
EURO	No.	vlak cm/plain sans rainure/glatt	met geul cm/grooved avec rainure/mit Safrille
10,95	882.241	2(H)x40x25	
16,40	882.251	2(H)x50x30	
22,90	882.261	2(H)x60x35	
18,85	882.271	2(H)x53x32,5 (1/1GN)	
13,10	882.242		2(H)x40x25
18,55	882.252		2(H)x50x30
25,50	882.262		2(H)x60x35
21,00	882.272		2(H)x53x32,5 (1/1GN)
34,00	882.281	4(H)x50x30	
45,00	882.291	4(H)x60x33	
36,50	882.282		4(H)x50x30
47,00	882.292		4(H)x60x33

**(N) BLAUW - (vis)**

**(E) BLUE - (fish)**

**(F) BLEU - (poisson)**

**(D) BLAU - (Fisch)**



EURO	No.	vlak cm/plain sans rainure/glatt	met geul cm/grooved avec rainure/mit Safrille
10,95	882.341	2(H)x40x25	
16,40	882.351	2(H)x50x30	
22,90	882.361	2(H)x60x35	
18,85	882.371	2(H)x53x32,5 (1/1GN)	
13,10	882.342		2(H)x40x25
18,55	882.352		2(H)x50x30
25,50	882.362		2(H)x60x35
21,00	882.372		2(H)x53x32,5 (1/1GN)
34,00	882.381	4(H)x50x30	
45,00	882.391	4(H)x60x33	
36,50	882.382		4(H)x50x30
47,00	882.392		4(H)x60x33

**CaterChef**



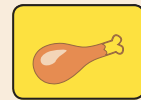
**Andere maten ook leverbaar op aanvraag/Other sizes available on request**  
Autres dimensions disponibles aussi/Andere Größen auch erhältlich

**HACCP**
**(N) GROEN - (fruit/groente)****(E) GREEN - (fruit/vegetables)****(F) VERT - (fruit/légumes)****(D) GRÜN - (Früchte/Gemüse)**

No.	<b>vlak cm</b> /plain sans rainure/glatt	<b>met geul cm</b> /grooved avec rainure/mit Safrille	EURO
882.441	2(H)x40x25		10,95
882.451	2(H)x50x30		16,40
882.461	2(H)x60x35		22,90
882.471	2(H)x53x32,5 <b>(1/1GN)</b>		18,85
882.442		2(H)x40x25	13,10
882.452		2(H)x50x30	18,55
882.462		2(H)x60x35	25,50
882.472		2(H)x53x32,5 <b>(1/1GN)</b>	21,00
882.481	<b>4(H)x50x30</b>		34,00
882.491	<b>4(H)x60x33</b>		45,00
882.482		<b>4(H)x50x30</b>	36,50
882.492		<b>4(H)x60x33</b>	47,00

**(N) BRUIN - (worst/gebraden vlees)****(E) BROWN - (sausage/roast)****(F) BRUN - (saucisson/rôti)****(D) BRAUN - (Wurst/Gebratenes)**

No.	<b>vlak cm</b> /plain sans rainure/glatt	<b>met geul cm</b> /grooved avec rainure/mit Safrille	EURO
882.541	2(H)x40x25		10,95
882.551	2(H)x50x30		16,40
882.561	2(H)x60x35		22,90
882.571	2(H)x53x32,5 <b>(1/1GN)</b>		18,85
882.542		2(H)x40x25	13,10
882.552		2(H)x50x30	18,55
882.562		2(H)x60x35	25,50
882.572		2(H)x53x32,5 <b>(1/1GN)</b>	21,00
882.581	<b>4(H)x50x30</b>		34,00
882.591	<b>4(H)x60x33</b>		45,00
882.582		<b>4(H)x50x30</b>	36,50
882.592		<b>4(H)x60x33</b>	47,00

**(N) GEEL - (gevogelte)****(E) YELLOW - (poultry)****(F) JAUNE - (volaille)****(D) GELB - (Geflügel)**

No.	<b>vlak cm</b> /plain sans rainure/glatt	<b>met geul cm</b> /grooved avec rainure/mit Safrille	EURO
882.641	2(H)x40x25		10,95
882.651	2(H)x50x30		16,40
882.661	2(H)x60x35		22,90
882.671	2(H)x53x32,5 <b>(1/1GN)</b>		18,85
882.642		2(H)x40x25	13,10
882.652		2(H)x50x30	18,55
882.662		2(H)x60x35	25,50
882.672		2(H)x53x32,5 <b>(1/1GN)</b>	21,00
882.681	<b>4(H)x50x30</b>		34,00
882.691	<b>4(H)x60x33</b>		45,00
882.682		<b>4(H)x50x30</b>	36,50
882.692		<b>4(H)x60x33</b>	47,00

Andere maten ook leverbaar op aanvraag/Other sizes available on request  
Autres dimensions disponibles aussi/Andere Größen auch erhältlich

**(N) Uiteraard zijn de *CaterChef* snijbladen gefabriceerd uit hoogwaardig hogedruk polyethyleen (HDPE 500) en standaard voorzien van anti-slip voetjes en fraai afgeronde hoeken (40 mm dik niet afgerond)**

**(E) *CaterChef* cutting boards are made under high-pressure of first-class polyethylene (HDPE 500), delivered standard with anti-slip pads and all sizes, with exception of 40 mm thick, have handsomely rounded corners**

**(F) Les planches à découper *CaterChef* sont fabriquées à haute tension de polyéthylène d'une qualité supérieure (HDPE 500), standard avec ventouses de fixation et avec des coins arrondis (avec exception des planches épais 40 mm)**

**(D) *CaterChef* Schneideplatten werden aus erstklassigen hochdruck Polyäthylen (HDPE 500) hergestellt, standard versehen mit rutschfesten Stiften und (mit Ausnahme von den 40 mm dicken Platten) schön abgerundeten Ecken**

## SNIJBLADEN / CUTTING BOARDS / PLANCHES A DECOUPER / SCHNEIDEPLATTEN

**(N) MARMER - glad**

**(E) MARBLE - plain**

**(F) MARBRE - sans rainure**

**(D) MARMOR - glatt**

EURO	No.	cm
10,95	882.190	2(H)x40x25
16,85	882.191	2(H)x50x30
19,30	882.192	2(H)x53x32,5 (1/1GN)
23,60	882.193	2(H)x60x35

**(N) PAARS - anti-allergeen, glad**

**(E) PURPLE - anti-allergen, plain**

**(F) VIOLET - anti-allergène, sans rainure**

**(D) VIOLETT - anti-allergen, glatt**

EURO	No.	cm
11,80	882.741	2(H)x40x25
17,70	882.751	2(H)x50x30
20,50	882.771	2(H)x53x32,5 (1/1GN)
23,60	882.761	2(H)x60x35

**(N) SNIJBLADEN BASIC - geheel glad zonder voetjes, hierdoor aan beide zijde te gebruiken**

**(E) CUTTING BOARD BASIC - without anti-slip pads, so they can be used on both sides**

**(F) LES PLANCHES À DÉCOUPER BASIC - sans ventouses, pour usage les deux côtés**

**(D) SCHNEIDPLATTEN BASIC - ohne Füßen, zu gebrauchen auf beiden Seiten**

EURO	No.	cm
12,95	882.115	1,5(H)x50x30
12,95	882.215	1,5(H)x50x30
12,95	882.315	1,5(H)x50x30
12,95	882.415	1,5(H)x50x30
12,95	882.515	1,5(H)x50x30
12,95	882.615	1,5(H)x50x30
77,00	882.915	set à 6 stuks/pcs./Stk.

**ZWART/BLACK/NOIR/SCHWARZ**

12,95 882.815 1,5(H)x50x30

**CaterChef**



**BASIC**



**Andere maten ook leverbaar op aanvraag/Other sizes available on request**  
Autres dimensions disponibles aussi/Andere Größen auch erhältlich

**HACCP**


Andere maten ook leverbaar op aanvraag/Other sizes available on request  
Autres dimensions disponibles aussi/Andere Größen auch erhältlich

Ⓝ **SNIJBLADEN - voldoen aan alle HACCP voorschriften i.v.m. het voorkomen van bacteriële kruisbesmetting, zonder voetjes**

ⓔ CUTTING BOARDS - complying with all HACCP directions, among other things about the preventions of bacterial cross-contamination, without anti-slip pads

ⓔ PLANCHES À DECOUPER - satisfont aux tous exigences HACCP, e.a. l'empêchement de contamination bactérienne, sans ventouses

ⓓ SCHNEIDEPLATTEN - entsprechen allen HACCP Vorschriften, u.a. zum Vorbeugen von bakterieller Kontamination, ohne Füßchen

No.		cm
882.600	set à 6 stuks./pcs./Stk.	1(H)x35x24







EURO
29,50

Ⓝ **SNIJBLADEN - uiteraard zijn de snijbladen gefabriceerd uit hoogwaardig hogedruk polyethyleen (HDPE 500), zonder voetjes, hierdoor aan beide zijde te gebruiken, 1 zijde met geul**

ⓔ CUTTING BOARD - made under high-pressure of first-class polyethylene (HDPE 500), without anti-slip pads, so they can be used on both sides, with rill on one side

ⓔ LES PLANCHES À DECOUPER - sont fabriquées à haute tension de polyéthylène d'une qualité supérieure (HDPE 500), sans ventouses, pour usage les deux côtés, avec une rainure

ⓓ SCHNEIDEPLATTEN - aus erstklassigem Hochdruck Polyäthylen (HDPE 500) hergestellt, ohne Füßen, zu gebrauchen auf beiden Seiten, eine seite mit Safrille

No.		cm
882.091		1,5(H)x45x30
882.092		1,5(H)x45x30
882.093		1,5(H)x45x30
882.094		1,5(H)x45x30
882.095		1,5(H)x45x30
882.096		1,5(H)x45x30
882.090	set à 6 stuks./pcs./Stk.	

EURO
14,40

14,40
-------

14,40
-------

14,40
-------

14,40
-------

14,40
-------

85,00
-------

Ⓝ **SNIJBLADEN STANDAARD - geschikt voor 6 snijbladen**

ⓔ STORAGE RACK FOR CUTTING BOARDS - can hold up to 6 cutting boards

ⓔ PORTE-PLANCHES À DECOUPER - peut tenir jusqu'à 6 planches

ⓓ SCHNEIDEPLATTEN-STÄNDER - für 6 Schneideplatten

No.		cm
882.099		47(H)x30x23

EURO
29,00

**(N) De White & Black range is vervaardigd uit hogedruk polyethyleen (HDPE 500) en is standaard voorzien van anti-slipvoetjes. Neemt geen vocht op en zijn smaak- en reukloos**

**(E) The carving boards, cutting boards and chopping-boards are made under high-pressure of first-class polyethylene (HDPE 500). Delivered standard with anti-slip pads, and are moisture resistant and tasteless as well as odourless**

**(F) Les planches à trancher et planches à découper sont fabriquées à haute tension de polyéthylène d'une qualité supérieure (HDPE 500), standard avec ventouses de fixation. Résistance à l'humidité, sans odeur ni goût**

**(D) Tranchierplatten, Schneideplatten und Hackblock werden aus erstklassigem Hochdruck Polyäthylen (HDPE 500) hergestellt. Werden Standard versehen mit rutschfesten Stiften**

**(N) SNIJBLAD - rond, met geul**

**(E) CUTTING BOARD - round, grooved**

**(F) PLANCHE À DÉCOUPER - ronde, avec rainure**

**(D) SCHNEIDEPLATTE - rund, mit Safrille**

EURO	No.	kleur/color/couleur/Farbe	H cm	Ø cm
10,95	882.620	wit/white/blanc/weiss	1,5	30
10,95	882.621	zwart/black/noir/schwarz	1,5	30

**(N) TRANCHEER/BUFFETPLANK - met geul, aan een zijde gekant**

**(E) CARVING BOARD - table edge holding strip, grooved**

**(F) PLANCHE À TRANCHER - butée de fixation, avec rainure**

**(D) TRANCHIERPLATTE - Tischkant-Anschlagleiste, mit Safrille**

EURO	No.	kleur/color/couleur/Farbe	cm
29,50	882.610	wit/white/blanc/weiss	5(H)x50x37
29,50	882.611	zwart/black/noir/schwarz	5(H)x50x37

**(N) TRANCHEERPLANK/SNIJPLANK - aan 2 zijden gekant**

**(E) CARVING BOARD/CUTTING BOARD - table edge holding strip**

**(F) PLANCHE À DÉCOUPER/TRANCHER - butée de fixation**

**(D) TRANCHIER-/SCHNEIDEPLATTE - 2 seitig Anschlagleiste**

EURO	No.	kleur/color/couleur/Farbe	cm
51,00	882.630	wit/white/blanc/weiss	9(H)x60x40
51,00	882.631	zwart/black/noir/schwarz	9(H)x60x40

**(N) SNIJWERKUNIT - met geul, voor het direct in een 1/3 GN bak verwerken van de te versnijden producten, ideaal voor mise en place werkzaamheden, wordt zonder GN bak geleverd**

**(E) CUTTING BOARD UNIT - grooved, perfect for finishing direct cut products into a GN 1/3 container, very effective when used for mise en place work, delivery without GN pan**

**(F) TABLE POUR DÉCOUPER - avec rainuré, permet de couper les produits directement au dessus du bac 1/3 GN, c'est parfait pour les exercices tous les mise en place, livrée sans bac GN**

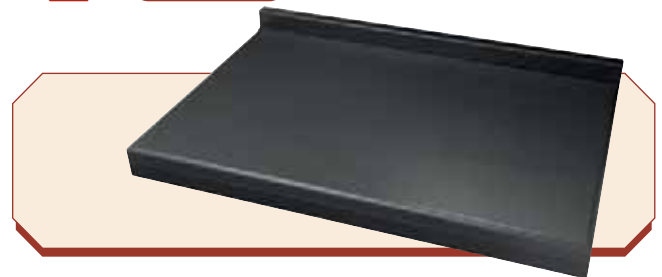
**(D) SCHNEIDEPLATTE-TISCH - mit Safrille, Perfekt für direkten Aufschnitt in ein 1/3 GN Behälter, sehr wirksam für Vorbereitungsarbeit, Lieferung ohne GN Behälter**

EURO	No.	kleur/color/couleur/Farbe	cm
46,50	882.025	wit/white/blanc/weiss	11(H)x65x40
46,50	882.026	zwart/black/noir/schwarz	11(H)x65x40

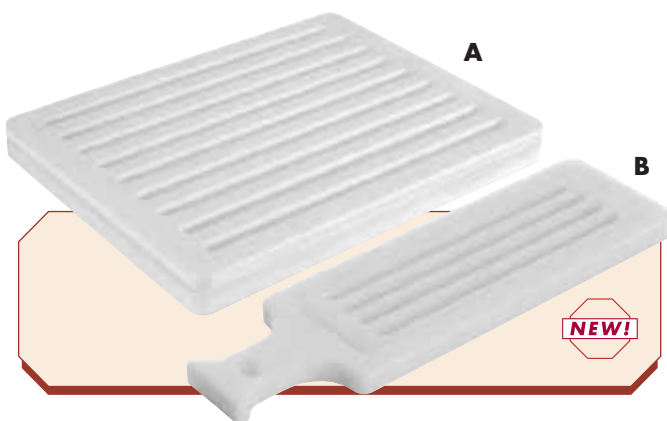
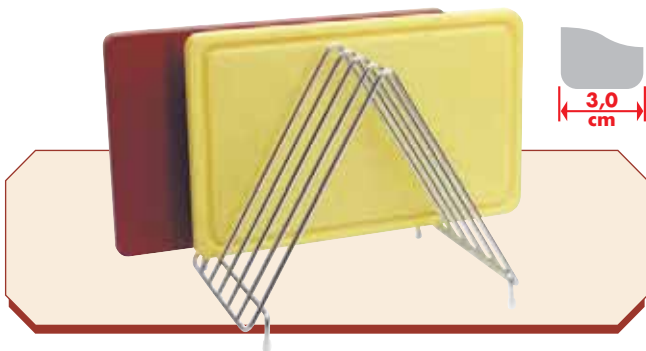
**CaterChef®**

**White & Black**

**HACCP**



**Andere maten ook leverbaar op aanvraag/Other sizes available on request**  
Autres dimensions disponibles aussi/Andere Größen auch erhältlich

**HACCP**


**(N) SNIJBLADEN STANDAARD - hoogwaardig hogedruk polyethyleen (HDPE 500), geschikt voor 6 snijbladen**

(E) STORAGE RACK FOR CUTTING BOARDS - high-pressure polyethylene(HDPE 500), for up to 6 cutting boards

(F) PORTE-PLANCHES À DÉCOUPER - haute tension de polyéthylène (HDPE 500), peut tenir jusqu'à 6 planches

(D) SCHNEIDEPLATTEN-STÄNDER - Hochdruck Polyäthylen (HDPE 500), für 6 Schneideplatten

No.	kleur/color/couleur/Farbe	cm
882.070	zwart/black/noir/schwarz	17(H)x32x18

EURO
28,00

**MODEL WAND/WALL/PARO/WAND**

No.	kleur/color/couleur/Farbe	cm
882.075	wit/white/blanc/weiss	59(H)x 7x19

EURO
38,00

**(N) SNIJBLADEN STANDAARD - verchromd, geschikt voor 6 snijbladen**

(E) STORAGE RACK FOR CUTTING BOARDS - chromed, can hold up to 6 cutting boards

(F) PORTE-PLANCHES À DÉCOUPER - chromé, peut tenir jusqu'à 6 planches

(D) SCHNEIDEPLATTEN-STÄNDER - chromiert, für 6 Schneidplatten

No.	cm
125.200	27(H)x24x24

EURO
12,95

**(N) SNIJBLADEN STANDAARD - geheel roestvrijstaal, geschikt voor 6 snijbladen**

(E) STORAGE RACK FOR CUTTING BOARDS - stainless steel, can hold up to 6 cutting boards

(F) PORTE-PLANCHES À DÉCOUPER - inox, peut tenir jusqu'à 6 planches

(D) SCHNEIDEPLATTEN-STÄNDER - CNS, für 6 Schneideplatten

No.	cm
110.100	28(H)x31x26

EURO
16,50

**(N) POLIJSTSCHAAF - voor hygiënisch reinigen en polijsten van nylon snijbladen**

(E) POLISHING PLANE - for cleaning and polishing of nylon cutting boards

(F) RABOT POLISSOIR - pour nettoyer et polir des planches à découper en nylon

(D) POLIERHOBEL - zum Reinigen und Polieren von Schneideplatten, aus Nylon

No.	cm
882.700	9(H)x17x9

EURO
49,50

**(N) BROODSNIJPLANK - van hoogwaardig hogedruk polyethyleen (HDPE 500), met kruimelvanger**

(E) BREAD CUTTING BOARD - made under high-pressure of first-class polyethylene (HDPE 500), with crumb catcher

(F) PLANCHE À PAIN - fabriquées à haute tension de polyéthylène d'une qualité supérieure (HDPE 500) avec dessus amovible

(D) BROTSCHNEIDPLATTE - aus erstklassigem Hochdruck Polyäthylen (HDPE 500) hergestellt, mit Krümelschale

No.	Type	cm	H cm
882.110	A	43x32	4
882.105	B	50x15	2,5

EURO
47,00
24,50



**(N) TRANCHEERPLANK/SNIJPLANK - uit kops acaciahout**

(E) CARVING BOARD/CUTTING BOARD - made from acacia wood

(F) PLANCHE À DÉCOUPER/TRANCHER - en acacia

(D) TRANCHIER-/SCHNEIDEBRETT - aus acacia

EURO	No.	cm	H cm
37,00	072.101	51x38	4,5
53,00	072.103	60x46	4,5



**(N) TRANCHEERPLANK/SNIJPLANK - uit kops beukenhout**

(E) CARVING BOARD/CUTTING BOARD - made from beechwood

(F) PLANCHE À DÉCOUPER/TRANCHER - en hêtre

(D) TRANCHIER-/SCHNEIDEBRETT - aus Buchen

EURO	No.	cm	H cm
35,00	440.015	45x35	4



**(N) TRANCHEERPLANK/SNIJPLANK - uit kopshout, aan 2 zijden gekant, een zijde met sapgeul**

(E) CARVING BOARD/CUTTING BOARD - made from wood, table edge holding strip, one side with groove

(F) PLANCHE À DÉCOUPER/TRANCHER - butée de fixation, une cote avec rainure

(D) TRANCHIER-/SCHNEIDEBRETT - 2 seitig Anschlagleiste, ein seite mit Safrille

EURO	No.	cm	H cm
63,00	892.090	60x40	7,0
38,00	892.092	39x39	4,5



**ZASSENHAUS**



**Rubberwood**

**(N) BROODSNIJPLANK - met kruimelvanger**

(E) BREAD CUTTING BOARD - with crumb catcher

(F) PLANCHE À PAIN - avec dessus amovible

(D) BROTSCHNEIDEBRETT - mit Krümelschale

EURO	No.	cm	H cm
13,95	072.110	38x26	2



**(N) BROODSNIJPLANK - met kruimelvanger**

(E) BREAD CUTTING BOARD - with crumb catcher

(F) PLANCHE À PAIN - avec dessus amovible

(D) BROTSCHNEIDEBRETT - mit Krümelschale

EURO	No.	cm	H cm
21,50	892.095	42x28	2



**ZASSENHAUS**



**Rubberwood**