

GLATTER SCHLIFF

Schneider bietet Ihnen den perfekten Klingenschliff für jeden Einsatzbereich und jede Anforderung. Wählen Sie aus einer Vielzahl von Klingenformen- und -längen.

SMOOTH BLADE

Schneider provides perfect blades for all types of applications and requirements. Take your pick from a variety of blade shapes and lengths.



HACCP-KENNZEICHNUNG Verwendungsgebiet:	
● schwarz	Allgemein
● rot	Rohes Fleisch
● blau	Fisch
● grün	Obst und Gemüse
● gelb	Geflügel
● braun	gekochte Lebensmittel
○ weiss	Backwaren / Milchprodukte

HACCP-MARKING Area of use:	
● black	General
● red	Raw Meat
● blue	Fish
● green	Fruits and vegetables
● yellow	Poultry meat
● brown	Cooked food
○ white	Bakery and dairy products



DE	KOCHMESSER – BREITE KLINGE
GB	CHEF'S KNIVES – WIDE BLADE
IT	COLTELLI DA CUCINA – LAMA LARGA
ES	CUCHILLO COCINERO DE HOJA ANCHA

	#		↗ mm*	
<input checked="" type="checkbox"/>	260800	● schwarz / black	200	6
<input checked="" type="checkbox"/>	260801	● schwarz / black	260	6
<input checked="" type="checkbox"/>	260802	● schwarz / black	310	6
<input checked="" type="checkbox"/>	260804	● rot / red	160	6
<input checked="" type="checkbox"/>	260812	● rot / red	200	6
<input checked="" type="checkbox"/>	260805	● blau / blue	160	6
<input checked="" type="checkbox"/>	260813	● blau / blue	200	6
<input checked="" type="checkbox"/>	260806	● grün / green	160	6
<input checked="" type="checkbox"/>	260814	● grün / green	200	6
<input checked="" type="checkbox"/>	260803	● gelb / yellow	160	6
<input checked="" type="checkbox"/>	260811	● gelb / yellow	200	6
<input checked="" type="checkbox"/>	260807	● braun / brown	160	6
<input checked="" type="checkbox"/>	260815	● braun / brown	200	6



↗ mm*: Klingenlänge / blade length