



Pflegehinweis:

Alle Messer und Paletten sind grundsätzlich spülmaschinengeeignet.

Die Reinigung in der Spülmaschine ist durch die heute zum Einsatz kommenden Reinigungsmittel jedoch wesentlich aggressiver als die Reinigung von Hand.

Speisemittelreste wie Obstsäuren, hochkonzentriertes Reinigungsmittel oder langes Verbleiben der Messer im heißen Dampf kann auf den Klingen zu Flecken bzw. im schlimmsten Fall zu Rostbildung führen.

Gleichzeitig führen starke chemische Reinigungsmittel zu einem elektrochemischen Abbau der Schneide.

Daher empfehlen wir die Reinigung sofort nach Gebrauch per Hand unter fließendem Wasser mit einem sanften Lappen und einem milden Reinigungsmittel.

Durch ein anschließend sorgfältiges trocken wischen der Messer mit einem weichen Tuch nach dem Reinigen, werden Flecken auf der Klinge vermieden. Außerdem wird die Schneide geschont und bleibt länger scharf.



DE	PIZZAWENDER
GB	PIZZA FLIPPER
IT	SPATOLA PER PASTICCIO E PIZZA
ES	ESPÁTULA PIZZA

	#	↗ mm*		
<input checked="" type="checkbox"/>	260000	110	6	



DE	PFANNENWENDER
GB	PAN FLIPPER
IT	SPATOLA HAMBURGER
ES	ESPÁTULA HAMBURGER

	#	↗ mm*		
<input checked="" type="checkbox"/>	260010	240	6	

DE	PALETTEN STUMPF
GB	SPATULAS BLUNT
IT	SPATOLE SMUSSATE
ES	ESPÁTULA SIN FILO



	#	↗ mm*		
<input checked="" type="checkbox"/>	260035	115 – "MINI"	6	

<input checked="" type="checkbox"/>	260030	160	6	
<input checked="" type="checkbox"/>	260031	210	6	
<input checked="" type="checkbox"/>	260032	260	6	
<input checked="" type="checkbox"/>	260033	310	6	
<input checked="" type="checkbox"/>	260034	360	6	



↗ mm*: Klingenlänge / blade length