



SCHNEIDWAREN

CUTLERY PRODUCTS



ENTSCHEIDUNG FÜR QUALITÄT



Werkzeug von Profis für Profis.

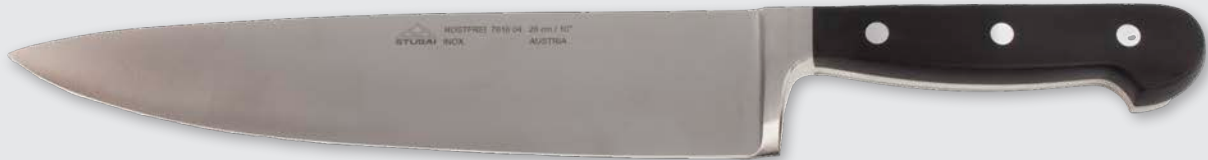
Tools from professionals
for professionals.

ENTSCHEIDUNG FÜR QUALITÄT

© unsplash.com/@kate5oh3

Artikel	Seite	Artikel	Seite	Artikel	Seite
A					
Abhäutemesser	17, 18	Küchengabel, geschmiedet	9	V	
Allzweckmesser	31	Küchenmesser, gerader Rücken	27, 31	Verkaufskarton mit Gemüsemesser, 30-tlg.	29
Allzweckschärfgerät	9	Küchenmesser, mittelspitz	28, 31	Verkaufskarton mit Kartoffelschäler, 50-tlg.	12
Alu-Kochkoffer Junior, leer	24	Küchenmesser mit Wellenschliff, mit Edelholzgriff	33	Viertelmondmesser	35
Alu-Kochkoffer Meister, 8-tlg.	24	Küchenmesser ohne Wellenschliff, mit Edelholzgriff	33	Vorlegegabel	32
Alu-Kochkoffer Meister, 11-tlg.	25	L			
Alu-Kochkoffer Meister, leer	24	Lachsmesser	8	Weitzahl, rund	9
Alu-Messerkoffer, komplett, mit Einsatz	25	Lebensmittelpachtel, rostfrei	14	Winkelpalette mit 4 Schlitzen	8
Apfelstecher	13	Ledermesser	35	Wurstgabel, gerade	32
Ausbeinmesser	17, 18	Lochscheiben	20, 21	Wurststuffer	21
Ausbeinmesser, gerade	17	M			
Ausbeinmesser, geschmiedet	6	Messerblock groß, bestückt	10	Z	
Ausbeinmesser, geschwungen	17	Messerblock groß, leer	11	Ziseliermesser	14
B					
Backschaufel, verzinkt	8	Messerblock klein, bestückt	10	Zitronenschaber	14
Block-, Bank- und Schlachtmesser	17, 18	Messerblock klein, leer	10		
Brotmesser mit Edelholzgriff	34	Messerset, 3-tlg.	34		
Brotsäge	27, 31	Messerset "Lady Line"	29		
Brotsäge, geschmiedet	7	Messerset "Serie Tirol"	32		
Buchbindermesser	35	N			
Buntschneidmesser	6	Nudelhackl	15		
Butterroller	13	Nudelmesser	15		
F					
Filiermesser, flexibel	7	O			
Fischpinzette aus Edelstahl	13	Orangenschäler	13		
Fleischerstechmesser	17	P			
Fleischerstichmesser	18	Palette	8, 32		
Fleischerstreicher	9	Palette breit, gekröpft, elastisch	8		
Fleischerstreicher, flachoval	9	Palette, gekröpft, elastisch	8		
Fleischhaken	22	Palette, geschmiedet	7		
Fleischmaschinenmesser	20	Pellkartoffelgabel	13		
Fruchtdekorierer	14	Pizzaschneider	14		
G					
Gemüsemesser	27	Pizzasapachtel	14		
Gemüsemesser, gerade Schneide	30	Profi-Kochmesser, gestanzt	6		
Gemüsemesser mit 2 Spitzen, mit Edelholzgriff	33	R			
Gemüsemesser mit Edelholzgriff	33	Reinigungsspachtel mit rotem Heft	15		
Gemüsemesser mit feiner Welle	30	Rolltasche, 4-tlg.	34		
Gemüsemesser, mittelspitz	30	Rolltasche, 6-tlg.	12		
Gemüsemesser mit Welle	27, 30	Rolltasche für 6 Teile, leer	11		
Grapefruitmesser	14	Rolltasche für 7 Küchenhilfsgeräte, bestückt	12		
Grillspieß	15	Rolltasche für 7 Küchenhilfsgeräte, leer	11		
H					
Hackbeil	19, 20	Rolltasche für 8 Teile, leer	11		
Hackbeil, schwere Ausführung, mit Holzgriff	19	S			
Hackbeil, schwere Ausführung, mit PP-Griff	19	Santokumesser, geschmiedet	7		
J					
Jagdmesser	34	Schinken- und Aufschnittmesser, rund	19		
Jausenbrett	11	Schweineborstenschaber	22		
Jausenmesser	11	Spalter	20		
K					
Kartoffelschäler, doppelschneidig	12	Spickmesser, geschmiedet	6		
Kartoffelschäler mit Wippe	13	Spicknadel	22		
Kartoffel- und Melonenlöffel, beidseitig	13	Steakmesser	8		
Kartoffel- und Melonenlöffel, einseitig	13	Steakmesser, poliert	8		
Käsemesser	28	Stechmesser	17, 18		
Kochmesser	31	Streicher mit Diamantbeschichtung	9		
Kochmesser breit, geschmiedet	7	T			
Kochmesser mit Edelholzgriff	33	Tafelstreicher	9		
Kochmesser, mittelspitz	28	Tomatenmesser, geschmiedet	6		
Kochmesser schmal, geschmiedet	7	Tomatenmesser mit 2 Spitzen	30		
Konditorsägemeser	7	Tomatenmesser mit Edelholzgriff	33		
Korkenzieher	15	Tomatenmesser mit Welle, 2 Spitzen	27		
		Torten- und Aufschnittmesser	19		
		Tourniermesser, geschmiedet	6		
		Tourniermesser / Schälmesser	6		
		Trischi-Fleischerahle	21		

Item	Page	Item	Page	Item	Page
A					
All-purpose knife	31	Knife block empty, small	10	S-Hook	22
All-purpose sharpener	9	Knife set, 3 pcs.	34	Skewer	15
Aluminium chef's case "Junior", empty	24	Knife set "Lady Line"	29	Skinning knife	17
Aluminium chef's case "Junior", complete with insert, 13 pcs.	25	Knife set "Tyrol"	32	Skinning knife	18
Aluminium chef's case "Master", 8 pcs.	24	L			
Aluminium chef's case "Master", 11 pcs.	25	Larding knife, forged	6	Snack board	11
Aluminium chef's case "Master", empty	24	Larding needle	22	Snack knife	11
Apple corer	13	Leather knife	35	Spatula	8, 32
B					
Bird's beak peeling knife	6	Lemon scraper	14	Spatula, bent, elastic	8
Bird's beak peeling knife, forged	6	M			
Boning knife	17	Meat awl	21	Spatula, bent, elastic, broad	8
Boning knife	18	Meat mincingmaschine knives	20	Spatula, bent, with 4 slots	8
Boning knife, curved	17	Melon spoon, stainless, double-sided	13	Spatula, forged	7
Boning knife, forged	6	Melon spoon, stainless, one-sided	13	Spatula, galvanized	8
Boning knife, straight	17	N			
Bookbinder's knife	35	Noodle hatchet	15	Splitter	20
Bread knife with hardwood handle	34	Noodle knife	15	Steak knife	8
Butcher's knife	17, 18	O			
Butcher's steel	9	Orange peeler	13	Steak knife, polished	8
Butcher's steel, flat oval	9	P			
Butter curler	13	Paring knife	27	Tomato knife, forged	6
C					
Cake slicer, serrated edge	19	Paring knife, lightly serrated	30	Tomato knife, serrated, two tips	27
Cheese knife	28	Paring knife, medium pointed	30	Tomato knife with hardwood handle	33
Chef's knife forged	7	Paring knife, serrated	27, 30	Tomato knife with two tips	30
Chef's knife, medium pointed	28	Paring knife, straight edge	30	Turkey and salmon slicer	8
Cleaning spatula with red handle	15	Paring knife with hardwood handle	33	T	
Cleaver	19, 20	Perforated disc	20		
Cleaver, heavy type	19	Perforated disc	20, 21		
Cleaver with PP handle	19	Pizza cutter	14		
Confectioner's knife	7	Pizza spatula	14		
Cook's knife with hardwood handle	33	Pork bristle scraper	22		
Corkscrew	15	Potato peeler	13		
D					
Decorating knife	6, 14	Potato peeler, double edged	12		
Display carton with paring knife, 30 pcs.	29	Potato peeling fork	13		
Display carton with potato peeler, 50 pcs.	12	Professional chef's knife, stamped	6		
F					
Fileting knife flexible, forged	7	Q			
Fish pincers, high quality steel	13	Quarter-moon knife	35		
Food spatula stainless	14	R			
Fruit decorator	14	Roastbeef slicer, serrated edge, round	19		
G					
Grapefruit knife	14	Roastbeef slicer, serrated edge, round, broad	19		
H					
Hunting knife	34	Roll-up bag, 8pcs., empty	11		
K					
Kitchen fork, forged	9	Roll-up bag for kitchen utensils, 7pcs., complete	12		
Kitchen knife	31	Roll-up bag for kitchen utensils, 7pcs., empty	11		
Kitchen knife, medium pointed	28	Roll-up bag for knives, 4pcs., complete	34		
Kitchen knife, medium pointed	31	Roll-up bag for knives, 6pcs., complete	12		
Kitchen knife, straight back	27	Roll-up bag for knives, 6pcs., empty	11		
Kitchen knife, straight back	31	S			
Kitchen knife without serration, with hardwood handle	33	Sandwich knife, forged	7		
Kitchen knife with serration, with hardwood handle	33	Santoku knife, forged	7		
Knife block complete, large	10	Sausage fork, straight	32		
Knife block complete, small	10	Sausage prod	21		
Knife block empty, large	11	Serrated bread knife	27		
		Serrated bread knife	31		
		Serrated bread knife, forged	7		
		Serving fork	32		
		Serving fork, curved	28		
		Serving fork, straight	28		
		Serving fork with hardwood handle	33		
		Sharpening steel	9		
		Sharpening steel, round	9		
		Sharpening steel with diamond coating	9		



KLINGE | BLADE

Rostfreier Chrom-Molybdän-Edelstahl, aus einem Stück geschmiedet, besonders schneidhaltig durch Spezialhärtung, balligen Schliff und Handabzug, fein poliert.

Stainless chromium-molybdenum stainless steel, forged from one piece, especially strong cutting edge due to special hardening, crowned grinding and hand trigger, finely polished.

GRIF | HANDLE

Spülmaschinenfester, leicht zu reinigender Schutzgriff in handlicher, ergonomischer Form, fugendicht verschweißt, speziell vernietet, entspricht den Lebensmittel- und Hygienevorschriften.

Dishwasher-proof, easy-to-clean, ergonomic handle, seamlessly welded, specially riveted, complies with food and hygiene regulations.

DIE INNOVATION IM BEREICH DER SCHNEIDWAREN | INNOVATION IN THE FIELD OF CUTLERY

Aufgrund der strengen internationalen und EU-Auflagen für Sicherheit und Hygiene hat STUBAI farbige Messergriffe entwickelt. Die verschiedenen Griff-Farben weisen auf den jeweiligen Einsatzbereich hin.

Due to the strict international and EU requirements for safety and hygiene, STUBAI has developed coloured knife handles. The different handle colours indicate the respective field of application.

GEFLÜGEL = GELB POULTRY = YELLOW

- „01“ Zusatz hinter der Artikelnummer
„01“ suffix after the item number



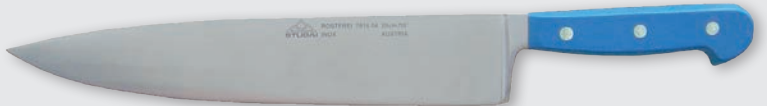
GEMÜSE = GRÜN VEGETABLES = GREEN

- „02“ Zusatz hinter der Artikelnummer
„02“ suffix after the item number



FISCH = BLAU FISH = BLUE

- „03“ Zusatz hinter der Artikelnummer
„03“ suffix after the item number



FLEISCH = ROT MEAT = RED

- „04“ Zusatz hinter der Artikelnummer
„04“ suffix after the item number



Gastro | Gastronomy

Nr. 7619 Spickmesser, geschmiedet
No. 7619 Larding knife, forged



Art. Nr. Art. No.	Gewicht Weight	Länge Length	Farbe Colour	Farbbedeu- tung Colour meaning	Länge in Zoll Length in inch		EAN 9802793
7619 02	70 g	100 mm	schwarz black		4 "	1	701585
7619 0202	70 g	100 mm	grün green	Gemüse Vegetables	4 "	1	832494
7619 0203	70 g	100 mm	blau blue	Fisch Fish	4 "	1	832500
7619 03	66 g	125 mm	schwarz black		4,5 " 4.5 "	1	701592

Mit Polyoxymethylengriff.
With polyoxymethylene handle.

Nr. 7612 Tomatenmesser, geschmiedet
No. 7612 Tomato knife, forged



Art. Nr. Art. No.	Gewicht Weight	Länge Length	Länge in Zoll Length in inch		EAN 9802793
7612 14	70 g	140 mm	5 "	1	925691

Mit Polyoxymethylengriff.
With polyoxymethylene handle.

Nr. 7817 Buntschneidemesser
No. 7817 Decorating knife



Art. Nr. Art. No.	Gewicht Weight	Länge Length	Länge in Zoll Length in inch		EAN 9802793
7817 01	60 g	100 mm	4 "	1	703459

Mit Polyoxymethylengriff.
With polyoxymethylene handle.

Nr. 7818 Tourniermesser, geschmiedet
No. 7818 Bird's beak peeling knife, forged



Art. Nr. Art. No.	Gewicht Weight	Länge Length	Länge in Zoll Length in inch		EAN 9802793
7818 03	78 g	75 mm	3 "	1	925684

Mit Polyoxymethylengriff.
With polyoxymethylene handle.

Nr. 7818 Tourniermesser / Schälmesser
No. 7818 Bird's beak peeling knife



Art. Nr. Art. No.	Gewicht Weight	Länge Length	Länge in Zoll Length in inch		EAN 9802793
7818 01	50 g	60 mm	2 "	1	703466

Mit Polyoxymethylengriff.
With polyoxymethylene handle.

NUR SOLANGE DER VORRAT REICHT! – ONLY WHILE STOCKS LAST!

Nr. 7591 Ausbeinmesser, geschmiedet
No. 7591 Boning knife, forged



Art. Nr. Art. No.	Gewicht Weight	Länge Length	Farbe Colour	Farbbedeu- tung Colour meaning	Länge in Zoll Length in inch		EAN 9802793
7591 23	140 g	130 mm	schwarz black		5 "	1	704265
7591 2301	140 g	130 mm	gelb yellow	Geflügel Poultry	5 "	1	832562
7591 2302	140 g	130 mm	grün green	Gemüse Vegetables	5 "	1	832579

Mit Polyoxymethylengriff.
With polyoxymethylene handle.

Nr. 7516 Profi-Kochmesser, gestanzt
No. 7516 Professional chef's knife, stamped



Art. Nr. Art. No.	Gewicht Weight	Länge Length	Länge in Zoll Length in inch		EAN 9802793
7516 26	225 g	260 mm	10 "	1	886855

Mit Polypropylengriff.
With polypropylene handle.

Nr. 7616 Kochmesser breit, geschmiedet
No. 7616 Chef's knife forged



Art. Nr. Art. No.	Gewicht Weight	Länge Length	Farbe Colour	Länge in Zoll Length in inch		EAN 9802793
7616 02	195 g	160 mm	schwarz black	6 "	1	701493
7616 03	275 g	200 mm	schwarz black	8 "	1	701509
7616 04	330 g	260 mm	schwarz black	10 "	1	701516
7616 05	460 g	300 mm	schwarz black	12 "	1	928197
7616 23	310 g	230 mm	schwarz black	9 "	1	701523

Mit Polyoxymethylengriff.
With polyoxymethylene handle.

Nr. 7617 Kochmesser schmal, geschmiedet
No. 7617 Sandwich knife, forged



Art. Nr. Art. No.	Gewicht Weight	Länge Length	Farbe Colour	Länge in Zoll Length in inch		EAN 9802793
7617 02	115 g	160 mm	schwarz black	6 "	1	701530
7617 03	170 g	180 mm	schwarz black	7 "	1	701547
7617 04	170 g	210 mm	schwarz black	8 "	1	701554
7617 06	220 g	260 mm	schwarz black	10 "	1	701561
7617 07	270 g	300 mm	schwarz black	12 "	1	928210

Mit Polyoxymethylengriff.
With polyoxymethylene handle.

Nr. 7618 Filiermesser, flexibel
No. 7618 Filleting knife flexible, forged



Art. Nr. Art. No.	Gewicht Weight	Länge Length	Farbe Colour	Länge in Zoll Length in inch		EAN 9802793
7618 03	150 g	180 mm	schwarz black	7 "	1	701578

Mit Polyoxymethylengriff.
With polyoxymethylene handle.

Nr. 7624 Santokumesser, geschmiedet
No. 7624 Santoku knife, forged



Art. Nr. Art. No.	Gewicht Weight	Länge Length	Länge in Zoll Length in inch		EAN 9802793
7624 18	200 g	180 mm	7 "	1	886848

Mit Polyoxymethylengriff.
With polyoxymethylene handle.

Nr. 7621 Brotsäge, geschmiedet
No. 7621 Serrated bread knife, forged



Art. Nr. Art. No.	Gewicht Weight	Länge Length	Farbe Colour	Länge in Zoll Length in inch		EAN 9802793
7621 21	190 g	200 mm	schwarz black	8 "	1	925707

Mit Polyoxymethylengriff.
With polyoxymethylene handle.

Nr. 7637 Konditorsägemesser
No. 7637 Confectioner's knife



Art. Nr. Art. No.	Gewicht Weight	Länge Length	Länge in Zoll Length in inch		EAN 9802793
7637 26	170 g	260 mm	10 "	1	851082

Mit Polyoxymethylengriff.
With polyoxymethylene handle.

NUR SOLANGE DER VORRAT REICHT! – ONLY WHILE STOCKS LAST!

Nr. 7640 Palette, geschmiedet
No. 7640 Spatula, forged



Art. Nr. Art. No.	Gewicht Weight	Länge Length	Länge in Zoll Length in inch		EAN 9802793
7640 01	165 g	230 mm	9 "	1	846781
7640 02	170 g	260 mm	10 "	1	701653

Mit Polyoxymethylengriff.
With polyoxymethylene handle.

Nr. 7641 Palette
No. 7641 Spatula



Art. Nr. Art. No.	Gewicht Weight	Länge Length	Ausführung Version	Länge in Zoll Length in inch		EAN 9802793
7641 01	110 g	200 mm	PP-Griff PP handle	8 "	1	846941

Mit Polypropylengriff.
With polypropylene handle.

Nr. 7641 Palette, gekröpft, elastisch
No. 7641 Spatula, bent, elastic



Art. Nr. Art. No.	Gewicht Weight	Länge Length	Länge in Zoll Length in inch		EAN 9802793
7641 12	165 g	250 mm	10 "	1	925714

Mit Polyoxymethylengriff.
With polyoxymethylene handle.

Nr. 7641 Palette breit, gekröpft, elastisch
No. 7641 Spatula, bent, elastic, broad



Art. Nr. Art. No.	Gewicht Weight	Länge Length	Länge in Zoll Length in inch		EAN 9802793
7641 22	160 g	125 mm	4,5 " 4.5 "	1	925721

Mit Polyoxymethylengriff.
With polyoxymethylene handle.

Nr. 7641 Winkelpalette mit 4 Schlitz
No. 7641 Spatula, bent, with 4 slots



Art. Nr. Art. No.	Gewicht Weight	Länge Length	Breite Width	Länge in Zoll Length in inch		EAN 9802793
7641 32	90 g	125 mm	50 mm	4,5 " 4.5 "	1	846828

Mit Polyoxymethylengriff.
With polyoxymethylene handle.

Nr. 7750 Backschaufel, verzinkt
No. 7750 Spatula, galvanized



Art. Nr. Art. No.	Gewicht Weight	Länge Length	Farbe Colour	Länge in Zoll Length in inch		EAN 9802793
7750 02	150 g	300 mm	gold	12 "	1	783282

Gold verzinkt.
Gold-plated.

Nr. 7760 Backschaufel, verzinkt
No. 7760 Spatula, galvanized



Art. Nr. Art. No.	Gewicht Weight	Länge Length	Farbe Colour	Länge in Zoll Length in inch		EAN 9802793
7760 02	145 g	300 mm	silber silver	12 "	1	783312

Rostfrei.
Stainless.

Nr. 7622 Steakmesser
No. 7622 Steak knife



Art. Nr. Art. No.	Gewicht Weight	Länge Length	Länge in Zoll Length in inch		EAN 9802793
7622 12	70 g	120 mm	4,5 " 4.5 "	1	846774

Mit Polyoxymethylengriff.
With polyoxymethylene handle.

Nr. 7623 Steakmesser, poliert
No. 7623 Steak knife, polished



Art. Nr. Art. No.	Gewicht Weight	Länge Length	Länge in Zoll Length in inch		EAN 9802793
7623 12	70 g	120 mm	4,5 " 4.5 "	1	846767

Poliert, mit Polyoxymethylengriff.
Polished, with polyoxymethylene handle.

Nr. 7599 Lachsmesser
No. 7599 Turkey and salmon slicer



Art. Nr. Art. No.	Gewicht Weight	Länge Length	Länge in Zoll Length in inch		EAN 9802793
7599 02	160 g	280 mm	11 "	1	781349

Mit Polyoxymethylengriff.
With polyoxymethylene handle.

Nr. 7510 Küchengabel, geschmiedet
No. 7510 Kitchen fork, forged



Art. Nr. Art. No.	Gewicht Weight	Länge Length	Farbe Colour	Farbbedeu- tung Colour meaning	Länge in Zoll Length in inch		EAN 9002793
7510 01	140 g	120 mm	schwarz black		4,5 " 4.5 "	1	700199
7510 02	145 g	140 mm	schwarz black		5 "	1	700205
7510 0201	110 g	140 mm	gelb yellow	Geflügel Poultry	5 "	1	860015
7510 0202	110 g	140 mm	grün green	Gemüse Vegetables	5 "	1	860022
7510 0203	130 g	140 mm	blau blue	Fisch Fish	5 "	1	860039
7510 0204	130 g	140 mm	rot red	Fleisch Meat	5 "	1	860046
7510 03	150 g	160 mm	schwarz black		6 "	1	700212
7510 04	155 g	180 mm	schwarz black		7 "	1	700229
7510 05	160 g	210 mm	schwarz black		8 "	1	700236

Mit Polyoxymethylengriff.
With polyoxymethylene handle.

Nr. 7981 Tafelstreicher
No. 7981 Sharpening steel



Art. Nr. Art. No.	Gewicht Weight	Länge Length	Breite Width	Länge in Zoll Length in inch		EAN 9002793
7981 02	148 g	180 mm	10 mm	7 "	1	703916
7981 03	170 g	210 mm	10 mm	8 "	1	703923

Perfekt zum Schärfen von Koch- und Küchenmessern.
Perfect for sharpening chef's and kitchen knives.

Nr. 7981 Wetzstahl, rund
No. 7981 Sharpening steel, round



Art. Nr. Art. No.	Gewicht Weight	Länge Length	Breite Width	Länge in Zoll Length in inch		EAN 9002793
7981 04	280 g	260 mm	10 mm	10 "	1	886862

Perfekt zum Schärfen von Koch- und Küchenmessern, runde Ausführung.
Perfect for sharpening chef's and kitchen knives, round design.

Nr. 7983 Fleischerstreicher
No. 7983 Butcher's steel



Art. Nr. Art. No.	Gewicht Weight	Länge Length	Breite Width	Länge in Zoll Length in inch		EAN 9002793
7983 01	320 g	240 mm	20 mm	9,5 " 9.5 "	1	703947
7983 02	350 g	270 mm	20 mm	10,5 " 10.5 "	1	703954
7983 03	390 g	300 mm	20 mm	12 "	1	703961

Zum Messerschärfen nach Gebrauch der Klinge.
For sharpening knives after use of the blade.

Nr. 7984 Fleischerstreicher, flachoval
No. 7984 Butcher's steel, flat oval



Art. Nr. Art. No.	Gewicht Weight	Länge Length	Breite Width	Länge in Zoll Length in inch		EAN 9002793
7984 11	510 g	260 mm	35 mm	10 "	1	703992

Zum Messerschärfen nach Gebrauch der Klinge, ovale Ausführung.
For sharpening knives after use of the blade, oval design.

Nr. 7996 Streicher mit Diamantbeschichtung
No. 7996 Sharpening steel with diamond coating



Art. Nr. Art. No.	Gewicht Weight	Länge Length	Breite Width	Länge in Zoll Length in inch		EAN 9002793
7996 26	260 g	260 mm	20 mm	10 "	1	850306

Zum Messerschärfen nach Gebrauch der Klinge, mit spezieller Diamant-Beschichtung.
For sharpening knives after use of the blade, with special diamond coating.

Nr. 7998 Allzweckschärfgerät
No. 7998 All-purpose sharpener



Art. Nr. Art. No.	Gewicht Weight	Länge Length	Länge in Zoll Length in inch		EAN 9002793
7998 14	65 g	145 mm	6 "	1	869933

Griff aus Aluminium. Spezialschneide mit Diamantbeschichtung. Schleift und schärft alle beschädigten (stumpfen) Klingen.

Aluminium handle. Special cutting edge with diamond coating. Grinds and sharpens all damaged (dull) blades.

Nr. 7995 Messerblock klein, leer
No. 7995 Knife block empty, small



Art. Nr. Art. No.	Gewicht Weight	Anzahl Teile Number of parts	EAN 9802793
7995 04	1480 g	1	836256

Messerblock aus Holz mit Platz für 5 Messer & 1 Tafelstreicher.
Wooden knife block with space for 5 knives & 1 sharpening steel.

Nr. 7995 Messerblock klein, bestückt
No. 7995 Knife block complete, small



Art. Nr. Art. No.	Gewicht Weight	Anzahl Teile Number of parts	EAN 9802793
7995 06	1830 g	6	850221



798103 742720 742420 742009 742614 743209



799504

Messerblock aus Holz mit allen notwendigen Werkzeugen für die Küche.

Wooden knife block with all the necessary tools for the kitchen.

SET BESTEHEND AUS | SET CONSISTS OF:

- 7981 03 Tafelstreicher 210 mm
Sharpening steel 210 mm
- 7427 20 Kochmesser 200 mm
Kitchen knife 200 mm
- 7424 20 Brotsäge 200 mm
Serrated bread knife 200 mm
- 7420 09 Gemüsemesser, mittelspitz 90 mm
Paring knife, medium pointed 90 mm

- 7426 14 Küchenmesser, gerader Rücken 140 mm
Kitchen knife, straight back 140 mm
- 7432 09 Wurstgabel, gerade 95 mm
Sausage fork, straight 95 mm
- 7995 04 Messerblock klein, leer
Knife block empty, small

Nr. 7995 Messerblock groß, bestückt
No. 7995 Knife block complete, large



Art. Nr. Art. No.	Gewicht Weight	Anzahl Teile Number of parts	EAN 9802793
7995 08	2520 g	8	850214



798103 751003 761623 761704 761702 761902



762121 761214 799505

Messerblock aus Holz mit einer umfangreichen Ausstattung mit Werkzeugen für die Küche.

Wooden knife block with a comprehensive set of tools for the kitchen.

SET BESTEHEND AUS | SET CONSISTS OF:

- 7981 03 Tafelstreicher 210 mm
Sharpening steel 210 mm
- 7510 03 Küchengabel, geschmiedet 160 mm
Kitchen fork, forged 160 mm
- 7616 23 Kochmesser breit, geschmiedet 230 mm
Chef's knife forged 230 mm
- 7617 04 Kochmesser schmal, geschmiedet 210 mm
Sandwich knife, forged 210 mm
- 7617 02 Kochmesser schmal, geschmiedet 160 mm
Sandwich knife, forged 160 mm

- 7619 02 Spickmesser, geschmiedet 100 mm
Larding knife, forged 100 mm
- 7621 21 Brotsäge, geschmiedet 200 mm
Serrated bread knife, forged 200 mm
- 7612 14 Tomatenmesser, geschmiedet 140 mm
Tomato knife, forged 140 mm
- 7995 05 Messerblock groß, leer
Knife block empty, large

Nr. 7995 Messerblock groß, leer
No. 7995 Knife block empty, large



Art. Nr. Art. No.	Gewicht Weight		EAN 9002793
7995 05	1380 g	1	836263

Messerblock aus Holz mit Platz für 7 Messer & 1 Tafelstreicher.
Wooden knife block with space for 7 knives & 1 sharpening steel.

Nr. 7526 Jausenmesser
No. 7526 Snack knife



Art. Nr. Art. No.	Gewicht Weight	Länge Length	EAN 9002793
7526 10	50 g	100 mm	850290

Mit Holzgriff und Gravur auf der Klinge.
With wooden handle and engraving on the blade.

Nr. 7996 Jausenbrett
No. 7996 Snack board



Art. Nr. Art. No.	Gewicht Weight	Länge Length	Breite Width	EAN 9002793
7996 24	260 g	245 mm	135 mm	865911

Jausenbrett aus Holz mit Schlitz zum sicheren Verstauen des Jausenmessers.
Snack board made of wood with a slot for safe storage of the snack knife.

Nr. 7642 Rolltasche für 6 Teile, leer
No. 7642 Roll-up bag for knives, 6pcs., empty



Art. Nr. Art. No.	Gewicht Weight	Länge Length	Breite Width	EAN 9002793
7642 01	200 g	440 mm	430 mm	701677

Leder-Rolltasche für diverse Schneidwaren.
Leather roll-up bag for various cutlery.

Nr. 7642 Rolltasche für 8 Teile, leer
No. 7642 Roll-up bag, 8pcs., empty



Art. Nr. Art. No.	Gewicht Weight	Länge Length	Breite Width	EAN 9002793
7642 08	520 g	480 mm	440 mm	866352

Stoff-Rolltasche für diverse Artikel mit Netz und Extrafach für Teigkarten, etc.
Fabric roll-up bag for various tools with universal net and extra compartment for pastry cards etc.

Nr. 7642 Rolltasche für 7 Küchenhilfsgeräte, leer
No. 7642 Roll-up bag for kitchen utensils, 7pcs., empty



Art. Nr. Art. No.	Gewicht Weight	Länge Length	Breite Width	EAN 9002793
7642 07	70 g	280 mm	200 mm	918860

Leder-Rolltasche für diverse Schneidwaren.
Leather roll-up bag for various cutlery.

Nr. 7643 Rolltasche, 6-tlg.
No. 7643 Roll-up bag for knives, 6pcs., complete



Art. Nr. Art. No.	Gewicht Weight	Anzahl Teile Number of parts		EAN 9802793
7643 26	931 g	6	1	850245

Leder-Rolltasche bestückt mit allen notwendigen Werkzeugen für die Küche.
Leather roll-up bag equipped with all the necessary tools for the kitchen.

Nr. 7643 Rolltasche für 7 Küchenhilfsgeräte, bestückt
No. 7643 Roll-up bag for kitchen utensils, 7pcs., complete



Art. Nr. Art. No.	Gewicht Weight	Anzahl Teile Number of parts		EAN 9802793
7643 07	300 g	7	1	850269



781401 780201 781601 781801 781201 780001



781001

Leder-Rolltasche bestückt mit allen notwendigen Küchenhilfsgeräten.

Leather roll-up bag equipped with all the necessary kitchen utensils.

SET BESTEHEND AUS | SET CONSISTS OF:

- 7814 01 Butterroller
Butter curler
- 7802 01 Kartoffel- und Melonenlöffel, beidseitig
Melon spoon, stainless, double-sided
- 7816 01 Zitronenschaber
Lemon scraper
- 7818 01 Tourniermesser / Schälmesser 60 mm
Bird's beak peeling knife 60 mm

- 7812 01 Orangenschäler
Orange peeler
- 7800 01 Kartoffelschäler, doppelschneidig
Potato peeler, double edged
- 7810 01 Apfelstecher
Apple corer

Nr. 7800 Kartoffelschäler, doppelschneidig
No. 7800 Potato peeler, double edged



Art. Nr. Art. No.	Gewicht Weight		EAN 9802793
7800 01	20 g	12	783367

Doppelschneidige Klinge zum sparsamen Schälen von Gemüse und Obst.
Double-edged blade for economical peeling of vegetables and fruit.

Nr. 7800 Verkaufskarton mit Kartoffelschäler, 50-tlg.
No. 7800 Display carton with potato peeler, 50 pcs.



Art. Nr. Art. No.	Gewicht Weight	Anzahl Teile Number of parts		EAN 9802793
7800 50	1021 g	50	1	927206

Bestehend aus 50 Stück 7800 01 Kartoffelschäler, doppelschneidig.
Consisting of 50 pieces 7800 01 potato peeler, double edge.

Nr. 7800 Kartoffelschäler mit Wippe
No. 7800 Potato peeler



Art. Nr. Art. No.	Gewicht Weight		EAN 9802793
7800 10	40 g	1	927428

Zum sparsamen Schälen von Gemüse und Obst.
For economical peeling of vegetables and fruit.

Nr. 7515 Fischpinzette aus Edelstahl
No. 7515 Fish pincers, high quality steel



Art. Nr. Art. No.	Gewicht Weight	Länge Length	Länge in Zoll Length in inch		EAN 9802793
7515 01	20 g	85 mm	3,5 " 3.5 "	1	877617

Fischgrätenpinzette aus Edelstahl.
Fish pincers, made of stainless high quality steel.

Nr. 7801 Pellkartoffelgabel
No. 7801 Potato peeling fork



Art. Nr. Art. No.	Gewicht Weight	Länge Length	Länge in Zoll Length in inch		EAN 9802793
7801 01	30 g	50 mm	2 "	1	925738

Ihre gekochten Kartoffeln können Sie mit dieser Pellkartoffelgabel problemlos schälen. Diese Gabel ist auch für Maiskolben oder Grillgemüse geeignet.
You can easily peel your boiled potatoes with this potato peeling fork. This fork is also suitable for corn on the cob or grilled vegetables.

Nr. 7802 Kartoffel- und Melonenlöffel, rostfrei, einseitig
No. 7802 Melon spoon, stainless, one-sided



Art. Nr. Art. No.	Gewicht Weight	Durchmesser Diameter		EAN 9802793
7802 10	30 g	10 mm	1	918846

Kleiner Löffel zum Aushöhlen und Schaben von Obst und Gemüse, einseitig.
Small spoon for scooping and scraping fruits and vegetables, one-sided.

Nr. 7802 Kartoffel- und Melonenlöffel, rostfrei, beidseitig
No. 7802 Melon spoon, stainless, double-sided



Art. Nr. Art. No.	Gewicht Weight	Durchmesser Diameter		EAN 9802793
7802 01	50 g	22,25 mm 22.25 mm	1	703398

Kleiner Löffel zum Aushöhlen und Schaben von Obst und Gemüse, beidseitig.
Small spoon for scooping and scraping fruit and vegetables, double-sided.

Nr. 7810 Apfelstecher
No. 7810 Apple corer



Art. Nr. Art. No.	Gewicht Weight	Durchmesser Diameter		EAN 9802793
7810 01	30 g	17 mm	10	703404

Einfaches Entfernen des Kerngehäuses von Apfel, Birne etc.
Easy removal of the core of apple, pear, etc.

Nr. 7814 Butterroller
No. 7814 Butter curler



Art. Nr. Art. No.	Gewicht Weight		EAN 9802793
7814 01	40 g	1	703435

Gezähnte Klinge des Butterrollers erleichtert das Formen von Butterrollen.
Serrated blade of the butter roller facilitates the shaping of butter rolls.

Nr. 7812 Orangenschäler
No. 7812 Orange peeler



Art. Nr. Art. No.	Gewicht Weight		EAN 9802793
7812 01	40 g	1	703428

Zum Schälen von Clementinen, Orangen und anderen Zitrusfrüchten.
For peeling clementines, oranges and other citrus fruits.

Nr. 7812 Ziseliermesser
No. 7812 Decorating knife



Art. Nr.	Gewicht		EAN
Art. No.	Weight		9902793
7812 02	30 g	1	925745

Zum Dekorieren von Zitrusfrüchten für Buffets sowie zum Entfernen von kleineren Schädstellen.
For decorating citrus fruits for buffets and for removing minor damage.

Nr. 7813 Grapefruitmesser
No. 7813 Grapefruit knife



Art. Nr.	Gewicht		EAN
Art. No.	Weight		9902793
7813 01	40 g	1	925752

Gekrümmtes Design macht es einfach, Grapefruitsegmente zu schneiden und zu entfernen.
Curved design makes it easy to cut and remove grapefruit segments.

Nr. 7813 Fruchtdekorierer
No. 7813 Fruit decorator



Art. Nr.	Gewicht		EAN
Art. No.	Weight		9902793
7813 02	40 g	1	925769

Zum stilvollen Dekorieren schneidet die geschliffene Vorderseite V-förmig in das Dekostück.
For stylish decorating, the polished front cuts a V-shape into the decorative piece.

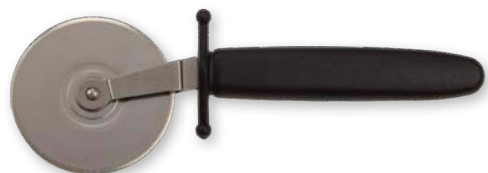
Nr. 7816 Zitronenschaber
No. 7816 Lemon scraper



Art. Nr.	Gewicht		EAN
Art. No.	Weight		9902793
7816 01	30 g	1	703442

Zum Schneiden von Zesten aus Zitrusfrüchten wie Zitronen, Limetten, Orangen, auch für Schokolade geeignet.
For cutting zests from citrus fruits such as lemons, limes, oranges, also suitable for chocolate.

Nr. 7804 Pizzaschneider
No. 7804 Pizza cutter



Art. Nr.	Gewicht	Durchmesser		EAN
Art. No.	Weight	Diameter		9902793
7804 01	70 g	60 mm	1	918877

Doppelseitiger Klingenschliff, integrierter Fingerschutz.
Double-edged blade, integrated finger protection.

Nr. 7805 Pizzaspatel
No. 7805 Pizza spatula



Art. Nr.	Gewicht	Breite		EAN
Art. No.	Weight	Width		9902793
7805 06	61 g	60 mm	12	853819
7805 08	90 g	80 mm	12	853826
7805 10	82 g	100 mm	12	853833
7805 12	92 g	120 mm	12	853840

Zum Lösen der Pizza von der Unterlage.
For removing pizza from the base.

Nr. 7805 Lebensmittelspatel, rostfrei
No. 7805 Food spatula stainless



Art. Nr.	Gewicht	Breite		EAN
Art. No.	Weight	Width		9902793
7805 14	67 g	40 mm	12	879529
7805 18	85 g	80 mm	12	879543
7805 20	92 g	100 mm	12	879550
7805 22	100 g	120 mm	12	879567

Zum Wenden von Fleisch oder anderem Bratgut.
For turning meat or other fried food.

Nr. 7805 Reinigungsspachtel mit rotem Heft
No. 7805 Cleaning spatula with red handle



Art. Nr. Art. No.	Gewicht Weight	Breite Width		EAN 9002793
7805 24	53 g	40 mm	12	879574
7805 26	40 g	60 mm	12	879581
7805 28	73 g	80 mm	12	879598
7805 30	96 g	100 mm	12	879604
7805 32	40 g	120 mm	12	879611

Für die einfache Reinigung von Grillplatten aller Art.
 For easy cleaning of all kinds of grill plates.

Nr. 7973 Korkezieher
No. 7973 Corkscrew



Art. Nr. Art. No.	Gewicht Weight		EAN 9002793
7973 03	70 g	1	858111

Kompatibel mit allen Flaschengrößen und allen Arten von Kork.
 Compatible with all sizes of bottles and all types of cork.

Nr. 7820 Grillspieß
No. 7820 Skewer



NUR SOLANGE DER VORRAT REICHT! – ONLY WHILE STOCKS LAST!

Art. Nr. Art. No.	Gewicht Weight	Länge Length	Länge in Zoll Length in inch		EAN 9002793
7820 03	20 g	250 mm	10 "	12	703497

Ideal für Fleisch, Fisch, Gemüse und Marshmallows, zur Verwendung auf dem Grill oder im Backofen.
 Ideal for meat, fish, vegetables and marshmallows, for use on the grill or in the oven.

Nr. 7660 Nudelmesser
No. 7660 Noodle knife



Art. Nr. Art. No.	Gewicht Weight		EAN 9002793
7660 01	100 g	1	701813

Zum Schneiden verschiedener Nudelsorten.
 For cutting various types of pasta.

Nr. 7670 Nudelhackl
No. 7670 Noodle hatchet



Art. Nr. Art. No.	Gewicht Weight		EAN 9002793
7670 01	100 g	5	701820

Zum Hacken verschiedener Nudelsorten.
 For chopping various types of pasta.



ENTSCHEIDUNG FÜR QUALITÄT

Fleischer | Butcher

Nr. 7585 Stechmesser
No. 7585 Butcher's knife



Art. Nr. Art. No.	Gewicht Weight	Länge Length	Länge in Zoll Length in inch		EAN 9802793
7585 01	115 g	120 mm	4,5 " 4.5 "	1	700656
7585 02	125 g	140 mm	5 "	1	700663
7585 03	140 g	160 mm	6 "	1	700670
7585 04	150 g	180 mm	7 "	1	700687
7585 05	160 g	210 mm	8 "	1	700694

Mit Polypropylengriff.
With polypropylene handle.

Nr. 7586 Ausbeinmesser
No. 7586 Boning knife



Art. Nr. Art. No.	Gewicht Weight	Länge Length	Länge in Zoll Length in inch		EAN 9802793
7586 01	90 g	120 mm	4,5 " 4.5 "	1	700724
7586 02	125 g	140 mm	5 "	1	700731
7586 03	130 g	160 mm	6 "	1	700748

Mit Polypropylengriff.
With polypropylene handle.

Nr. 7586 Ausbeinmesser, geschwungen
No. 7586 Boning knife, curved



Art. Nr. Art. No.	Gewicht Weight	Länge Length	Länge in Zoll Length in inch		EAN 9802793
7586 14	118 g	140 mm	5 "	1	704241
7586 16	120 g	160 mm	6 "	1	704258

Mit Polypropylengriff.
With polypropylene handle.

Nr. 7586 Ausbeinmesser, gerade
No. 7586 Boning knife, straight



Art. Nr. Art. No.	Gewicht Weight	Länge Length	Länge in Zoll Length in inch		EAN 9802793
7586 23	130 g	160 mm	6 "	1	910024

Mit Polypropylengriff.
With polypropylene handle.

Nr. 7588 Abhäutemesser
No. 7588 Skinning knife



Art. Nr. Art. No.	Gewicht Weight	Länge Length	Länge in Zoll Length in inch		EAN 9802793
7588 01	130 g	130 mm	5 "	1	700847

Mit Polypropylengriff.
With polypropylene handle.

Nr. 7587 Block-, Bank- und Schlachtmesser
No. 7587 Butcher's knife



Art. Nr. Art. No.	Gewicht Weight	Länge Length	Länge in Zoll Length in inch		EAN 9802793
7587 01	190 g	210 mm	8 "	1	700786
7587 02	210 g	240 mm	9,5 " 9.5 "	1	700793
7587 03	230 g	270 mm	10,5 " 10.5 "	1	700809

Mit Polypropylengriff.
With polypropylene handle.

Nr. 7580 Fleischerstechmesser
No. 7580 Butcher's knife



Art. Nr. Art. No.	Gewicht Weight	Länge Length	Länge in Zoll Length in inch		EAN 9802793
7580 01	135 g	120 mm	4,5 " 4.5 "	1	700601
7580 02	150 g	140 mm	5 "	1	700618
7580 03	165 g	160 mm	6 "	1	700625
7580 04	130 g	180 mm	7 "	1	700632
7580 05	195 g	210 mm	8 "	1	700649

Mit Polyoxymethylengriff.
With polyoxymethylene handle.

Nr. 7591 Ausbeinmesser
No. 7591 Boning knife



Art. Nr. Art. No.	Gewicht Weight	Länge Length	Länge in Zoll Length in inch		EAN 9802793
7591 14	147 g	140 mm	4 "	1	927350

Mit Polyoxymethylengriff.
With polyoxymethylene handle.

Nr. 7580 Block-, Bank- und Schlachtmesser
No. 7580 Butcher's knife



Art. Nr. Art. No.	Gewicht Weight	Länge Length	Länge in Zoll Length in inch		EAN 9802793
7580 24	260 g	240 mm	9,5 " 9.5 "	1	925660
7580 27	260 g	270 mm	10,5 " 10.5 "	1	925677

Mit Polyoxymethylengriff.
With polyoxymethylene handle.

Nr. 7570 Fleischerstichmesser
No. 7570 Butcher's knife



Art. Nr. Art. No.	Gewicht Weight	Länge Length	Länge in Zoll Length in inch		EAN 9802793
7570 02	90 g	120 mm	4,5 "	1	700540
7570 03	90 g	140 mm	5,5 "	1	700557
7570 04	110 g	160 mm	6,3 "	1	700564
7570 05	130 g	180 mm	7,1 "	1	700571
7570 06	140 g	210 mm	8,3 "	1	700588
7570 07	180 g	240 mm	9,4 "	1	700595

Mit Polyoxymethylengriff.
With polyoxymethylene handle.

Nr. 7590 Stechmesser
No. 7590 Butcher's knife



Art. Nr. Art. No.	Gewicht Weight	Länge Length	Länge in Zoll Length in inch		EAN 9802793
7590 02	112 g	140 mm	5 "	1	700892
7590 03	130 g	160 mm	6 "	1	700908
7590 04	142 g	180 mm	7 "	1	700915
7590 05	160 g	210 mm	8 "	1	700922

Mit Holzgriff.
With wooden handle.

Nr. 7591 Ausbeinmesser
No. 7591 Boning knife



Art. Nr. Art. No.	Gewicht Weight	Länge Length	Länge in Zoll Length in inch		EAN 9802793
7591 01	105 g	120 mm	4,5 " 4.5 "	1	700894
7591 02	113 g	140 mm	5 "	1	700991
7591 03	115 g	160 mm	6 "	1	701004

Mit Holzgriff.
With wooden handle.

Nr. 7592 Abhäutemesser
No. 7592 Skinning knife



Art. Nr. Art. No.	Gewicht Weight	Länge Length	Länge in Zoll Length in inch		EAN 9802793
7592 02	125 g	150 mm	6 "	1	701059

Mit Holzgriff.
With wooden handle.

Nr. 7593 Block-, Bank- und Schlachtmesser
No. 7593 Butcher's knife



Art. Nr. Art. No.	Gewicht Weight	Länge Length	Länge in Zoll Length in inch		EAN 9802793
7593 00	180 g	180 mm	7 "	1	701134
7593 01	190 g	210 mm	8 "	1	701141
7593 02	220 g	240 mm	9,5 " 9.5 "	1	701158
7593 03	230 g	270 mm	10,5 " 10.5 "	1	701165

Mit Holzgriff.
With wooden handle.

Nr. 7594 Schinken- und Aufschnittmesser, rund
 No. 7594 Roastbeef slicer, serrated edge, round



Art. Nr. Art. No.	Gewicht Weight	Länge Length	Breite Width	Länge in Zoll Length in inch		EAN 9002793
7594 01	100 g	240 mm	22 mm	9,5 " 9.5 "	1	701233

Mit Holzgriff.
 With wooden handle.

Nr. 7595 Schinken- und Aufschnittmesser, rund, breit
 No. 7595 Roastbeef slicer, serrated edge, round, broad



Art. Nr. Art. No.	Gewicht Weight	Länge Length	Breite Width	Länge in Zoll Length in inch		EAN 9002793
7595 01	120 g	240 mm	30 mm	9,5 " 9.5 "	1	701257
7595 02	170 g	270 mm	30 mm	10,5 " 10.5 "	1	701264

Mit Holzgriff.
 With wooden handle.

Nr. 7598 Torten- und Aufschnittmesser
 No. 7598 Cake slicer, serrated edge



Art. Nr. Art. No.	Gewicht Weight	Länge Length	Breite Width	Länge in Zoll Length in inch		EAN 9002793
7598 01	120 g	240 mm	30 mm	9,5 " 9.5 "	1	701325
7598 02	140 g	270 mm	30 mm	10,5 " 10.5 "	1	701332

Mit Holzgriff.
 With wooden handle.

Nr. 7695 Hackbeil
 No. 7695 Cleaver



Art. Nr. Art. No.	Gewicht Weight	Länge Length	Ausführung Version	Länge in Zoll Length in inch		EAN 9002793
7695 16	400 g	160 mm	PP-Griff PP handle	6,25 " 6.25 "	1	853857

Mit Polypropylengriff.
 With polypropylene handle.

Nr. 7698 Hackbeil, schwere Ausführung
 No. 7698 Cleaver, heavy type



Art. Nr. Art. No.	Gewicht Weight	Länge Length	Länge in Zoll Length in inch		EAN 9002793
7698 02	850 g	180 mm	7 "	1	701974
7698 03	660 g	200 mm	8 "	1	701981

Mit Holzgriff.
 With wooden handle.

Nr. 7698 Hackbeil, schwere Ausführung
 No. 7698 Cleaver, heavy type



Art. Nr. Art. No.	Gewicht Weight	Länge Length	Länge in Zoll Length in inch		EAN 9002793
7698 16	560 g	160 mm	6,25 " 6.25 "	1	853864
7698 18	600 g	180 mm	7 "	1	853871
7698 20	680 g	200 mm	8 "	1	861142

Mit Polypropylengriff.
 With polypropylene handle.

Nr. 7690 Hackbeil
 No. 7690 Cleaver



Art. Nr. Art. No.	Gewicht Weight	Länge Length	Länge in Zoll Length in inch		EAN 9002793
7690 03	440 g	160 mm	6,3 " 6.3 "	1	701936

Mit gerilltem Griff.
 With grooved handle.

Nr. 7699 Hackbeil
No. 7699 Cleaver



Art. Nr. Art. No.	Gewicht Weight	Länge Length	Länge in Zoll Length in inch		EAN 9802793
7699 01	1100 g	200 mm	8 "	1	702001

Mit Holzgriff.
With wooden handle.

Nr. 7699 Spalter
No. 7699 Splitter



Art. Nr. Art. No.	Gewicht Weight	Länge Length	Länge in Zoll Length in inch		EAN 9802793
7699 29	2150 g	290 mm	11,5 " 11.5 "	1	861739

Mit Polypropylengriff.
With polypropylene handle.

Nr. 7730 Fleischmaschinenmesser
No. 7730 Meat mincing machine knives



Art. Nr. Art. No.	Gewicht Weight	Nummer Number		EAN 9802793
7730 02	30 g	8	1	702186
7730 03	50 g	10	1	702193
7730 04	70 g	22	1	702209
7730 05	80 g	32	1	702216

Messereinsatz mit Viereck-Aufnahme, eingesetzt in Fleischmaschinen.
Knife insert with square receptacle, used in meat machines.

Nr. 7740 Lochscheiben
No. 7740 Perforated disc



NUR SOLANGE DER VORRAT REICHT! – ONLY WHILE STOCKS LAST!

Art. Nr. Art. No.	Gewicht Weight	Länge Length	Breite Width	Durchmesser Diameter	Nummer Number		EAN 9802793
7740 02	70 g	53 mm	53 mm	3 mm	5	1	702322
7740 03	90 g	53 mm	53 mm	4 mm	5	1	702339
7740 04	80 g	53 mm	53 mm	6 mm	5	1	702346
7740 06	80 g	53 mm	53 mm	10 mm	5	1	702360
7740 07	70 g	53 mm	53 mm	12 mm	5	1	702377

Schnelles und einfaches Durchdrehen unterschiedlicher Speisezutaten.
Quick and easy spinning of different food ingredients.

Nr. 7741 Lochscheiben
No. 7741 Perforated disc



Art. Nr. Art. No.	Gewicht Weight	Länge Length	Breite Width	Durchmesser Diameter	Nummer Number		EAN 9802793
7741 01	100 g	53 mm	53 mm	2,5 mm 2.5 mm	8	1	702384
7741 02	120 g	53 mm	53 mm	3 mm	8	1	702391
7741 03	120 g	53 mm	53 mm	4 mm	8	1	702407
7741 04	130 g	53 mm	53 mm	6 mm	8	1	702414
7741 06	130 g	53 mm	53 mm	10 mm	8	1	702438
7741 07	150 g	53 mm	53 mm	12 mm	8	1	702445

Schnelles und einfaches Durchdrehen unterschiedlicher Speisezutaten.
Quick and easy spinning of different food ingredients.

Nr. 7742 Lochscheiben
No. 7742 Perforated disc



Art. Nr. Art. No.	Gewicht Weight	Länge Length	Breite Width	Durchmesser Diameter	Nummer Number		EAN 9802793
7742 01	150 g	53 mm	53 mm	2,5 mm 2.5 mm	10	1	702452
7742 02	130 g	53 mm	53 mm	3 mm	10	1	702469
7742 03	150 g	53 mm	53 mm	4 mm	10	1	702476
7742 04	130 g	53 mm	53 mm	6 mm	10	1	702483
7742 06	150 g	53 mm	53 mm	10 mm	10	1	702506
7742 07	150 g	53 mm	53 mm	12 mm	10	1	702513

Schnelles und einfaches Durchdrehen unterschiedlicher Speisezutaten.
Quick and easy spinning of different food ingredients.

Nr. 7743 Lochscheiben
No. 7743 Perforated disc



Art. Nr. Art. No.	Gewicht Weight	Länge Length	Breite Width	Durchmesser Diameter	Nummer Number		EAN 9802793
7743 01	220 g	53 mm	53 mm	2,5 mm 2.5 mm	22	1	702636
7743 02	190 g	53 mm	53 mm	3 mm	22	1	702643
7743 03	220 g	53 mm	53 mm	4 mm	22	1	702650
7743 04	210 g	53 mm	53 mm	6 mm	22	1	702667
7743 05	190 g	53 mm	53 mm	8 mm	22	1	702674
7743 06	220 g	53 mm	53 mm	10 mm	22	1	702681
7743 07	190 g	53 mm	53 mm	12 mm	22	1	702698

Schnelles und einfaches Durchdrehen unterschiedlicher Speisezutaten.
Quick and easy spinning of different food ingredients.

Nr. 7744 Lochscheiben
No. 7744 Perforated disc



Art. Nr. Art. No.	Gewicht Weight	Länge Length	Breite Width	Durchmesser Diameter	Nummer Number		EAN 9802793
7744 01	90 g	53 mm	53 mm	2,5 mm 2.5 mm	32	1	703022
7744 02	80 g	53 mm	53 mm	3 mm	32	1	703039
7744 03	70 g	53 mm	53 mm	4 mm	32	1	703046
7744 04	90 g	53 mm	53 mm	6 mm	32	1	703053
7744 05	90 g	53 mm	53 mm	8 mm	32	1	703060
7744 06	80 g	53 mm	53 mm	10 mm	32	1	703077
7744 07	100 g	53 mm	53 mm	12 mm	32	1	703084

Schnelles und einfaches Durchdrehen unterschiedlicher Speisezutaten.
Quick and easy spinning of different food ingredients.

Nr. 7920 Trischl-Fleischerahle
No. 7920 Meat awl



Art. Nr. Art. No.	Gewicht Weight	Länge Length	Länge in Zoll Length in inch		EAN 9802793
7920 02	110 g	195 mm	7,5 " 7.5 "	10	927466
7920 03	104 g	255 mm	10,5 " 10.5 "	10	927442
7920 04	112 g	305 mm	12 "	10	927459

Zum Durchstechen & Durchfädeln mit einem Faden, zum Aufhängen von Speck.
For piercing & threading, for hanging bacon.

Nr. 7940 Wurststuffer
No. 7940 Sausage prod



Art. Nr. Art. No.	Gewicht Weight		EAN 9802793
7940 01	20 g	1	927473

3 Nadeln aus rostfreiem Edelstahl mit Griff aus Polypropylen.
3 stainless steel needles with polypropylene handle.

Nr. 7890 Spicknadel
No. 7890 Larding needle



Art. Nr.	Gewicht		EAN
Art. No.	Weight		9002793
7890 01	10 g	10	703664

Mit gezahnter Klammer zum leichten Einziehen von Speck oder Kräutern.
With serrated clamp for easy drawing in of bacon or herbs.

Nr. 7979 Fleischhaken
No. 7979 S-Hook



Art. Nr.	Gewicht	Länge	Länge in Zoll		EAN
Art. No.	Weight	Length	Length in inch		9002793
7979 04	38 g	140 mm	5 "	12	703862
7979 05	44 g	160 mm	6 "	12	703879
7979 06	48 g	180 mm	7 "	12	703886

Die scharfe Spitze ist perfekt geeignet um Fleisch, Wildfleisch, Räucherfisch, Schinken etc. zu durchdringen und an Stangen aufzuhängen.

The sharp tip is perfect for penetrating meat, game, smoked fish, ham, etc. and hanging on poles.

Nr. 7986 Schweineborstenschaber
No. 7986 Pork bristle scraper



Art. Nr.	Gewicht		EAN
Art. No.	Weight		9002793
7986 01	130 g	1	704036

Zum Entfernen der Borsten.
For removing bristles.

MESSERKOFFER
KNIFE CASES



ENTSCHEIDUNG FÜR QUALITÄT

Koffer | Cases

Nr. 7654 Alu-Kochkoffer Junior, leer
No. 7654 Aluminium chef's case "Junior", empty



Art. Nr.	Gewicht	Länge	Breite	Höhe		EAN
Art. No.	Weight	Length	Width	Height		9002793
7654 20	2600 g	430 mm	320 mm	60 mm	1	872827

Kleiner Koffer zum Verstauen von diversen Schneidwaren.
Black, small case for storage of various cutlery.

Nr. 7654 Alu-Kochkoffer Meister, leer
No. 7654 Aluminium chef's case "Master", empty




Art. Nr.	Gewicht	Länge	Breite	Höhe		EAN
Art. No.	Weight	Length	Width	Height		9002793
7654 30	3950 g	470 mm	315 mm	75 mm	1	872834

Großer Koffer zum Verstauen von diversen Schneidwaren.
Large case for storage of various cutlery.

Nr. 7654 Alu-Kochkoffer Meister, 8-tlg.
No. 7654 Aluminium chef's case "Master", 8 pcs.



Art. Nr.	Gewicht	Anzahl Teile		EAN
Art. No.	Weight	Number of parts		9002793
7654 31	4341 g	8	1	886923



761604 761902 761803 780010 780201 781801



742420 764102

Grundausrüstung für alle Köche.
Basic equipment for all cooks.

SET BESTEHEND AUS | SET CONSISTS OF:

7616 04 Kochmesser breit, geschmiedet 260 mm
Chef's knife forged 260 mm

7619 02 Spickmesser, geschmiedet 100 mm
Larding knife, forged 100 mm

7618 03 Filiermesser, flexibel 180 mm
Fileting knife flexible, forged 180 mm

7800 10 Kartoffelschäler mit Wippe
Potato peeler

7802 01 Kartoffel- und Melonenlöffel, beidseitig
Melon spoon, stainless, double-sided

7818 01 Tourniermesser / Schälmesser 60 mm
Bird's beak peeling knife 60 mm

7424 20 Brotsäge 200 mm
Serrated bread knife 200 mm

7641 02 Palette 260 mm
Spatula 260 mm

Nr. 7654 Alu-Kochkoffer Meister, 11-tlg.
No. 7654 Aluminium chef's case "Master", 11 pcs.



Art. Nr. Art. No.	Gewicht Weight	Anzahl Teile Number of parts		EAN 9802793
7654 11	4771 g	11	1	853659



761604	761704	761902	759114	751003	761803
--------	--------	--------	--------	--------	--------



780010	780201	781801	742420	764102
--------	--------	--------	--------	--------

Erweiterte Grundausstattung für alle Köche.
Advanced basic equipment for all cooks.

SET BESTEHEND AUS | SET CONSISTS OF:

- 7616 04 Kochmesser breit, geschmiedet 260 mm
Chef's knife forged 260 mm
- 7617 04 Kochmesser schmal, geschmiedet 210 mm
Sandwich knife, forged 210 mm
- 7619 02 Spickmesser, geschmiedet 100 mm
Larding knife, forged 100 mm
- 7591 14 Ausbeinmesser 140 mm
Boning knife 140 mm
- 7510 03 Küchengabel, geschmiedet 160 mm
Kitchen fork, forged 160 mm
- 7618 03 Filiermesser, flexibel 180 mm
Filing knife flexible, forged 180 mm

- 7800 10 Kartoffelschäler mit Wippe
Potato peeler
- 7802 01 Kartoffel- und Melonenlöffel, beidseitig
Melon spoon, stainless, double-sided
- 7818 01 Tourniermesser / Schälmesser 60 mm
Bird's beak peeling knife 60 mm
- 7424 20 Brotsäge 200 mm
Serrated bread knife 200 mm
- 7641 02 Palette 260 mm
Spatula 260 mm

Nr. 7656 Alu-Messerkoffer Junior, komplett mit Einsatz,
13-tlg.
No. 7656 Aluminium chef's case "Junior", complete
with insert, 13 pcs.



Art. Nr. Art. No.	Gewicht Weight	Anzahl Teile Number of parts		EAN 9802793
7656 13	5740 g	13	1	910130



742420	751002	752002	752003	759123	761602
--------	--------	--------	--------	--------	--------



761603	761704	761803	761902	781701	781801
--------	--------	--------	--------	--------	--------



798301

Diese Ausstattung lässt keine Wünsche offen und beinhaltet alle wichtigen Werkzeuge.
This equipment leaves nothing to be desired and includes all important tools.

SET BESTEHEND AUS | SET CONSISTS OF:

- 7424 20 Brotsäge 200 mm
Serrated bread knife 200 mm
- 7510 02 Küchengabel, geschmiedet 140 mm
Kitchen fork, forged 140 mm
- 7520 02 Gemüsemesser 90 mm
Paring knife 90 mm
- 7520 03 Gemüsemesser mit Welle 100 mm
Paring knife, serrated 100 mm
- 7591 23 Ausbeinmesser, geschmiedet 130 mm
Boning knife, forged 130 mm
- 7616 02 Kochmesser breit, geschmiedet 160 mm
Chef's knife forged 160 mm
- 7616 03 Kochmesser breit, geschmiedet 200 mm
Chef's knife forged 200 mm

- 7617 04 Kochmesser schmal, geschmiedet 210 mm
Sandwich knife, forged 210 mm
- 7618 03 Filiermesser, flexibel 180 mm
Filing knife flexible, forged 180 mm
- 7619 02 Spickmesser, geschmiedet 100 mm
Larding knife, forged 100 mm
- 7817 01 Buntschneidmesser 100 mm
Decorating knife 100 mm
- 7818 01 Tourniermesser / Schälmesser 60 mm
Bird's beak peeling knife 60 mm
- 7983 01 Fleischerstreicher 240 mm
Butcher's steel 240 mm

Unsere Haushaltsmesser sind in zwei unterschiedlichen Ausführungen erhältlich, um für jeden Einsatzzweck das ideale Messer bereit zu stellen. Um Ihnen diese Unterschiede zu visualisieren, finden Sie hier eine Übersicht mit den wichtigsten Merkmalen.
Our household knives are available in two different versions to provide the ideal knife for every purpose. To help you visualise these differences, you will find an overview of the most important features here.

HAUSHALTMESSER „LADYLINE“ HOUSEHOLD KNIFE „LADY LINE“

- Rostfreier Chrom-Molybdän-Edelstahl, besonders schneidhaltig durch Spezialhärtung, fein ausgeschliffen.
Chrome-molybdenum stainless steel, special hardening for excellent cutting properties, finely ground.
- Spülmaschinenfester, leicht zu reinigender und rutsicherer Schutzgriff aus hochwertigem, glasfaserverstärktem Polypropylen in handlicher, ergonomischer Form.
Dishwasher-safe, easy-to-clean and non-slip protective handle made of high-quality, glass-fibre reinforced polypropylene in a handy, ergonomic shape.
- unlösbare, fugenlose und daher hygienische Verbindung zwischen Griff und Klinge.
Inseparable, jointless and therefore hygienic connection between handle and blade.



HAUSHALTMESSER „SERIE TIROL“ HOUSEHOLD KNIFE „TYROL SERIES“

- Rostfreier Chrom-Molybdän-Edelstahl, besonders schneidhaltig durch Spezialhärtung, fein ausgeschliffen.
Chrome-molybdenum stainless steel, special hardening for excellent cutting properties, finely ground.
- Spülmaschinenfester, leicht zu reinigender Polyoxymethylengriff in handlicher, ergonomischer Form, speziell vernietet.
Dishwasher-safe, easy-to-clean polyoxymethylene handle in a handy, ergonomic shape, specially riveted.



GRUNDSÄTZLICHE GESUNDHEITS- UND SICHERHEITSHINWEISE BASIC HEALTH AND SAFETY INFORMATION

- Trocknen Sie die Klinge nach jedem Gebrauch ab und lassen Sie die Klinge aufgrund der Flugrostgefahr nicht lufttrocknen.
Dry the blade after each use and do not allow it to air dry because of the risk of flash rust.
- Unsere Messer mit Kunststoffgriff sind spülmaschinengeeignet, sollten jedoch immer direkt nach dem Spülvorgang gründlich abgetrocknet werden.
Our knives with plastic handles are dishwasher-safe, but should always be dried thoroughly immediately after washing.
- Unsere Empfehlung lautet daher, alle Messer per Hand zu reinigen, um die Schneidhaltigkeit der Klinge nicht zu beeinträchtigen.
Our recommendation is therefore to clean all knives by hand so as not to impair the blade's cutting ability.
- Verwenden Sie die Messer nur für den vorgesehenen Einsatzzweck!
Only use the knives for their intended purpose!
- Verwenden Sie die Messer ausschließlich auf geeigneten Oberflächen!
Only use the knives on suitable surfaces!
- Durch unsachgemäßen Gebrauch kann die Klinge beschädigt werden, wodurch Materialabsplitterungen und schwere Unfälle verursacht werden können.
Improper use can damage the blade, causing material chipping and serious accidents.
- Lassen Sie die Messer gelegentlich von unserem professionellen Messerschleifer nachschärfen. Wenden Sie sich hierzu einfach telefonisch an uns, wir helfen Ihnen gerne weiter.
Have the knives resharpened occasionally by our professional knife sharpener. To do this, simply contact us by phone, we will be happy to help you.

Haushaltsmesser | Household knives

Nr. 7520 Gemüsemesser
No. 7520 Paring knife



Art. Nr. Art. No.	Gewicht Weight	Länge Length		EAN 9802793
7520 01	30 g	80 mm	1	700243
7520 02	30 g	90 mm	1	700250

Rostfreier Chrom-Molybdän-Edelstahl, besonders schneidhaltig durch Spezialhärtung, fein ausge-schliffen

Spülmaschinenfester, leicht zu reinigender und rutschsicherer Schutzgriff aus hochwertigem, glas-faserverstärktem Polypropylen in handlicher, ergonomischer Form.

High-grade chrome-molybdenum stainless steel, special hardening for excellent cutting properties, precision sharpened;

Dish-washer-proof, easy-to-clean handle made of high quality glass-fibre reinforced polypropylene, in a handy, ergonomic shape.

Serie | Series: LadyLine

Nr. 7520 Gemüsemesser mit Welle
No. 7520 Paring knife, serrated



Art. Nr. Art. No.	Gewicht Weight	Länge Length		EAN 9802793
7520 03	30 g	100 mm	1	700267

Rostfreier Chrom-Molybdän-Edelstahl, besonders schneidhaltig durch Spezialhärtung, fein ausge-schliffen

Spülmaschinenfester, leicht zu reinigender und rutschsicherer Schutzgriff aus hochwertigem, glas-faserverstärktem Polypropylen in handlicher, ergonomischer Form.

High-grade chrome-molybdenum stainless steel, special hardening for excellent cutting properties, precision sharpened;

Dish-washer-proof, easy-to-clean handle made of high quality glass-fibre reinforced polypropylene, in a handy, ergonomic shape.

Serie | Series: LadyLine

Nr. 7521 Tomatenmesser mit Welle, 2 Spitzen
No. 7521 Tomato knife, serrated, two tips



Art. Nr. Art. No.	Gewicht Weight	Länge Length		EAN 9802793
7521 01	35 g	100 mm	1	700274

Rostfreier Chrom-Molybdän-Edelstahl, besonders schneidhaltig durch Spezialhärtung, fein ausge-schliffen

Spülmaschinenfester, leicht zu reinigender und rutschsicherer Schutzgriff aus hochwertigem, glas-faserverstärktem Polypropylen in handlicher, ergonomischer Form.

High-grade chrome-molybdenum stainless steel, special hardening for excellent cutting properties, precision sharpened;

Dish-washer-proof, easy-to-clean handle made of high quality glass-fibre reinforced polypropylene, in a handy, ergonomic shape.

Serie | Series: LadyLine

Nr. 7522 Küchenmesser, gerader Rücken
No. 7522 Kitchen knife, straight back



Art. Nr. Art. No.	Gewicht Weight	Länge Length		EAN 9802793
7522 02	80 g	140 mm	1	700281
7522 03	80 g	160 mm	1	700298
7522 05	94 g	210 mm	1	700304

Rostfreier Chrom-Molybdän-Edelstahl, besonders schneidhaltig durch Spezialhärtung, fein ausge-schliffen

Spülmaschinenfester, leicht zu reinigender und rutschsicherer Schutzgriff aus hochwertigem, glas-faserverstärktem Polypropylen in handlicher, ergonomischer Form.

High-grade chrome-molybdenum stainless steel, special hardening for excellent cutting properties, precision sharpened;

Dish-washer-proof, easy-to-clean handle made of high quality glass-fibre reinforced polypropylene, in a handy, ergonomic shape.

Serie | Series: LadyLine

Nr. 7523 Brotsäge
No. 7523 Serrated bread knife



Art. Nr. Art. No.	Gewicht Weight	Länge Length	Länge in Zoll Length in inch		EAN 9802793
7523 04	90 g	180 mm	7 "	1	700311

Rostfreier Chrom-Molybdän-Edelstahl, besonders schneidhaltig durch Spezialhärtung, fein ausge-schliffen

Spülmaschinenfester, leicht zu reinigender und rutschsicherer Schutzgriff aus hochwertigem, glas-faserverstärktem Polypropylen in handlicher, ergonomischer Form.

High-grade chrome-molybdenum stainless steel, special hardening for excellent cutting properties, precision sharpened;

Dish-washer-proof, easy-to-clean handle made of high quality glass-fibre reinforced polypropylene, in a handy, ergonomic shape.

Serie | Series: LadyLine

Nr. 7524 Küchenmesser, mittelspitz
No. 7524 Kitchen knife, medium pointed



Art. Nr. Art. No.	Gewicht Weight	Länge Length		EAN 9802793
7524 03	90 g	160 mm	1	700328
7524 04	120 g	180 mm	1	700335

Rostfreier Chrom-Molybdän-Edelstahl, besonders schneidhaltig durch Spezialhärtung, fein geschliffen
 Spülmaschinenfester, leicht zu reinigender und rutschsicherer Schutzgriff aus hochwertigem, glasfaserverstärktem Polypropylen in handlicher, ergonomischer Form.

High-grade chrome-molybdenum stainless steel, special hardening for excellent cutting properties, precision sharpened;
 Dish-washer-proof, easy-to-clean handle made of high quality glass-fibre reinforced polypropylene, in a handy, ergonomic shape.

Serie | Series: LadyLine

Nr. 7525 Kochmesser, mittelspitz
No. 7525 Chef's knife, medium pointed



Art. Nr. Art. No.	Gewicht Weight	Länge Length		EAN 9802793
7525 01	55 g	130 mm	1	700342
7525 03	100 g	160 mm	1	700359
7525 05	120 g	200 mm	1	700366

Rostfreier Chrom-Molybdän-Edelstahl, besonders schneidhaltig durch Spezialhärtung, fein geschliffen
 Spülmaschinenfester, leicht zu reinigender und rutschsicherer Schutzgriff aus hochwertigem, glasfaserverstärktem Polypropylen in handlicher, ergonomischer Form.

High-grade chrome-molybdenum stainless steel, special hardening for excellent cutting properties, precision sharpened;
 Dish-washer-proof, easy-to-clean handle made of high quality glass-fibre reinforced polypropylene, in a handy, ergonomic shape.

Serie | Series: LadyLine

Nr. 7526 Vorlegegabel, gerade
No. 7526 Serving fork, straight



Art. Nr. Art. No.	Gewicht Weight	Länge Length		EAN 9802793
7526 01	37 g	135 mm	1	700373

Rostfreier Chrom-Molybdän-Edelstahl, besonders schneidhaltig durch Spezialhärtung, fein geschliffen
 Spülmaschinenfester, leicht zu reinigender und rutschsicherer Schutzgriff aus hochwertigem, glasfaserverstärktem Polypropylen in handlicher, ergonomischer Form.

High-grade chrome-molybdenum stainless steel, special hardening for excellent cutting properties, precision sharpened;
 Dish-washer-proof, easy-to-clean handle made of high quality glass-fibre reinforced polypropylene, in a handy, ergonomic shape.

Serie | Series: LadyLine

NUR SOLANGE DER VORRAT REICHT! – ONLY WHILE STOCKS LAST!

Nr. 7527 Vorlegegabel, gekröpft
No. 7527 Serving fork, curved



Art. Nr. Art. No.	Gewicht Weight	Länge Length		EAN 9802793
7527 01	70 g	140 mm	1	700380

Rostfreier Chrom-Molybdän-Edelstahl, besonders schneidhaltig durch Spezialhärtung, fein geschliffen
 Spülmaschinenfester, leicht zu reinigender und rutschsicherer Schutzgriff aus hochwertigem, glasfaserverstärktem Polypropylen in handlicher, ergonomischer Form.

High-grade chrome-molybdenum stainless steel, special hardening for excellent cutting properties, precision sharpened;
 Dish-washer-proof, easy-to-clean handle made of high quality glass-fibre reinforced polypropylene, in a handy, ergonomic shape.

Serie | Series: LadyLine

Nr. 7819 Käsemesser
No. 7819 Cheese knife



Art. Nr. Art. No.	Gewicht Weight	Länge Length		EAN 9802793
7819 01	62 g	155 mm	1	704234


Rostfreier Chrom-Molybdän-Edelstahl, besonders schneidhaltig durch Spezialhärtung, fein geschliffen
 Spülmaschinenfester, leicht zu reinigender und rutschsicherer Schutzgriff aus hochwertigem, glasfaserverstärktem Polypropylen in handlicher, ergonomischer Form.

High-grade chrome-molybdenum stainless steel, special hardening for excellent cutting properties, precision sharpened;
 Dish-washer-proof, easy-to-clean handle made of high quality glass-fibre reinforced polypropylene, in a handy, ergonomic shape.

Serie | Series: LadyLine

Nr. 7520 Verkaufskarton mit Gemüsemesser, 30-tlg.
No. 7520 Display carton with paring knife, 30 pcs.



Art. Nr. Art. No.	Gewicht Weight	Anzahl Teile Number of parts		EAN 9002793
7520 32	740 g	30	1	704197


Bestehend aus 30 Stück 7520 02 Gemüsemesser.

Consisting of 30 pieces 7520 02 Paring knife.

Serie | Series: LadyLine

Nr. 7529 Verkaufskarton mit Gemüsemesser, 30-tlg.
No. 7529 Display carton with paring knife, 30 pcs.



Art. Nr. Art. No.	Gewicht Weight	Anzahl Teile Number of parts		EAN 9002793
7520 33	650 g	30	1	704203


Bestehend aus 30 Stück 7520 03 Gemüsemesser.

Consisting of 30 pieces 7520 03 Paring knife.

Serie | Series: LadyLine

Nr. 7529 Messerset "Lady Line"
No. 7529 Knife set "Lady Line"



Art. Nr. Art. No.	Gewicht Weight	Anzahl Teile Number of parts		EAN 9002793
7529 05	440 g	5	1	704180



752505 752304 752403 752601 752002

Rostfreier Chrom-Molybdän-Edelstahl, besonders schneidhaltig durch Spezialhärtung, fein ausgeschliffen

Spülmaschinenfester, leicht zu reinigender und rutschsicherer Schutzgriff aus hochwertigem, glasfaserverstärktem Polypropylen in handlicher, ergonomischer Form.

High-grade chrome-molybdenum stainless steel, special hardening for excellent cutting properties, precision sharpened;

Dish-washer-proof, easy-to-clean handle made of high quality glass-fibre reinforced polypropylene, in a handy, ergonomic shape.

Serie | Series: LadyLine

SET BESTEHEND AUS | SET CONSISTS OF:

7525 05 Kochmesser, mittelspitz 200 mm
Chef's knife, medium pointed 200 mm

7523 04 Brotsäge 180 mm
Serrated bread knife 180 mm

7524 03 Küchenmesser, mittelspitz 160 mm
Kitchen knife, medium pointed 160 mm

7526 01 Vorlegegabel, gerade 135 mm
Serving fork, straight 135 mm

7520 02 Gemüsemesser 90 mm
Paring knife 90 mm

Nr. 7420 Gemüsemesser, gerade Schneide
No. 7420 Paring knife, straight edge



Art. Nr. Art. No.	Gewicht Weight	Länge Length		EAN 9002793
7420 08	40 g	80 mm	1	910611
7420 18	40 g	80 mm	1	889085

Rostfreier Chrom-Molybdän-Edelstahl, besonders schneidhaltig durch Spezialhärtung, fein ausgeschliffen
 Spülmaschinenfester, leicht zu reinigender Polyoxymethylengriff in handlicher, ergonomischer Form.

High-grade chrome-molybdenum stainless steel, special hardening for excellent cutting properties, precision sharpened;
 Dish-washer-proof, easy-to-clean handle made of polyoxymethylene, in a handy, ergonomic shape.

Serie | Series: Tirol | Tyrol

Nr. 7420 Gemüsemesser, mittelspitz
No. 7420 Paring knife, medium pointed



Art. Nr. Art. No.	Gewicht Weight	Länge Length		EAN 9002793
7420 09	45 g	90 mm	1	910628

Rostfreier Chrom-Molybdän-Edelstahl, besonders schneidhaltig durch Spezialhärtung, fein ausgeschliffen
 Spülmaschinenfester, leicht zu reinigender Polyoxymethylengriff in handlicher, ergonomischer Form.

High-grade chrome-molybdenum stainless steel, special hardening for excellent cutting properties, precision sharpened;
 Dish-washer-proof, easy-to-clean handle made of polyoxymethylene, in a handy, ergonomic shape.

Serie | Series: Tirol | Tyrol

Nr. 7421 Gemüsemesse mit Welle
No. 7421 Paring knife, serrated



Art. Nr. Art. No.	Gewicht Weight	Länge Length		EAN 9002793
7421 10	42 g	100 mm	1	910635

Rostfreier Chrom-Molybdän-Edelstahl, besonders schneidhaltig durch Spezialhärtung, fein ausgeschliffen
 Spülmaschinenfester, leicht zu reinigender Polyoxymethylengriff in handlicher, ergonomischer Form.

High-grade chrome-molybdenum stainless steel, special hardening for excellent cutting properties, precision sharpened;
 Dish-washer-proof, easy-to-clean handle made of polyoxymethylene, in a handy, ergonomic shape.

Serie | Series: Tirol | Tyrol

Nr. 7421 Gemüsemesser mit feiner Welle
No. 7421 Paring knife, lightly serrated



Art. Nr. Art. No.	Gewicht Weight	Länge Length		EAN 9002793
7421 20	40 g	100 mm	1	910642

Rostfreier Chrom-Molybdän-Edelstahl, besonders schneidhaltig durch Spezialhärtung, fein ausgeschliffen
 Spülmaschinenfester, leicht zu reinigender Polyoxymethylengriff in handlicher, ergonomischer Form.

High-grade chrome-molybdenum stainless steel, special hardening for excellent cutting properties, precision sharpened;
 Dish-washer-proof, easy-to-clean handle made of polyoxymethylene, in a handy, ergonomic shape.

Serie | Series: Tirol | Tyrol

Nr. 7422 Tomatenmesser mit 2 Spitzen
No. 7422 Tomato knife with two tips



Art. Nr. Art. No.	Gewicht Weight	Länge Length		EAN 9002793
7422 10	42 g	100 mm	1	910659

Rostfreier Chrom-Molybdän-Edelstahl, besonders schneidhaltig durch Spezialhärtung, fein ausgeschliffen
 Spülmaschinenfester, leicht zu reinigender Polyoxymethylengriff in handlicher, ergonomischer Form.

High-grade chrome-molybdenum stainless steel, special hardening for excellent cutting properties, precision sharpened;
 Dish-washer-proof, easy-to-clean handle made of polyoxymethylene, in a handy, ergonomic shape.

Serie | Series: Tirol | Tyrol

Nr. 7423 Allzweckmesser
No. 7423 All-purpose knife



Art. Nr. Art. No.	Gewicht Weight	Länge Length		EAN 9802793
7423 15	65 g	150 mm	1	910666

Rostfreier Chrom-Molybdän-Edelstahl, besonders schneidhaltig durch Spezialhärtung, fein geschliffen
Spülmaschinenfester, leicht zu reinigender Polyoxymethylengriff in handlicher, ergonomischer Form.

High-grade chrome-molybdenum stainless steel, special hardening for excellent cutting properties, precision sharpened;
Dish-washer-proof, easy-to-clean handle made of polyoxymethylene, in a handy, ergonomic shape.

Serie | Series: Tirol | Tyrol

Nr. 7424 Brotsäge
No. 7424 Serrated bread knife



Art. Nr. Art. No.	Gewicht Weight	Länge Length		EAN 9802793
7424 18	90 g	180 mm	1	910673
7424 20	125 g	200 mm	1	927336

Rostfreier Chrom-Molybdän-Edelstahl, besonders schneidhaltig durch Spezialhärtung, fein geschliffen
Spülmaschinenfester, leicht zu reinigender Polyoxymethylengriff in handlicher, ergonomischer Form.

High-grade chrome-molybdenum stainless steel, special hardening for excellent cutting properties, precision sharpened;
Dish-washer-proof, easy-to-clean handle made of polyoxymethylene, in a handy, ergonomic shape.

Serie | Series: Tirol | Tyrol

Nr. 7425 Küchenmesser, mittelspitz
No. 7425 Kitchen knife, medium pointed



Art. Nr. Art. No.	Gewicht Weight	Länge Length		EAN 9802793
7425 13	70 g	130 mm	1	910680
7425 16	130 g	160 mm	1	910697
7425 18	140 g	180 mm	1	910703

Rostfreier Chrom-Molybdän-Edelstahl, besonders schneidhaltig durch Spezialhärtung, fein geschliffen
Spülmaschinenfester, leicht zu reinigender Polyoxymethylengriff in handlicher, ergonomischer Form.

High-grade chrome-molybdenum stainless steel, special hardening for excellent cutting properties, precision sharpened;
Dish-washer-proof, easy-to-clean handle made of polyoxymethylene, in a handy, ergonomic shape.

Serie | Series: Tirol | Tyrol

Nr. 7426 Küchenmesser, gerader Rücken
No. 7426 Kitchen knife, straight back



Art. Nr. Art. No.	Gewicht Weight	Länge Length		EAN 9802793
7426 14	80 g	140 mm	1	910710

Rostfreier Chrom-Molybdän-Edelstahl, besonders schneidhaltig durch Spezialhärtung, fein geschliffen
Spülmaschinenfester, leicht zu reinigender Polyoxymethylengriff in handlicher, ergonomischer Form.

High-grade chrome-molybdenum stainless steel, special hardening for excellent cutting properties, precision sharpened;
Dish-washer-proof, easy-to-clean handle made of polyoxymethylene, in a handy, ergonomic shape.

Serie | Series: Tirol | Tyrol

Nr. 7427 Kochmesser
No. 7427 Kitchen knife



Art. Nr. Art. No.	Gewicht Weight	Länge Length		EAN 9802793
7427 16	120 g	160 mm	1	910734
7427 20	145 g	200 mm	1	910741

Rostfreier Chrom-Molybdän-Edelstahl, besonders schneidhaltig durch Spezialhärtung, fein geschliffen
Spülmaschinenfester, leicht zu reinigender Polyoxymethylengriff in handlicher, ergonomischer Form.

High-grade chrome-molybdenum stainless steel, special hardening for excellent cutting properties, precision sharpened;
Dish-washer-proof, easy-to-clean handle made of polyoxymethylene, in a handy, ergonomic shape.

Serie | Series: Tirol | Tyrol

Nr. 7430 Vorlegegabel
No. 7430 Serving fork



Art. Nr. Art. No.	Gewicht Weight	Länge Length		EAN 9002793
7430 11	90 g	110 mm	1	910772

Rostfreier Chrom-Molybdän-Edelstahl, besonders schneidhaltig durch Spezialhärtung, fein ausgeschliffen
Spülmaschinenfester, leicht zu reinigender Polyoxymethylengriff in handlicher, ergonomischer Form.

High-grade chrome-molybdenum stainless steel, special hardening for excellent cutting properties, precision sharpened;
Dish-washer-proof, easy-to-clean handle made of polyoxymethylene, in a handy, ergonomic shape.

Serie | Series: Tirol | Tyrol

Nr. 7432 Wurstgabel, gerade
No. 7432 Sausage fork, straight



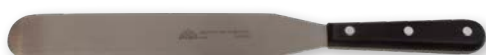
Art. Nr. Art. No.	Gewicht Weight	Länge Length		EAN 9002793
7432 09	75 g	95 mm	1	927343

Rostfreier Chrom-Molybdän-Edelstahl, besonders schneidhaltig durch Spezialhärtung, fein ausgeschliffen
Spülmaschinenfester, leicht zu reinigender Polyoxymethylengriff in handlicher, ergonomischer Form.

High-grade chrome-molybdenum stainless steel, special hardening for excellent cutting properties, precision sharpened;
Dish-washer-proof, easy-to-clean handle made of polyoxymethylene, in a handy, ergonomic shape.

Serie | Series: Tirol | Tyrol

Nr. 7641 Palette
No. 7641 Spatula



Art. Nr. Art. No.	Gewicht Weight	Länge Length	Ausführung Version	Länge in Zoll Length in inch		EAN 9002793
7641 02	180 g	260 mm	POM-Griff POM handle	10 "	1	701660

Rostfreier Chrom-Molybdän-Edelstahl, besonders schneidhaltig durch Spezialhärtung, fein ausgeschliffen
Spülmaschinenfester, leicht zu reinigender Polyoxymethylengriff in handlicher, ergonomischer Form.

High-grade chrome-molybdenum stainless steel, special hardening for excellent cutting properties, precision sharpened;
Dish-washer-proof, easy-to-clean handle made of polyoxymethylene, in a handy, ergonomic shape.

Serie | Series: Tirol | Tyrol

Nr. 7566 Messerset "Serie Tirol"
No. 7566 Knife set "Tyrol Series"



Art. Nr. Art. No.	Gewicht Weight	Anzahl Teile Number of parts		EAN 9002793
7566 05	510 g	5	1	700519



742008 743011 742315 742716 742518

Rostfreier Chrom-Molybdän-Edelstahl, besonders schneidhaltig durch Spezialhärtung, fein ausgeschliffen
Spülmaschinenfester, leicht zu reinigender Polyoxymethylengriff in handlicher, ergonomischer Form.

High-grade chrome-molybdenum stainless steel, special hardening for excellent cutting properties, precision sharpened;
Dish-washer-proof, easy-to-clean handle made of polyoxymethylene, in a handy, ergonomic shape.

Serie | Series: Tirol | Tyrol

SET BESTEHEND AUS | SET CONSISTS OF:

7420 08 Gemüsemesser, gerade Schneide 80 mm
Paring knife, straight edge 80 mm

7430 11 Vorlegegabel 110 mm
Serving fork 110 mm

7423 15 Allzweckmesser 150 mm
All-purpose knife 150 mm

7427 16 Kochmesser 160 mm
Kitchen knife 160 mm

7425 18 Küchenmesser, mittelspitz 180 mm
Kitchen knife, medium pointed 180 mm

Nr. 7500 Vorlegegabel mit Edelholzgriff
No. 7500 Serving fork with hardwood handle



Art. Nr. Art. No.	Gewicht Weight	Länge Length		EAN 9802793
7500 02	70 g	110 mm	1	700182

Mit Edelholzgriff.
 With hardwood handle.

Nr. 7530 Gemüsemesser mit Edelholzgriff
No. 7530 Paring knife with hardwood handle



Art. Nr. Art. No.	Gewicht Weight	Länge Length		EAN 9802793
7530 01	40 g	90 mm	1	700403
7530 02	40 g	100 mm	1	700410

Geschwungene Klinge, mit Edelholzgriff.
 Curved blade, with hardwood handle.

Nr. 7540 Gemüsemesser mit Edelholzgriff
No. 7540 Paring knife with hardwood handle



Art. Nr. Art. No.	Gewicht Weight	Länge Length		EAN 9802793
7540 01	40 g	80 mm	1	700427

Gerade Klinge, mit Edelholzgriff.
 Straight blade, with hardwood handle.

Nr. 7550 Gemüsemesser mit 2 Spitzen, mit Edelholzgriff
No. 7550 Paring knife with 2 tips, with hardwood handle



Art. Nr. Art. No.	Gewicht Weight	Länge Length		EAN 9802793
7550 01	35 g	100 mm	1	700434

Mit 2 Spitzen, mit Edelholzgriff.
 With 2 tips, with hardwood handle.

Nr. 7555 Tomatenmesser mit Edelholzgriff
No. 7555 Tomato knife with hardwood handle



Art. Nr. Art. No.	Gewicht Weight	Länge Length		EAN 9802793
7555 01	35 g	100 mm	1	700441

Mit Edelholzgriff.
 With hardwood handle.

Nr. 7600 Küchenmesser ohne Wellenschliff, mit Edelholzgriff
No. 7600 Kitchen knife without serration, with hardwood handle



Art. Nr. Art. No.	Gewicht Weight	Länge Length		EAN 9802793
7600 01	60 g	130 mm	1	701356
7600 02	90 g	160 mm	1	701363
7600 03	120 g	180 mm	1	701370
7600 04	110 g	210 mm	1	701387
7600 05	140 g	240 mm	1	701394

Ohne Wellenschliff, mit Edelholzgriff.
 Without serrated edge, with hardwood handle.

Nr. 7610 Küchenmesser mit Wellenschliff, mit Edelholzgriff
No. 7610 Kitchen knife with serration, with hardwood handle



Art. Nr. Art. No.	Gewicht Weight	Länge Length		EAN 9802793
7610 01	60 g	130 mm	1	701400
7610 02	105 g	160 mm	1	701417
7610 03	110 g	180 mm	1	701424
7610 04	120 g	210 mm	1	701431
7610 05	160 g	240 mm	1	701448

Mit Wellenschliff, mit Edelholzgriff.
 With serrated edge, with hardwood handle.

Nr. 7615 Kochmesser mit Edelholzgriff
No. 7615 Cook's knife with hardwood handle



Art. Nr. Art. No.	Gewicht Weight	Länge Length		EAN 9802793
7615 02	105 g	160 mm	1	701462
7615 03	130 g	200 mm	1	701479
7615 04	130 g	220 mm	1	701486

Mit Edelholzgriff.
 With hardwood handle.

Nr. 7630 Brotmesser mit Edelholzgriff
 No. 7630 Bread knife with hardwood handle



Art. Nr. Art. No.	Gewicht Weight	Länge Length		EAN 9802793
7630 01	53 g	150 mm	1	701622

Mit Edelholzgriff.
 With hardwood handle.

Nr. 7638 Jagdmesser
 No. 7638 Hunting knife



Art. Nr. Art. No.	Gewicht Weight	Länge Length		EAN 9802793
7638 01	130 g	100 mm	1	701646

Mit Lederscheide.
 With leather wallet.

Nr. 7643 Rolltasche, 4-tlg.
 No. 7643 Roll-up bag for knives, 4pcs., complete



Art. Nr. Art. No.	Gewicht Weight	Anzahl Teile Number of parts		EAN 9802793
7643 04	840 g	4	1	701684



751003 759123 761604 761702

Perfekt geeignet für Lehrlinge, die ein Starter-Set benötigen.
 Perfect for trainees who need a starter set.

SET BESTEHEND AUS | SET CONSISTS OF:

- 7510 03 Küchengabel, geschmiedet 160 mm
 Kitchen fork, forged 160 mm
- 7591 23 Ausbeinmesser, geschmiedet 130 mm
 Boning knife, forged 130 mm

- 7616 04 Kochmesser breit, geschmiedet 260 mm
 Chef's knife forged 260 mm
- 7617 02 Kochmesser schmal, geschmiedet 160 mm
 Sandwich knife, forged 160 mm

Nr. 7675 Messerset, 3-tlg.
 No. 7675 Knife set, 3 pcs.



Art. Nr. Art. No.	Gewicht Weight	Anzahl Teile Number of parts		EAN 9802793
7675 03	441 g	3	1	701844



758504 758601 758701

Bestehend aus allen notwendigen Messern.
 Consisting of all necessary knives.

SET BESTEHEND AUS | SET CONSISTS OF:

- 7585 04 Stechmesser 180 mm
 Butcher's knife 180 mm
- 7586 01 Ausbeinmesser 120 mm
 Boning knife 120 mm

- 7587 01 Block-, Bank- und Schlachtmesser 210 mm
 Block and butcher's knife 210 mm

Industriemesser | Industrial knives

Nr. 4840 Ledermesser
No. 4840 Leather knife



Art. Nr. Art. No.	Gewicht Weight	Länge Length		EAN 9002793
4840 01	40 g	75 mm	5	408057
4840 02	110 g	100 mm	5	408064

Schneide auf der Innenseite, zum Schneiden von Leder.
Cutting edge on the inside, for cutting leather.

Nr. 4850 Viertelmondmesser
No. 4850 Quarter-moon knife



Art. Nr. Art. No.	Gewicht Weight	Länge Length		EAN 9002793
4850 01	100 g	100 mm	5	408071

Zum Zuschneiden und Ausschärfen von Leder.
For cutting and sharpening leather.

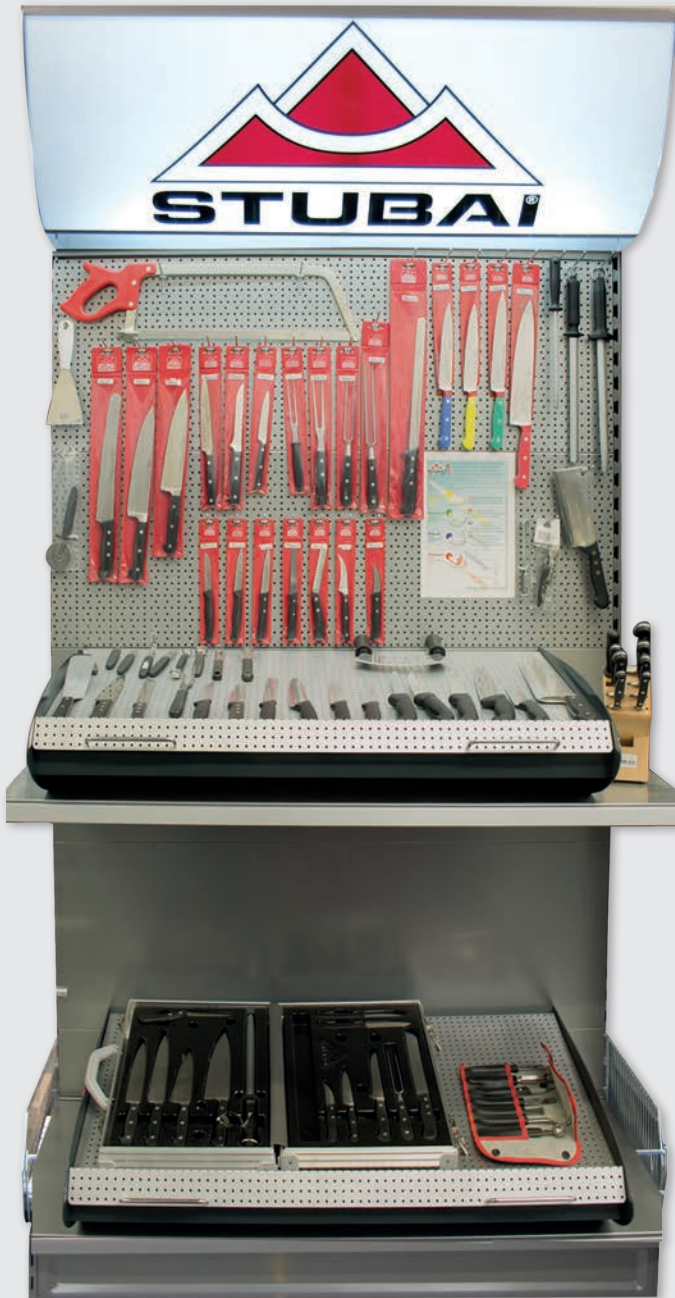
Nr. 4870 Buchbindermesser
No. 4870 Bookbinder's knife



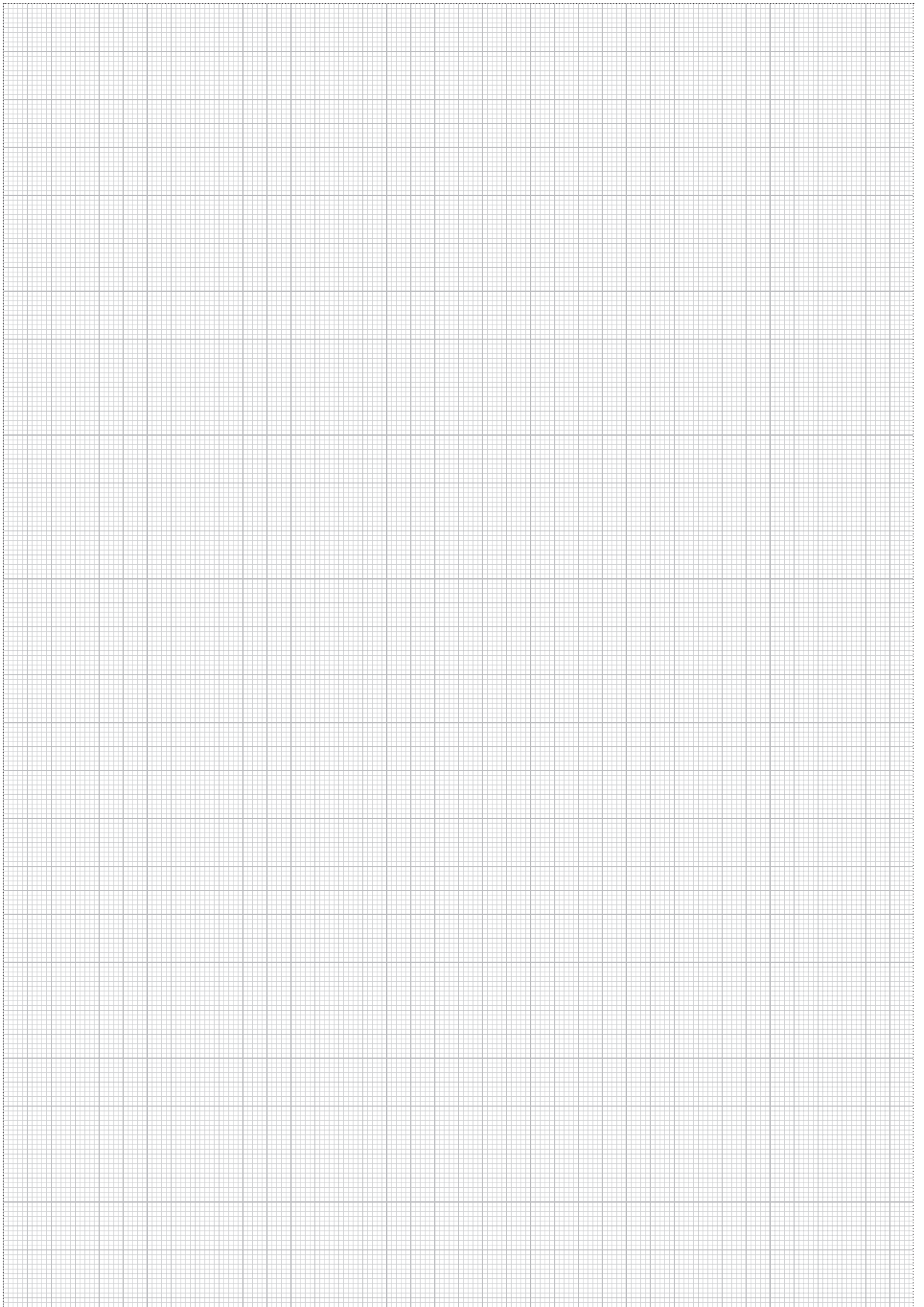
Art. Nr. Art. No.	Gewicht Weight	Länge Length		EAN 9002793
4870 01	35 g	60 mm	5	408118
4870 02	44 g	115 mm	5	408125

Für Papierarbeiten, zum Zuschneiden von Materialien und Öffnen von Verpackungen.
For paper work, cutting materials and opening packages.

Unsere Vielzahl an Präsentationsmöglichkeiten lassen sich perfekt an Ihre individuellen Bedürfnisse anpassen. Egal ob als Verkaufswand oder schmaler Einzelaufsteller - wir haben das passende Display für Ihren Verkaufsraum. Auf Wunsch adaptieren wir den Behang nach Ihren Vorstellungen, um ein möglichst ansprechendes Angebot für Ihre Kunden darzustellen. Für ein entsprechendes Angebot wenden Sie sich bitte an die zuständigen Vertriebsmitarbeiter.



Our wide range of presentation options can be perfectly customised to your individual requirements. Whether as a sales wall or narrow individual display - we have the right display for your salesroom. On request, we can customise the display according to your ideas in order to present your customers with the most appealing offer possible. Please contact your sales representative for a quote.



Allgemeine Geschäftsbedingungen

Im folgenden („allgemeine Bedingungen“) der Stubai ZMV GmbH (im folgenden „Unternehmer“) für alle Rechtsgeschäfte zwischen dem Unternehmer und Dritten (diese im folgenden „Vertragspartner“)

I. (1) Der Unternehmer schließt Rechtsgeschäfte (insbesondere Käufe und Verkäufe) mit Vertragspartnern ausschließlich aufgrund dieser allgemeinen Bedingungen ab. Davon abweichende allgemeine oder besondere Bedingungen eines Vertragspartners sowie Sonderabmachungen gelten nur, wenn diese gesondert schriftlich vereinbart wurden. (2) Sollte ohne gesonderte Abmachung eine Zusendung solcher Bedingungen des Vertragspartners erfolgen oder erfolgt sein, verzichtet dieser auf allfällige daraus entspringende Rechtswirkungen. (3) Sofern der Vertragspartner beabsichtigt, die allgemeinen Bedingungen des Unternehmers nicht für und gegen sich gelten zu lassen, wird er in einem gesonderten Schreiben darauf hinweisen, damit in der Folge zwischen dem Unternehmer und seinem Vertragspartner darüber Verhandlungen geführt werden können. Bis zu einer abweichenden schriftlichen Festlegung gelten jedenfalls diese allgemeinen Bedingungen des Unternehmers. (4) Diese allgemeinen Bedingungen bleiben auch bei etwaiger Rechtswirksamkeit einzelner Bestimmungen im übrigen gültig. (5) Einmal zwischen dem Vertragspartner und dem Unternehmer in Kraft gesetzte allgemeine Bedingungen des Unternehmers gelten auch ohne weiteren besonderen Hinweis für alle künftigen Verträge zwischen denselben. (6) Ohne schriftliche Ermächtigung durch den Unternehmer ist es dessen Mitarbeitern untersagt, diese Bedingungen aufzuheben, zu ergänzen oder abzuändern. (7) Dem Vertragspartner ist es verboten, seine Rechte und Pflichten aus einem Vertrag mit dem Unternehmer ohne dessen schriftliche Zustimmung an Dritte zu übertragen. (8) Die Aufhebung, Ergänzung oder Abänderung von Verträgen bedarf zu ihrer Gültigkeit der Schriftform.

II. (1) Anbote an den Unternehmer können von diesem nur durch schriftliche Annahmeerklärungen oder durch tatsächliche Erfüllung angenommen werden; an sie ist der Anbotsteller für die Dauer von 4 Wochen ab Einlagen beim Unternehmer gebunden. (2) Anbote des Unternehmers sind grundsätzlich freibleibend. Der Unternehmer ist jederzeit – auch nach Erhalt einer Stellungnahme des Vertragspartners – berechtigt, seine Anbote abzuändern oder zu widerrufen. Eine allfällige Auftragserteilung des Vertragspartners verpflichtet den Unternehmer – unabhängig von seinen vorangegangenen Handlungen – erst dann, wenn er seinerseits eine schriftlichen Auftragsbestätigung an den Vertragspartner übermittelt oder tatsächlich die Erfüllung vornimmt. (3) Kostenvorschläge des Unternehmers sind grundsätzlich unverbindlich; sie stellen nur eine Einladung an den Vertragspartner zur Anbotstellung dar. Ihre Erstellung ist, sofern die Vertragsteile zuvor nichts abweichendes vereinbart haben, unentgeltlich. Leistungen die über den üblichen Rahmen eines Kostenvorschlages hinausgehen, wie Planungsarbeiten, Konstruktionspläne, Reisen etc., werden nach den beim Unternehmer üblichen Kalkulationsgründen verrechnet. (4) Bei Erstellung von Kostenvorschlägen hat der Unternehmer auf ihm nicht bekanntgegebene auftragspezifische Umstände nicht Bedacht zu nehmen. Der Vertragspartner ist verpflichtet, den Unternehmer umfassend über alle Umstände zu informieren, die Einfluß auf das Ausmaß des Arbeitseinsatzes und die Kosten haben könnten. (5) Die in Kostenvorschlägen, Prospekten, Rundschreiben, Katalogen, Anzeigen, Abbildungen, Preislisten etc. enthaltenen Angaben über Art, Umfang, Ausstattung und Preise der Waren bzw. der Leistungen etc. sind unverbindlich. (6) Preise für Verkäufe gelten, sofern nichts anderes vereinbart wird, in € netto ohne Umsatzsteuer verpackt ab Lager A-6166 Fulpmes ohne Verladung, Fracht, Versicherung, Zölle, Gebühren oder sonstige Nebenkosten. Eine Erhöhung der Gesteungskosten (Lohn, Material, Verwaltung, Energie, geänderte Formbehalte etc.) zwischen dem Zeitpunkt des Vertragsabschlusses und seiner Erfüllung durch den Unternehmer berechtigt diesen zu einer entsprechenden Preiserhöhung. Aufträge ohne Preisvereinbarung werden zu den am Tag der Rechnungslegung geltenden Preisen unter Berücksichtigung der dann geltenden Gesteungskosten berechnet. (7) Technische Änderungen oder Abweichungen von Plänen und Vorgaben aller Art sind vom Vertragspartner zu akzeptieren, sofern sie dem von diesem angestrebten Verwendungszweck nicht zuwiderlaufen.

III. (1) Sämtliche vom Unternehmer erstellten bzw. übergebenen kaufmännischen und technischen Unterlagen verbleiben im Eigentum des Unternehmers. Jede Veröffentlichung, Verbreitung und sonstige Verwendung von solchen Unterlagen darf nur mit schriftlicher Zustimmung des Unternehmers erfolgen. Insbesondere dürfen solche Unterlagen nicht Dritten zugänglich gemacht werden. (2) Es steht dem Unternehmer frei, sämtliche Unterlagen jederzeit ohne Angabe von Gründen vom Vertragspartner zurückzufordern.

IV. (1) Mangels gesonderter Vereinbarung gilt die Leistung bzw. Lieferung als „ab Werk (Lager)“ vereinbart. Ist die Ware vom Unternehmer aufgrund gesonderter Vereinbarung an einen bestimmten Ort zu liefern, so gilt die Lieferung dorthin- ohne weitere Vereinbarung – nicht als „frachtfrei“. Dem Unternehmer steht die Wahl des Transportmittels offen. Er ist auch ohne gesonderten Auftrag des Vertragspartners berechtigt, für Rechnungen des Vertragspartners eine Versicherung abzuschließen. Die Kosten hierfür sind im Preis nicht enthalten und können mit Abschluß der Versicherung verrechnet werden. (2) Sämtliche Gefahren gehen spätestens mit der Erfüllung durch den Unternehmer auf den Vertragspartner über, dies gilt auch für die Teillieferungen hinsichtlich derselben. Bei Lieferung „ab Werk (Lager)“ gilt als Erfüllungszeitpunkt jener, zu dem der Unternehmer dem Vertragspartner die Mitteilung seiner Versandbereitschaft versendet. Ansonsten geht die Gefahr – ungeachtet der jeweils vereinbarten Lieferklauseln (Incoterms etc.) – dann auf den Vertragspartner über, wenn die Ware das Werk bzw. Lager des Unternehmers verläßt.

V. (1) Der Liefertermin wird als Kalenderwoche – innerhalb derer zu erfüllen ist – angegeben und gilt „ab Werk (Lager)“. Er ist nur verbindlich, wenn er als solches ausdrücklich bezeichnet wurde. (2) Ist der Vertragspartner zum Liefertermin abwesend und mit den für die Durchführung der Lieferung notwendigen Vorkehrungen säumig, gilt die Leistung bzw. Lieferung jedenfalls als vom ihm übernommen. Dies gilt auch für Teillieferung. (3) Verzögert sich eine Leistung bzw. Lieferung durch einen vom Unternehmer unverschuldeten Umstand, verlängert sich die Leistungs- bzw. Lieferzeit auch ohne gesonderte Erklärung des Unternehmers angemessen, ohne daß der Unternehmer Verzugsfolgen welcher Art auch immer zu verantworten hat – dies selbst, wenn der Unternehmer bereits im Verzug ist; bei unangemessener Erschwerung der Auftragsausführung dadurch ist der Unternehmer unter Ausschuß von Schadenersatzansprüchen zum Rücktritt berechtigt. Wird die Ausführung eines Vertrages durch höhere Gewalt behindert, wird der Unternehmer von seinen vertraglichen Verpflichtungen frei. In einem solchen Fall ist der Unternehmer jedoch berechtigt, nach Wegfall der Behinderung die Lieferung oder Leistung auszuführen. (4) Hat der Unternehmer den Verzug verschuldet, kann der Vertragspartner nach Setzung einer angemessenen, mindestens sechswöchigen Nachfrist entweder Erfüllung verlangen oder den Rücktritt vom Vertrag erklären. Diese Erklärung muß vom Vertragspartner bereits bei Nachfristsetzung schriftlich, unbedingt und bestimmt abgegeben werden. (5) Der Unternehmer kann jedenfalls – ohne Verzugsfolgen auszulösen – die Einhaltung des Leistungs- bzw. Liefertermins vom Eingang bedingener Anzahlungen, von der zeitgerechten Zahlung anderer offener Forderungen, von der Aufklärung sich nachträglich ergebender offener Fragen, von der Verfügbarkeit aller notwendigen Befehle, von der Erfüllung sämtlicher technischer Voraussetzungen sowie von der Erfüllung aller übrigen Verpflichtungen abhängig machen. (6) Soweit rechtlich zulässig – jedenfalls jedoch für leichte Fahrlässigkeit – sind generell Schadenersatzansprüche aufgrund eines Lieferverzuges ausgeschlossen. (7) Für die Einholung von behördlichen Genehmigungen, Bewilligungen bzw. Bestätigungen Dritter sowie die Erstattung von Meldungen an Behörden hat der Vertragspartner auf seine Kosten zu sorgen. (8) Mangels anderslautender schriftlicher Vereinbarung ist der Unternehmer berechtigt Teil- und Vorlieferung durchzuführen und diesen entsprechend Teilabrechnung zu legen. (9) Etwaige Beschädigungen oder Verluste sind durch den Empfänger der Ware bzw. Leistung gleichzeitig mit der Entgegennahme unter Geltendmachung der Ansprüche gegenüber dem Ablieferer (z.B. Frachtführer) schriftlich festzustellen. Wegen eines Transportschadens oder Transportmankos kann weder die Annahme der Ware verweigert noch die Rechnung nicht akzeptiert werden. (10) Eine gemeinsame Abnahme vom Unternehmer hergestellten Ware durch beide Vertragsteile erfolgt nach Lieferung nur bei ausdrücklicher Vereinbarung; diesfalls hat der Vertragspartner mangels gesonderter Vereinbarung die auf beiden Seiten hierfür auflaufenden Kosten zu tragen. (11) Nimmt der Vertragspartner die vertragsgemäße Ware bzw. Leistung nicht am richtigen Ort zur richtigen Zeit an, kann der Unternehmer auch unter Setzung einer angemessenen Nachfrist vom Vertrag zurücktreten. Der Vertragspartner haftet für den gesamten dabei entstehenden Schaden. Bei Gefahr im Verzug kann der Unternehmer eine Verwertung „bestens“ auf Rechnung des Vertragspartners vornehmen, ohne diesem gegenüber ersatzpflichtig zu werden. Der Unternehmer kann auch auf Kosten des Vertragspartners eine Einlagerung bei Dritten vornehmen. (12) Sämtliche Waren die vom Vertragspartner retourniert werden, müssen vorher von unserem Außendienst abgezeichnet werden. Für alle retournierten Waren wird grundsätzlich eine Manipulationsgebühr von 10%, mindestens 25,00 €, eingehoben.

VI. (1) Sofern nicht anders schriftlich vereinbart ist, ist das Entgelt 30 Tage ab Rechnungsdatum ohne Abzug fällig; bei Zahlung binnen 14 Tagen ab Rechnungsdatum sind 2% Skonto zulässig, sofern in diesem Zeitpunkt alle fälligen Verbindlichkeiten bezahlt sind. (2) Zahlungen mittels Scheck oder Wechsel erfolgen nur zahlungshalber. Sämtliche Spesen und Bankprovisionen in Verbindung mit Überweisungen sowie Erstellung bzw. Einlösung von Wechseln oder Schecks gehen zu Lasten des Vertragspartners. (3) Im Falle eines Wechselprotestes bzw. -regreß oder Nichtzahlung einer Rechnung sind sämtliche Rechnungen sofort fällig, ohne daß es einer ausdrücklichen Fälligkeit bedarf. Gleiches gilt für den Fall einer wesentlichen Verschlechterung der Vermögensverhältnisse des Vertragspartners. (4) Der Zahlungsverzug tritt ohne weitere Aufforderung von selbst ein. Bei Zahlungsverzug erlöschen alle bereits entstandenen oder künftig möglichen Ansprüche des Vertragspartners aus vereinbarten Konventionalstrafen. (5) Für den Fall eines Zahlungsverzuges werden Verzugszinsen in der Höhe von 14% p.a. vereinbart; ein allfällig höherer Zinsschaden oder Kursverlust ist zu leisten. (6) Nach Wirksamwerden des Rücktrittes vom Vertrag hat der Vertragspartner die bereits gelieferten Waren sofort ohne weitere Aufforderung auf seine Kosten dem Unternehmer zurückzustellen, Ersatz für eine allfällige Wertminderung zu ersetzen und alle Aufwendungen zu ersetzen, die dem Unternehmer im Zuge der Durchführung des Vertrages und seiner Rückabwicklung erwachsen. Zur Abgeltung des in diesem Zusammenhang entstehenden Schadens hat der Vertragspartner eine Vertragsstrafe von 25% des Bruttofakturenbetrages ohne weitere Nachweise mit sofortiger Fälligkeit zu bezahlen. Die Vertragsstrafe schließt die Geltendmachung eines darüber hinausgehenden Schadens nicht aus. (7) Der Vertragspartner darf mit seinen Forderungen nicht gegen Forderungen des Unternehmers auftreten.

VII. (1) Bis zur vollständigen Bezahlung des Rechnungsbetrages samt Zinsen, Kosten und Spesen sowie bis zur vollständigen Erfüllung aller sonstigen gegenwärtigen und zukünftigen finanziellen Verpflichtungen des Vertragspartners in Verbindung mit der Warenlieferung sowie aufgrund aller sonstigen Lieferungen und Leistungen bleibt die gelieferte Ware im unbeschränkten Eigentum des Unternehmers. Der Vertragspartner hat auf seine Kosten und von sich aus sämtliche Handlungen zu setzen, die je nach dem Lagerort zur Begründung bzw. Erhaltung des Eigentumsvorbehalts nötig sind. (2) Eine Veräußerung oder Verpfändung der Vorbehaltsware ist nur mit ausdrücklicher Zustimmung des Unternehmers und keinesfalls nach Zahlungseinstellung zulässig, wobei der Vertragspartner diesfalls seine Abnehmer auf den Eigentumsvorbehalt des Unternehmers hinzuweisen hat. Unabhängig davon bietet der Vertragspartner bereits hiermit unwiderruflich an, für den Fall der Weiterveräußerung dieser Waren alle daraus entstehenden Forderungen an den Unternehmer zu dessen Befriedigung zahlungshalber abzutreten. Der Unternehmer kann dieses Abtretungsangebot jederzeit ohne zeitliche Begrenzung annehmen. Sämtliche damit zusammenhängende Gebühren und Kosten sind vom Vertragspartner zu tragen. (3) Bis zur vollständigen Erfüllung aller finanziellen Verpflichtungen ist der Vertragspartner weiters nicht berechtigt, die gelieferte Ware zu be- bzw. verarbeiten oder mit anderen Sachen zu verbinden. Wridrigenfalls steht dem Unternehmer das Alleineigentum an den aus der Bearbeitung, Verarbeitung und Verbindung hervorgehenden Sachen zu. (4) Im Falle einer Pfändung oder sonstigen Inanspruchnahme der gelieferten Waren ist der Vertragspartner verpflichtet, den Unternehmer unverzüglich zu verständigen und auf seine Kosten alle Maßnahmen zur Wahrung des Eigentumsrechtes des Unternehmers zu setzen. Wird die Vorbehaltsware vom Unternehmer ausgesondert, so kann er eine Einlagerung auf Kosten und Gefahr des Vertragspartners vornehmen. Dieser hat dem Unternehmer alle Aufwendungen im Zusammenhang mit der Geltendmachung seines Eigentums zu erstatten. (5) Die Zurücknahme der gelieferten Ware ist – sofern der Unternehmer dies nicht ausdrücklich erklärt – nicht einem Vertragsrücktritt gleichzusetzen.

VIII. (1) Sofern nicht besondere Vereinbarungen getroffen werden, gilt ab Gefahrenübergang eine Gewährleistungsfrist von 6 Monaten. Für Ersatzstücke und Nachbesserungen beträgt die Gewährleistungsfrist 3 Monate. Ansprüche aus Gewährleistung verjähren jedenfalls binnen 6 Monate ab fristgerechter Rüge. (2) Sichtbare Mängel oder fehlende Teile sind bei sonstigem Gewährleistungsausschluß unverzüglich, spätestens jedoch binnen 8 Tagen nach Beginn der Gewährleistungsfrist – verdeckte Mängel binnen 8 Tagen nach ihrem Entdecken – beim Unternehmer einlangend mittels eingeschriebenen Briefes unter sofortiger Einstellung einer etwaigen Bearbeitung zu rügen, ansonsten die Ware als vorbehaltlos, ordnungsgemäß und mangelfrei übernommen gilt. (3) Der von einem Mangel rechtswirksam verständigte Unternehmer kann seiner Gewährleistungspflicht nach seiner Wahl wie folgt nachkommen: a. Nachbesserung beim Unternehmer bzw. an einem anderen vom Unternehmer bezeichneten Ort, durch vorangehende Übersendung seitens des Vertragspartners; b. Ersatz der damit ins Eigentum des Unternehmers übergehenden mangelhaften Ware oder c. Ersatz der damit ins Eigentum des Unternehmers übergehenden mangelhaften Teile der Ware. Bei Nichtvornahme oder nicht mangelfreier Vornahme der vorgenannten Maßnahmen trotz Mahnung oder Setzung einer angemessenen Nachfrist steht dem Vertragspartner das Recht auf Preisminderung zu; mangels Einigung über den Umfang der Preisminderung oder in Fällen eines wesentlichen und unbehobenen Mangels steht nur das Recht der Wandlung zu. Weitere Verpflichtungen treffen den Unternehmer im Rahmen der Gewährleistung nicht. (4) Die durch die Maßnahmen gemäß Abs. (3) dieses Punktes auflaufenden Kosten sind – mit Ausnahme der Versandkosten der Ersatzware bzw. der Ersatzteile – vom Vertragspartner zu tragen. (5) Die Nachbesserung oder der Ersatz ist vom Unternehmer zumindest 5 Tage im voraus terminlich bekanntzugeben. Ist der Vertragspartner aus von ihm zu vertretenden Gründen bei diesem Termin nicht anwesend oder erschwert er die Nachbesserung bzw. den Ersatz oder macht diese unmöglich, gilt dies als Verzicht auf die Gewährleistungsansprüche. (6) Die Gewährleistung des Unternehmers ist ausgeschlossen, wenn sich der Vertragspartner nicht an die Anordnungen bzw. Betriebsbedingungen des Unternehmers gehalten hat, der Mangel durch den Vertragspartner bzw. Dritte verursacht wurde, diese selbst Manipulationen oder Reparaturen an der Ware vorgenommen haben oder vornehmen ließen, der Vertragspartner nicht in erforderlicher Weise die Möglichkeit zur Instandsetzung gibt oder solange der Vertragspartner seinen Verpflichtungen – so insbesondere die auf Zahlung – nicht erfüllt. Weiters ist die Gewährleistung ausgeschlossen für Verbrauchs- und Verschleißteile. Die Gewährleistung gilt weiters nur für Mängel, die unter Einhaltung der jeweiligen Betriebsbedingungen bei normalem Gebrauch auftreten. (7) Im Rahmen der Gewährleistung besteht gegenüber dem Unternehmer kein Anspruch auf Entschädigung oder Schadenersatz welcher Art auch immer (z.B. Folgekosten, Verlegungs- und Auswechslungskosten, entgangene Gewinne, Fracht- und Zufahrtsspesen etc.)

IX. (1) Im Falle des Schadenersatzes haftet der Unternehmer höchstens für Vorsatz oder grobe Fahrlässigkeit. Die Haftung für leichte Fahrlässigkeit ist ausgeschlossen; ebenso der Ersatz von Folge- und Vermögensschäden, Zinsverlusten sowie von Schäden aus Ansprüchen Dritter gegenüber dem Vertragspartner. (2) Im Falle grober Fahrlässigkeit ist die Haftung für Schäden jedenfalls auf das 10fache des Nettofakturenbetrages der gelieferten Ware beschränkt. (3) Bei Nichteinhaltung allfälliger Bedingungen des Unternehmers für Montage, Inbetriebnahme und Benutzung ist jeder Schadenersatz ausgeschlossen. (4) Sofern nicht zwingende gesetzliche Bestimmungen dem entgegenstehen ist eine Haftung für Schäden nach dem Produkthaftungsgesetz und anderen vergleichbaren Normen, unabhängig welcher Rechtsordnung sie entspringen, ausgeschlossen. Der Vertragspartner verpflichtet sich, diesen Haftungsausschluß zugunsten des Unternehmers auf seine jeweiligen Abnehmer zu übertragen, diese zur Weiterüberbindung bis zum letzten Benutzer zu verpflichten und hierfür urkundliche Nachweise zu errichten. Ansprüche Dritter aus dem Titel der Produkthaftung sind im Innenverhältnis jedenfalls vom Vertragspartner zu tragen, sodaß dieser insbesondere den Unternehmer bei dessen Inanspruchnahme unverzüglich schad- und klaglos zu halten hat. Der Unternehmer übernimmt keine Haftung für Produkte oder Produktinformationen, die seitens des Vertragspartners in Verkehr gesetzt werden. (5) Der Vertragspartner hat im Zuge der Inverkehrbringung der Produkte des Unternehmers sicherzustellen, daß der Vorgang der Weitergabe nachweilflich – insbesondere hinsichtlich Name und Adresse des Erwerbers, Art des Produktes und Verkaufsumfandes – festgestellt werden kann. Der Vertragspartner ist weiters verpflichtet, seine Mitarbeiter laufend und nachweislich über alle Informationen und Anweisungen, die der Unternehmer mit seinen Produkten mitliefert, wie auch über gesetzliche Vorschriften und heileitliche Anordnungen in Kenntnis zu setzen. Dies gilt auch gegenüber den Abnehmern des Vertragspartners, sodaß dieser durch entsprechende Anweisung gegenüber seinem Verkaufspersonal verpflichtet ist, seine Abnehmer entsprechend umfassend zu informieren und zu beraten. Der Vertragspartner ist verpflichtet, ihm bekanntwerdende Fehler bei den Produkten bzw. Produktinformationen des Unternehmers unverzüglich diesem weiterzugeben und die Übereinstimmung zwischen Produktinformationen, Verlege- und Versetzanleitungen, Anwendungsmöglichkeiten etc. betreffend die Produkte des Unternehmers mit dem jeweiligen Stand von Wissenschaft und Technik zu überwachen und bei Widersprüchen den Unternehmer unverzüglich zu informieren sowie eine weitere Inverkehrsetzung von Produkten in diesem Falle sofort zu unterlassen. (6) Der Vertragspartner ist verpflichtet alle Unterlagen, Urkunden und Nachweise für mindestens 10 Jahre ab Inverkehrbringung bzw. Weitergabe der Produkte aufzubewahren und unverzüglich nach Verlangen vollständig herauszugeben.

X. (1) Erfüllungsort für alle Lieferungen und Zahlungen ist, auch wenn die Übergabe tatsächlich an einem anderen Ort erfolgt, A-6166 Fulpmes. (2) Für alle zwischen dem Unternehmer und seinem Vertragspartner abgeschlossenen Verträge und alle sich aus dem rechtswirksamen Bestehen oder Nichtbestehen dieser Verträge ergebenden Ansprüche wird die Anwendung materiellen österreichischen Rechtes vereinbart. Es steht dem Unternehmer frei, auf die Anwendung österreichischen Rechtes ausdrücklich schriftlich zu verzichten. Im Falle eines solchen Verzichtes gilt nach Wahl des Unternehmers jenes Recht als vereinbart, das entweder in dem Land zur Anwendung gelangt, in dem der Vertragspartner seinen Sitz hat, oder das aufgrund der Regeln des internationalen Privatrechtes jenes Landes zur Anwendung gelangt, in dem eine gerichtliche Auseinandersetzung über die streitigen Ansprüche geführt wird bzw. zu führen ist. (3) Als ausschließlicher Gerichtsstand für alle Rechtsstreitigkeiten aus einem Vertrag wird das für A-6166 Fulpmes jeweils sachlich und örtlich zuständige Gericht vereinbart. Der Unternehmer kann jedoch den Vertragspartner auch an einem anderen in – oder ausländischen Gerichtsstand belangen. (4) Im Zuge der EDV werden alle für die Geschäftsbeziehungen relevanten Daten und Daten der Vertragspartner unter Beachtung des Datenschutzes gespeichert. Sämtliche an Sie gelieferte Verpackungen sind zur Gänze über die ARA-Lizenznummer 2616 entpflichtet. Durch die Herausgabe der Werkpreisliste werden alle bisherigen Preise außer Geltung gesetzt. Die Preise sind FREIBLEIBEND und UNVERBINDLICH. Sofern nicht anders vereinbart gelten die folgenden Lieferbedingungen: Ab einem Nettobetrag von € 300,- frei Bestimmungsort erfolgt die Lieferung frei Haus innerhalb Österreichs sowie ab einem Nettobetrag von € 400,- innerhalb Deutschlands. Bis zu einem Nettobetrag von € 300,- werden Versandkosten in der Höhe von € 5,90 verrechnet. Bis zu einem Nettobetrag von € 50,- wird eine Bearbeitungsgebühr in Höhe von € 10,- verrechnet. Irrtum, Satz- und Druckfehler, sowie eventuelle produktionsbedingte Farb- und Gewichtsabweichungen vorbehalten.

Hereinafter („General Conditions“) of Stubai ZMV GmbH (hereinafter „Company“) for all legal transactions between the Company and third parties (hereinafter „Contract Partners“)

I. (1) The Company concludes legal transactions (especially purchases and sales) with the Contract Partners on the exclusive basis of these General Conditions. Differing arrangements, or general or special conditions of a Contract Partner, apply only if they have been separately agreed in writing. (2) If the Contract Partner sends or has sent such conditions without having first made a separate agreement, they renounce all legal effects arising therefrom. (3) If the Contract Partner intends not to accept the Company's General Conditions, they shall in a separate letter make notification thereof, so that negotiations in this regard can be conducted between the Company and its Contract Partner. However, until a written statement has been made to the contrary, these General Conditions of the Company will apply. (4) These General Conditions remain valid as a whole even if any of their individual provisions are found to be legally ineffective. (5) Any General Conditions of the Company which take effect between the Contract Partner and the Company apply to all future contracts concluded between these parties even if specific references are not made to these conditions. (6) The Company's employees are forbidden from repealing, supplementing or altering these conditions without the Company's authorisation. (7) The Contract Partner shall not transfer his rights and obligations under a contract with the Company to third parties without the Company's written permission. (8) Contract rescissions, supplements and amendments must be in writing to be effective.

II. (1) Offers to the Company can be accepted only by means of a written declaration of acceptance or by actual fulfilment; the bidder is bound to these offers for 4 weeks from the time they are received by the Company. (2) Offers made by the Company are unequivocally non-binding. The Company is entitled to change or revoke its offers at any time, including after receiving a statement of the Contract Partner. Any contract award made by the Contract Partner obliges the Company only if it transmits a written order confirmation to the Contract Partner or actually undertakes fulfilment, regardless of its previous actions. (3) Estimates made by the Company are always non-binding, and serve only to invite the Contract Partner to tender. Their creation is free of charge, unless the Contracting Parties have agreed otherwise. Services which exceed the usual scope of a cost estimate, such as design work, construction plans, travel, etc., will be invoiced using the Company's normal calculation bases. (4) When the Company creates cost estimates, it is not obligated to consider order-specific circumstances of which it is not made aware. The Contract Partner shall inform the Company of all circumstances which might influence the scope of the work effort and costs. (5) The information about the type, scope, features and prices of the merchandise or services, etc., which is contained in the cost estimates, brochures, circulars, catalogues, ads, illustrations, price lists, etc., is non-binding. (6) Unless otherwise agreed, prices for sales are given in net euros, without VAT, and include packaging in the warehouse A-6166 Fulpmes. They do not include loading, freight, insurance, customs, fees or other ancillary costs. An increase in production costs (wages, materials, administration, energy, altered forming devices, etc.) between the time of contract conclusion and its fulfilment by the Company entitles it to raise the prices accordingly. Orders without a price agreement will be invoiced according to the costs applicable on the day of invoicing, taking the production costs into consideration. (7) Technical changes or deviations from plans and specifications of all types are to be accepted by the Contract Partner, as long as they do not run counter to the purpose he is pursuing.

III. (1) All commercial and technical documents created or handed over by the Company remain the property of the Company. Such documents may not be published, disseminated or otherwise used without the Company's written consent. In particular, such documents may not be made available to third parties. (2) The Company is entitled to demand at any time that all documents be returned, without providing grounds of the Contract Partner.

IV. (1) Unless a separate agreement has been made, it is agreed that the service or delivery will be „ex works (warehouse)“. If the merchandise from the Company is to be delivered to a specific location due to a separate agreement, the delivery to such location will not be deemed „carriage paid“ without an additional agreement. The Company may choose the means of transport at its discretion. It is also entitled to take out insurance for the Contract Partner's invoices without a separate order from the latter. The costs for this are not included in the price and can be settled when the insurance is concluded. (2) All risks are transferred to the Contract Partner at the latest upon fulfilment by the Company. This also applies to partial deliveries regarding the same. For delivery „ex works (warehouse)“, the date of performance is deemed that on which the Company notifies the Contract Partner that the goods are ready to be shipped. Otherwise, the risk is transferred to the Contract Partner (regardless of any agreed delivery clauses, Incoterms, etc.) if the merchandise leaves the Company's factory or warehouse.

V. (1) The delivery date is given as a calendar week within which performance must be provided, and applies „ex works (warehouse)“. It is binding only if expressly designated as such. (2) If the Contract Partner is absent on the delivery date, or in default with the preparations necessary to implement the delivery, they are still deemed to have accepted the performance or delivery. This also applies to partial deliveries. (3) If a service or delivery is delayed because of a circumstance that was not the Company's fault, the period for performance or delivery will be reasonably extended without a separate statement from the Company being necessary, and without the Company being held responsible for any consequences from the delay whatsoever, even if the Company is already in arrears. If this makes filling the order unreasonably difficult, the Company is entitled to withdraw without becoming liable for compensation claims. If the execution of the contract is prevented by force majeure, the Company is exempt from their contractual obligations. In such a case, however, the Company is entitled to provide the performance or service after such prevention has ceased. (4) If the delay is the Company's fault, the Contract Partner is entitled to demand performance or declare their withdrawal from the contract after setting a reasonable grace period of at least six weeks. The Contract Partner shall submit this declaration when the grace period is set – in writing, unconditionally, and definitely. (5) The Company is in any case entitled to make compliance with the deadline for performance or delivery contingent on the receipt of agreed advance payment, prompt payment of other outstanding claims, clarification of open questions that have arisen subsequently, the availability of all necessary instructions, the fulfilment of all technical requirements, and the fulfilment of all other duties – without this incurring any consequences of default. (6) Damage claims based on default in delivery are generally excluded to the extent permitted by law, but for slight negligence in any case. (7) The Contract Partner shall at their cost obtain official authorisations and permits, or third-party confirmations, and make reports to the authorities. (8) Unless otherwise agreed in writing, the Company is entitled to make partial or advance deliveries, and to issue partial invoices accordingly. (9) The recipient of the merchandise must make a written report of any damage or loss on receipt, so that claims can be asserted toward the deliverer (e.g., carrier). Acceptance of the goods or invoice cannot be refused on the grounds of transport damage or shortcomings. (10) The merchandise produced by the Company will be both accepted and taken over after delivery only if expressly agreed. In this case, the Contract Partner shall bear the running costs incurred by both parties, unless otherwise agreed. (11) If the Contract Partner does not accept the contractual goods or services at the right place at the right time, the Company is also entitled to withdraw from the contract after setting a reasonable grace period. The Contract Partner shall be liable for all damages arising therefrom. In the event of imminent danger, the Company can sell the goods in the most optimal manner at the Contract Partner's expense, but without becoming liable to pay the Contract Partner compensation. The Company is also entitled to have the merchandise stored with a third party at the Contract Partner's expense. (12) All goods that are returned by the Contract Partner must be initialised by our field service in advance. A handling fee of 10%, minimum € 25.00, will be charged for all returned merchandise.

VI. (1) Unless otherwise agreed in writing, the payment is due 30 days from the invoice date; if payment is made within 14 days from the invoice date, a 2% discount is permissible as long as all due liabilities have been paid by this date. (2) Payments with cheque or bill of exchange are accepted only pending full discharge of the debt. The Contract Partner shall bear all fees and bank commissions incurred from transfers, or from creating or redeeming bills of exchange or cheques. (3) If a bill is protested or if recourse is taken in its regard, or if an invoice is not paid, all invoices are due immediately without the need to call them in explicitly. The same applies if the Contract Partner's financial circumstances worsen significantly. (4) The delay in payment occurs by itself, without further request being necessary. If there is a default in payment, all of the Contract Partner's claims that have arisen (or might arise) from agreed contractual penalties are forfeited. (5) If there is a default in payment, default interest of 14% p.a. is agreed; any higher interest rate or loss by exchange must be compensated. (6) After the withdrawal from the contract takes effect, the Contract Partner shall immediately and at his expense return to the Company any goods that have already been delivered, pay compensation for any loss of value, and reimburse any expenditures the Company incurred while executing and rescinding the contract. To compensate for the damages accrued in this respect, the Contract Partner shall pay a contractual penalty of 25% of the gross invoiced amount without further verification, due immediately. The contractual penalty does not exclude the assertion of further damage. (7) The Contract Partner may not offset his claims against those of the Company.

VII. (1) Until the invoiced amount has been paid in full, including interest, costs and fees, and until all of the Contract Partner's current and future financial obligations related to the goods delivery (and to all other deliveries and services) have been fully met, the delivered goods will remain the unrestricted property of the Company. The Contract Partner shall at his expense and of his own volition take all actions necessary to establish and maintain the retention of title, depending on the warehouse location. (2) The goods subject to retention of title may be sold or pledged only with the express consent of the Company, and in no case after payments have been stopped. In this case, the Contract Partner shall notify his buyer of the Company's retention of title. Regardless of this, if these goods are resold, the Contract Partner hereby irrevocably offers to assign all receivables incurred thereby to the Company, to its satisfaction and pending full discharge of the debt. The Company can accept this offer of transfer at any time, without temporal restriction. The Contract Partner shall bear all related fees and costs. (3) Furthermore, the Contract Partner is not entitled to handle or process the delivered goods or combine them with other items until all financial obligations have been fulfilled. Otherwise, the Company is entitled to sole ownership to the items resulting from such handling, processing and combining. (4) If the delivered goods are attached or otherwise levied upon, the Contract Partner shall notify the Company thereof immediately and at his expense take all measures to safeguard the Company's right of ownership. If the goods subject to retention of title are not taken out of service by the Company, it may have them stored at the cost and risk of the Contract Partner. The Contract Partner shall reimburse the Company for all expenses arising in connection with the assertion of its property. (5) Taking back the delivered goods is not to be equated with withdrawing from the contract, unless the Company expressly declares this to be the case.

VIII. (1) Unless special agreements have been made, a warranty period of 6 months will apply from the time the risk is transferred. For replacement parts and improvements, the warranty period will amount to 3 months. In any case, warranty claims expire within 6 months of the date on which a timely complaint is made. (2) Notice of visible defects or missing parts using a registered letter must arrive at the Company without delay, but at the latest within 8 days after the beginning of the warranty period – and for hidden defects, within 8 days after their discovery – and any handling must be discontinued immediately, failing which the warranty will be rejected and the goods will be deemed unreservedly and properly accepted without defect. (3) After the Company has received legally effective notification about a defect, it may meet its warranty obligation at its discretion as follows: a. Provide improvement at the Company's premises or another location it designates, after the Contract Partner has sent over the goods; b. Replace the defective goods which have been transferred to the Company's ownership, or c. Replace the defective parts of the goods which have been transferred to the Company's ownership thereby. If the aforementioned measures are not implemented without defect, or at all, despite warnings or setting a reasonable grace period, the Contract Partner is entitled to a price reduction; if agreement on the scope of the price reduction cannot be reached, or if the defect is substantial and irremovable, he is entitled only to the right of conversion. The Company is not affected by any other obligations within the scope of the warranty. (4) The Contract Partner shall bear the costs accumulated in accordance with Para. (3) of this item, except the shipping costs for replacement goods or replacement parts. (5) The Company shall make notification of the deadline for improvement or replacement by at least 5 days in advance. If the Contract Partner is absent on this date for reasons for which he is responsible, or if he makes the improvement or replacement more difficult or impossible, he is deemed to have waived his warranty claims. (6) The Company's warranty is excluded if: the Contract Partner has not complied with the Company's instructions or operating conditions; the defect was caused by the Contract Partner or third parties; these parties handled or repaired the goods themselves, or had them handled or repaired; the Contract Partner has not provided ample opportunity to perform repairs; or as long as the Contract Partner has not fulfilled his obligations – especially regarding payment. Furthermore, the warranty is excluded for consumables and wear parts. Also, the warranty applies only to defects which arise during normal use under compliance with the respective operating conditions. (7) The scope of the warranty does not provide for any claim against the Company for reparation or compensation of any type whatsoever (e.g., follow-up costs, costs for relocation and exchange, loss of prospective profits, freight and access costs, etc.)

IX. (1) In the event of damages, the Company shall be liable for intent or gross negligence. Liability is excluded for slight negligence; so is compensation for consequential damage, pecuniary losses, loss of interest, and damages arising from third-party claims toward the Contract Partner. (2) In the event of gross negligence, the liability for damages is limited to 10 times the net invoice amount for the delivered goods in any case. (3) If any of the Company's conditions for assembly, commissioning and use are not complied with, any damage compensation is excluded. (4) Liability for damages according to the Product Liability Act and other comparable standards is excluded, regardless of the legal system from which they originate, unless this would contradict mandatory legal provisions. The Contract Partner shall oblige all his buyers to comply with this disclaimer benefiting the Company and to pass this duty on down to the last user, and shall prepare documentation verifying that this has been done. Within the internal relationship, the Contract Partner shall bear all third-party claims based on product liability; in particular, the Contract Partner shall immediately indemnify and hold harmless the Company if claims are made against him. The Company assumes no liability for products or product information put into circulation by the Contract Partner. (5) In the course of marketing the Company's products, the Contract Partner shall ensure that the procedure for transmission can be demonstrably established, especially regarding names and addresses of purchasers, the type of product, and the sales date. The Contract Partner shall also make his employees aware, on an ongoing and verifiable basis, about all information and instructions which the Company delivers with its products (e.g., regarding statutory provisions and state mandates). This also applies to the Contract Partner's buyers; the Contract Partner shall therefore thoroughly inform and advise his buyers accordingly, through appropriate instructions given to his sales personnel. The Contract Partner shall notify the Company if he becomes aware of any defects in the Company's products or product information, shall monitor to ensure that all product information, laying and setting work, possible applications, etc., regarding the Company's products conform with the current state of science and technology, and if there are any discrepancies shall inform the Company immediately and keep the products from being marketed. (6) The Contract Partner shall keep all documents, deeds and verifications for at least 10 years from the time they are brought onto the market or passed on, and return them in their entirety on request.

X. (1) The place of performance for all deliveries and payments is A-6166 Fulpmes, even if the transfer actually takes place somewhere else. (2) For all contracts concluded between the Company and its Contract Partner, and all claims arising from the legally effective existence or non-existence of these contracts, it is agreed that substantive Austrian law will apply. The Company remains free to expressly renounce the application of Austrian law in writing. In the case of such renunciation, the law is deemed agreed, at the Company's discretion, that either is applicable in the country in which the Contract Partner has his registered office, or that, due to the regulations of international private law, is applicable in the country in which judicial litigation over the disputed claim is being or will be conducted. (3) For all legal disputes arising from a contract, the court having jurisdiction *ratio materiae* for A-6166 Fulpmes is agreed as the exclusive place of jurisdiction. However, the Company can also sue the Contract Partner in another domestic or foreign place of jurisdiction. (4) Within the course of EDP, all data and data of the Contract Partner relevant to the business relationship will be stored, taking into account the Data Protection Act. All packages delivered to you are completely released from obligation via the ARA licensee number 2616. With the issuance of the price list, all previous prices become invalid. All prices are SUBJECT TO CHANGE and NON-BINDING. Unless otherwise agreed, the following delivery conditions apply. For orders with a net amount of €300 or more, delivery is free within Austria to the designated destination. For orders with a net amount of €400 or more, delivery is free within Germany. For orders below a net amount of €300, shipping costs of €5.90 will be charged. For orders below a net amount of €50, a handling fee of €10 will be applied. Mistakes, typesetting and printing errors, and possible production-based deviations in colour and weight excepted.



Werkzeug von Profis für Profis.

*Tools from professionals
for professionals.*

● ZANGENWERKZEUG
PLIER TOOLS

● SCHRAUBWERKZEUG
SCREWDRIVING TOOLS

● BAUWERKZEUG
CONSTRUCTION TOOLS

● HOLZBEARBEITUNG
WOODWORKING TOOLS

● DRECHSELWERKZEUG
WOODTURNING TOOLS

● SCHNITZWERKZEUG
WOODCARVING TOOLS

● SPENGLERWERKZEUG
ROOFING TOOLS

● FORSTWERKZEUG
FORESTRY TOOLS

● SCHNEIDWAREN
CUTLERY PRODUCTS

● ARBEITSSICHERHEIT
WORK SAFETY

● BERGSPORT
MOUNTAINEERING

● VERKAUFSHILFEN
SALES AIDS

STUBAI ZMV GmbH
Zentrale für Marketing & Vertrieb
Dr. Kofler Straße 1
6166 Fulpmes, Österreich

+43 5225 6960-0
Fax: +43 5225 6960-13
E-Mail: office@stubai.com
www.stubai.com



ENTSCHEIDUNG FÜR QUALITÄT