



**Präzise und wendig** Das Dual Grip Ausbeinmesser ist perfekt, um Fleisch vom Knochen zu trennen. Das Messer bietet eine aussergewöhnliche Handhabung und saubere Schnitte für professionelle Metzgerarbeiten.



**Exakt und effizient** Das Dual Grip Stechmesser ermöglicht systematisches und präzises Arbeiten beim Schlachten. Die superscharfe, spitze Klinge sorgt für exakte tiefe Schnitte. Der rutschfeste Zwei-Komponenten-Griff bietet optimale Sicherheit und Stabilität.



**Professionell und kraftvoll** Das Dual Grip Schlachtmesser verarbeitet auch dicke Fleischstücke präzise und kraftvoll. Hochwertige Materialien erfüllen professionelle Ansprüche. Der rutschfeste Zwei-Komponenten-Griff und die rostfreie Stahlklinge gewährleisten zuverlässige Schnitte.



## DUAL GRIP

# ERSTKLASSIGE GRIFFE FÜR PRÄZISE SCHNITTE

- Profi-Klingen aus rostfreiem Stahl – stark, scharf, langlebig
- Rutschfeste Zwei-Komponenten-Griffe – sicherer Halt, weniger Belastung
- Schweizer Qualität – robust, hygienisch, NSF-zertifiziert

Die Dual Grip Kollektion vereint Präzision, Komfort und Sicherheit. Die ergonomischen Griffe bieten maximalen Halt – selbst bei Nässe – und weisen Fett sowie Flüssigkeiten zuverlässig ab. Das Ergebnis: kontrolliertes, kraftsparendes Arbeiten und höchste Performance bei jedem Schnitt.

ARTIKEL	BEZEICHNUNG	PREIS	MENGE
1312D	Dual Grip, Ausbeinmesser, 12cm, gebogen, flex, schwarz/rot	14.00	Stück
1315D	Dual Grip, Ausbeinmesser, 15cm, gebogen, flex, schwarz/rot	14.80	Stück
6312D	Dual Grip, Ausbeinmesser, 12cm, gebogen, super flex, schwarz/rot	14.00	Stück
6315D	Dual Grip, Ausbeinmesser, 15cm, gebogen, super flex, schwarz/rot	14.80	Stück
0315D	Dual Grip, Ausbeinmesser, 15cm, gerade, schwarz/rot	14.80	Stück
7617	Dual Grip, Stechmesser, 18cm, gerade, schwarz/rot	20.80	Stück
0320D	Dual Grip, Schlachtmesser, 20cm, gerade, schwarz/rot	26.50	Stück
2320D	Dual Grip, Schlachtmesser, 20cm, gebogen, Kullen, schwarz/rot	36.90	Stück
2325D	Dual Grip, Schlachtmesser, 25cm, gebogen, Kullen, schwarz/rot	42.80	Stück

BESTELLEN SIE IN IHREM METZGERCENTER [kriens@metzgercenter.ch](mailto:kriens@metzgercenter.ch)

FIRMA

NAME

TELEFON

LIEFERDATUM