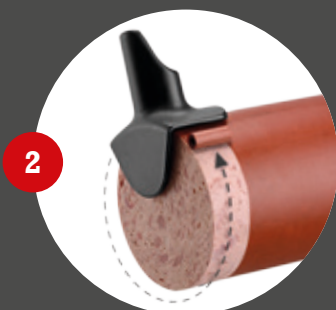


ANWENDUNG IN DREI EINFACHEN SCHRITTEN:



Aufsetzen und einstechen

PELLE auf die Wurst aufsetzen und die Klinge in die Wursthaut leicht einstechen.



Rundum-Drehung und Querschnitt

PELLE nach links oder rechts über die Wurst drehen und seitlich einen Querschnitt durchführen.



Wursthaut abziehen

Abschließend die Wursthaut einfach abziehen – fertig.

02459

PELLE

EINFACH PRAKTISCH
DER WURSTHAUTSCHNEIDER

NEU

Bezugsquelle:

JOHANNES GIESSER
MESSERFABRIK GMBH
Raiffeisenstraße 15
71364 Winnenden

Telefon: 0 71 95/18 08-0
Telefax: 0 71 95/6 44 66
E-Mail: info@giesser.de
www.giesser.de



GIESSER
MADE IN GERMANY



GIESSER
MADE IN GERMANY



PELLE

EINFACH PRAKTISCH
DER WURSTHAUTSCHNEIDER



HOCHWERTIGE KLINGE

Die ca. 2,5 mm hohe Klinge ist aus hochwertigem Edelstahl, beidseitig geschliffen und poliert, sodass die Klinge in beide Richtungen geführt werden kann.

PERFEKTE, ERGONOMISCHE GRIFFFORM

Für einen optimalen Halt und einen schnellen Einsatz, wurde die Griffform optimal an die menschliche Hand angepasst. PELLE kann links- und rechtshändig sicher geführt werden.



STABILER AUFNAHMEARM

Mit dem kräftigen Aufnahmearm kann PELLE schnell und präzise an die Frischwurst angelegt und sicher geführt werden.

Wer die Wursthaut bei einer Frischwurst entfernen möchte, kennt die Probleme, die bei der Benutzung eines Messers auftreten können: Graufärbung und Austrocknung der Wurstware durch unregelmäßigen und unpräzisen Abriss der Wursthaut, unschöne Warenpräsentation der Wurstware sowie mögliche Verletzungsgefahr bei Mitarbeiter/innen.

PELLE IST DIE CLEVERE LÖSUNG UND BIETET IHNEN VIELE VORTEILE:

- ✓ **Reduzierter Verschnitt der Wurstwaren**
Durch die exakte und präzise Schnittführung wird nur so viel Wursthaut entfernt, wie benötigt wird. Die restliche Wurst bleibt geschützt.
- ✓ **Professionelle Wurstpräsentation**
PELLE erzeugt ein akurates Schnittbild, sodass die Wurstware in der Theke optimal präsentiert werden kann.
- ✓ **Einfacher, schneller & sicherer Einsatz**
Durch die ergonomische Griffform sind Mitarbeiter/innen bestens vor Schnittverletzungen geschützt.
- ✓ **Bequeme Reinigung**
PELLE ist spülmaschinenfest und kann auch mit warmen Wasser und Desinfektionsmittel gereinigt werden. PELLE entspricht damit den gesetzlichen Vorschriften.
- ✓ **Hochwertige Materialeigenschaften**
PELLE besteht aus hochwertigem, stabilem Kunststoff mit einer Klinge aus Edelstahl – für eine lange Lebensdauer.

Artikelnummer: 6699

Maße (mm): Höhe: 100, Breite: 70, Tiefe: 60

Schnittbreite: 25 mm

Schnitttiefe Edelstahlklinge: 2,5 mm

Gewicht: 44 g

