



MESSER & SCHNEIDBRETTER

Qualitativ hochwertige und langlebige STALGAST Küchenmesser, besonders schnittfeste und messerschonende Schneidbretter sowie stabile Hackblöcke erfreuen sich in jeder Profi-Küche großer Beliebtheit.

Küchenmesser und Setangebote 92-104
Hackbeile 93, 100
Magnet-Messerhalter 103
Messertaschen 103-104
Messerschärfer und Wetzstähle 104-105

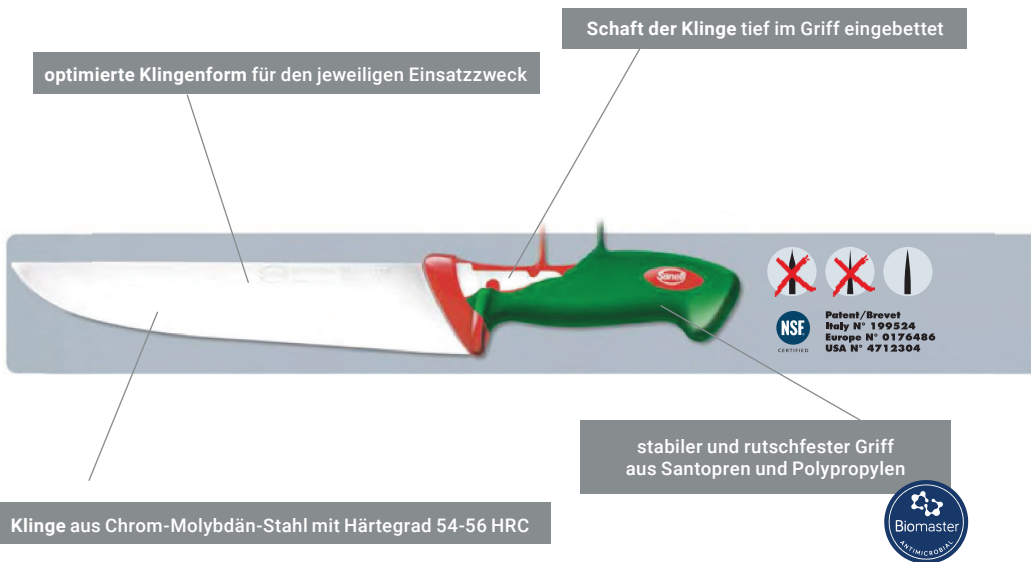
Küchenscheren, Sparschäler 106
Fleischklopfer 107
Schneidbretter 108-111
Hackblock 111



PROFESSIONELLE KÜCHENMESSER AUS DER SERIE PREMIUM VON SANELLI



- ergonomischer Griff aus zwei Schichten: hart (rot) und weich (grün)
- Klinge aus Edelstahl (Chrom-Molybdän-Stahl), Härtegrad 54 bis 56 HRC

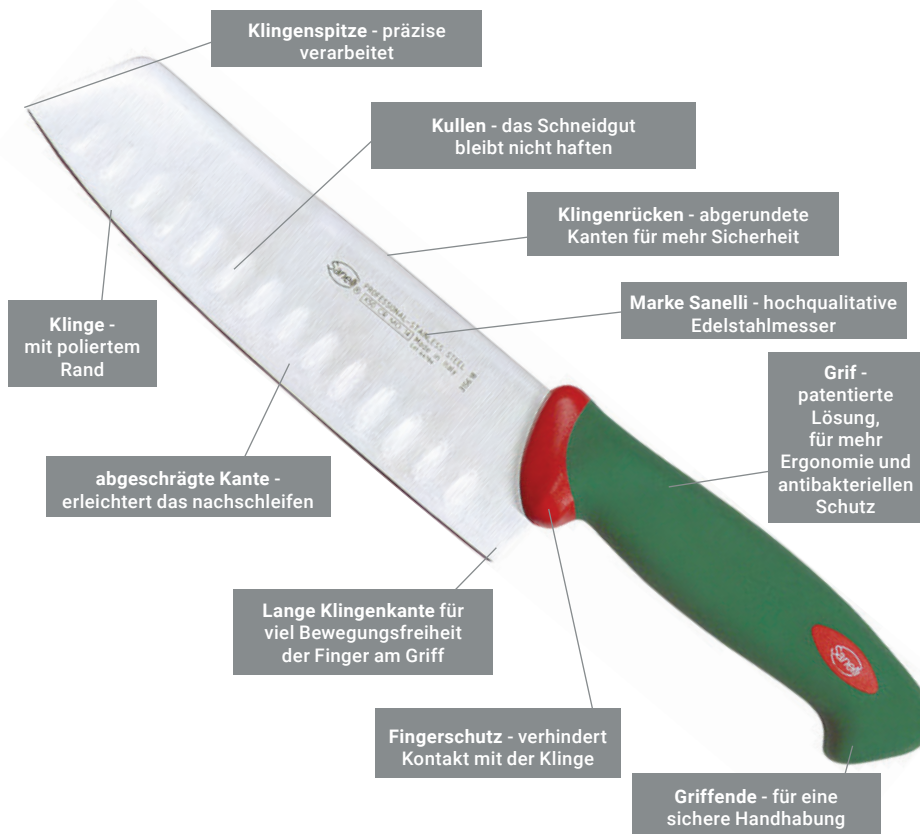


GEEIGNET FÜR DIE GASTRONOMIE UND DIE LEBENSMITTELVERARBEITENDE INDUSTRIE

- traditionsreiche italienische Marke seit 1864
- konkav geformte Klingen zur optimalen Balance bieten Komfort und Effizienz beim Arbeiten
- jedes Messer ist handgefertigt
- optimaler Winkel der Klingen durch Laservermessung
- langanhaltende Schärfe bei hoher Flexibilität
- einfaches Nachschleifen
- die ergonomische Form der Griffe wurde in der Forschungseinrichtung in Mailand mit Computeranalysen entwickelt
- die einzigartige Materialmischung der Griffe aus Santopren und Polypropylen für optimale Rutschfestigkeit



Santopren-Griffe werden aus dem permanenten antibakteriellen Material von Biomaster hergestellt. Die Zugabe von Silberionen, die ein wesentlicher Bestandteil des Materials sind, hemmt das Wachstum von Mikroorganismen. Über die Lebensdauer der Messer werden 99,71% der virulentesten Bakterien beseitigt: Staphylococcus aureus Methicillin-resistent (MRSA) und E. coli (lateinische Escherichia coli)



MESSER & SCHNEIDBRETTER



Nr.	Artikelnr.	Produkt	L mm*	Preis (€) netto
1.	MS0620200	Kochmesser	200	53,90
	MS0621250	Kochmesser	255	67,30
	MS0622300	Kochmesser	300	80,20
2.	MS0603200	Tranchiermesser	210	62,60
	MS0604240	Tranchiermesser	255	87,00
3.	MS0623240	Brotmesser	235	43,00
	MS0624320	Brotmesser	315	55,80
4.	MS0625320	Schinkenmesser	315	60,30
	MS0638370	Schinken- und Kebabmesser	370	81,80
5.	MS0611240	Fleischmesser	230	48,50

Nr.	Artikelnr.	Produkt	L mm*	Preis (€) netto
6.	MS0606220	Filetmesser	220	47,20
7.	MS0601180	Küchenmesser	180	49,90
	MS0602200	Küchenmesser	230	57,90
8.	MS0608160	Spickmesser	155	41,80
9.	MS0605180	Stechmesser	180	50,70
10.	MS0609160	Ausbeinmesser gebogen	160	43,00
11.	MS0610160	Ausbeinmesser	160	46,20
12.	MS0607280	Lachsmesser	275	52,30
13.	MS0626330	Fischmesser	330	95,10

MESSER & SCHNEIDBRETTER



MESSERSET

- das Set beinhaltet die Messer MS0621250, MS0623240, MS0608160, MS0616100, MS0618060 und eine Rolltasche, 460x160 mm (BxT)

Nr.	Artikelnr.	Produkt	L mm*	Preis (€) netto
1.	MS0617120	Tomatenmesser	115	24,70
2.	MS0616100	Schälmesser	100	20,00
3.	MS0618060	Gemüsemesser	60	18,70
4.	MS0629180	Japanisches Messer	180	60,30
5.	MS0628160	Santoku-Messer	160	47,40
6.	MS0632180	Hartkäsemesser	180	42,90
7.	MS0637260	Bratenwender	260	74,20
8.	MS0636150	Bratenspatel	150	60,70
9.	MS0635170	Pfannenwender geschlitzt	170	51,80
10.	MS0615160	Hackbeil	160	94,00
11.	MS0613220	Wetzstahl	220	66,40
	MS0614300	Wetzstahl	300	87,70
12.	MS0634360	Käsemesser mit zwei Griffen	360	146,00
13.	MS0666006	Sanelli Messerset	-	225,00



SANELI SKIN KÜCHENMESSER



- Klinge aus Edelstahl (Chrom-Molybdän-Stahl), Härtegrad 54 bis 56 HRC
- die Serie Skin wurde speziell entwickelt, um eine hohe Qualität mit Ergonomie zu vereinen
- ergonomischer Griff aus Polypropylen



Nr.	Artikelnr.	Produkt	L mm*	Preis (€) netto
1.	MS2701210	Kochmesser	210	50,20
	MS2701255	Kochmesser	255	49,60
2.	MS2702180	Küchenmesser	180	36,60
	MS2702230	Küchenmesser	230	45,00
3.	MS2703230	Fleischmesser	230	31,60
4.	MS2704235	Brotmesser	235	32,30
5.	MS2705095	Schälmesser	95	14,20
	MS2705110	Schälmesser	110	10,10

Nr.	Artikelnr.	Produkt	L mm*	Preis (€) netto
6.	MS2707110	Schälmesser, gezahnt	110	10,10
7.	MS2708120	Tomatenmesser	120	11,30
8.	MS2709120	Universalmesser	120	10,90
9.	MS2706060	Gemüsemesser	60	12,80
	MS2706070	Gemüsemesser	70	9,77

STEAK- UND TOMATENMESSER



Artikelnr.	L mm*	Preis (€) netto
MS0709100	100	4,36

KÜCHENGABEL



Artikelnr.	L mm*	Preis (€) netto
MS2710120	120	28,40

STALGAST KÜCHENMESSER ELITE MIT GESCHMIEDETER KLINGE



- optimale Verarbeitung von Klinge und Griff
- ergonomischer und hygienischer Griffbeschlag verhindert Schmutzansammlungen in den Fugen
- perfekt ausbalanciert für angenehmes Arbeiten
- aus einem Stück gefertigt

Klinge - Härtegrad 54-56 HRC

Klinge - aus geschmiedetem Stahl (Material: X50CrMoV15)

Schneide - gefertigt für hohe Beanspruchung

Griff - ergonomischer und hygienischer Griffbeschlag verhindert Schmutzansammlungen in den Fugen

Antibakterieller Schutz - geschützt durch SteriShield™



Nr.	Artikelnr.	Produkt	L mm*	Preis (€) netto
1.	MS0401200	Kochmesser	200	59,10
	MS0403250	Kochmesser	250	64,60
2.	MS0402200	Kochmesser mit Kullenschliff	200	61,80
3.	MS0405230	Küchenmesser	230	55,00
4.	MS0404150	Ausbeinmesser	150	45,20

Nr.	Artikelnr.	Produkt	L mm*	Preis (€) netto
5.	MS0408065	Gemüsemesser	65	30,10
6.	MS0414180	Santoku-Messer	180	64,60
7.	MS0406150	Fleischgabel flach	150	45,20
8.	MS2206255	Diamant-Wetzstahl	255	22,00

STALGAST KÜCHENMESSER MIT GESCHMIEDETER KLINGE



- Klingenhärte: 52 bis 54 HRC
- Klinge aus geschmiedetem Stahl
- Griffbeschlag verhindert Schmutzansammlungen in den Fugen



Nr.	Artikelnr.	Produkt	L mm*	Preis (€) netto
1.	MS0109200	Kochmesser	200	20,70
	MS0110250	Kochmesser	255	27,20
	MS0111300	Kochmesser	300	30,70
2.	MS0112200	Brotmesser	200	13,60
3.	MS0101130	Fleischmesser	130	10,00
	MS0102200	Fleischmesser	200	16,00
4.	MS0105150	Ausbeinmesser	155	14,50
	MS0103180	Ausbeinmesser	180	14,50

Nr.	Artikelnr.	Produkt	L mm*	Preis (€) netto
5.	MS0108130	Steak- / Tomatenmesser	115	9,58
6.	MS0106100	Schälmesser	100	9,58
7.	MS0107080	Gemüsemesser	80	10,50
8.	MS0204180	Fleischgabel	180	19,40
9.	MS0205250	Wetzstahl	250	9,03

STALGAST KÜCHENMESSER MIT EDELSTAHLKLINGE



- Klinge aus gewalztem Edelstahl
- Klingenhärte: 52 bis 54 HRC
- Griffbeschlag verhindert Schmutzansammlungen in den Fugen
- spülmaschinenfest



Nr.	Artikelnr.	Produkt	L mm*	Preis (€) netto
1.	MS0210190	Kochmesser	210	10,50
	MS0211240	Kochmesser	240	13,00
2.	MS0202200	Fleischmesser	200	7,99
3.	MS0212195	Brotmesser	195	7,99
4.	MS0207100	Schälmesser	100	6,47
	MS0208115	Schälmesser	115	5,54

Nr.	Artikelnr.	Produkt	L mm*	Preis (€) netto
5.	MS0209075	Gemüsemesser	75	6,47
6.	MS0203150	Fleischgabel	150	7,08
7.	MS0214250	Geflügelschere	250	15,60
8.	MS0205250	Wetzstahl	250	9,03
	MS0206300	Wetzstahl	300	11,30

MESSER & SCHNEIDBRETTER

JAPANISCHES MESSER

- ideal für die asiatische Küche
- in 50 Produktionsschritten hergestellt
- aus einem Stück geschmiedet
- Härtegrad der Klingen: 54-56 HRC
- Klingen aus qualitativ sehr hochwertigem Stahl
- japanische Klingenform



Artikelnr.	L mm*	Preis (€) netto
MS0504210	210	48,50



PREMIUM HACCP KÜCHENMESSER MIT EDELSTAHLKLINGE

- Klinge aus hochwertigem Stahl (Material: X50CrMoV15)
- rutschfester Griff
- ergonomisch geformter Griff ohne Fugen für höchste Hygieneansprüche



1 KOCHMESSER

Artikelnr.	Farbe	L mm*	Preis (€) netto
MS2411260	●	260	27,80
MS2412260	●	260	27,80
MS2416260	●	260	27,80
MS2414260	●	260	27,80
MS2413260	●	260	27,80
MS2415260	○	260	27,80



2 KOCHMESSER

Artikelnr.	Farbe	L mm*	Preis (€) netto
MS2421250	●	250	19,50



3 KOCHMESSER

Artikelnr.	Farbe	L mm*	Preis (€) netto
MS2431200	●	200	18,30
MS2432200	●	200	18,30
MS2436200	●	200	18,30



4 KÜCHENMESSER

Artikelnr.	Farbe	L mm*	Preis (€) netto
MS2451180	●	180	17,60
MS2456180	●	180	17,60
MS2454180	●	180	17,60
MS2455180	○	180	17,60



4

5 KÜCHENMESSER

Artikelnr.	Farbe	L mm*	Preis (€) netto
MS2461180	●	180	18,30
MS2466180	●	180	18,30
MS2464180	●	180	18,30
MS2463180	●	180	18,30



5

6 KÜCHENMESSER

Artikelnr.	Farbe	L mm*	Preis (€) netto
MS2471150	●	150	16,40



6

7 SCHÄLMESSER

Artikelnr.	Farbe	L mm*	Preis (€) netto
MS2481090	●	90	7,50
MS2482090	●	90	7,50



7

8 GEMÜSEMESSER
• mit Wellenschliff

Artikelnr.	Farbe	L mm*	Preis (€) netto
MS2492100	●	100	8,12



8

9 GEMÜSEMESSER

Artikelnr.	Farbe	L mm*	Preis (€) netto
MS2492060	●	60	5,71



9

10 KRÄUTERSCHERE

Artikelnr.	L mm*	Preis (€) netto
MS2002202	200	15,00



10

MESSER & SCHNEIDBRETTER

1 AUSBEINMESSER

• schlanke, gerade Klinge

Artikelnr.	Farbe	L mm*	Preis (€) netto
MS2524150	●	150	12,50



2 AUSBEINMESSER

• gebogene Klinge

Artikelnr.	Farbe	L mm*	Preis (€) netto
MS2531150	●	150	12,50



3 HACKBEIL

Artikelnr.	Farbe	L mm*	Preis (€) netto
MS2541180	●	180	34,00



4 LACHSMESSER

Artikelnr.	Farbe	L mm*	Preis (€) netto
MS2554150	●	300	18,90



5 BLOCKMESSER

Artikelnr.	Farbe	L mm*	Preis (€) netto
MS2611250	●	250	23,10



6 BLOCKMESSER

• gebogen

Artikelnr.	Farbe	L mm*	Preis (€) netto
MS2621250	●	250	24,70



7 BROTMESSER

Artikelnr.	Farbe	L mm*	Preis (€) netto
MS2635250	○	250	15,00
MS2635300	○	300	17,10





8 KÄSEMESSER MIT ZWEI GRIFFEN

Artikelnr.	Farbe	L mm*	Preis netto (€)
MS2645360	○	360	69,80

9 KÄSEMESSER

Artikelnr.	Farbe	L mm*	Preis netto (€)
MS2655150	○	150	10,70



STALGAST HACCP KÜCHENMESSER MIT EDELSTAHLKLINGE



• farbkodierter Griff

HACCP Farb-kodierung	FLEISCH / ROH	GEMÜSE	GEFLÜGEL / ROH
	FISCH	BACKWAREN / MILCHPRODUKTE	GEKOCHTES FLEISCH

1 KÜCHENMESSER

Artikelnr.	Farbe	L mm*	Preis netto (€)
MS0911160	●	160	5,44
MS0912160	●	160	5,44
MS0913160	●	160	4,97
MS0914160	●	160	5,44
MS0916160	●	160	5,44



2 KÜCHENMESSER

Artikelnr.	Farbe	L mm*	Preis netto (€)
MS0921210	●	220	7,17
MS0922210	●	220	6,71
MS0923210	●	220	7,17
MS0924210	●	220	6,71
MS0925210	○	220	6,71
MS0926210	●	220	6,71



3 KÜCHENMESSER

Artikelnr.	Farbe	L mm*	Preis netto (€)
MS0931250	●	250	8,55
MS0932250	●	250	8,09
MS0933250	●	250	8,09
MS0934250	●	250	8,09
MS0935250	○	250	8,09
MS0936250	●	250	8,55



MESSER & SCHNEIDBRETTER



4 UNIVERSALMESSER

Artikelnr.	Farbe	L mm*	Preis (€) netto
MS0963300	●	300	7,85



5 FILETIERMESSER

Artikelnr.	Farbe	L mm*	Preis (€) netto
MS0941160	●	160	4,79
MS0943150	●	160	5,04



6 SCHÄLMESSER

Artikelnr.	Farbe	L mm*	Preis (€) netto
MS0971090	●	90	2,24
MS0972090	●	90	2,69
MS0973090	●	90	1,80



7 SCHÄLMESSER

Artikelnr.	Farbe	L mm*	Preis (€) netto
MS0982100	●	100	3,15



8 GEMÜSEMESSER

Artikelnr.	Farbe	L mm*	Preis (€) netto
MS0992105	●	105	4,05



9 BRÜTCHENMESSER

Artikelnr.	Farbe	L mm*	Preis (€) netto
MS0804085	●	85	3,03





MESSER & SCHNEIDBRETTER

MESSERTASCHE

- Farbe schwarz
- 10 Fächer
- mit verstellbarem Schultergurt 810 bis 1370 mm
- Fächer für Stifte, Visitenkarten und andere Accessoires
- passend für Messer bis 450 mm Länge
- Lieferung ohne Messer
- ID Schiebeplatte auf der Rückseite



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
MS010198	515	230	80	55,30

MAGNET-MESSERHALTER MIT HAKEN

PP

Nr.	Artikelnr.	Anzahl der Haken	L mm	Preis (€) netto
1.	MS9947330	2	330	11,60
2.	MS9947450	5	450	14,80
3.	MS9947600	6	625	19,10



MAGNET-MESSERHALTER

- neues Design
- für offene Küchen empfohlen

INOX

Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
MS9946406	406	43,90



MAGNET-MESSERHALTER

- ohne Messer

Artikelnr.	L mm	Preis (€) netto
MS9945330	330	8,13
MS9945550	550	11,40



MESSER & SCHNEIDBRETTER

MESSERSET

- das Set beinhaltet die Messer MS0621250, MS0623240, MS0608160, MS0616100, MS0618060 und eine Rolltasche, 460x160 mm (BxT)

NEU



Artikelnr.	Preis (€) netto
MS0666006	225,00

STALGAST MESSERTASCHE

- aus wasserdichtem Material
- mit Klettverschluss
- 6 Fächer
- BxT: 125x410 mm (615x350 mm ungefaltet)

NEU



Artikelnr.	B mm	T mm	Preis (€) netto
MS0101097	125	410	39,00

MESSERSCHÄRFER



Nr.	Artikelnr.	Produkt	L mm*	Preis (€) netto
1.	MS0613220	Sanelli Wetzstahl	220	66,40
	MS0614300	Sanelli Wetzstahl	300	87,70
2.	MS0205250	Stalgast Wetzstahl	250	9,03
	MS0206300	Stalgast Wetzstahl	300	11,30
3.	MS2206255	Diamant-Messerschleifer	255	22,00

MESSERSCHÄRFER

- ergonomischer Griff
- geeignet auch für Messer mit Wellenschliff
- Schleifstäbe aus Wolframcarbid



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
MS2301145	145	20	60	29,50

MESSERSCHÄRFER

- manueller Messerschärfer mit qualitativ sehr hochwertiger Diamant- und Keramik Klinge um beste Ergebnisse zu erzielen



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
MS2302002	190	50	60	20,00

MESSERSCHÄRFER

- zum Schärfen von Messern mit glatter Klinge
- Gehäuse aus strapazierfähigem ABS-Kunststoff
- Schleifscheiben aus Wolframcarbid
- 360° - Schärfsystem hält die Klinge in einer festen Position
- die Präzision der Schleifscheiben beträgt ~ 0,01 mm
- mit rutschfesten Saugnapf ausgestattet



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
MS2303001	145	63	52	22,70

MESSER & SCHNEIDBRETTER

NEU



MESSERSCHÄRFMASCHINE

- zum Schärfen von Messern und Scheren
- geeignet für Messer mit glatter Klinge
- kein Wasser im Schärfprozess
- zwei Messerführungen

0,07kw 

Auffang-
schublade



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	D UpM	P kW	U V	Preis (€) netto
MS2303087	190	90	80	1950	0,07	230	149,00

MESSERSCHÄRFMASCHINE

- ideal für ein schnelles und einfaches Schärfen von verschiedenen Messern
- zwei Messerführungen für dünne oder stärkere Messer
- leicht austauschbare Schleifbeläge
- Gehäuse aus Kunststoff
- Schärfwinkel: 14° bis 28°
- mit Auffangschublade



0,11kw 

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	D UpM	P kW	U V	Preis (€) netto
MS2302110	320	110	130	3000	0,11	230	369,00



DIAMANT-MESSERSCHÄRFMASCHINE

- maximaler Schärfwinkel: 28°
- kein Wasser im Schärfprozess
- Diamant-Schleifstein
- keine Überhitzung oder Zerstörung von Stahlklingen
- für Keramiklingen geeignet
- Auffangschublade

0,09kw 

Auffang-
schublade



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	D UpM	P kW	U V	Preis (€) netto
MS2302001	226	98	100	6600	0,09	230	248,00