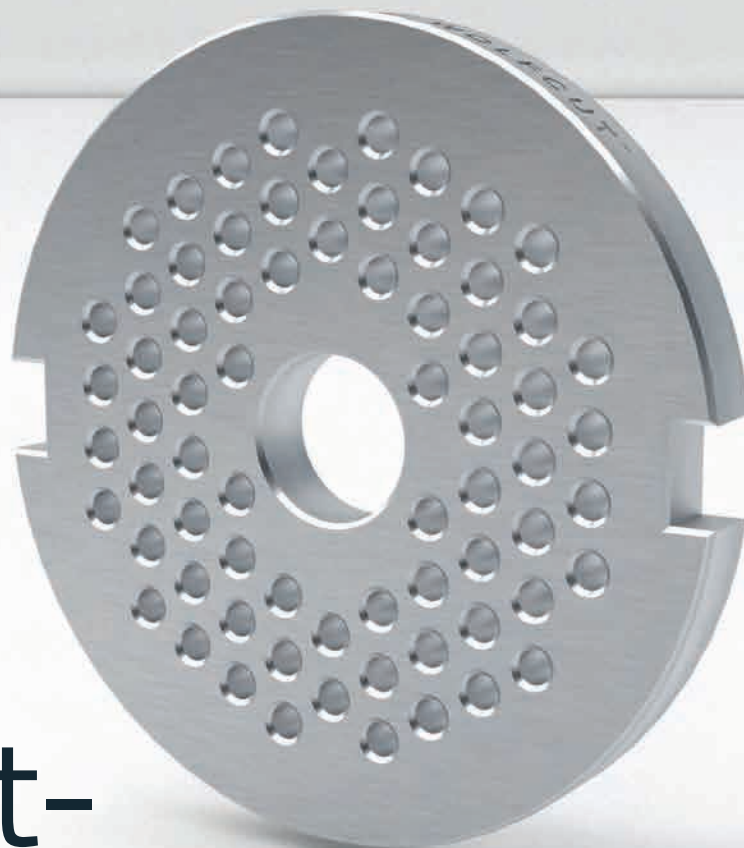




WOLFCUT™
THE CUTTING COMPANY



Produkt- katalog

Cutting Tools – Metzgermesser –
Damastmesser – Kitchen – Barbecue –
Fleischverarbeitungsmaschinen

MIT UNS SCHNEIDEN SIE BESSER AB

JPC WOLFCUT GMBH

■ *Hochwertige Schneidsätze für die Fleischverarbeitung – eine Frage der Leidenschaft.*

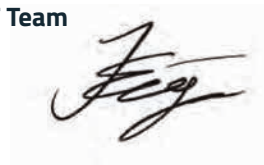
Die **JPC WOLFCUT GmbH** überzeugt seit 20 Jahren mit Ihrer Kernkompetenz bei der Herstellung von hochwertigen Schneidsätzen für die Fleischverarbeitung. Unser Unternehmen agiert dabei im Internationalen Raum, hat den Fokus aber auf den nationalen Kundenservice in Deutschland gesetzt.

Ausschlaggebend für unseren Erfolg sind unser ausgezeichnete Kundenservice und die individuellen Lösungen, die wir anbieten. Wir sind ein in zweiter Generation geführtes Familienunternehmen, dass mit großer Leidenschaft Lochscheiben und Fleischwolfmesser produziert.

Derzeit fokussieren wir uns zudem auf den Ausbau unseres Küchen- und BBQ-Sortiments, um Ihnen die größtmögliche Auswahl an professionellen Arbeitsmitteln gewähren zu können. Unser derzeitiges Küchensortiment umfasst beispielsweise hochwertige Damastmesser, die nicht nur durch Ihre Schärfe überzeugen, sondern auch mit Ihrer Langlebigkeit eine sinnvolle Investition für jedermann darstellen.

Wir freuen uns, dass wir Sie für unsere Leidenschaft begeistern können und das Tag für Tag.

Ihr WOLFCUT Team




Für die Qualität eines Produktes gehen wir keine Kompromisse ein.



Wir geben jeden Tag unser bestes, um unsere Produkte zu verbessern!



Alle Materialien sind zertifiziert und 100% kontrolliert.



INHALTSVERZEICHNIS

// PRODUKTE

Für die Qualität unserer Produkte gehen wir keine Kompromisse ein!

WOLFCUT™ Cutting Tools	4	WOLFCUT™ Damastmesser	36
1. SYSTEM UNGER		7. DAMASTMESSER	
Werkzeugstahl	06 – 08	Damascus FKBW Messer	36 – 37
Werkzeugstahl zwei Nuten	09	Damascus AKW Messer	38 – 39
Inox	10	Damascus HJW Messer	40 – 41
Einlegeringe Inox	11	Damascus VKW Messer	42
		Damascus Steakmesser	43
2. SYSTEM ENTERPRISE		WOLFCUT™ Kitchen	44
Ohne Nabe	12 – 15	8. HAUSHALTSHELPER & KOCHEN	
Ohne Nabe zwei Nuten	16	Wetzstähle, Kartoffelstampfer & Tortenheber	46 – 47
Ohne Nabe drei Nuten	17	Gewürzdosen-Set, Eierschneider, Pizzaschneider & Gewürzstreuer	48
Ohne Nabe vier Nuten	18	Edelstahlstahltrichter & Fleischhammer	49
Ohne Nabe vier Nuten Longlife	19		
Mit Nabe	20 – 21	WOLFCUT™ Barbecue	50
Mit Nabe drei Nuten	22	9. GRILLEN & ZUBEREITEN	
Mit Nabe vier Nuten	23	Hamburgerpressen, Marinier- & Bratenspritze	52
Mit Nabe vier Nuten Longlife	23	Fleischkralle, Grillkorb, Grillspieße & Räucherbox	53
3. WURSTFÜLLER		WOLFCUT™ Fleisch- Verarbeitungs-Maschinen	54
Wurstfüller & Führungsscheibe	24 – 25	10. FLEISCHWOLF	
4. PASTA & GEBÄCKAUFsätze		WFW32-GK mit Kühlsystem	56 – 57
Spritzgebäckaufsätze, Pasta- & Gebäckaufsätze	26 – 27	11. FLEISCH- & KNOCHENBAND-SÄGE	
5. BANDSÄGEBLÄTTER & HAKEN		WBS220	58 – 59
Bandsägeblätter	28		
Griffhaken & Fleischhaken	29		
Räucherhaken	29		
WOLFCUT™ Metzgermesser	30		
6. METZGERMESSER			
Softgrip Serie	31 – 32		
Gold Serie	33 – 34		

CUTTING TOOLS

Unsere Vorteile

Engineering bei JPC WOLFCUT bedeutet die Bereitstellung eines umfangreichen Leistungspaketes. Vom ersten Kontakt über die Projektierungsphase bis zum Projektcontrolling stehen wir als Partner an der Seite unserer Kunden.

Fordern Sie uns! Wir versprechen Ihnen Kundenzufriedenheit durch höchste Qualität, Liefertreue und Zuverlässigkeit. Zur optimalen Kundenbetreuung stehen Ihnen Fachleute mit langjähriger Erfahrung zur Seite. Gemeinsam mit Ihnen entwickeln wir die für Sie optimale Lösung bis hin zur Serienfertigung.

SYSTEM UNGER WERKZEUGSTAHL

Der für die Herstellung des Unger Systems eingesetzte Werkzeugstahl beeinflusst stark die Haltbarkeit und somit die Lebensdauer des Schneidsatzes. Aus diesem Grund werden unsere Lochscheiben und Messer mit sorgfältiger Präzision sowie aus hochwertigem und legiertem Werkzeugstahl gefertigt, um eine lange Lebensdauer sicherstellen zu können. Eine exakte Härtung gewährleistet eine langanhaltende Schnittleistung.

Ein Fleischwolf mit dem Unger System kann je nach Bedarf mit einem 3-teiligen oder 5-teiligen Schneidsatz bestückt werden. Bei uns erhalten Sie alle Produkte ab der Größe R70 für alle gängigen Typen von Fleischwölfen.



R70

Lochscheiben — SYTEM UNGER

Werkzeugstahl *DIN 9805 & 9803*

Scheiben- ϕ : 70,0 – 200,0 mm

Mittelloch- ϕ : 17,0 – 52,0 mm

Bohrungen: 2,0 – 20,0 mm



Bezeichnung (Größe)	R70	H82	B98	C106	D114	E130	G160	U200
ϕ Scheiben (mm)	70,0	82,0	98,0	106,0	114,0	130,0	160,0	200,0
ϕ Mittelloch (mm)	17,0	22,0	26,0	28,0	29,0	32,0	42,0	52,0
2,0 mm	✓	✓	✓	✓	✓	✓	-	-
2,5 mm	✓	✓	✓	✓	✓	✓	-	-
3,0 mm	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
3,5 mm	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
4,0 mm	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
4,5 mm	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
5,0 mm	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
6,0 mm	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
8,0 mm	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
10,0 mm	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
13,0 mm	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
15,0 mm	✓	-	-	-	-	-	-	-
16,0 mm	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
20,0 mm	-	✓	✓	✓	✓	✓	-	-



Sie haben Fragen oder benötigen weitere Informationen? Bitte wenden Sie sich an unseren Kundenservice.

T +49 7721 2066965

E info@jpc-wolfcut.de



WOLFCUT Scheiben und Messer werden nach **DIN 9805** und **9803** produziert. Alle Artikel sind einfach zu schärfen und reinigen.

- Nicht im Sortiment

Kreuzmesser Doppelschneidig

SYSTEM UNGER

Messergößen: 70,0 mm – 160,0 mm



Bezeichnung (Größe)	R70	H82	B98	C106	D114	E130	G160	U200
Langloch Messer (mm)	12,0 x 9,0	16,0 x 12,0	19,0 x 15,0	20,0 x 16,0	21,0 x 17,0	23,0 x 19,0	32,0 x 23,0	40,0 x 32,0
Kreuzmesser Doppelschneidig	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	-

Sichelringmesser

SYSTEM UNGER

Messergößen: R70 – B98



Bezeichnung (Größe)	R70	H82	B98	C106	D114	E130	G160	U200
Langloch Messer (mm)	12,0 x 9,0	16,0 x 12,0	19,0 x 15,0	20,0 x 16,0	21,0 x 17,0	23,0 x 19,0	32,0 x 23,0	40,0 x 32,0
Sichelringmesser	✓	✓	✓	-	-	-	-	-

SYSTEM UNGER WERKZEUGSTAHL

CODIERT MIT ZWEI NUTEN

Der für die Herstellung des Unger Systems eingesetzte Werkzeugstahl beeinflusst stark die Haltbarkeit und somit die Lebensdauer des Schneidsatzes. Aus diesem Grund werden unsere Lochscheiben und Messer mit sorgfältiger Präzision sowie aus hochwertigem und legiertem Werkzeugstahl gefertigt, um eine lange Lebensdauer sicherstellen zu können.



R70

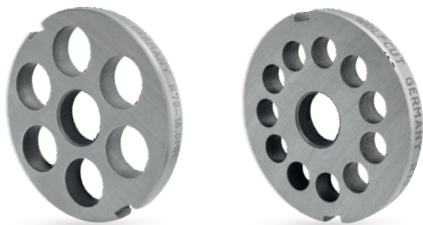
Lochscheiben — SYSTEM UNGER codiert mit zwei Nuten

Werkzeugstahl *DIN 9805 & 9803*

Scheiben-Ø: 70,0 – 82,0 mm

Mittelloch-Ø: 17,0 – 22,0 mm

Bohrungen: 2,0 – 16,0 mm



Bezeichnung (Größe)	R70	H82
Ø Scheiben (mm)	70,0	82,0
Ø Mittelloch (mm)	17,0	22,0
2,0 mm	✓	✓
2,5 mm	✓	✓
3,0 mm	✓	✓
3,5 mm	✓	✓
4,0 mm	✓	✓
4,5 mm	✓	✓
5,0 mm	✓	✓
6,0 mm	✓	✓
8,0 mm	✓	✓
10,0 mm	✓	✓
13,0 mm	✓	✓
16,0 mm	✓	✓



Sie haben Fragen oder benötigen weitere Informationen? Bitte wenden Sie sich an unseren Kundenservice.

T +49 7721 2066965

E info@jpc-wolfcut.de



WOLFCUT Scheiben und Messer werden nach **DIN 9805** und **9803** produziert. Alle Artikel sind einfach zu schärfen und reinigen.

– Nicht im Sortiment

SYSTEM UNGER INOX

Für die Herstellung des Unger Systems aus INOX, verwenden wir Material aus bester Edelstahlqualität. Auf Grund der rostfreien Eigenschaft des Materials, eignet sich der Einsatz eines Schneidsatzes aus INOX Stahl besonders gut, bei der Fleischverarbeitung mit hohen Hygieneansprüchen. Eine exakte Härtung gewährleistet eine langanhaltende Schnittleistung. Unsere Lochscheiben und Messer werden nach der DIN 9805 und 9803 hergestellt. Ein Fleischwolf mit dem Unger System kann je nach Bedarf mit einem 3-teiligen oder 5-teiligen Schneidsatz bestückt werden. Bei uns erhalten Sie alles aus einer Hand.

I Lochscheiben — SYSTEM UNGER INOX

Scheiben- ϕ : 70,0 – 98,0 mm

Mittelloch- ϕ : 17,0 – 26,0 mm

Bohrungen: 2,0 – 16,0 mm



Bezeichnung (Größe)	R70	H82	B98
ϕ Scheiben (mm)	70,0	82,0	98,0
ϕ Mittelloch (mm)	17,0	22,0	26,0
2,0 mm	✓	✓	✓
2,5 mm	✓	✓	✓
3,0 mm	✓	✓	✓
3,5 mm	✓	✓	✓
4,0 mm	✓	✓	✓
4,5 mm	✓	✓	✓
5,0 mm	✓	✓	✓
6,0 mm	✓	✓	✓
8,0 mm	✓	✓	✓
10,0 mm	✓	✓	✓
12,0 mm	✓	–	–
13,0 mm	✓	✓	✓
16,0 mm	✓	✓	✓

i WOLFCUT Scheiben und Messer werden nach **DIN 9805** und **9803** produziert. Alle Artikel sind einfach zu schärfen und reinigen.
– Nicht im Sortiment

SYSTEM UNGER EINLEGERINGE INOX

Unsere Einlegeringe für das Unger System, werden aus hochwertigem Edelstahl, auf modernsten Maschinen und Anlagen unter Einbeziehung eines konsequenten Qualitätsmanagements hergestellt. Die präzise bearbeiteten Innenflächen sorgen für einen optimalen Abtransport des Schnittgutes und tragen auch zu einer überdurchschnittlich langen Laufzeit bei.

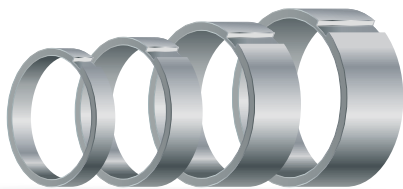
Die Einlegeringe dienen zum Ausgleich fehlender oder abgeschliffener Lochscheiben oder Messer und sind für alle gängigen Fleischwölfe geeignet.



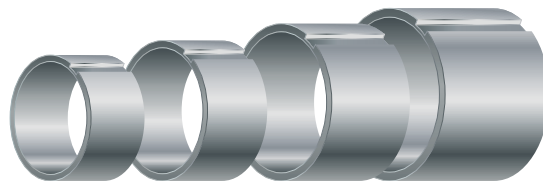
| B98

I Einlegeringe INOX — SYSTEM UNGER INOX

Ringbreite: 15,0 – 51,0 mm



| Schmal



| Breit

Einlegering *schmal*

Bezeichnung (Größe)	R70	H82	B98	C106	D114
Einlegering schmal (mm)	15,0	18,0	20,0	–	26,0

Einlegeringe *breit*

Bezeichnung (Größe)	R70	H82	B98	C106	D114
Einlegering breit (mm)	29,0	36,0	41,0	–	51,0



Sie haben Fragen oder benötigen weitere Informationen? Bitte wenden Sie sich an unseren Kundenservice.

T +49 7721 2066965

E info@jpc-wolfcut.de

SYSTEM ENTERPRISE INOX

Die System Enterprise Lochscheiben und Messer werden aus Edelstahl hergestellt. In Kombination mit einem genauen Härteverfahren gewährleisten wir eine besondere Langlebigkeit und einen sicheren, genauen Schnitt unserer Produkte. Auf Grund der rostfreien Eigenschaft des Materials, eignet sich der Einsatz eines Schneidsatzes aus INOX Stahl besonders gut, bei der Fleischverarbeitung mit hohen Hygieneansprüchen. Unsere Produkte sind einfach zu schleifen, schärfen und reinigen. Bei uns erhalten Sie alle Produkte ab der Größe 5 für alle gängigen Typen von Fleischwölfen.

I Lochscheiben — SYSTEM ENTERPRISE INOX

Scheiben- ϕ : 53,0 – 130 mm

Mittelloch- ϕ : 8,3 – 20,0 mm

Bohrungen: 2,0 – 20,0 mm



I Nr. 5



Bezeichnung (Größe)	Nr. 5	Nr. 7	Nr. 8	Nr. 10/12	Nr. 22	Nr. 32	Nr. 52
ϕ Scheiben (mm)	53,0	58,0	62,0	70,0	82,0	100,0	130,0
ϕ Mittelloch (mm)	8,3	8,3	9,1	10,0	11,5	13,5	20,0
2,0 mm	✓	✓	✓	✓	✓	✓	–
2,5 mm	✓	✓	✓	✓	✓	✓	–
3,0 mm	✓	✓	✓	✓	✓	✓	–
3,5 mm	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
4,0 mm	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
4,5 mm	✓	✓	✓	✓	✓	✓	–
5,0 mm	✓	✓	✓	✓	✓	✓	–
6,0 mm	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
8,0 mm	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
10,0 mm	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
12,0 mm	✓	✓	✓	✓	✓	✓	–
13,0 mm	✓	✓	✓	✓	✓	✓	–
14,0 mm	✓	✓	✓	✓	✓	✓	–
16,0 mm	✓	✓	✓	✓	✓	✓	–
18,0 mm	–	–	–	✓	✓	✓	–
20,0 mm	–	–	–	–	✓	✓	–



Sie haben Fragen oder benötigen weitere Informationen? Bitte wenden Sie sich an unseren Kundenservice.

T +49 7721 2066965

E info@jpc-wolfcut.de

I Vorschneider — SYSTEM ENTERPRISE INOX

Scheiben- \emptyset : 70,0 – 98,0 mm

Mittelloch- \emptyset : 10,0 – 13,5 mm



Nr. 22

Bezeichnung (Größe)	Nr. 5	Nr. 7	Nr. 8	Nr. 10/12	Nr. 22	Nr. 32
\emptyset Scheiben (mm)	-	-	-	70,0	82,0	100,0
\emptyset Mittelloch (mm)	-	-	-	10,0	11,5	13,5

I Kreuzmesser flach — SYSTEM ENTERPRISE INOX

Messergrößen: Nr. 5 – Nr. 32



Nr. 12

Bezeichnung (Größe)	Nr. 5	Nr. 7	Nr. 8	Nr. 10/12	Nr. 22	Nr. 32
Vierkantloch (mm)	8,8	9,2	10,5	11,7	13,6	15,1
Kreuzmesser flach	✓	✓	✓	✓	✓	✓

Kreuzmesser *Eversharp* — SYSTEM ENTERPRISE INOX

Messergrößen: Nr. 5 – Nr. 32



Nr. 32

Bezeichnung (Größe)	Nr. 5	Nr. 7	Nr. 8	Nr. 10/12	Nr. 22	Nr. 32
Vierkantloch (mm)	8,8	9,2	10,5	11,7	13,6	15,1
Kreuzmesser Eversharp	✓	✓	✓	✓	✓	✓

Kreuzmesser *LongLife* — SYSTEM ENTERPRISE INOX

Messergrößen: Nr. 22 – Nr. 52



Nr. 32

Bezeichnung (Größe)	Nr. 5	Nr. 7	Nr. 8	Nr. 10/12	Nr. 22	Nr. 32	Nr. 52
Vierkantloch (mm)	8,8	9,2	10,5	11,7	13,6	15,1	22,0
Kreuzmesser Longlife	-	-	-	-	✓	✓	✓

Kreuzmesser *LongLife Eversharp*

SYSTEM ENTERPRISE INOX

Messergrößen: Nr. 32 & Nr. 52



Nr. 32

Bezeichnung (Größe)	Nr. 5	Nr. 7	Nr. 8	Nr. 10/12	Nr. 22	Nr. 32	Nr. 52
Vierkantloch (mm)	8,8	9,2	10,5	11,7	13,6	15,1	22,0
Sichelmesser Longlife	-	-	-	-	-	✓	✓

Sichelmesser *Eversharp*

SYSTEM ENTERPRISE INOX

Messergrößen: Nr. 5 – Nr. 52



Nr. 32

Bezeichnung (Größe)	Nr. 5	Nr. 7	Nr. 8	Nr. 10/12	Nr. 22	Nr. 32	Nr. 52
Vierkantloch (mm)	8,8	9,2	10,5	11,7	13,6	15,1	22,0
Sichelmesser Eversharp	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓

SYSTEM ENTERPRISE INOX CODIERT MIT ZWEI/DREI/VIER NUTEN & LONGLIFE

I Lochscheiben — SYSTEM ENTERPRISE INOX codiert mit zwei Nuten

Scheiben- ϕ : 70,0 – 82,0 mm

Mittelloch- ϕ : 10,0 – 11,5 mm

Bohrungen: 3,0 – 18,0 mm



I Nr. 22

Bezeichnung (Größe)	Nr. 10/12	Nr. 22
ϕ Scheiben (mm)	70,0	82,0
ϕ Mittelloch (mm)	10,0	11,5
3,0 mm	✓	✓
4,5 mm	✓	✓
6,0 mm	✓	✓
8,0 mm	✓	✓
10,0 mm	✓	✓
12,0 mm	✓	✓
14,0 mm	✓	✓
18,0 mm	✓	✓

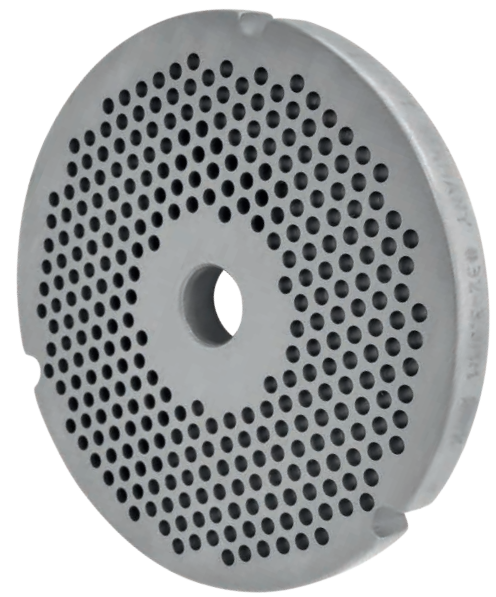
Die System Enterprise Lochscheiben und Messer werden aus bester Edelstahlqualität hergestellt. In Kombination mit einem genauen Härteverfahren gewährleisten wir eine besondere Langlebigkeit und einen sicheren, genauen Schnitt unserer Produkte.

Lochscheiben — SYSTEM ENTERPRISE INOX codiert mit drei Nuten

Scheiben- \varnothing : 100,0 mm

Mittelloch- \varnothing : 13,5 mm

Bohrungen: 3,0 – 16,0 mm



Nr. 32

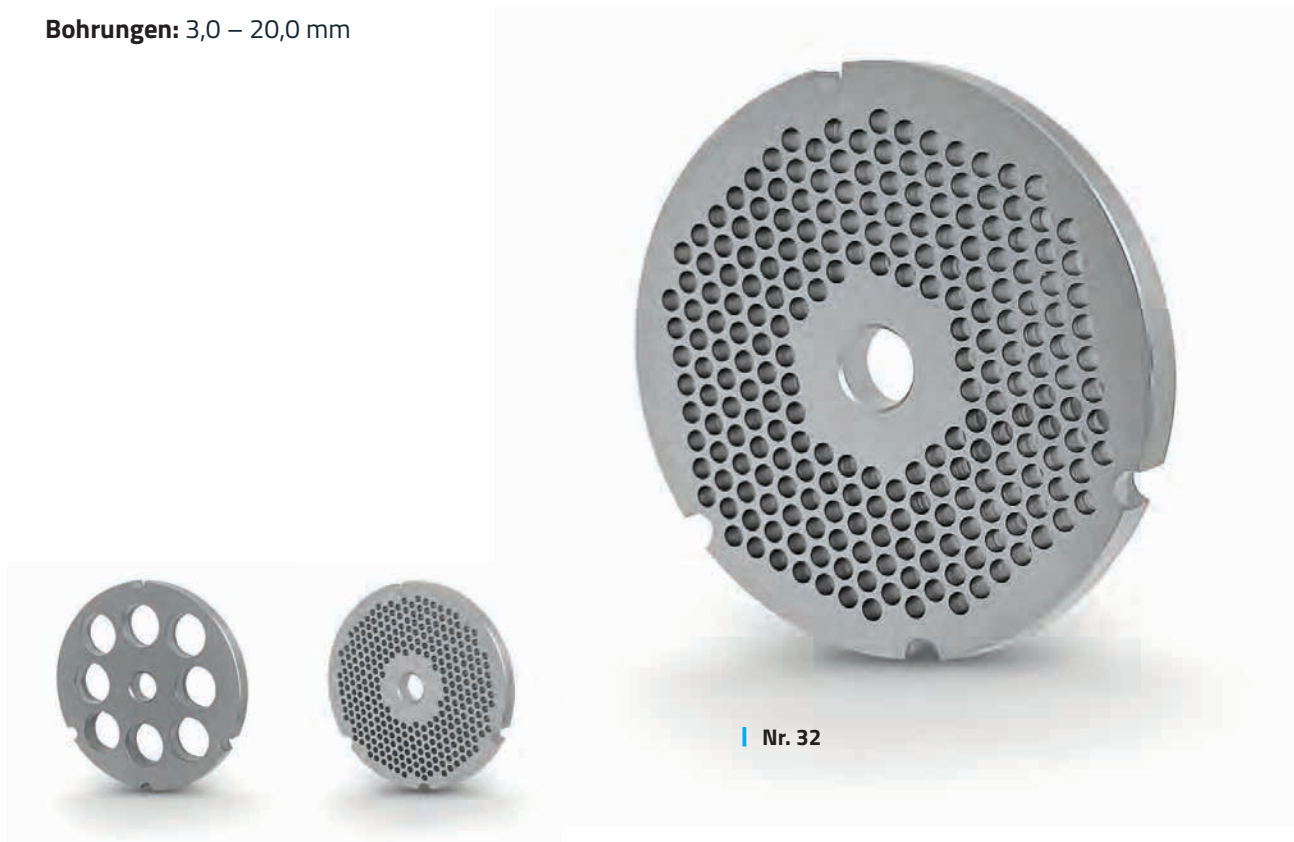
Bezeichnung (Größe)	Nr. 32
\varnothing Scheiben (mm)	100,0
\varnothing Mittelloch (mm)	13,5
3,0 mm	✓
4,5 mm	✓
6,0 mm	✓
8,0 mm	✓
12,0 mm	✓
16,0 mm	✓

I Lochscheiben — SYSTEM ENTERPRISE INOX codiert mit vier Nuten

Scheiben-Ø: 100,0 mm

Mittelloch-Ø: 13,5 mm

Bohrungen: 3,0 – 20,0 mm



Bezeichnung (Größe)	Nr. 32
Ø Scheiben (mm)	100,0
Ø Mittelloch (mm)	13,5
3,0 mm	✓
3,5 mm	✓
4,0 mm	✓
20,0 mm	✓

I Lochscheiben *LongLife* — SYSTEM ENTERPRISE INOX codiert mit vier Nuten

Scheiben-Ø: 100,0 mm

Mittelloch-Ø: 13,5 mm

Bohrungen: 3,0 – 4,0 mm



I Nr. 32

Bezeichnung (Größe)	Nr. 32
Ø Scheiben (mm)	100,0
Ø Mittelloch (mm)	13,5
3,0 mm	✓
3,5 mm	✓
4,0 mm	✓
20,0 mm	✓

SYSTEM ENTERPRISE INOX MIT NABE

I Lochscheiben — SYSTEM ENTERPRISE INOX mit Nabe

SYSTEM ENTERPRISE INOX mit Nabe

Scheiben- ϕ : 70,0 – 130,0 mm

Mittelloch- ϕ : 10,0 – 20,0 mm

Bohrungen: 2,0 – 20,0 mm



I Nr. 10/12

Bezeichnung (Größe)	Nr. 10/12	Nr. 22	Nr. 32	Nr. 52
ϕ Scheiben (mm)	70,0	82,0	100,0	130,0
ϕ Mittelloch (mm)	10,0	11,5	13,5	20,0
2,0 mm	✓	✓	✓	✓
3,0 mm	✓	✓	✓	✓
3,5 mm	✓	✓	✓	✓
4,0 mm	✓	✓	✓	✓
4,5 mm	✓	✓	✓	-
5,0 mm	✓	✓	✓	-
6,0 mm	✓	✓	✓	✓
8,0 mm	✓	✓	✓	✓
10,0 mm	✓	✓	✓	✓
12,0 mm	✓	✓	✓	✓
14,0 mm	✓	✓	✓	-
16,0 mm	✓	✓	✓	✓
18,0 mm	✓	✓	✓	-
20,0 mm	✓	✓	-	-

Die System Enterprise Lochscheiben und Messer werden aus bester Edelstahlqualität hergestellt. In Kombination mit einem genauen Härteverfahren gewährleisten wir eine besondere Langlebigkeit und einen sicheren, genauen Schnitt unserer Produkte.

I Vorschneider — SYSTEM ENTERPRISE INOX mit Nabe

SYSTEM ENTERPRISE INOX mit Nabe

Scheiben-Ø: 70,0 – 130,0 mm

Mittelloch-Ø: 10,0 – 20,0 mm



Sie haben Fragen oder benötigen weitere Informationen? Bitte wenden Sie sich an unseren Kundenservice.

T +49 7721 2066965

E info@jpc-wolfcut.de

Bezeichnung (Größe)	Nr. 10/12	Nr. 22	Nr. 32	Nr. 52
Ø Scheiben (mm)	70,0	82,0	100,0	130,0
Ø Mittelloch (mm)	10,0	11,5	13,5	20,0
Vorschneider	✓	✓	✓	✓

SYSTEM ENTERPRISE INOX MIT NABE CODIERT MIT DREI/VIER NUTEN & LONGLIFE

Die System Enterprise Lochscheiben und Messer werden aus bester Edelstahlqualität hergestellt. In Kombination mit einem genauen Härteverfahren gewährleisten wir eine besondere Langlebigkeit und einen sicheren, genauen Schnitt unserer Produkte.

I Lochscheiben

SYSTEM ENTERPRISE
INOX mit Nabe codiert mit drei Nuten

Scheiben- \varnothing : 100,0 mm

Mittelloch- \varnothing : 13,5 mm

Bohrungen: 3,0 – 16,0 mm



I 3,5 mm

Bezeichnung (Größe)	Nr. 32
\varnothing Scheiben (mm)	100,0
\varnothing Mittelloch (mm)	13,5
3,0 mm	✓
3,5 mm	✓
4,5 mm	✓
5,0 mm	✓
6,0 mm	✓
8,0 mm	✓
10,0 mm	✓
12,0 mm	✓
16,0 mm	✓

Lochscheiben

SYSTEM ENTERPRISE
INOX mit Nabe codiert mit vier Nuten

Scheiben- \emptyset : 100,0 mm

Mittelloch- \emptyset : 13,5 mm

Bohrungen: 3,0 – 4,5 mm

Bezeichnung (Größe)	Nr. 32
\emptyset Scheiben (mm)	100,0
\emptyset Mittelloch (mm)	13,5
3,0 mm	✓
3,5 mm	✓
4,0 mm	✓
4,5 mm	✓

3,5 mm



Lochscheiben LongLife

SYSTEM ENTERPRISE
INOX mit Nabe codiert mit vier Nuten

Scheiben- \emptyset : 100,0 mm

Mittelloch- \emptyset : 13,5 mm

Scheibendicke: 13,0 mm

Bohrungen: 2,5 – 8,0 mm

Bezeichnung (Größe)	Nr. 32
\emptyset Scheiben (mm)	100,0
\emptyset Mittelloch (mm)	13,5
2,5 mm	✓
3,0 mm	✓
3,5 mm	✓
4,0 mm	✓
4,5 mm	✓
5,0 mm	✓
6,0 mm	✓
8,0 mm	✓

3,5 mm



WURSTFÜLLER & FÜHRUNGSSCHEIBEN

I Wurstfüller — Metzgerqualität INOX

Unsere Wurstfüller werden in unterschiedlichen Längen und mit verschiedenen Flanschgrößen aus hochwertigstem Edelstahl hergestellt. Neben der Herstellung von Würsten, können die Füllrohre auch für Kroketten aus Grieß, Reis, Kartoffeln und für Klöße für Suppeneinlagen verwendet werden.



Bezeichnung (Größe)	Ø Rohr
Wurstfüller – Metzgerqualität Inox Gr. 5 Ø Flansch 58,0 mm und Rohrlänge 200 mm	12,0/20,0/30,0 mm
Wurstfüller – Metzgerqualität Inox Gr. 7 Ø Flansch 63,0 mm und Rohrlänge 200 mm	12,0/20,0/30,0 mm
Wurstfüller – Metzgerqualität Inox Gr. 8 Ø Flansch 68,0 mm und Rohrlänge 200 mm	12,0/20,0/30,0 mm
Wurstfüller – Metzgerqualität Inox Gr. 10/12 & R70 Ø Flansch 75,5 mm und Rohrlänge 200 mm	12,0/20,0/30,0 mm

I Führungsscheiben — INOX

Die Führungsscheiben werden aus qualitativem Edelstahl hergestellt und sind zur Stabilisierung und ruhigen Laufeigenschaft, mit einer Nabe versehen. Führungsscheiben sind erforderlich für das Arbeiten mit Wurstfülltrichtern. Erhältlich in allen Größen und für alle gängigen Typen von Fleischwölfen.



Bezeichnung (Größe)	Nr. 5	Nr. 7	Nr. 8	Nr. 10/12	Nr. 22	Nr. 32
Führungsscheiben mit Nabe	✓	✓	✓	✓	✓	✓

I Wurstfüller — 3er-Set INOX

Die Wurstfüller sind als Satz und auch aus Kunststoff für alle gängigen Fleischwölfe erhältlich. Nach dem Gebrauch können sie einfach gereinigt werden und sind außerdem Spülmaschinen geeignet.



Bezeichnung (Größe)	Ø Rohr
Wurstfüller-Set Gr. 5 Ø Flansch 58,0 mm und Rohrlänge 140,0 mm	12,0/19,0/30,0 mm
Wurstfüller-Set Gr. 7 Ø Flansch 63,0 mm und Rohrlänge 140,0 mm	12,0/19,0/30,0 mm
Wurstfüller-Set Gr. 8 Ø Flansch 68,0 mm und Rohrlänge 140,0 mm	12,0/19,0/30,0 mm
Wurstfüller-Set Gr. 10/12 & R70 Ø Flansch 75,5 mm und Rohrlänge 140,0 mm	12,0/19,0/30,0 mm
Wurstfüller-Set Gr. 22 & H82 Ø Flansch 89,0 mm und Rohrlänge 180,0 mm	12,0/19,0/30,0 mm
Wurstfüller-Set Gr. 32 & B98 Ø Flansch 104,0 mm und Rohrlänge 180,0 mm	12,0/19,0/30,0 mm

I Wurstfüller — 3er-Set | Kunststoff mit Adapter

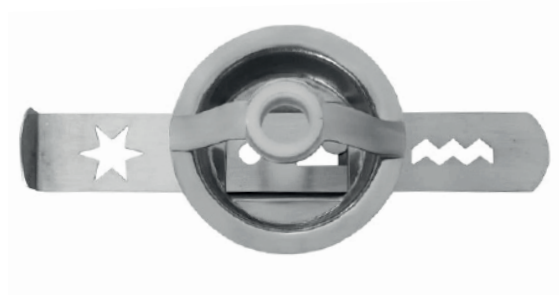


Bezeichnung (Größe)	Ø Rohr
Wurstfüller-Set Gr. 5 Ø Flansch 58,0 mm und Rohrlänge 100,0 mm	15,5/20,0/22,5 mm
Wurstfüller-Set Gr. 7 Ø Flansch 63,0 mm und Rohrlänge 100,0 mm	12,0/19,0/32,0 mm
Wurstfüller-Set Gr. 8 Ø Flansch 68,0 mm und Rohrlänge 100,0 mm	12,0/19,0/32,0 mm
Wurstfüller-Set Gr. 10/12/R70 Ø Flansch 75,5 mm und Rohrlänge 100,0 mm	12,0/19,0/32,0 mm
Wurstfüller-Set Gr. 22 Ø Flansch 89,0 mm und Rohrlänge 100,0 mm	12,0/19,0/32,0 mm
Wurstfüller-Set Gr. 32 Ø Flansch 104,0 mm und Rohrlänge 100,0 mm	12,0/19,0/32,0 mm

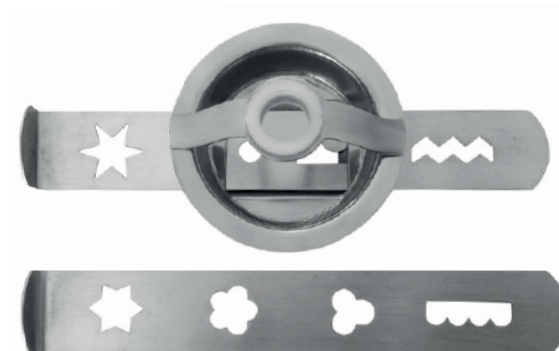
PASTA- & GEBÄCKAUFsätze

Die Pasta- und Gebäckaufsätze stellen wir aus Edelstahl für alle gängigen Typen von Fleischwölfen her. Dadurch ermöglichen wir neben der reinen Fleischverarbeitung auch das Herstellen von Pasta und Spritzgebäck.

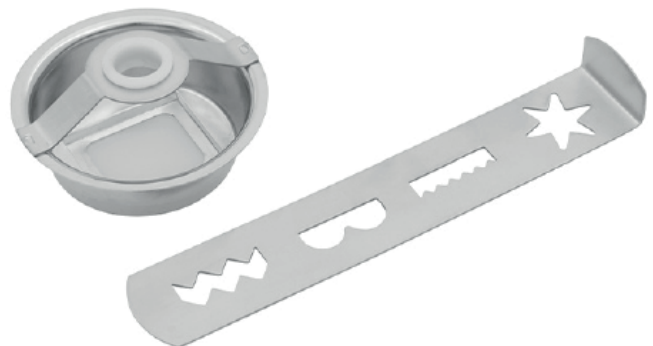
■ Spritzgebäckvorsatz, Größe 5



■ Spritzgebäckvorsatz, Größe 5 zwei Schablonen

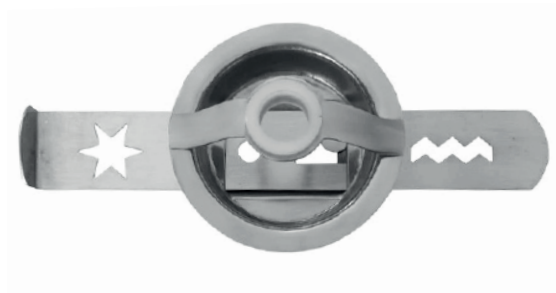


■ Spritzgebäckvorsatz Größe 5, kompatibel BOSCH – MUM 4, MUM 5



Für die Zubereitung von Spritzgebäck stehen vier unterschiedliche Formen zur Auswahl, welche durch einen zweiten Schieberiegel auf acht Formen erweitert werden können. Eignen sich auch hervorragend für die Herstellung von größeren Mengen – schnell, einfach, professionell.

■ Spritzgebäckvorsatz, Größe 8



■ Pasta- und Gebäckaufsatz Sterntülle, Größe 5



■ Pasta- und Gebäckaufsatz Doppeltülle, Größe 5



BANDSÄGEBLÄTTER

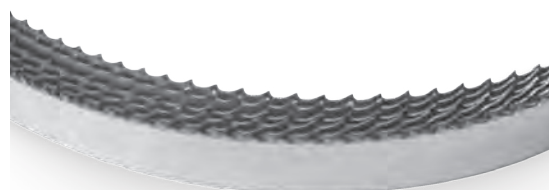
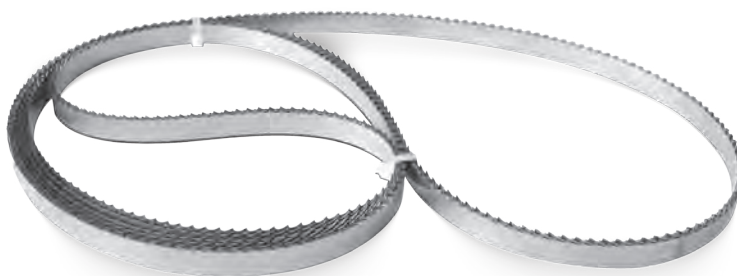
Die Profi Fleischer-Bandsägeblätter sind geeignet für Fleischsägen und Knochensägen. Dank der extra gehärteten Zähne bewältigen die Bandsägeblätter jede Herausforderung und sind dabei sehr langlebig. Das geschärfte Zahnprofil sorgt für eine ideale Schnittqualität und zerteilt rohes Fleisch und Knochen fachgerecht.

Die Sägebänder wurden speziell für die hohen Anforderungen der modernen Fleischindustrie entwickelt. Jedes einzelne Blatt unterliegt bei der Fertigung höchsten Qualitätsstandards.

Produktmerkmale

- Geeignet für rohes Fleisch und Knochen
- Verpackt als 5er-Brezel in einem Karton
- Speziell gehärtete Spitzen
- Ausführung: gezahnt, geschränkt, geschärfte Zahnspitzen

Länge	Breite	Dicke	Zahnteilung
1600,0	15,0	0,51	4 TPI
1650,0	15,0	0,51	4 TPI
1670,0	15,0	0,51	4 TPI
1750,0	16,0	0,51	4 TPI
1760,0	15,0	0,51	4 TPI
1820,0	16,0	0,51	4 TPI
2020,0	16,0	0,51	4 TPI
2040,0	16,0	0,51	4 TPI
2170,0	16,0	0,51	4 TPI
2315,0	16,0	0,51	4 TPI
2430,0	16,0	0,51	4 TPI
2490,0	16,0	0,51	4 TPI
1670,0	15,0	0,56	4 TPI
1750,0	16,0	0,56	4 TPI
1760,0	15,0	0,56	4 TPI
1800,0	16,0	0,56	4 TPI
1820,0	16,0	0,56	4 TPI
1840,0	16,0	0,56	4 TPI
1850,0	16,0	0,56	4 TPI
2170,0	16,0	0,56	4 TPI
2430,0	16,0	0,56	4 TPI
2490,0	16,0	0,56	4 TPI



FLEISCH- & GRIFFHAKEN

Unsere Fleisch- und Griffhaken werden aus rostfreiem Edelstahl hergestellt. Die Griffhaken eignen sich besonders zum einfachen Heranziehen von schweren Fleischstücken und der rutschfeste Kunststoffgriff erlaubt einen optimalen Halt. Die Fleischhaken führen wir in verschiedenen Längen und Stärken. Auf Grund ihrer scharfen Spitze eignen sie sich hervorragend um Fleisch, Wildfleisch, Räucherfisch, Schinken usw. zu durchdringen und an Stangen aufzuhängen.



I Fleischhaken/S-Haken — INOX

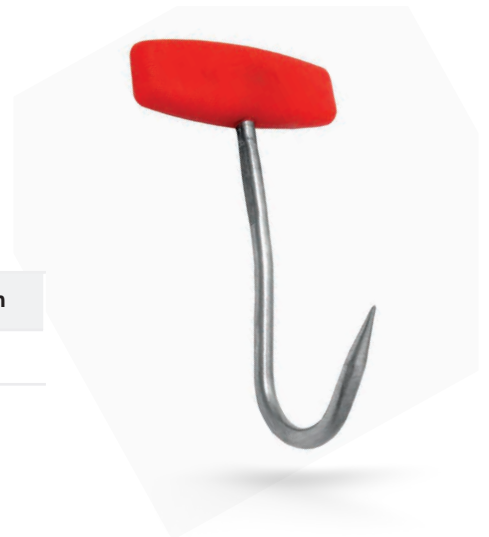
Größe: 80 x 4 – 220 x 10 mm

Größe (mm)	80 x 4	100 x 4	120 x 5	125 x 5	140 x 6	150 x 5	160 x 6	170 x 5	180 x 8	220 x 10
	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓

I Griffhaken — INOX

Größe: 115 x 4 – 150 x 60 mm

Größe (mm)	115 mm / ø 60 mm	135 mm / ø 55 mm	150 mm / ø 60 mm
	✓	✓	✓



I Räucherhaken — INOX

Unsere Fleischhaken aus Edelstahl, eignen sich perfekt als Räucherhaken für Speck, Schinken und Fisch. Die angespitzten Haken, verhindern das Verdrehen oder Reißen des Räucherguts. Sie sind vielseitig einsetzbar, z.B. als Speckhaken, Fleischerhaken, Küchenhaken, Räucherhaken etc.

Produktmerkmale

- Die angespitzten Haken, verhindern das Verdrehen oder Reißen des Räucherguts.
- Vielseitig einsetzbar, z.B. als Speckhaken, Fleischerhaken, Küchenhaken, Räucherhaken etc.



I METZGERMESSER

Jedes WOLFCUT Metzgermesser wird aus hochwertigem, korrosionsbeständigem Stahl gefertigt und per Handabzug geschliffen.

Die Messer sind sehr robust und erfüllen alle Schneid-Anforderungen. Alle Messer können für den professionellen Einsatz genutzt werden und sind mit ergonomischen und rutschfesten Griffen ausgestattet, die über eine Daumenauflage und einen großen Fingerschutz verfügen. Insofern ist ein leichtes und ermüdungsfreies Arbeiten gewährleistet.

I DAMASTMESSER

Die WOLFCUT Damastmesser werden aus hochwertigem Damaszener Stahl hergestellt. Die besonders scharfen Klingen werden nach modernsten Schneidtechnologien hergestellt und haben auf Grund ihrer Härte eine exzellente Stabilität und präzise Schnittfähigkeit.

Egal ob Fisch, Fleisch oder Gemüse nichts steht den exklusiven Damastklingen im Weg!

METZGERMESSER

SOFTGRIP SERIE

Jedes WOLFCUT Metzgermesser wird aus hochwertigem, korrosionsbeständigem Stahl gefertigt und per Handabzug geschliffen. Die Messer sind sehr robust und erfüllen alle Schneid-Anforderungen. Alle Messer können für den professionellen Einsatz genutzt werden und sind mit ergonomischen und rutschfesten Griffen ausgestattet, die über eine Daumenauflage und einen großen Fingerschutz verfügen. Insofern ist ein leichtes und ermüdungsfreies Arbeiten gewährleistet.



SoftGrip Set

Fleischermesser, Stechmesser,
Ausbeinmesser



SoftGrip Serie

Fleischermesser, 19 cm Klinge

> Aus 1.4028 Stahl gefertigt



SoftGrip Serie

Zerlegemesser, 26 cm Klinge

> Aus 1.4028 Stahl gefertigt

QUALITÄTS- KLINGEN MIT RUTSCHFESTEM SOFTGRIP



SoftGrip Serie
Ausbeinmesser, 13 & 15 cm Flex-Klinge

> Aus 1.4028 Stahl gefertigt



SoftGrip Serie
Stechmesser, 17 cm Klinge

> Aus 1.4028 Stahl gefertigt



METZGERMESSER GOLD SERIE

Jedes WOLFCUT Metzgermesser wird aus hochwertigem, korrosionsbeständigem Stahl gefertigt und per Handabzug geschliffen. Die Messer sind sehr robust und erfüllen alle Schneid-Anforderungen. Alle Messer können für den professionellen Einsatz genutzt werden und sind mit ergonomischen und rutschfesten Griffen ausgestattet, die über eine Daumenauflage und einen großen Fingerschutz verfügen. Insofern ist ein leichtes und ermüdungsfreies Arbeiten gewährleistet.



Gold Serie

Blockmesser, 24 cm Klinge

> Aus 1.4116 Stahl gefertigt



Gold Serie

Ausbeinmesser, 13 & 15 cm Klinge

> Aus 1.4116 Stahl gefertigt



Gold Serie

Ausbeinmesser, 13 cm Flex-Klinge

> Aus 1.4116 Stahl gefertigt



Gold Serie

Hackmesser, 24 & 26 cm Klinge

> Aus 1.4116 Stahl gefertigt



Gold Serie

Zerlegemesser, 20,5 cm Klinge

> Aus 1.4116 Stahl gefertigt



Gold Serie
Hackmesser, 22,5 cm Klinge

> Aus 1.4116 Stahl gefertigt



Gold Serie
Hackmesser, 15 cm Klinge

> Aus 1.4116 Stahl gefertigt



Gold Serie
Aufschnittmesser, 30 & 35 cm Klinge

> Aus 1.4116 Stahl gefertigt

Passendes Zubehör:



Gold Serie
Wetzstahl, 26 & 28 cm

> Aus 1.4116 Stahl gefertigt



Gold Serie
Wetzstahl 29,5 cm

> Aus 1.1645 Stahl gefertigt

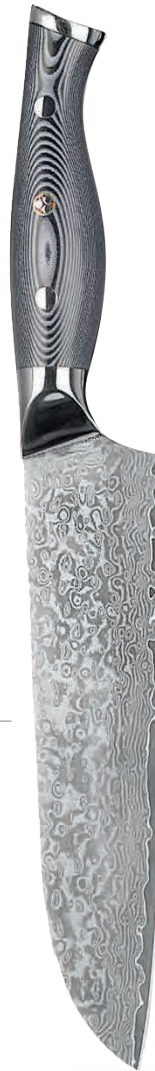


Damascus **FKBW** Messer

Unsere Damastmesser der FKBW-Serie werden aus hochwertigem 67-lagigem japanischen Damaszener Stahl hergestellt, mit einem Klingenkern aus kohlenstoffhaltigem VG-10 Stahl. Mit den besonders scharfen und langlebigen Damastklingen können Fisch, Fleisch oder Gemüse ideal verarbeitet werden.



Edle Verpackung: Die Messer werden in einer edlen und robusten Box mit Klingenschutz ausgeliefert. Sie eignen sich daher auch perfekt als Geschenkidee



Damascus
Chefmesser 20 cm

67-lagiges Damaszener-Stahl

> inkl. Geschenkbox

Damascus
Kochmesser 20 cm

67-lagiges Damaszener-Stahl

> inkl. Geschenkbox

Damascus
Santokumesser 18,5 cm

67-lagiges Damaszener-Stahl

> inkl. Geschenkbox

Super scharfe Klinge: Die Klinge wird mit langjähriger Erfahrung nach modernsten Schneidtechnologien hergestellt. Auf Grund ihrer Härte von 62 HRC verfügt die Klinge über eine exzellente Stabilität und präzise Schnittfähigkeit. Sie ist rost- und korrosionsbeständig und muss wegen ihrer optimalen Härte nur selten nachgeschärft werden.

Edle Verpackung: die Messer werden in einer edlen und robusten Box mit Klingenschutz ausgeliefert. Sie eignen sich daher auch perfekt als Geschenkidee.



Einzigartiger Handgriff: Der ergonomische und hochwertige Griff, welcher aus G10 Glasfaser verstärktem Kunststoff besteht, bietet einen sicheren Halt und eine komfortable Beweglichkeit. Die einzigartige, rutschfeste Griffform erlaubt die vollständige Kontrolle über das Messer.



Damascus
Brotmesser 20 cm
 67-lagiges Damaszener-Stahl
 > inkl. Geschenkbox



Damascus
Ausbeinmesser 14 cm
 67-lagiges Damaszener-Stahl
 > inkl. Geschenkbox



Damascus
Allzweckmesser 12,5 cm
 67-lagiges Damaszener-Stahl
 > inkl. Geschenkbox



Damascus
Schälmesser 8,5 cm
 67-lagiges Damaszener-Stahl
 > inkl. Geschenkbox



| Damascus **AKW** Messer

Unsere Damastmesser der AKW-Serie werden aus hochwertigem 73-lagigem japanischen Damaszener Stahl hergestellt, mit einem Klingenkern aus einer Hochleistungs-Edelstahllegierung AUS-10V. Mit den besonders scharfen und langlebigen Damastklingen können Fisch, Fleisch oder Gemüse ideal verarbeitet werden.



Edle Verpackung:

Die Messer werden in einer edlen und robusten Box mit Klingenschutz ausgeliefert. Sie eignen sich daher auch perfekt als Geschenkidee



Damascus Chefmesser 20 cm

73-lagiges Damaszener-Stahl

> inkl. Geschenkbox



Damascus Kochmesser 20 cm

73-lagiges Damaszener-Stahl

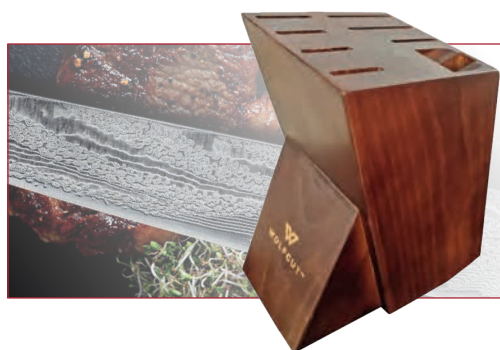
> inkl. Geschenkbox



Damascus Santokumesser 18 cm

73-lagiges Damaszener-Stahl

> inkl. Geschenkbox



Passend dazu:

Messerblock aus Walnuss

Für alle Messerarten geeignet | Standfuß mit Halter | Platzsparendes Design | Ohne Verbiegen, Verhaken oder Verkratzen | hat 7 unterschiedliche Fächer für verschiedene Messerinsätze | Extra Ablagerung für ein Wetzstahl

Super scharfe Klinge: Die Klinge wird mit langjähriger Erfahrung nach modernsten Schneidtechnologien hergestellt. Auf Grund ihrer Härte von 62 HRC verfügt die Klinge über eine exzellente Stabilität und präzise Schnittfähigkeit. Sie ist rost- und korrosionsbeständig und muss wegen ihrer optimalen Härte nur selten nachgeschärft werden. Um diese Flexibilität und Festigkeit zu erreichen, werden die Messer mit Stickstoff gekühlt.



**Damascus
Brotmesser 20 cm**

73-lagiges Damaszener-Stahl

> inkl. Geschenkbox



**Damascus
Ausbeinmesser 14 cm**

73-lagiges Damaszener-Stahl

> inkl. Geschenkbox



**Damascus
Allzweckmesser 13 cm**

73-lagiges Damaszener-Stahl

> inkl. Geschenkbox



**Damascus
Schälmesser 9 cm**

73-lagiges Damaszener-Stahl

> inkl. Geschenkbox



I Damascus **HJW** Messer

Unsere Damastmesser der HJW-Serie werden aus hochwertigem 67-lagigem 8Cr18Mov Damaszener Stahl hergestellt. Mit den besonders scharfen und langlebigen Damastklingen können Fisch, Fleisch oder Gemüse ideal verarbeitet werden.



Edle Verpackung:
Die Messer werden in einer edlen und robusten Box mit Klingenschutz ausgeliefert. Sie eignen sich daher auch perfekt als Geschenkidee.



Damascus

Chefmesser 20 cm

67-lagiges Damaszener-Stahl

> inkl. Geschenkbox



Damascus

Kiritsuke-Messer 18 cm

67-lagiges Damaszener-Stahl

> inkl. Geschenkbox



Super scharfe Klinge: Die Klinge wird mit langjähriger Erfahrung nach modernsten Schneidtechnologien hergestellt. Auf Grund ihrer Härte von 56 HRC verfügt die Klinge über eine exzellente Stabilität und präzise Schnittfähigkeit. Sie ist rost- und korrosionsbeständig und muss wegen ihrer optimalen Härte nur selten nachgeschärft werden.

Einzigartiger Handgriff: Der Griff besteht aus schwarzem Pakkaholz. Die einzigartige, rutschfeste Griffform sorgt nicht nur für einen sicheren Halt, sondern erlaubt die vollständige Kontrolle über das Messer.



Damascus
Hackmesser 18 cm

67-lagiges Damaszener-Stahl

> inkl. Geschenkbox



Damascus
Allzweckmesser 13 cm

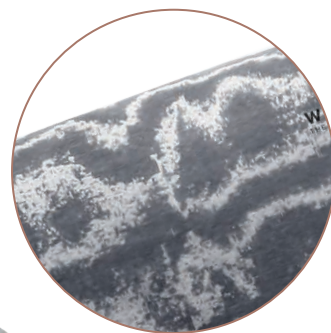
67-lagiges Damaszener-Stahl

> inkl. Geschenkbox



| Damascus **VKW** Messer

Unsere Damascus Chefmesser der VKW-Serie werden aus hochwertigem 67-lagigem Damaszener Stahl hergestellt, mit einem Klingenkern aus kohlenstoffhaltigem VG-10 Stahl. Mit den besonders scharfen und langlebigen Damastklingen können Fisch, Fleisch oder Gemüse ideal verarbeitet werden.



Damascus
Chefmesser rot 25 cm

67-lagiges Damaszener-Stahl

> inkl. Geschenkbox

Damascus
Chefmesser gelb 25 cm

67-lagiges Damaszener-Stahl

> inkl. Geschenkbox

Damascus
Chefmesser grün 25 cm

67-lagiges Damaszener-Stahl

> inkl. Geschenkbox



Super scharfe Klinge: Die 25 cm lange Klinge wird mit langjähriger Erfahrung nach modernsten Schneidtechnologien hergestellt. Auf Grund ihrer Härte von 62 HRC verfügt die Klinge über eine exzellente Stabilität und präzise Schnittfähigkeit. Sie ist rost- und korrosionsbeständig und muss wegen ihrer optimalen Härte nur selten nachgeschärft werden.

I Damascus **Steak** Messer

Unsere Damaskus Steakmesser werden aus hochwertigem 67-lagigem Damaszener Stahl hergestellt, mit einem Klingenkern aus kohlenstoffhaltigem VG-10 Stahl. Die besonders scharfen und langlebigen Damastklingen ermöglichen das problemlose Schneiden von Fisch, Fleisch oder Gemüse.



Edle Verpackung:

Die Messer werden in einer edlen und robusten Box mit Klingenschutz ausgeliefert. Sie eignen sich daher auch perfekt als Geschenkidee



Damascus
Steakmesser braun/rot/blau/silber 13 cm

67-lagiges Damaszener-Stahl

> inkl. Geschenkbox

| WOLFCUT KITCHEN



WOLFCUT™
THE CUTTING COMPANY

Ein guter Koch benötigt nicht nur die richtigen Zutaten, sondern auch das richtige Werkzeug – WOLFCUT KITCHEN. Überzeugen Sie sich selbst von unserem professionellen Angebot und vertrauen Sie auf unsere Qualität. Wir haben sicher auch das richtige Produkt für Sie!

WETZSTÄHLE

Unsere Wetzstähle werden aus hochwertigem Stahl unter Einsatz der modernsten Technologie hergestellt. Sie erzielen mit unseren Wetzstählen eine bessere Schleiffunktion, können effektiver arbeiten und verlängern die Lebensdauer Ihrer Messer deutlich.



Wetzstahl oval - Nutzungslänge 30,5 cm

Produktmerkmale:

- Nutzungslänge 30,5 cm
- Diamantierter ovaler Schleifstab
- Feine 600 Körnung
- Griff aus hochwertigem Kunststoff mit Öse



Wetzstahl rund - Nutzungslänge 30 cm

Produktmerkmale:

- Nutzungslänge 30 cm
- Runder Stahl hartverchromt
- Griff aus hochwertigem Kunststoff mit Öse



Wetzstahl oval - Nutzungslänge 20 cm

Produktmerkmale:

- Nutzungslänge 20 cm
- Diamantierter ovaler Schleifstab
- Feine 600 Körnung
- Griff aus hochwertigem Kunststoff mit Öse



Schleifstein 1000/6000

Unser Schleifstein ist aus professionellem Korund, korrosionsbeständig, hitzebeständig und die Kanten sowie Ecken sind klar abgegrenzt. Sie eignen sich für die meisten Schleifoperationen, z.B. Werkzeugstahl, gehärteter Stahl, Werkzeuge, Messer, Äxte, Scheren, Meißel und vieles mehr.

Produktmerkmale:

- Abmessung: 18,5 x 6,5 x 3 cm
- Die grobkörnige Fläche (Körnung 1000) schärft schnell stumpfe oder beschädigte Messer mit nur wenigen Zügen
- Die feinkörnige Fläche (Körnung 6000) ist ideal zum Feinschleifen und kann für das Polieren der Kanten verwendet werden
- Der rutschfeste Silikonhalter sorgt für einen sicheren und festen Stand des Schleifsteins während dem Schleifen

I Kartoffelstampfer

Kartoffeln stampfen war noch nie so einfach! Unsere Kartoffelstampfer aus rostfreiem Edelstahl sehen nicht nur modern aus, sondern sind ein einfach bedienbarer Küchenhelfer, wenn es um die Herstellungen von Püree, Brei oder Kompott geht.

Produktmerkmale:

- Abmessung: 26 x 8 cm
- Schnelle und unkomplizierte Reinigung möglich



I Tortenheber mit Abstreifer

Unsere Tortenheber werden aus Edelstahl mit einem Abstreifer aus Kunststoff hergestellt und eignen sich ideal zum Servieren von Torten, Kuchen und Plätzchen.

Produktmerkmale:

- Größe: 21,5 cm
- Abstreifer ermöglicht ein Einfaches und Sauberes servieren





Gewürzdosenset / mit Löffel

Verleihen Sie Ihrem Tisch einen Hauch von Eleganz mit unserem Edelstahl Gewürzdosenset, bestehend aus vier Dosen mit staubdichten Deckeln für Kräuter und Gewürze, sowie einem rutschfesten Ständer und den passenden Servierlöffeln.

Produktmerkmale:

- Abmessung des Sets: 36 x 10 x 15 cm
- Abmessung der Dosen: 9 x 8,5 x 8,5 cm
- Größe der Löffel: 12 cm
- Praktisches und dekoratives Aufbewahren von Kräutern und Gewürzen



Pizzaschneider

Dieser professionelle Pizzaschneider schneidet jede Pizza sauber und schnell, ohne dass der Belag verrutscht oder gequetscht wird. Dadurch bleibt Ihre Pizza optisch immer ansprechend lecker. Dank der ovalen Griffform sowie des Fingerschutzes, liegt der Pizzaschneider während des Schneidens sicher in Ihrer Hand und Ihre Finger bleiben vor der Klinge geschützt.

Produktmerkmale:

- Abmessung: 20,5 x 6,5 cm
- Hergestellt aus rostfreiem Edelstahl
- Mit praktischer Aufhängeöse



Eierschneider

Dieser Eierschneider besteht aus Edelstahl und ist ideal für das Schneiden von hartgekochten Eiern. Auf Grund der acht straff gespannten Edelstahldrähte können mühelos dünne und gleichmäßige Scheiben für Sandwiches, Salate oder Ei-basierte Speisen geschnitten werden.

Produktmerkmale:

- Abmessung: 15 x 8 cm
- Einfaches Schneiden dank ergonomisch nach oben gebogenem Griff
- Schnelle Reinigung möglich



Gewürzstreuer / 2x

Diese Gewürzstreuer aus Edelstahl sind ein wahrer Hingucker in Ihrer Küche. Sie sehen nicht nur elegant in ihrer Eiform aus, sondern liegen auch super in der Hand.

Produktmerkmale:

- Abmessung: 7,5 x 5,4 cm
- In schöner Eiform mit 1 und 3 Streulöchern
- Ideal zum Aufbewahren von Gewürzen, Salz, Pfeffer, Zucker usw.



Edelstahl-Trichter / 10 cm – 14 cm

Unsere Trichter aus Edelstahl eignen sich für das einfache Befüllen von Flaschen, Gläsern, Einmachgläsern und vieles mehr. Sie sind auf Grund ihrer Form einfach zu reinigen und können mit Hilfe des Griffs platzsparend aufgehängt werden. Die Trichter erhalten Sie bei uns in drei verschiedenen Größen.

Produktmerkmale:

- Trichter Durchmesser: Ø10 / Ø12 / Ø14 cm
- Schnelle und einfache Handhabung
- Trichterrohre sind passend für viele handelsübliche Flaschen und Gefäße



Fleischhammer

Unser Fleischhammer ist das ideale Werkzeug für Ihre Steaks, Rouladen, Schnitzel und mehr. Die polierte Ausführung und die Verarbeitung aus hochwertigem Edelstahl, machen diesen Fleischhammer zu einem unverzichtbaren Hilfsmittel in der Küche. Aufgrund zwei verschiedener Bearbeitungsflächen lässt sich das Fleisch mit der glatten Fläche platt klopfen oder mit der genoppten Seite schön zart schlagen. Die Öse ermöglicht eine praktische und platzsparende Unterbringung.

Produktmerkmale:

- Größe: 26 cm
- Angenehme Handhabung dank des leichten Gewichts
- Silikonummantelung am Griff sorgt für sicheren Halt

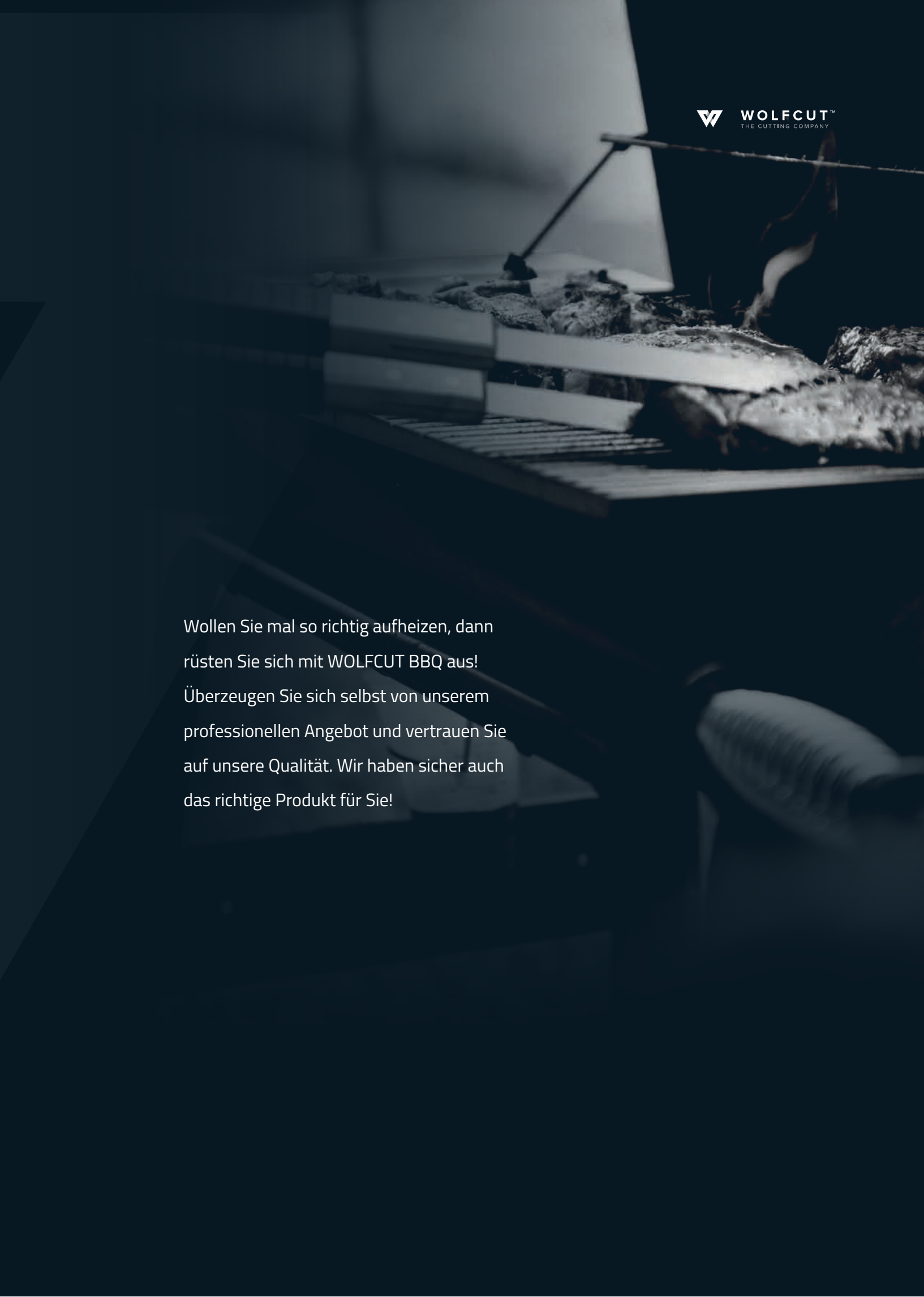


Sie haben Fragen oder benötigen weitere Informationen? Bitte wenden Sie sich an unseren Kundenservice.

T +49 7721 2066965

E info@jpc-wolfcut.de

| WOLFCUT BARBECUE

A dark, atmospheric photograph of a BBQ grill with meat cooking on it. The scene is dimly lit, with a strong light source from the right creating a silhouette effect and highlighting the texture of the meat and the grill's metal grates. A hand is visible in the lower right corner, holding a tool.

Wollen Sie mal so richtig aufheizen, dann
rüsten Sie sich mit WOLFCUT BBQ aus!
Überzeugen Sie sich selbst von unserem
professionellen Angebot und vertrauen Sie
auf unsere Qualität. Wir haben sicher auch
das richtige Produkt für Sie!



Hamburgerpresse / Aluminium

Unsere Hamburgerpresse aus Aluminium liefert perfekt geformte Burger mit Rillen, für den professionellen Burger-Look. Die Hackfleischmasse kann einfach in die untere Hälfte der Presse gegeben werden, anschließend wird das obere Pressteil mit dem Griff aufgesetzt und gedrückt. So können leicht gleichmäßig geformte Burger hergestellt werden. Die Antihaftoberflächen sorgen dafür, dass das Fleisch während des Entfernens intakt bleibt.

Produktmerkmale:

- Abmessung: 12 x 12 x 9,5 cm
- Aluminiumguss mit ABS Kunststoff Griff
- Presse mit warmem Wasser und Spülmittel reinigen



Marinierspritze / Edelstahl

Die Marinierspritze aus Edelstahl eignet sich perfekt, um das Aroma von verschiedenen Fleischsorten wie Rinderbrust, Hähnchen, Pute, Lamm, Gans, Ente, sowie für Meeresfrüchten und Fisch zu intensivieren. Des Weiteren kann sie auch zum Backen verwendet werden.

Die robusten und scharfen Nadeln durchstechen jede Art von Fleisch oder Geflügel problemlos und ermöglichen es Ihnen, das Aroma von zähen oder dicken Fleischstücken zu verbessern.

Produktmerkmale:

- Abmessung: 17,5 x 3,2 cm
- Kapazität: ca. 60 ml
- Deckel abnehmbar zum einfachen Befüllen und Reinigen
- Auslauf- und bruchsticher



Hamburgerpresse / ABS Kunststoff

Formen Sie mit unserer Profihamburgerpresse aus ABS Kunststoff einfach Classic- oder Mini-Burger Patties. Mit dieser Presse kann sich jeder Hamburger-Fan das Hackfleisch in die gewünschte Form und Festigkeit pressen und in der Pfanne oder auf dem Grill selbst zubereiten. Die Rillen an der Ober- und Unterseite der Presse, beschleunigen das Garen. Die Patties behalten durch den herausnehmbaren Boden ihre gewünschte Form und bleiben auf Grund der Antihafbeschichtung nicht an der Form kleben.

Produktmerkmale:

- Burger Patties in den Größen 10 cm und 7 cm herstellbar
- Gleichgroße und gleichmäßig geformte Patties
- Professionelle Burger zum Selber machen



Bratenspritze / Set

Das hitzebeständige Bratenspritzen-Set besteht aus einer Bratenspritze für das perfekte Dosieren von Flüssigkeiten, einer Reinigungsbürste und einem Silikonpinsel mit Edelstahlgriff. Die Bratenspritze eignet sich vor allem für das Marinieren von Fleischstücken wie Lammkeulen, Schmor- und Sauerbraten, Truthahn oder deftige Schweinshaxen.

Produktmerkmale:

- Größe der Bratenspritze: 26 cm
- Größe des Silikonpinsels: 30 cm
- Größe der Dosiernadel: 4,5 cm
- Größe der Reinigungsbürste: 21 cm
- Griffiger Silikonball ist für die Reinigung abziehbar
- Das Set ist Spülmaschinengeeignet

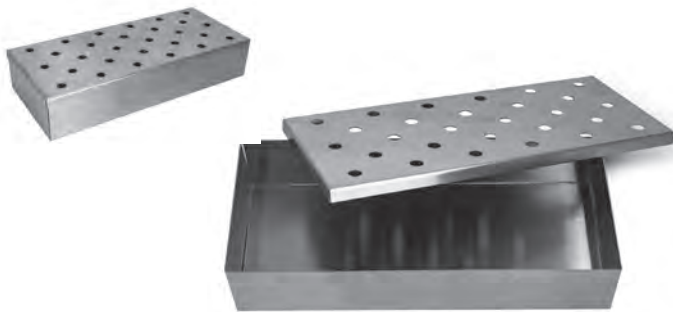


Fleischkrallen / Premium

Unsere Fleischkrallen eignen sich ideal zum einfachen Zerpfen von zartem Geflügel, Schweine- und Rindfleisch. Durch den ergonomischen und rutschfesten, gummierten Griff können sie auch zum Greifen von Fleischstücken und Braten oder Fixieren und Tranchieren von Geflügel verwendet werden. Salate mixen und sogar das Entnehmen von Fleischstücken aus dem Ofen oder vom Grill sind mit den Fleischkrallen möglich.

Produktmerkmale:

- Abmessung: 11,5 x 11,5 cm
- Krallen mit 6 Zähnen zum Fixieren, Tranchieren und Rupfen
- Sind Spülmaschinengeeignet



Räucherbox

Mit dieser robusten Räucherbox aus rostfreiem Edelstahl erleben Sie das Grillen neu! Verleihen Sie Ihrem Grillgut ein rauchiges oder würziges Aroma ganz auf Ihre Bedürfnisse angepasst. Die Räucherbox können Sie mit Räucherchips, Kräutern oder Holzpellets befüllen und einfach in Ihren Grill stellen.

Produktmerkmale:

- Abmessung: 22,3 x 9,7 x 4,3 cm
- Geeignet für alle Gas- und Holzkohlegrills
- Geben Sie Ihrem Fleisch schmackhafte Grillaromen

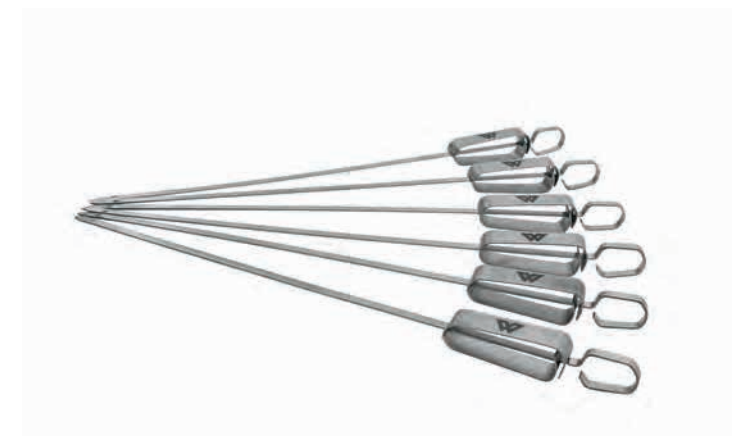


Grillkorb / Hähnchen/Gemüse

Aus solider Edelstahl Qualität, ist dieser Grillkorb das ideale Grillzubehör. Ob Fisch, Fleisch oder Gemüse, durch den Grillkorb wird das Grillgut nicht nur von außen einheitlich gebräunt, sondern auch durch die verdampfende Flüssigkeit von innen gegart und köstlich aromatisiert. Sie können nach Ihrem Geschmack Rot- und Weißwein, Bier oder Brühe in den mitgelieferten Aufsatz füllen. Anschließend einfach das gewürzte Hähnchen auf den Halter setzen und das Grillgut in jeden handelsüblichen Grill oder in den Backofen platzieren.

Produktmerkmale:

- Abmessung: 28 x 28 x 9 cm
- Mit dem Hähnchen- und Gemüse Grillkorb bieten wir eine praktische Kombination für die Grillsaison an
- Für die Spülmaschine geeignet



Grillspieße

Die Grillspieße aus Edelstahl im praktischen 6er Set sind nützliche Utensilien für Grillfans. Die speziellen flachen und angespitzten Spieße verhindern das Verrutschen der Fleischstücke. Durch den Abstreifer ist das Servieren von gegrilltem ohne umständliches Hantieren möglich.

Produktmerkmale:

- Abmessung: 40 x 0,6 cm
- Durch den gebogenen Griff lassen sich die Spieße einfach drehen
- Schnelle und unkomplizierte Reinigung möglich

| WOLFCUT FLEISCH- VERARBEITUNGS- MASCHINEN



WOLFCUT™
THE CUTTING COMPANY

Unsere Fleischverarbeitungsmaschinen eignen sich bestens, um Ihr Fleisch mühelos zu zerkleinern.

Egal ob in Großküchen, Metzgereien oder Restaurants, unsere Maschinen werden Ihre besten Küchenhelfer.

FLEISCHWOLF MIT KÜHLSYSTEM

WFW32-GK

Der Fleischwolf **WFW32-GK** ist für das mühelose Zerkleinern von großen Mengen Fleisch konzipiert.

Dieser leistungsstarke Fleischwolf eignet sich für den Einsatz in touristischen Einrichtungen (Hotels), Großkücheneinrichtungen, Metzgereien, Lebensmittelgeschäften, Restaurants, Catering-Fabriken oder lebensmittelverarbeitenden Betrieben.

Alle Maschinenteile sind aus verchromtem, rostfreiem Edelstahl gefertigt, um die hygienischste Fleischverarbeitung zu gewährleisten.

Die Kühlung des Fleischwolfs kann ganz einfach manuell eingestellt werden, wodurch Sie sich den Weg zum Kühlraum sparen und das Fleisch direkt auf Ihrer Arbeitsfläche verarbeiten können.

DO MORE

leistungsstarker 4 PS
Fleischwolf in der Größe 32



Motorleistung:
3 kW (4 PS)



Produktionsvolumen:
1100 kg Fleisch
in der Stunde



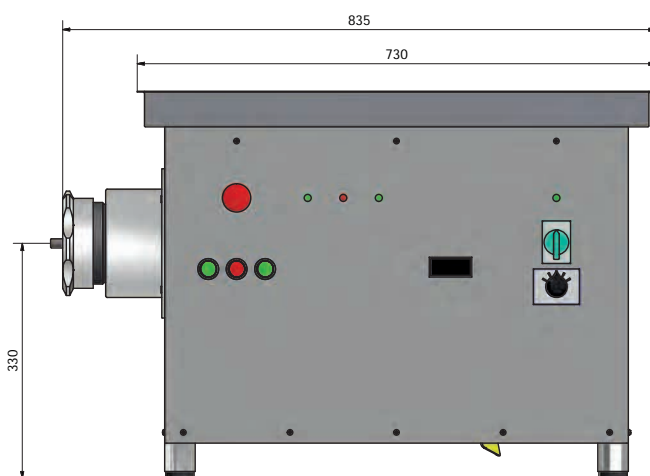
Drehzahl Motor:
1400
Umdrehungen pro Minute



- ✓ **Mit integriertem Kühlsystem, für eine optimal hygienische Verarbeitung**
- ✓ Geeignet für Großküchen, Metzgereien oder Märkte
- ✓ Leiser, langlebiger & leistungsstarker Motor

Mit einer Motorleistung von 3 kW (4 PS) und einem Produktionsvolumen von bis zu 1300 kg Fleisch in der Stunde ist unser **WFW32-GK** Fleischwolf Ihr bester Helfer bei der Verarbeitung von großen Fleischmengen in Ihrer Großküche, Metzgerei oder Märkten. Durch die Kühlung wird eine optimale und hygienische Verarbeitung der Produkte gewährleistet.

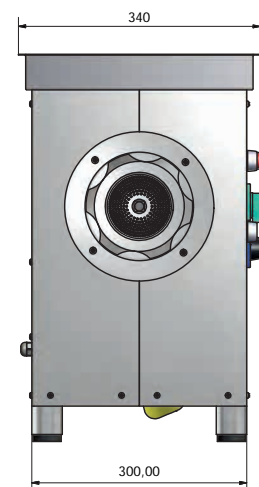
Sie können rohes, gekochtes, geräuchertes Fleisch oder Innereien von Tieren aller Art und sogar Gemüse für Suppen mit der gewünschten Leistung verarbeiten. Unser Fleischwolf verfügt über einen leisen, langlebigen und leistungsstarken Motor und verarbeitet dank seiner einstellbaren Kühlung zwischen -2 bis +8 °C Fleisch und ähnliche Lebensmittel schonend, ohne Erhitzen und Quetschen.



Hygiene, Sicherheit und Effizienz stehen bei unserer Fleischverarbeitungsmaschinen an erster Stelle:

Unser Fleischwolf **WFW32-GK** mit Kühlsystem ist komplett aus Edelstahl gefertigt und überzeugt durch seine robuste Bauweise mit einer langen Lebensdauer. Um die höchsten Hygienestandards zu gewährleisten, sind alle unsere Maschinenteile aus rostfreiem AISI 304 Stahl gefertigt.

Der Rückwärtsgang kann ganz einfach über eine Taste gestartet werden und dreht die Schnecke des Fleischwolfs in die entgegengesetzte Arbeitsrichtung. Diese Funktion dient dazu, den Druck auf die Überwurfmutter beim Demontieren des Schneidsatzes zu nehmen. Des Weiteren löst es die eingequetschten Fleischreste im Fleischwolf.



Technische Daten:

- Der Fleischwolf verfügt über eine **einstellbare Kühlfunktion von -2 bis +8 °C** (Empfohlene Betriebstemperatur: +2 bis +8 °C)
- Kann mit einem **230 V Wechselstrommotor** oder einem **400 V Drehstrommotor** betrieben werden
- **Drehzahl Motor:** 1400 U/min –
Drehzahl Schnecke: 250 U/min
- Das Getriebesystem besteht aus Stahlzahnradern und Stahlkugellagern. Messing, Kunststoff sowie Zink werden nicht verwendet.
- Fleischzerkleinerungskapazität von **1100 kg/h**
- **Lochscheiben und Messer** der **Größe 32** können verwendet werden
- Die verwendeten Lochscheiben und Messer sind aus **INOX-Stahl**
- **Vor- und Rücklauf** möglich
- Maschinenteile sind aus **rostfreiem AISI 304 Stahl** hergestellt
- Zur Sicherheit wird mit jeder Maschine ein **Fleischstopfer** und ein **Chromschlüssel** zum Entfernen der Überwurfmutter ausgeliefert
- **Gewicht: 80 - 85 kg**

FLEISCH- & KNOCHENBANDSÄGE WBS220



DO MORE



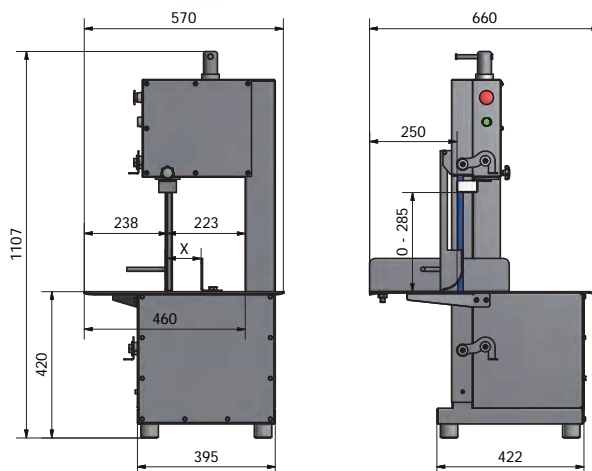
Motorleistung:
1,1 kW (1,5 PS)



Produktionsvolumen:
2000 kg Fleisch
ohne Sägeblattwechsel



Bandgeschwindigkeit:
900 Umdrehungen
pro Minute

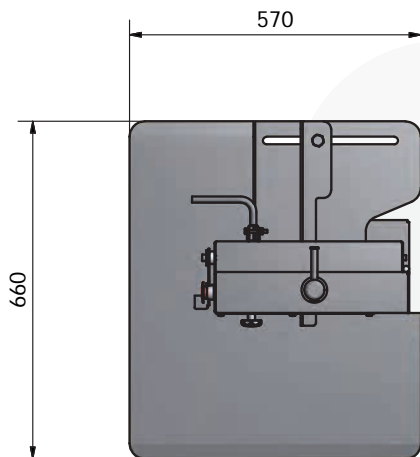


Sicherheit und Hygiene bei der Fleischverarbeitung haben für uns oberste Priorität

Alle Oberflächen die mit Lebensmittel in Berührung kommen, wie der Schneidetisch und der Fleischschieber der Fleisch- und Knochensäge WBS220 sind aus rostfreiem AISI 304 Stahl hergestellt. Dies verhindert auch die Bildung von Korrosion (Rost).

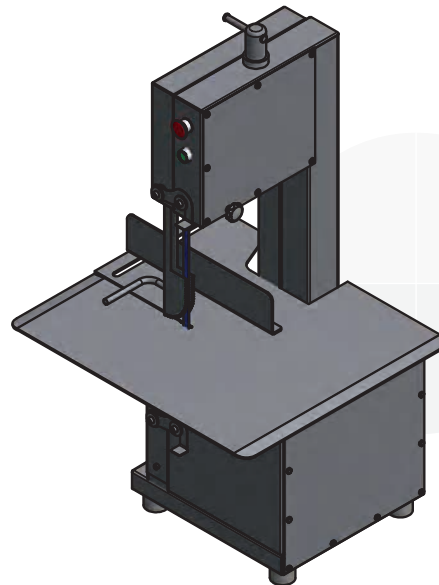
Die elektrostatische Lackierung sorgt für eine glatte Oberfläche und bietet zusätzlichen Korrosionsschutz. Des Weiteren ist die Lackierung lebensmittelecht und kann ohne Bedenken mit Nahrungsmittel in Kontakt kommen.

Aufgrund der ihrer Größe 422 x 395 mm nimmt die Säge wenig Platz in Anspruch und Sie haben weiterhin genug Arbeitsfläche zur Verfügung.



Unsere Fleisch- und Knochenbandsäge wird für Metzgereien, Märkte, Schlachthöfe und Fleischverarbeitungsbetriebe hergestellt. Durch den leistungsstarken Motor und die ergonomischen Bauweise wird Ihre Produktionszeit deutlich verkürzt. Die Säge ist für das mühelose Schneiden von frischem oder gefrorenem Fleisch und Knochen von Klein- und Großvieh in der gewünschten Dicke konzipiert. Auch Geflügel, Fisch, Gemüse und Obst können mühelos geschnitten werden.

Dank des 1,5-PS-Motors schneidet die Säge problemlos 2000 kg Fleisch, ohne dass das Sägeblatt gewechselt werden muss. So sparen Sie eine Menge Zeit und Kosten.



Technische Daten:

- Riemenscheibe 246 mm Durchmesser
- Kompatibel mit Bandsägeblättern Größe 2020 x 16 x 0,51 oder 0,56 Dicke
- Bandgeschwindigkeit: 900 U/min
- Motorleistung: 1,1 kW (1,5 PS)
- Geräuschpegel: 40 - 45 Dezibel
- Der Sicherheitsschalter der Abdeckung schaltet den Motor automatisch ab, wenn die Abdeckung geöffnet wird.
- Für unvorhergesehene Situationen gibt es einen Not-Aus-Schalter auf der Oberseite der Maschine
- Schnitthöhe einstellbar: 0 - 285 mm
- Scheibendicke einstellbar: 0 - 223 mm
- Abmessungen Schneidetisch: 570 x 660 mm
- Abmessungen Maschine: 570 x 660 x 1107 mm
- Kann mit einem 230 V Wechselstrommotor oder einem 400 V Drehstrommotor betrieben werden
- Nettogewicht 63 - 68 kg



MIT UNS SCHNEIDEN SIE BESSER AB.

WOLFCUTTM
THE CUTTING COMPANY

Sebastian-Kneipp-Str. 34
78048 Villingen-Schwenningen

T +49 7721 2066965
F +49 7721 4048529

info@jpc-wolfcut.de
www.wolfcut.de