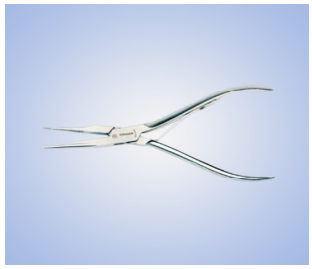
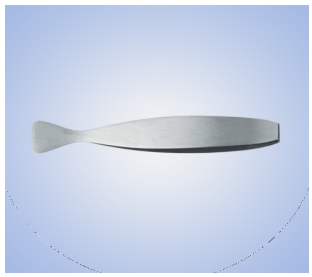
AQUACULTUR

Fischgrätenzange



Gräten müssen nicht mehr sein !
Mit dieser Grätenzange in Profi-Qualität lassen sich kleine und große Gräten leicht entfernen. Die Zange besteht aus rostfreiem Edelstahl.

Fischgrätenpinzette



Die etwas filigranere Methode !
Mit dieser Grätenpinzette aus Edelstahl lassen sich auch mehrere kleine Gräten gleichzeitig fassen und entfernen. Eine erhebliche Zeitersparnis bei der Vorbereitung von Filets und Fischgerichten.

Fischschere

Für die Zu- und Vorbereitung von Fisch und Seafood. Material Edelstahl-rostfrei, Basismodell ohne Zahnung.

Filetgabel

Ein hilfreiches Werkzeug beim Filetieren von Fischen und der Verarbeitung von Fischfilets. Mit Hilfe der Filetiergabel können die Filets sicher fixiert und bearbeitet werden. Die um ca. 90° abgewinkelten Zinken geben sicheren Halt und erleichtern die Handhabung.

ManuSchupp I - Entschupper

Manuelles Entschuppungsinstrument für kleine Fischmengen und gelegentliche Anwendungen, Material Edelstahl mit Kunststoffgriff

Technische Daten:					
Art.Nr.	**Z0031100**	**Z0032100**	**Z0036100**	**Z0033100**	**Z0210100**
	Grätenzange	Pinzette	Fischschere	Filetgabel	ManuSchupp I
Gesamtlänge	18 cm	13 cm	25 cm	20 cm	23 cm
Gewicht	101 g	47 g	341 g	ca. 50 g	ca. 25 g