chrombox
KÜHLEN - KOCHEN - SPÜLEN

Adresse:
Ruessenstrasse 11
6340 Baar
Schweiz

Kontakt:
Telefon: +41 41 241 11 01
E-Mail: info@chrombox.ch

Rechtliches:
Gerichtstand Zug
UID CHE-326.367.449 MWST

Übersicht

Feuma HU Käsereibzylinder 3,5 mm

Feuma

Produktnummer: 3725f542523



Adresse:
Ruessenstrasse 11
6340 Baar
Schweiz

Kontakt:
Telefon: +41 41 241 11 01
E-Mail: info@chrombox.ch

Rechtliches:
Gerichtstand Zug
UID CHE-326.367.449 MWST

Beschreibung

Mit der richtigen Scheibe holen Sie aus Ihrer Maschine viel mehr heraus: Der Artikel **Feuma HU Käsereibzylinder 3,5 mm** sorgt für den gewünschten Schnitt – gleichmässig, schnell und in Profiqualität.

Der Artikel **Feuma HU Käsereibzylinder 3,5 mm** ist der Käsereibzylinder 3,5 mm – reibt grosse Mengen Käse gleichmässig.

Passend für: **Feuma HU mit Trichter TR-SG**.

Tipp aus der Praxis

Legen Sie sich für die häufigsten Schnitte je eine Scheibe zu – so müssen Sie nicht improvisieren. Scheiben nach Gebrauch abspülen und trocken in den Scheibenständer stellen, dann bleiben die Messer lange scharf. Stumpfe Messer schleifen oder ersetzen wir gerne.

Nicht sicher, ob das Teil passt? Nennen Sie uns einfach Typ und Gerätenummer Ihrer Maschine – wir gleichen es für Sie ab, bevor Sie bestellen. Telefon 041 241 11 01.

Produktinformationen

Technische Daten

Material:	Edelstahl
Passend für:	Feuma HU mit Trichter TR-SG
Schnittstärke mm:	3,5