

*gastroplus*  
dieter schrott

SORTIMENT STUBAI  
**FLEISCHERKATALOG**



*gastroplus*



**Klinge:**  
Rostfreier Chrom-Molybdän-Edelstahl, auf 55 HRC gehärtet, besonders schneidhaltig durch Spezialhärtung, balligen Nass-Schliff und Handabzug, fein poliert



**Blade:**

Stainless, highly polished quality steel, long lasting edge and special hardening



**Lame:**

Lame très tranchante par trempe special, affilage convexe à l'eau, poli très fin



**Lama:**

Lama molto tagliente, tempera rapida, affilatura ad acqua, curatissima politura



**Griff:**  
Spülmaschinfester, leicht zu reinigender PP-Schutzgriff in ergonomischer Form, fugendicht mit der Klinge verbunden



**Handle:**

PP-safety handle, ergonomically shaped, dishwasherproof, heat sealed against moisture or bacteria



**Manche:**

Poignée de protection ergonomique très facile à nettoyer, apte pour lave-vaisselle, d'une jonction très dense avec la lame



**Manico:**

Manico ergonomico di altissima qualità (PP), idoneo in lavastoviglie, nessuna fessura fra lama e manico

**Die Innovation im Bereich Schneidwaren**

Aufgrund der strengen internationalen und EU-Auflagen für Sicherheit und Hygiene hat STUBAI farbige Messergriffe entwickelt. Die verschiedenen Griff-Farben weisen auf den jeweiligen Einsatzbereich hin.



**Geflügel**

**Gemüse**

**Fisch**

**Fleisch**

**The innovation in the area of cutlery**

For the increase of safety and hygienic issues in international law STUBAI has developed coloured handles to meet these needs.



**Poultry**

**Vegetables**

**Fish**

**Meat**

**L'innovation en section de coutellerie**

Suite aux normes CEE et internationales concernant la sécurité et l'hygiène, STUBAI a créé et développé une nouvelle ligne de couteaux avec manches de couleurs différentes.



**Les Volailles**

**Les Légumes**

**Les Poissons**

**Les Viandes**

**L'innovazione nel campo della coltelleria**

Secondo le richieste sia delle normative CEE che quelle internazionali di sicurezza e del igiene, la STUBAI ha creato e sviluppato una linea di coltelli colorati. Il colore del manico ne distingue l'uso proprio.



**Pollame**

**Verdura**

**Pesce**

**Carne**

**Nr. 7585 STUBAI Stechmesser**

N° 7585 STUBAI Butcher's knife

N° 7585 STUBAI Couteau à saigner

N° 7585 STUBAI Coltello da macellaio



mit Polypropylengriff  
with polypropylene handle  
avec manche en polypropylène  
con manico in polipropilene

Artikel Nummer	L mm	L Zoll	⚖️	📦	EAN-Nr. 9002793
7585 01	120 mm	4,5"	100 g	1	700656
7585 02	140 mm	5"	110 g	1	700663
7585 03	160 mm	6"	120 g	1	700670
7585 04	180 mm	7"	140 g	1	700687
7585 05	210 mm	8"	160 g	1	700694

**Nr. 7586 STUBAI Ausbeinmesser**

N° 7586 STUBAI Boning knife

N° 7586 STUBAI Couteau à désosser

N° 7586 STUBAI Coltello per disossare



mit Polypropylengriff  
with polypropylene handle  
avec manche en polypropylène  
con manico in polipropilene

Artikel Nummer	L mm	L Zoll	⚖️	📦	EAN-Nr. 9002793
7586 01	120 mm	4,5"	90 g	1	700724
7586 02	140 mm	5"	100 g	1	700731
7586 03	160 mm	6"	110 g	1	700748

**Nr. 7586 STUBAI Ausbeinmesser geschwungen**

N° 7586 STUBAI Boning knife, curved

N° 7586 STUBAI Couteau à désosser, galbé

N° 7586 STUBAI Coltello per disossare, curva



mit Polypropylengriff  
with polypropylene handle  
avec manche en polypropylène  
con manico in polipropilene

Artikel Nummer	L mm	L Zoll	⚖️	📦	EAN-Nr. 9002793
7586 14	140 mm	5"	112 g	1	704241
7586 16	160 mm	6"	116 g	1	704258

**Nr. 7586 STUBAI Ausbeinmesser, gerade Schneide**

N° 7586 STUBAI Boning knife, straight cutting edge

N° 7586 STUBAI Couteau à désosser, lame droite

N° 7586 STUBAI Coltello per disossare, lama dritta



mit Polypropylengriff  
with polypropylene handle  
avec manche en polypropylène  
con manico in polipropilene

Artikel Nummer	L mm	L Zoll	⚖️	📦	EAN-Nr. 9002793
7586 23	160 mm	6"	127 g	1	910024

**Nr. 7588 STUBAI Abhäutemesser**

N° 7588 STUBAI Skinning knife

N° 7588 STUBAI Couteau à dépouiller

N° 7588 STUBAI Coltello per spellare



mit Polypropylengriff  
with polypropylene handle  
avec manche en polypropylène  
con manico in polipropilene

Artikel Nummer	L mm	L Zoll	⚖️	📦	EAN-Nr. 9002793
7588 01	130 mm	5"	130 g	1	700847
7588 02	150 mm	6"	150 g	1	700854

**Nr. 7587 STUBAI Block-, Bank-, Schlachtmesser**

N° 7587 STUBAI Butcher's knife

N° 7587 STUBAI Couteau de boucher

N° 7587 STUBAI Coltello da macellaio



mit Polypropylengriff  
with polypropylene handle  
avec manche en polypropylène  
con manico in polipropilene

Artikel Nummer	L mm	L Zoll	⚖️	📦	EAN-Nr. 9002793
7587 01	210 mm	8"	210 g	1	700786
7587 02	240 mm	9,5"	230 g	1	700793
7587 03	270 mm	10,5"	210 g	1	700809
7587 04	305 mm	12"	300 g	1	867724

**Nr. 7584 STUBAI Schiermesser**

N° 7584 STUBAI Slicing knife

N° 7584 STUBAI Couteau de plot à lame courbée

N° 7584 STUBAI Coltello sezionare



**Nr. 7584 36K mit Kullen**

N° 7584 36K w. blade intonation

N° 7584 36K avec alvéolé

N° 7584 36K con alveoli

Artikel Nummer	L mm	L Zoll	⚖️	📦	EAN-Nr. 9002793
7584 32	220 mm	8,5"	1570 g	1	886879
7584 36	260 mm	10"	1580 g	1	886886
7584 36K	260 mm	10"	1580 g	1	886893

**Nr. 7586 STUBAI Ausbeinmesser**

N° 7586 STUBAI Boning knife

N° 7586 STUBAI Couteau à désosser

N° 7586 STUBAI Coltello per disossare



Artikel Nummer	L mm	L Zoll	⚖️	Beschreibung Designation	📦	EAN-Nr. 9002793
7586 32	140 mm	5"	109 g	gerade / straight droit / dritta	1	886596
7586 33	160 mm	6"	120 g	gerade / straight droit / dritta	1	886664
7586 34	140 mm	5"	85 g	geschweift, starr / cambered, rigid galbé rigide / curva, rigida	1	886688
7586 34F	140 mm	5"	86 g	geschweift, flex / cambered, flex galbé flex / curva, flessibile	1	886695
7586 34H	140 mm	5"	86 g	geschweift, halbflex / cambered, semi flex galbé semi flex / curva, semi-flessibile	1	886701
7586 36	160 mm	6"	90 g	geschweift, starr / cambered, rigid galbé rigide / curva, rigida	1	886749
7586 36F	160 mm	6"	91 g	geschweift, flex / cambered, flex galbé flex / curva, flessibile	1	886756
7586 36H	160 mm	6"	99 g	geschweift, halbflex / cambered, semi flex galbé semi flex / curva, semi-flessibile	1	886763

**Nr. 7587 STUBAI Blockmesser**

N° 7587 STUBAI Butcher's knife

N° 7587 STUBAI Couteau de boucher

N° 7587 STUBAI Coltello da macellaio



Artikel Nummer	L mm	L Zoll	⚖️	📦	EAN-Nr. 9002793
7587 32	230 mm	9"	315 g	1	886800
7587 34	300 mm	11,8"	315 g	1	886817

**Nr. 7586 STUBAI Ausbeinmesser mit USA-Heft**

N° 7586 STUBAI Boning knife with USA-Handle

N° 7586 STUBAI Couteau à désosser à manche USA

N° 7586 STUBAI Coltello per disossare con manico a forma americana



Artikel Nummer	L mm	L Zoll	⚖️	Beschreibung Designation	📦	EAN-Nr. 9002793
7586 32U	140 mm	5"	109 g	gerade / straight droit / dritta	1	886657
7586 33U	160 mm	6"	120 g	gerade / straight droit / dritta	1	886671
7586 34U	140 mm	5"	85 g	geschweift, starr / cambered, rigid galbé rigide / curva, rigida	1	886718
7586 34FU	140 mm	5"	86 g	geschweift, flex / cambered, flex galbé flex / curva, flessibile	1	886725
7586 34HU	140 mm	5"	80 g	geschweift, halbflex / cambered, semi flex galbé semi flex / curva, semi-flessibile	1	886732
7586 36U	160 mm	6"	100 g	geschweift, starr / cambered, rigid galbé rigide / curva, rigida	1	886770
7586 36FU	160 mm	6"	91 g	geschweift, flex / cambered, flex galbé flex / curva, flessibile	1	886787
7586 36HU	160 mm	6"	90 g	geschweift, halbflex / cambered, semi flex galbé semi flex / curva, semi-flessibile	1	886794

**Nr. 7587 STUBAI Blockmesser mit USA-Heft**

N° 7587 STUBAI Butcher's knife with USA-handle

N° 7587 STUBAI Couteau de boucher à manche USA

N° 7587 STUBAI Coltello da macellaio con manico a forma americana



Artikel Nummer	L mm	L Zoll	⚖️	📦	EAN-Nr. 9002793
7587 32U	230 mm	9"	315 g	1	886824
7587 34U	300 mm	11,8"	315 g	1	886831

**Nr. 7510 STUBAI Küchengabel**

N° 7510 STUBAI Kitchen fork  
N° 7510 STUBAI Fourchette à viande  
N° 7510 STUBAI Forchettone



Artikel Nummer	L mm	L Zoll	⚖️	Farbe Color / Couleur / Colore	📦	EAN-Nr. 9002793
7510 01	120 mm	4,5"	100 g		1	700199
7510 02	140 mm	5"	120 g		1	700205
7510 02 01	140 mm	5"	110 g	gelb/yellow/jaune/giallo	1	860015
7510 02 02	140 mm	5"	110 g	grün/green/vert/verde	1	860022
7510 02 03	140 mm	5"	110 g	blau/blue/bleu/blu	1	860039
7510 02 04	140 mm	5"	110 g	rot/red/rouge/rosso	1	860046
7510 03	160 mm	6"	120 g		1	700212
7510 04	180 mm	7"	130 g		1	700229
7510 05	210 mm	8"	135 g		1	700236

**Nr. 7430 STUBAI Vorlegegabel**

N° 7430 STUBAI Serving fork  
N° 7430 STUBAI Fourchette de service  
N° 7430 STUBAI Forchettone



Artikel Nummer	L mm	L Zoll	⚖️	📦	EAN-Nr. 9002793
7430 11	110 mm	4"	93 g	1	910772

**Nr. 7580 STUBAI Fleischerstechmesser**

N° 7580 STUBAI Butcher's knife  
N° 7580 STUBAI Couteau point de Boucher  
N° 7580 STUBAI Coltello da macellaio



mit Polyoxymethylengriff  
with polyoxymethylene handle  
avec manche en polyoxyméthylène  
con manico in poliossimetilene

Artikel Nummer	L mm	L Zoll	⚖️	📦	EAN-Nr. 9002793
7580 01	120 mm	4,5"	85 g	1	700601
7580 02	140 mm	5"	90 g	1	700618
7580 03	160 mm	6"	110 g	1	700625
7580 04	180 mm	7"	130 g	1	700632
7580 05	210 mm	8"	150 g	1	700649

**Nr. 7591 STUBAI Ausbeinmesser**

N° 7591 STUBAI Boning knife  
N° 7591 STUBAI Couteau à désosser  
N° 7591 STUBAI Coltello per disossare



mit Polyoxymethylengriff  
with polyoxymethylene handle  
avec manche en polyoxyméthylène  
con manico in poliossimetilene

Artikel Nummer	L mm	L Zoll	⚖️	📦	EAN-Nr. 9002793
7591 14	140 mm	4"	140 g	1	927350

**Nr. 7580 STUBAI Block-, Bank-, Schlachtmesser**

N° 7580 STUBAI Butcher's knife  
N° 7580 STUBAI Couteau de boucher  
N° 7580 STUBAI Coltello da macellaio



mit Polyoxymethylengriff  
with polyoxymethylene handle  
avec manche en polyoxyméthylène  
con manico in poliossimetilene

Artikel Nummer	L mm	L Zoll	⚖️	📦	EAN-Nr. 9002793
7580 24	240 mm	9,5"	261 g	1	925660
7580 27	270 mm	10,5"	262 g	1	925677

**Nr. 7590 STUBAI Stechmesser**

N° 7590 STUBAI Butcher's knife  
N° 7590 STUBAI Couteau à saigner  
N° 7590 STUBAI Coltello da macellaio



mit Holzgriff  
with wooden handle  
avec manche en bois  
con manico di legno

Artikel Nummer	L mm	L Zoll	⚖️	📦	EAN-Nr. 9002793
7590 02	140 mm	5"	100 g	1	700892
7590 03	160 mm	6"	110 g	1	700908
7590 04	180 mm	7"	140 g	1	700915
7590 05	210 mm	8"	142 g	1	700922

**Nr. 7591 STUBAI Ausbeinmesser**

N° 7591 STUBAI Boning knife  
N° 7591 STUBAI Couteau à désosser  
N° 7591 STUBAI Coltello per disossare



mit Holzgriff  
with wooden handle  
avec manche en bois  
con manico di legno

Artikel Nummer	L mm	L Zoll	⚖️	📦	EAN-Nr. 9002793
7591 01	120 mm	4,5"	85 g	1	700984
7591 02	140 mm	5"	90 g	1	700991
7591 03	160 mm	16"	100 g	1	701004

**Nr. 7592 STUBAI Abhäutemesser**

N° 7592 STUBAI Skinning knife  
N° 7592 STUBAI Couteau à dépouiller  
N° 7592 STUBAI Coltello per spellare



mit Holzgriff  
with wooden handle  
avec manche en bois  
con manico di legno

Artikel Nummer	L mm	L Zoll	⚖️	📦	EAN-Nr. 9002793
7592 02	150 mm	6"	140 g	1	701059

**Nr. 7593 STUBAI Block-, Bank-, Schlachtmesser**

N° 7593 STUBAI Butcher's knife  
N° 7593 STUBAI Couteau de boucher  
N° 7593 STUBAI Coltello da macellaio



mit Holzgriff  
with wooden handle  
avec manche en bois  
con manico di legno

Artikel Nummer	L mm	L Zoll	⚖️	📦	EAN-Nr. 9002793
7593 00	180 mm	7"	180 g	1	701134
7593 01	210 mm	8"	184 g	1	701141
7593 02	240 mm	9,5"	210 g	1	701158
7593 03	270 mm	10,5"	230 g	1	701165

**Nr. 7594 STUBAI Schinken- und Aufschnittmesser, rund**

N° 7594 STUBAI Roastbeef slicer, serrated edge  
N° 7594 STUBAI Couteau à jambon et à découper  
N° 7594 STUBAI Coltello per prosciutto e salumi



Artikel Nummer	L mm	L Zoll	⚖️	📦	EAN-Nr. 9002793
7594 01	240/22 mm	9,5"	70 g	1	701233
7594 02	270/22 mm	10,5"	80 g	1	701240

**Nr. 7595 STUBAI Schinken- und Aufschnittmesser, rund**

N° 7595 STUBAI Roastbeef slicer, serrated edge  
N° 7595 STUBAI Couteau à jambon et à découper  
N° 7595 STUBAI Coltello per prosciutto e salumi



Artikel Nummer	L mm	L Zoll	⚖️	📦	EAN-Nr. 9002793
7595 01	240/30 mm	9,5"	120 g	1	701257
7595 02	270/30 mm	10,5"	140 g	1	701264

**Nr. 7597 STUBAI Torten- und Aufschnittmesser**

N° 7597 STUBAI Cake slicer, serrated edge  
N° 7597 STUBAI Couteau à tarte et à découper  
N° 7597 STUBAI Coltello per torte e salumi



Artikel Nummer	L mm	L Zoll	⚖️	📦	EAN-Nr. 9002793
7597 01	240/22 mm	9,5"	70 g	1	701301
7597 02	270/22 mm	10,5"	90 g	1	701318

**Nr. 7598 STUBAI Torten- und Aufschnittmesser**

N° 7598 STUBAI Cake slicer, serrated edge  
N° 7598 STUBAI Couteau à tarte et à découper  
N° 7598 STUBAI Coltello per torte e salumi



Artikel Nummer	L mm	L Zoll	⚖️	📦	EAN-Nr. 9002793
7598 01	240/30 mm	9,5"	120 g	1	701325
7598 02	270/30 mm	10,5"	140 g	1	701332

**Nr. 7424 STUBAI Brotsäge**

N° 7424 STUBAI Serrated bread knife

N° 7424 STUBAI Couteau à pain

N° 7424 STUBAI Coltello per pane



Artikel Nummer	L mm	L Zoll	⚖️	📦	EAN-Nr. 9002793
7424 18	180 mm	7"	85 g	1	910673
7424 20	200 mm	8"	100 g	1	927336
7523 04	180 mm	7"	87 g	1	700311

**Nr. 7695 STUBAI Hackbeil**

N° 7695 STUBAI Cleaver

N° 7695 STUBAI Couperet

N° 7695 STUBAI Mannaretta



Artikel Nummer	L mm	L Zoll	⚖️	📦	EAN-Nr. 9002793
7695 16	160 mm	6,25"	450 g	1	853857
7695 01	160 mm	6,25"	310 g	1	701950

**Nr. 7695 16 mit Polypropylengriff**

N° 7695 16 with polypropylene handle

N° 7695 16 avec manche en polypropylène

N° 7695 16 con manico in polipropilene

**Nr. 7695 01 mit Holzgriff**

N° 7695 01 with wooden handle

N° 7695 01 avec manche en bois

N° 7695 01 con manico di legno

**Nr. 7698 STUBAI Hackbeil, schwere Ausführung**

N° 7698 STUBAI Cleaver, heavy type

N° 7698 STUBAI Couperet lourd

N° 7698 STUBAI Mannaretta modello pesante



Artikel Nummer	L mm	L Zoll	⚖️	📦	EAN-Nr. 9002793
7698 16	160 mm	6,25"	710 g	1	853864
7698 18	180 mm	7"	850 g	1	853871
7698 20	200 mm	8"	1000 g	1	861142
7698 01	160 mm	6"	710 g	1	701967
7698 02	180 mm	7"	850 g	1	701974
7698 03	200 mm	8"	1000 g	1	701981

**Nr. 7698 16 - 20 mit Polypropylengriff**

N° 7698 16 - 20 with polypropylene handle

N° 7698 16 - 20 avec manche en polypropylène

N° 7698 16 - 20 con manico in polipropilene

**Nr. 7698 01 - 03 mit Holzgriff**

N° 7698 01 - 03 with wooden handle

N° 7698 01 - 03 avec manche en bois

N° 7698 01 - 03 con manico di legno

**Nr. 7699 STUBAI Hackbeil**

N° 7699 STUBAI Cleaver

N° 7699 STUBAI Couperet

N° 7699 STUBAI Mannaia



Artikel Nummer	L mm	L Zoll	⚖️	📦	EAN-Nr. 9002793
7699 01	200 mm	8"	1100 g	1	702001

**Nr. 7699 01 mit Holzgriff**

N° 7699 01 with wooden handle

N° 7699 01 avec manche en bois

N° 7699 01 con manico di legno

**Nr. 7699 STUBAI Spalter**

N° 7699 STUBAI Splitter

N° 7699 STUBAI Fendoir

N° 7699 STUBAI Mannaia



Artikel Nummer	L mm	L Zoll	⚖️	📦	EAN-Nr. 9002793
7699 11	290 mm	11,5"	2150 g	1	702018
7699 29	290 mm	11,5"	2150 g	1	861739

**Nr. 7699 29 mit Polypropylengriff**

N° 7699 29 with polypropylene handle

N° 7699 29 avec manche en polypropylène

N° 7699 29 con manico in polipropilene

**Nr. 7699 11 mit Holzgriff**

N° 7699 11 with wooden handle

N° 7699 11 avec manche en bois

N° 7699 11 con manico di legno

**Nr. 7730 STUBAI Fleischmaschinenmesser**

N° 7730 STUBAI Meat mincing machine knives

N° 7730 STUBAI Couteau de hachoirs

N° 7730 STUBAI Coltello per tritacarne

Artikel Nummer	g	Ø	Nummer N°	Box	EAN-Nr. 9002793
7730 01	20 g	-	5	1	702179
7730 02	26 g	-	8	1	702186
7730 03	52 g	-	10	1	702193
7730 04	70 g	-	22	1	702209
7730 05	75 g	-	32	1	702216



**Nr. 774. STUBAI Lochscheiben**

N° 774. STUBAI Perforated disc

N° 774. STUBAI Grilles et couteaux de hachoirs

N° 774. STUBAI Piastra tritacarne

Artikel Nummer	g	Ø	Nummer N°	Box	EAN-Nr. 9002793
7730 01	20 g	-	5	1	702179
7730 02	26 g	-	8	1	702186
7730 03	52 g	-	10	1	702193
7730 04	70 g	-	22	1	702209
7730 05	75 g	-	32	1	702216



Artikel Nummer	g	Ø	zu	Box	EAN-Nr. 9002793
7740 01	55 g	2,5 mm	zu 5	1	702315
7740 02	65 g	3 mm	zu 5	1	702322
7740 03	88 g	4 mm	zu 5	1	702339
7740 04	75 g	6 mm	zu 5	1	702346
7740 05	65 g	8 mm	zu 5	1	702353
7740 06	80 g	10 mm	zu 5	1	702360
7740 07	70 g	12 mm	zu 5	1	702377

**Nr. 7981 STUBAI Tafelstreicher**

N° 7981 STUBAI Sharpening steel

N° 7981 STUBAI Fusil à aiguiser

N° 7981 STUBAI Acciaino



Artikel Nummer	g	Ø	Nummer N°	Box	EAN-Nr. 9002793
----------------	---	---	-----------	-----	-----------------

7741 01	100 g	2,5 mm	zu 8	1	702384
7741 02	115 g	3 mm	zu 8	1	702391
7741 03	120 g	4 mm	zu 8	1	702407
7741 04	125 g	6 mm	zu 8	1	702414
7741 05	125 g	8 mm	zu 8	1	702421
7741 06	130 g	10 mm	zu 8	1	702438
7741 07	150 g	12 mm	zu 8	1	702445

7742 01	150 g	2,5 mm	zu 10	1	702452
7742 02	130 g	3 mm	zu 10	1	702469
7742 03	150 g	4 mm	zu 10	1	702476
7742 04	130 g	6 mm	zu 10	1	702483
7742 05	115 g	8 mm	zu 10	1	702490
7742 06	145 g	10 mm	zu 10	1	702506
7742 07	150 g	12 mm	zu 10	1	702513

7743 01	218 g	2,5 mm	zu 22	1	702636
7743 02	185 g	3 mm	zu 22	1	702643
7743 03	220 g	4 mm	zu 22	1	702650
7743 04	210 g	6 mm	zu 22	1	702667
7743 05	190 g	8 mm	zu 22	1	702674
7743 06	215 g	10 mm	zu 22	1	702681
7743 07	190 g	12 mm	zu 22	1	702698
7743 14	70 g	4,5 mm	zu 22	1	702704

7744 01	90 g	2,5 mm	zu 32	1	703022
7744 02	80 g	3 mm	zu 32	1	703039
7744 03	70 g	4 mm	zu 32	1	703046
7744 04	90 g	6 mm	zu 32	1	703053
7744 05	90 g	8 mm	zu 32	1	703060
7744 06	80 g	10 mm	zu 32	1	703077
7744 07	100 g	12 mm	zu 32	1	703084
7744 08	100 g	14 mm	zu 32	1	703091
7744 14	100 g	4,5 mm	zu 32	1	703138

**Nr. 7983 STUBAI Fleischerstreicher**

N° 7983 STUBAI Butcher's steel

N° 7983 STUBAI Fusil de boucher

N° 7983 STUBAI Acciaino da macellaio



Artikel Nummer	L mm	L Zoll	g	Box	EAN-Nr. 9002793
7981 03	210 mm	8"	160 g	1	703923

Artikel Nummer	L mm	L Zoll	g	Box	EAN-Nr. 9002793
7983 01	240 mm	9,5"	350 g	1	703947
7983 02	270 mm	10,5"	370 g	1	703954
7983 03	300 mm	11,8"	380 g	1	703961



**Nr. 7984 STUBAI Fleischerstreicher flachoval**

N° 7984 STUBAI Butcher's steel, flat, oval

N° 7984 STUBAI Fusil plat ovale

N° 7984 STUBAI Acciaino da macellaio ovale



Artikel Nummer	L mm	L Zoll			EAN-Nr. 9002793
7984 11	260 mm	10"	460 g	1	703992

**Nr. 7996 STUBAI Streicher mit Diamantbeschichtung**

N° 7996 STUBAI Sharpening steel with Diamond coating

N° 7996 STUBAI Fusil à aiguiser diamante

N° 7996 STUBAI Affilatoio diamantato



Artikel Nummer	L mm	L Zoll			EAN-Nr. 9002793
7996 26	260 mm	10"	264 g	1	850306

**Nr. 7998 STUBAI Schärfergerät „Professional“**

N° 7998 STUBAI Professional sharpener

N° 7998 STUBAI Aiguiseur

N° 7998 STUBAI Affilatore professionale



Artikel Nummer	L mm	L Zoll			EAN-Nr. 9002793
7998 14	145 mm	5,7"	64 g	1	869933

**Nr. 7985 STUBAI Fleischersäge**

N° 7985 STUBAI Bone saw

N° 7985 STUBAI Scie de boucher

N° 7985 STUBAI Seghetto da macellaio



Artikel Nummer	L mm			EAN-Nr. 9002793
7985 01	400 mm	810 g	1	704005
7985 02	500 mm	915 g	1	704012
7985 03	600 mm	1025 g	1	704029

**Nr. 7992 STUBAI Ersatzblätter zu Art. Nr. 7985**

N° 7992 STUBAI Spare blade to Art. N° 7985

N° 7992 STUBAI Lame pour de rechange N° 7985

N° 7992 STUBAI Lame di ricambio per N. 7985



Artikel Nummer	L mm			EAN-Nr. 9002793
7992 01	400 mm	35 g	1	704098
7992 02	500 mm	45 g	1	704104
7992 03	600 mm	50 g	1	704111

**Nr. 7999 STUBAI Geflügelschere**

N° 7999 STUBAI Poultry Scissors

N° 7999 STUBAI Ciseaux à Volaille

N° 7999 STUBAI Trinciapollo



Artikel Nummer			EAN-Nr. 9002793
7999 11	320 g	1	881447

**Nr. 7920 STUBAI Trischl-Fleischerahle**

N° 7920 STUBAI Meat awl  
N° 7920 STUBAI Aiguille à manche  
N° 7920 STUBAI Punteruolo da carne



Artikel Nummer	L mm	L Zoll	g	Box	EAN-Nr. 9002793
7920 02	195 mm	7,5"	72 g	10	927466
7920 03	255 mm	10,5"	104 g	10	927442
7920 04	305 mm	12"	144 g	10	927459

**Nr. 7940 STUBAI Würststuffer**

N° 7940 STUBAI Sausage prod  
N° 7940 STUBAI Pique-saucisse  
N° 7940 STUBAI Pungisalame



Artikel Nummer	g	Box	EAN-Nr. 9002793
7940 01	21 g	1	927473

**Nr. 7890 STUBAI Spicknadel**

N° 7890 STUBAI Larding needle  
N° 7890 STUBAI Lardoire  
N° 7890 STUBAI Ago per lardellare



Artikel Nummer	g	Box	EAN-Nr. 9002793
7890 01	8 g	10	703664

**Nr. 7979 STUBAI Fleischhaken**

N° 7979 STUBAI S-Hook  
N° 7979 STUBAI Crochet à viande  
N° 7979 STUBAI Gancio per carne



Artikel Nummer	L mm	L Zoll	g	Box	EAN-Nr. 9002793
7979 02	100 mm	4"	10 g	12	703848
7979 03	120 mm	4,5"	15 g	12	703855
7979 04	140 mm	5"	25 g	12	703862
7979 05	160 mm	6"	35 g	12	703879
7979 06	180 mm	7"	50 g	12	703886

**Nr. 7986 STUBAI Schweineborstenschaber**

N° 7986 STUBAI Pork bristle scraper  
N° 7986 STUBAI Cloche à gratter  
N° 7986 STUBAI Raschietto per setole di maiale



Artikel Nummer	g	Box	EAN-Nr. 9002793
7986 01	130 g	1	704036

**Nr. 7987 STUBAI Rippenzieher**

N° 7987 STUBAI Rib puller  
N° 7987 STUBAI Tire-côtes  
N° 7987 STUBAI Tiracostole



Artikel Nummer	L mm	g	Box	EAN-Nr. 9002793
7987 01	140 mm	210 g	1	862699

Nr. 1132 STUBAI Drillapparat  
N° 1132 STUBAI Wire twister  
N° 1132 STUBAI La Torsadeuse  
N° 1132 STUBAI Torcitore automatico



Artikel Nummer	Größe mm	EAN-Nr. 9002793
1132 51	415 g	107905
1132 52	20 g	851013
1132 53	5 g	862644

Nr. 4499 STUBAI Schutzbrille  
N° 4499 STUBAI Safety goggles  
N° 4499 STUBAI Lunette de protection  
N° 4499 STUBAI Occhiali di protezione, visione totale



Artikel Nummer	Größe mm	EAN-Nr. 9002793
4499 10	53 g	830636

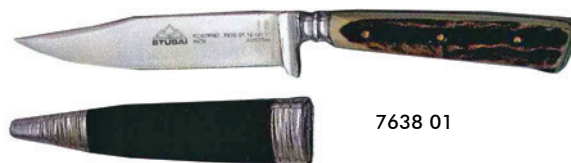
Nr. 7994 STUBAI Wurstprobiermesser  
N° 7994 STUBAI Sausage testing knife  
N° 7994 STUBAI Couteau à saucisson  
N° 7994 STUBAI Coltello da salumiere



Artikel Nummer	L mm	EAN-Nr. 9002793
7994 11	110 mm	862705

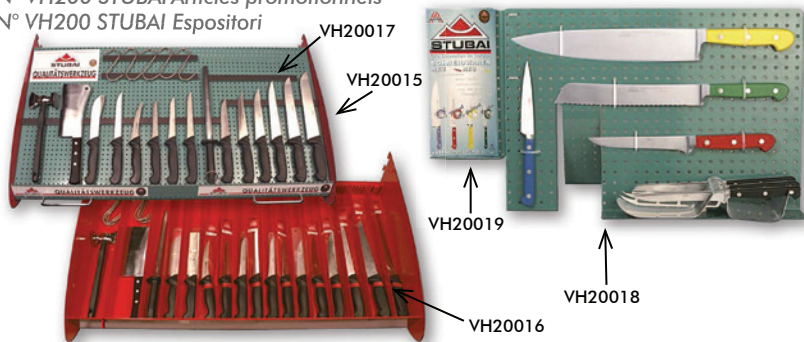
## Spezielle Berufs- und Haushaltsmesser Special Business- and Household knives Couteaux spéciaux pour ménage et professionnels Coltelli speciali per uso professionale e domestico

DE	EN	FR	IT	Artikel Nummer	L mm	EAN-Nr. 9002793
Brotsäge	Bread knife	Couteau à pain	Coltello da pane	7620 01	180 mm	160 g
Jagdmesser mit Lederscheide	Stylet with leather wallet	Couteau de chasse	Coltello da caccia con fodero in cuoio	7638 01	100 mm	120 g
Rolltasche für 8 Teile (Minimum)	Knife roll (for 8 parts minimum)	Trousse à enrouler pour 8 pièces	Bustina avvolgibile (per minimo 8 pezzi)	7642 08	leer / empty	520 g
Rolltasche bestückt (Lehrlingsatz)	Knife roll complete	Trousse à couteau complète	Busta portacoltelli avvolgibile compl.	7643 04	4-tlg./pcs./pzi.	840 g
Alu Magnetkoffer, klein	Aluminium Case black small	Valise en aluminium noire petite	Valigetta in alluminio nera, piccola	7654 20	leer / empty	2500 g
Alu Magnetkoffer, gross	Aluminium Magnetcase large	Valise en aluminium grande	Valigetta grande in alluminio per coltelli	7654 30	leer / empty	3500 g
Messerset, bestehend aus: 7585 04, 7586 01, 7587 01	Knife set, consisting of: 7585 04, 7586 01, 7587 01	Jeu de couteau, consist de: 7585 04, 7586 01, 7587 01	Set di coltelli, consiste di: 7585 04, 7586 01, 7587 01	7675 03	3-tlg./pcs./pzi.	480 g
Wiegmesser	Mincing knife	Hachoir	Mezzaluna	7700 01	160 mm	170 g
Wiegmesser	Mincing knife	Hachoir	Mezzaluna	7700 03	210 mm	230 g
Wiegmesser	Mincing knife	Hachoir	Mezzaluna	7700 05	270 mm	310 g
Wiegmesser mit 3 Schneiden	Mincing knife with 3 blades	Hachoir avec 3 lames	Mezzaluna con 3 lame	7720 01	270 mm	750 g
Grillspieße 6-tlg	Skewers, 6 pcs.	Brochette 6-pcs	Spiedini 6-pzi	7830 06	200 mm	130 g



7638 01

Nr. VH200 STUBAI Verkaufshilfen  
N° VH200 STUBAI Product support  
N° VH200 STUBAI Articles promotionnels  
N° VH200 STUBAI Espositori



Artikel Nummer			EAN-Nr. 9002793
VH20015	19200 g	1	837888
VH20016	230 g	1	837895
VH20017	250 g	1	837901
VH20018	1498 g	1	837918
VH20019	360 g	1	837925

DE	EN	FR	IT	Artikel Nummer	Größe Size
Messerkorb	Knife presenting basket	Conteneur pour couteaux	Cestino di presentazione per coltelli	VH 20015	100 x 55 x 20 mm
Trennblech	Separating sheet	Séparatoir	Separatoria	VH20016	470 x 60 mm
Magnetleiste	Magnet holder	Barre magnétique	Bacchetta magnetica	VH20017	330 x 20 mm
Messersteher	Knife presenting stand	Présentoir couteaux	Presentatore per i coltelli	VH20018	420 x 300 mm
Prospektauflage	Leaflet holder	Rassembleur catalogues	Appoggio per i cataloghi	VH20019	135 x 210 mm

## Spezielle Dienstleistungen

- Grifffarben auf Kundenwunsch
- Signierung, Ätzung auf Klinge oder Bedruckung auf Griff
- Nachschleifen auf Bestellung

### Von Profis für Profis!

Das vielseitige Sortiment für den Fleischer:

- Schlachtmesser
- Ausbeinmesser
- Stechmesser
- Spalter und Beile
- Knochensägen
- Wetzstähle
- Zubehör

### Mit Know-how zu höchster Qualität!

Bevor STUBAI-Messer die Produktionsstätten verlassen, wird von Meisterhand der Handabzug vorgenommen. Dieses perfekte Finish ist ein Merkmal für die gewissenhafte Arbeit in den Schmiedewerkstätten von STUBAI.

## Special Services

- Handle colours on customer's request
- Signing, etching on blade or printing on handle
- Sharpening services

### From professionals for professionals!

The multifunctional range for the butcher:

- Butcher's knife
- Boning knife
- Splitter and Cleavers
- Bone saw
- Sharpening steels
- Equipment

### Our know-how guarantees top quality!

Before the STUBAI knives leave the factory, they are handsharpened by our master craftsmen, creating the perfect finish that is the symbol of the conscientious work carried out in the STUBAI forges.

## Services speciales

- Couleurs de manche sur demande
- Graver ou imprimer sur la lame ou le manche
- Service d'affûtage

### De professionnels pour professionnels!

La gamme variée de produits pour les bouchers:

- Couteau de boucher
- Couteau à désosser
- Couteau à saigner
- Fendoirs et Couperets
- Scie de boucher
- Fusil de boucher
- Dépendances

### Qualité supérieure grâce à nos connaissances techniques

Avant de quitter les ateliers de fabrication, les couteaux STUBAI sont aiguisés à la main par des spécialistes en la matière. Cette finition parfaite caractérise le travail consciencieux accompli dans les ateliers de forge de STUBAI.

## Servizi speciali

- Manici colorati su richiesta
- Sono possibili segni ed incisioni sulla lama oppure uno stampo sul manico
- Servizio d'affilatura

### Da professionisti per professionisti

L'assortimento completo per macellai:

- Coltello macellaio
- Coltello per disossare
- Coltello scannare
- Mannarete e Mannaie
- Seghe per ossa
- Affilatoio macellaio
- Accessori

### La massima qualità grazie al know-how

Prima di lasciare le officine di produzione i coltelli STUBAI vengono sottoposti ad una affilatura a mano ad opera di specialisti. Questa perfetta finitura è la caratteristica dell'accurata lavorazione delle officine di forgia STUBAI.



*gastroplus*  
dieter schrott

Waldweg 19/3 | I-39010 Gargazon  
M +39 338 92 21 23 5 | [info@gastroplus.it](mailto:info@gastroplus.it)  
[www.gastroplus.it](http://www.gastroplus.it)

MwSt. Nr. IT 02792960219 | Steuer Nr. SCHDRR77L03F132D

*gastroplus*