

ISLER GESCHLIFFENE
SACHE

Abziehstähle

Abziehgerät

Rippenlöser

Rippenzieher

Butcher Steels

Knife sharpener

Rib remover

Rib stripper

Wolfram Beschichtet

(PX 88)

stark abgenutzte Klingen
starke Klingen

Fein Zug

stark abgenutzte Klingen
starke Klingen
Küche

Extra Fein Zug

stark abgenutzte Klingen
dünne Klingen

Ultra Fein Zug

leicht abgenutzte Klingen
dünne Klingen
starke Klingen

Ultra Fein Extra Zug

leicht abgenutzte Klingen
dünne Klingen

Poliert

frisch geschliffene Klingen
starke Klingen

Glanzpoliert

frisch geschliffene Klingen
dünne Klingen

Doppelzug UFE/P

leicht abgenutzte Klingen | frisch geschliffene Klingen
dünne Klingen | starke Klingen

Wolfram Coated

(PX 88)

dull blades
strong blades

Fine Cut

dull blades
strong blades
kitchen

Extra Fine Cut

dull blades
thin blades

Ultra Fine Cut

slightly used blades
thin blades
strong blades

Ultra Fine Extra Cut

slightly used blades
thin blades

Smooth

freshly sharpened blades
strong blades

Polished

freshly sharpened blades
thin blades

Double Cut UFE/P

slightly used blades | freshly sharpened blades
thin blades | strong blades



Wolfram Beschichtet
Wolfram Coated

31 cm, 12" ● Nr. E13028

Der **PX 88** ist ein Spitzenprodukt aus präziser Fertigungstechnik und modernste Fertigungstechnologie.

Der **PX 88** setzt da wirkungsvoll ein, wo andere Stähle ihren Dienst versagen.

Die aussergewöhnlich hohe Oberflächenhärte befähigt den **PX 88**, selbst Messer, die auf der Maschine nachgeschliffen werden müssten, wieder haarscharf zu machen. Nahezu jeder zweite Gang zur Schleifmaschine erübrigt sich durch einen Griff zum **PX 88**.

Der **PX 88** ist mit seiner klingenschonenden Arbeitsweise und seinem Leistungsvermögen keramik- und diamantbeschichteten Stählen überlegen.

**Der PX 88 ist ein Werkzeug der neuen Generation!
Er gehört deshalb in die Hand jedes erfahrenen Metzgers.**

Ein wichtiger Hinweis:

Den Abziehstahl PX 88 nie für frisch geschliffene Messer anwenden! Hier kommt der SILVERCUT zum Zug, der Hochglanzpolierte aus dem Sortiment der ISLER Abziehstähle.

The **PX 88** is the top product of a precise production engineering and highly advanced coating technology. The **PX 88** is effective where other steels fail to produce the results desired.

Thanks to its extremely high surface hardness the **PX 88** can give knives that require mechanical resharpening an extremely sharp cut. Using the **PX 88** makes just about every second grinding operation superfluous.

With its blade-protecting working characteristics and high capacity the **PX 88** outclasses ceramic and diamond-coated steels.

**The PX 88 is representative of a new generation of tools!
Which is why it should be in the hands of every experienced professional.**

An important point:

Never use the PX 88 butcher steels for newly ground knives!

This is where SILVERCUT comes in, the high-polish model from the range of ISLER butcher steels.

Früher stellten wir eine einzige Klinge mit einem Standardzug, der für heutige Begriffe relativ rauh ist, her.

Dafür war diese Klinge mit sehr vielen, verschiedenen und zum Teil von Hand gefertigten Handgriffen zu kaufen.

Heute ist es umgekehrt.

Die neueren Schleifmethoden (Band- und Hohlschliff) führen dazu, dass wir heute wenigstens sechs verschiedene Klingen herstellen.

Feine Stähle sind nicht einfach abgenutzte Stähle. Wir bringen beinahe das Doppelte an einzelnen Zügen auf einer Stahlklinge auf, wenn wir einen SUPERCUT herstellen.

In the past we manufactured a single blade with a standard cut that is relatively rough by today's standards.

On the other hand, this blade could be purchased with very many different handles, some of which were made by hand.

Today it is the other way around.

As a result of newer grinding methods (belt and hollow grinding), we now manufacture at least five different blades, as well as speciality items manufactured at the request of a few customers from abroad.

Finely ridged steels are not simply worn-out steels. We create almost twice the number of individual ridges on a steel blade when we manufacture a SUPERCUT.



Fein Zug
Fine Cut



Fein Zug
Fine Cut

- 25 cm,10" ● Nr. E21208
- 31 cm,12" ● Nr. E23208

- 31 cm,12" ● Nr. E13268
- 31 cm,12" ● Nr. E23268



31 cm,12"  Nr. E13566

31 cm,12"  Nr. E13568



Ultra Fein Zug
Ultra Fine Cut

31 cm,12" ● Nr. E13609
31 cm,12" ● Nr. E23609



Ultra Fein Zug
Ultra Fine Cut

31 cm,12" ● Nr. E13669
31 cm,12" ● Nr. E23669



Ultra Fein Extra Zug
Ultra Fine Extra Cut



Ultra Fein Extra Zug
Ultra Fine Extra Cut

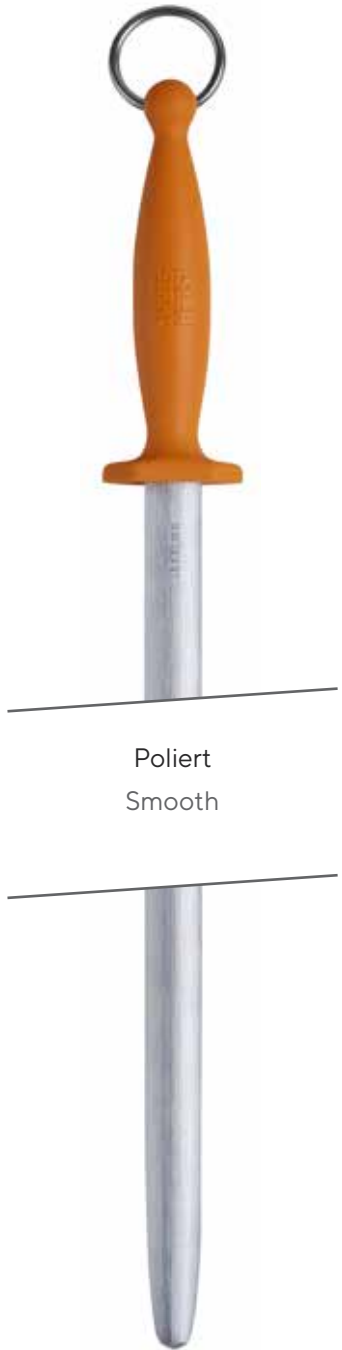
31 cm, 12" ● Nr. E13904
31 cm, 12" ● Nr. E23904

31 cm, 12" ● Nr. E13964
31 cm, 12" ● Nr. E23964



Poliert
Smooth

- 31 cm, 12" ● Nr. 13808
- 31 cm, 12" ● Nr. 23808



Poliert
Smooth

- 25 cm, 10" ● Nr. E11866
- 31 cm, 12" ● Nr. E13866
- 25 cm, 10" ● Nr. E21866
- 31 cm, 12" ● Nr. E23866



Glanzpoliert
Polished

31 cm,12" ● Nr. E13108



Glanzpoliert
Polished

31 cm,12" ● Nr. E13168



Doppelzug UFE/P
Double Cut UFE/P



Ultra Fein Zug
Ultra Fine Cut

31 cm,12" — Nr. E43668

25 cm,10" ■ Nr. E31369

25 cm,10" ■ Nr. E31364

Prime Cut I



Immer griffbereit und stets scharfe Messer -
Der Messerschärfer **PRIME CUT I**
Schärfen und Polieren der Klinge in einem
Gerät.
Leicht anzuwenden - auch für Ungeübte.
Hygienisch einwandfrei.



Always at hand for sharp knives every time -
the **PRIME CUT I** knife sharpener
Blade sharpener and polisher in one
Easy to use - even for beginners
Hygienically perfectly safe





Abziehgerät
Knife Sharpening System

Nr. E68444



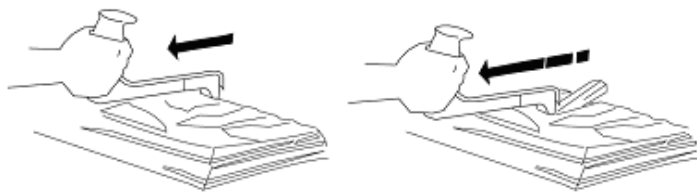
Halterung (Paar)
Fixation of Bars (Pair)

Lochung Flach, drillhole flat- Nr. E68474

Lochung Hoch, drillhole high - Nr. E68476

Abziehstäbe (Paar)
Spare Bars (Pair)

Nr. E68470



Rippenlöser
Rib Remover

Qualitätsgewinn

Beim herkömmlichen Ausbeinen wird das Fleisch beidseits der Rippenknochen eingeschnitten. Anschliessend werden mit der Nylonschleife die Knochen förmlich aus dem Fleisch gerissen. Das Resultat: bis zu 100 g zeretztes Fleisch, das weggeschnitten werden muss und als Wurstfleisch eine klare Gewinnreduktion bedeutet.

Better quality

The conventional method of removing bones involves cutting the meat along both sides of the ribs, and then literally ripping them out of the meat with a nylon loop. This means that up to 100g of ragged meat has to be cut away and used as sausage meat - a clear loss of profit.



Carréausbeiner
Loin Bone Remover

Zeitgewinn

In praktischen Versuchen in Industrie und Gewerbebetrieben hat ISLER ermittelt, dass die Rippenknochen mit **PROFI-LINE** Werkzeugen in der halben Zeit ausgelöst werden können. Das beidseitige Einschneiden entlang der Knochen entfällt.

Kraftersparnis

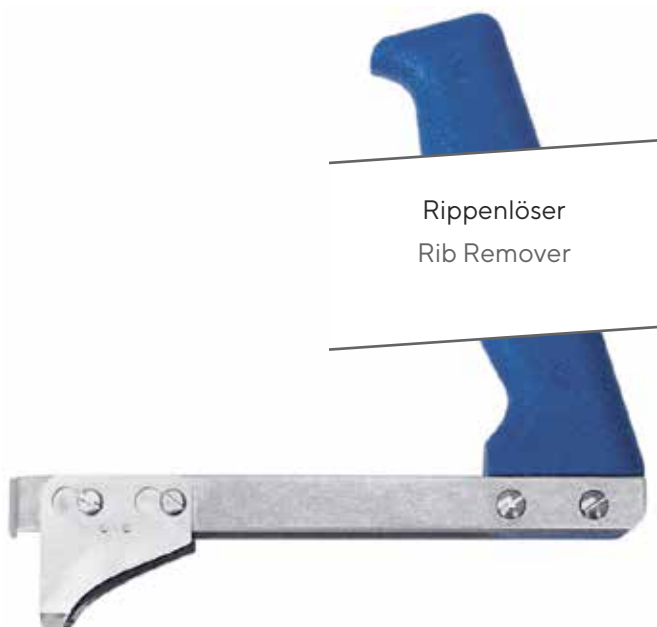
Die messerscharfe Rundklinge zusammen mit dem ergonomisch richtig geformten Griff ermöglichen ermüdungsarmes Arbeiten. Die einfache Handhabung erlaubt selbst ungeübtem Personal, einwandfreie Produkte zu erzeugen. Beim herkömmlichen Ausbeinen mit Messer und Rippenzieher mit Nylonschlaufemussten die Arbeitskräfte nach circa zwei Stunden kräftezehrender Arbeit abgelöst werden.

Time-savings

Practical tests in industrial units and commercial businesses have shown that ribs can be removed in half the time with **PROFI-LINE** tools. There is no longer any need to cut along both sides of the bones.

Improved efficiency

The razor-sharp round blade plus the ergonomically moulded handle ensure low-fatigue, efficient working. The tool is simple to use, allowing even unexperienced personnel to produce perfect cuts. In contrast, the conventional method of removing bones, i.e. with a knife and a rib-stripper, means that staff are exhausted after about two hours, and have to be moved to other work.



Rippenlöser
Rib Remover

Nr. E08510



Carréausbeiner
Loin Bone Remover

Nr. E08530



Ersatzklingen
Spare Blades

- 14 mm - Nr. E08514
- 16 mm - Nr. E08516
- 18 mm - Nr. E08518
- 20 mm - Nr. E08520
- 22 mm - Nr. E08522



Rippenzieher
Rib Stripper

Nr. E07475

Ersatzseiten
Spare Thongs

transparent,200 mm - Nr. E06472T
transparent,240 mm - Nr. E06473T
blau / blue,200 mm - Nr. E06472
blau / blue,300 mm - Nr.E06473

K. Isler AG
Rümikerstr. 12
CH-8409 Winterthur

T +4152 242 70 04
F +41 52 242 46 45
info@isler.ch
isler.ch