

Abziehstähle

Rippenlöser

Rippenzieher

Abziehgerät

2 0 1 0

Butcher steels

Rib remover

Rib stripper

Knife sharpener

ISLER

ISLER

ISLER

ISLER

ISLER

ISLER

ISLER

ISLER

ISLER

ISLER

ISLER

ISLER



K. ISLER AG
Metzgereiwerkzeuge
Rümikerstr. 12
CH-8409 Winterthur

Tel. ++41 52 242 70 04
Fax ++41 52 242 46 45
Mail: info@isler.ch
Internet: www.isler.ch



Ultra Fein Zug
Ultra Fine Cut

31 cm, 12" ● Nr. 13609

31 cm, 12" ● Nr. 23609



Ultra Fein Extra Zug
Ultra Fine Extra Cut

31 cm, 12" ● Nr. 13904

31 cm, 12" ● Nr. 23904



Poliert
Smooth

31 cm, 12" ● Nr. 13808

31 cm, 12" ● Nr. 23808



Glanzpoliert
Polished

31 cm, 12" ● Nr. 13108



Wolfram beschichtet
Wolfram coated

31 cm, 12" ● Nr. 13028



Fein Zug
Fine Cut

25 cm, 10" ● Nr. 21208



Fein Zug
Fine Cut

28 cm, 11" ● Nr. 12508

31 cm, 12" ● Nr. 13208



Fein Zug
Fine Cut

31 cm, 12" ● Nr. 13205

31 cm, 12" ● Nr. 23205



**Fein Zug
Fine Cut**

31 cm, 12" ● Nr. 13268

31 cm, 12" ● Nr. 23268

35 cm, 14" ● Nr. 25268



**Extra Fein Zug
Extra Fine Cut**

31 cm, 12" ● Nr. 13566

31 cm, 12" ● Nr. 13568



**Ultra Fein Zug
Ultra Fine Cut**

31 cm, 12" ● Nr. 13669

31 cm, 12" ● Nr. 23669



**Ultra Fein Extra Zug
Ultra Fine Extra Cut**

31 cm, 12" ● Nr. 13964

31 cm, 12" ● Nr. 23964



**Poliert
Smooth**

25 cm, 10"  Nr. 11866
31 cm, 12"  Nr. 13866

25 cm, 10"  Nr. 21866
31 cm, 12"  Nr. 23866



**Glanzpoliert
Polished**

31 cm, 12"  Nr. 13168



**Doppelzug UFE/P
Double Cut UFE/P**

25 cm, 10"  Nr. 31369

25 cm, 10"  Nr. 31364



**Ultra Fein Zug
Ultra Fine Cut**

31 cm, 12"  Nr. 43668



**Fein Zug
Fine Cut**

20 cm, 8" ● Nr. 20252



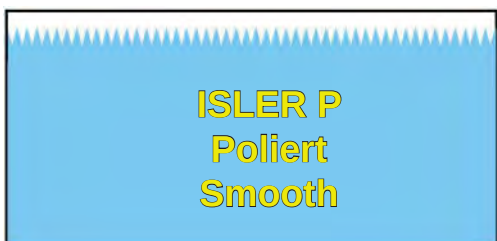
**Fein Zug
Fine Cut**

20 cm, 8" ● Nr. 20291



**Fein Zug
Fine Cut**

8 cm, 3" ● Nr. 20015



Abziehstahl Butcher steel	Besonders geeignet für Particularly suitable for						
Seite 2 page 2							
13108	X			X			
13609		X		X	X		
13808	X				X		
13904		X		X			
23609		X		X	X		
23808	X				X		
23904		X		X			
Seite 3 page 3							
13028			X		X		
12208			X		X	X	
13205			X		X		
13208			X		X	X	
21208			X		X	X	X
23205			X		X		
Seite 4 page 4							
13268			X		X		
13566			X	X			
13568			X	X			
13669		X		X	X		
13964		X		X			
23268			X		X	X	
23669		X		X	X		
23964		X		X			
25268					X		
Seite 5 page 5							
11866	X				X		
13168	X			X			
13866	X				X		
21866	X				X		
23866	X				X		
31364	X	X		X	X		
31369	X	X		X	X		
43668		X		X	X		
Seite 6 page 6							
20015							X
20252						X	X
20291						X	X
Messer / Knife	frisch geschliffen freshly sharpened	leicht abgenutzt slightly used blade	stark abgenutzt dull blade	dünne Klinge thin blade	starke Klinge strong blade	Küche Kitchen	Werbung Publicity

PROFI-LINE



Abziehgerät
Knife sharpening system

E68444

PROFI-LINE



Sockel
Support

E68460

PROFI-LINE



Abziehstäbe
Spare bars

E68470
per Paar / by pair

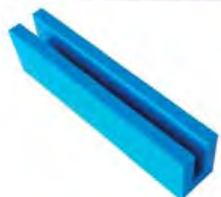
PROFI-LINE



Halterung
Fixation of bars

E68474
Lochung flach, Paar
drillhole flat, pair

E68476
Lochung hoch, Paar
drillhole high, pair



PRIME CUT I

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

WICHTIG:

- Nie mit dem Messer gegen die Schärfstangen schlagen
- Das Messer nie ohne hin und her zu bewegen nach unten drücken
- Abgenutzte oder beschädigte Schärfstangen um 1/8 Umdrehung verdrehen.
- Verbrauchte Schärfstangen sind paarweise als Ersatzteile erhältlich

● Klinge beim Griff ansetzen

● Positionner la lame à la poignée

● Insert blade at the handle



● Klinge mit leichtem Druck ...

● Tirer la lame avec une pression modérée ...

● Pull blade through with light pressure ...



PRIME CUT I

Toujours à portée à la main et des
couteaux toujours affûtés -
le nouvel aiguiser à couteaux
PRIME CUT I
Aiguisage et polissage de la lame
avec un seul appareil
Facile à utiliser - pour tout
opérateur
Hygiène parfaite

IMPORTANT:

- Ne jamais taper avec le couteau contre les tiges d'affûtage.
- Ne jamais pousser le couteau vers le bas sans avancer ou reculer.
- Tourner d'un 1/8 de tour les tiges d'affûtages usées ou endommagées.
- Les tiges d'affûtage complètement usées peuvent être remplacées facilement et sont à commander par paire.

● ... bis zur
Klingenspitze
durchziehen

● ... jusqu'à la pointe
de la lame

● ... to the tip of the
blade



● Polieren im oberen
Bereich

● Polir dans la partie
supérieure

● Polishing in the upper
area



PRIME CUT I

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

IMPORTANT:

- Never strike the sharpening bars with the knife.
- Never push the blade down without moving it backwards and forwards
- Rotate worn or damaged sharpening bars by 1/8 revolution
- Totally worn sharpening bars can be replaced and are available as a set of two

● Schärfen im unteren
Bereich

● Aiguiser dans la
partie inférieure

● Sharpening in the
lower area



PROFI-LINE



Carréausbeiner
Loin bone remover

E08530

PROFI-LINE



Rippenlöser
Rib remover

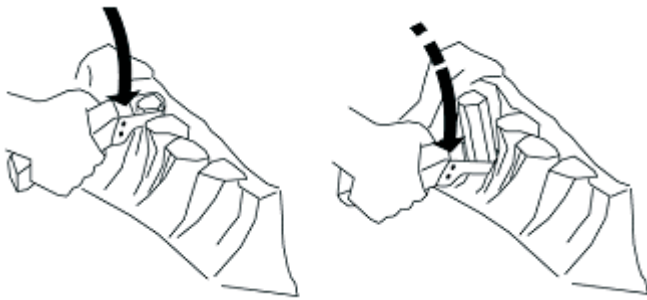
E08510

PROFI-LINE



Ersatzklingen
Spare blades

E08514 14 mm
E08516 16 mm
E08518 18 mm
E08520 20 mm
E08522 22 mm



Carréausbeiner Loin bone remover



Rippenlöser Rib 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 Nylonschleife mussten die Arbeitskräfte nach circa zwei Stunden kräftezehrender Arbeit abgelöst werden.

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 zerfetztes Fleisch, das weggeschnitten werden muss und als Wurstfleisch eine klare Gewinnreduktion bedeutet.

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.

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.

PROFI-LINE



**Rippenzieher
Rib stripper**

Kunststoff / Plastic
E07475

PROFI-LINE



**Rippenzieher
Rib stripper**

Aluminium
E07480

PROFI-LINE



**Ersatzsaiten
Spare thongs**

Transparent, 2mm Ø

E06472T 200 mm
E06473T 240 mm

PROFI-LINE



**Ersatzsaiten
Spare thongs**

Blau / blue, 2mm Ø

E06472 200 mm
E06475 300 mm