

**NEUHEITEN 2011**



**KONTAKT**  
GEFU Küchenboss GmbH & Co. KG  
Braukweg 28 • D-59889 Eslohe • Telefon: +49 (0) 29 73 - 97 13 - 0  
Telefax: +49 (0) 29 73 - 97 13 - 55 • mail@gefu.com • www.gefu.com

**Nur Essen machen oder  
Kochkunst?**



**Mit GEFU wird  
jeder zum Kochkünstler.**



## Mehr als Essen machen: Mit GEFU wird jeder zum Kochkünstler!

Die neuen Motive:

### Die neue GEFU Kommunikationskampagne:

Ab sofort präsentiert sich „GEFU – Genial genießen“ mit einer neuen Kommunikationskampagne und der einfachen und überzeugenden Botschaft „Mit GEFU wird jeder zum Kochkünstler“.

Im Fokus der Kampagne stehen die hochwertigen Küchenwerkzeuge von GEFU, die durch ihr Design, ihre Funktionalität und ihre Einfachheit in der Handhabung überzeugen.

Mit aufmerksamkeitsstarken Headlines wie „Nur Nudeln oder Pastakunst?“, „Nur Fleisch oder Bratenkunst?“ oder „Nur Schneiden oder Schnittkunst?“ und der Konzentration auf das Wesentliche – die genialen Küchenwerkzeuge – unterstreicht GEFU seinen neuen Kommunikationsansatz.

Neben Anzeigen in Fachmedien sowie abverkaufssteigernden POS-Materialien wird dieser verstärkt in Werbemaßnahmen mit der Zielgruppe Endverbraucher umgesetzt.

Begleitet wird die neue Kampagne durch eine langfristig angelegte strategische Allianz mit **ChefHeads** – dem Club der Küchenchefs in Deutschland.

Auch für 2011 hat sich GEFU einige Neuheiten einfallen lassen, die – wie alle Küchenwerkzeuge von GEFU – **perfekte Funktionalität mit erstklassigem Design** verbinden.

**Überzeugen Sie sich selbst und werden auch Sie zum Kochkünstler!**



Gerne informieren wir Sie über die Möglichkeiten am POS!  
**Wir freuen uns auf Ihre Anfrage!**



### 34680

#### Käsereibe, universal PARMIGIANO LASER CUT

Die Käsereibe ist mit ihren zwei auswechselbaren Laser Cut Reibscheiben multifunktional einsetzbar und zaubert im Handumdrehen sowohl Flocken als auch fein Geriebenes aus Hartkäse, Blockschokolade oder Nüssen.

- 2 wechselbare Laser Cut Reibscheiben: Flockenhobel und Feinreibe
- Einfaches Austauschen der Reibscheiben
- Aufbewahrung einer Reibscheibe im Deckel
- Luftdichtes Aufbewahren des Schneidgutes im Deckel
- Volles Ausnutzen des Schneidgutes
- Inkl. Abstreifer
- Inkl. Aromadeckel / Auffangschale
- Edelstahl / Kunststoff, spülmaschinenfest



invivodesign<sup>2</sup>



### 19060

#### Trommelreibe PECORINO LASER CUT

Mit den zwei auswechselbaren Laser Cut Schneidtrommeln – Grob- und Feinreibe – ist die Trommelreibe vielseitig einsetzbar. Einfach Hartkäse, Nüsse oder Blockschokolade in den Einfülltrichter geben, Kurbel drehen – fertig. Praktisch ist der verschließbare Aufbewahrungsbehälter, in den – grob oder fein – auch direkt hineingerieben werden kann.

- 2 auswechselbare Laser Cut Schneidtrommeln: Feinreibe und Grobreibe
- Schneiden von z. B. Hartkäse / Nüssen / Blockschokolade
- Verschließbarer Aufbewahrungsbehälter
- Direktes Reiben in den Aufbewahrungsbehälter möglich
- Geruchsneutrales Arbeiten
- Volles Ausnutzen des Schneidgutes
- Einfaches Austauschen der Trommeln
- Zerlegbar zur einfachen Reinigung
- Edelstahl / Kunststoff, spülmaschinenfest



invivodesign<sup>2</sup>



### 34670

#### Muskatmühle MOSCATA LASER CUT

Die Muskatmühle mit Laser Cut Mahlwerk für Muskat- oder auch Haselnüsse garantiert das optimale Ausnutzen des Schneidgutes.

- Integrierter Aufbewahrungsbehälter für max. 4 Muskatnüsse
- Mit Aromaverschlusskappe
- Sicheres Befüllen mit max. 1 Muskatnuss durch Einrast-Funktion
- Aromadeckel verhindert Ausrieseln
- Ausklappbare Kurbel zur leichten Kraftübertragung
- Kurbel zum platzsparenden Verstauen einklappbar
- Edelstahl / Kunststoff



invivodesign<sup>2</sup>



### 14450

#### Messbecher, 500 ml

Der nützliche Messbecher mit gut ablesbarer Skala ermöglicht das Abmessen selbst kleiner Mengen. Auch das Abwiegen von Butter durch Wasserverdrängung ist möglich.

- Zum Messen von:
- Mehl • Zucker • Reis / Graupen • Salz
  - Abwiegen von Butter

Weitere Einheiten  
• liter • ccm / ml • fl. oz. • Tassen

Edelstahl / SAN (durchsichtiger Kunststoff),  
spülmaschinenfest



invivodesign<sup>2</sup>





## 28210

### Pastamaschine PASTA PERFETTA NERO

PASTA PERFETTA NERO ist die Pastamaschine für perfekte Herstellung von original hausgemachter Pasta. So lassen sich mit ein paar Handgriffen drei verschiedene Sorten von Teigwaren herstellen: Tagliolini, Tagliatelle und Lasagne.

- Pastamaschine mit Kurbelantrieb
- Teigbreite 145 mm / Teigdicke von 0,2 bis 3 mm
- Rutschfester Sockel
- Extrahohe Tischklemme (für Arbeitsplatten bis 60 mm)
- Material: Edelstahl, schwarze hochglanzveredelte Oberfläche. Walzen: veredeltes Leichtmetall

Durch die Walzen aus Leichtmetall mit einer hochwertigen Oberflächenveredlung lassen sich noch gesünder und reiner schmeckende Teigbahnen herstellen.

- Inkl. Pasta-Bike und Reinigungspinsel



## 28220

### Motor Pastamaschine

Alle GEFU Pastamaschinen können problemlos mit dem Pastamaschinen-Motor aufgerüstet werden, der sich einfach anbringen lässt. Dieser kann sowohl für die glatte, dicke Walze (zum Herstellen von Teigplatten) als auch für die Aufsätze verwendet werden.

- 2 Geschwindigkeitsstufen
- Dauer- und Kurzbetrieb möglich
- Nennspannung AC 220-240 V, 50 Hz (Hausstrom)
- Leistung 70 Watt (Schutzkontaktstecker)
- Kabellänge 130 cm
- Abmessung (B x H x T): 20 x 12 x 13 cm
- Material: Gehäuse ABS
- CE-, TÜV- und GS-geprüft



## 28480

### Ravioli-/ Maultaschenformer, klappbar, eckig

Praktischer Former zur Herstellung frischer Ravioli oder Maultaschen. Einfach den Teig mit der Unterseite ausstechen, auf die Innenseite legen und befüllen. Die Ränder mit etwas Eigelb einpinseln, zusammenklappen – fertig. Danach entnehmen und wie gewohnt zubereiten.

- Zur Herstellung frischer Ravioli oder Maultaschen
- 8 x 8 cm
- Unterseite dient als Teigusstecher
- Ergonomische Griffe
- Edelstahl / Kunststoff, spülmaschinenfest



invivodesign<sup>2</sup>



## 28490

### Ravioli-/ Maultaschenformer, klappbar, rund

Praktischer Former zur Herstellung frischer Ravioli oder Maultaschen. Einfach den Teig mit der Unterseite ausstechen, auf die Innenseite legen und befüllen. Die Ränder mit etwas Eigelb einpinseln, zusammenklappen – fertig. Danach entnehmen und wie gewohnt zubereiten.

- Zur Herstellung frischer halbrunder Ravioli oder Maultaschen
- Ø 10 cm
- Unterseite dient als Teigusstecher
- Ergonomische Griffe
- Edelstahl / Kunststoff, spülmaschinenfest



invivodesign<sup>2</sup>





## 28440

### Ravioli-/ Maultaschenbrett, 3-tlg., eckig

Für die Fertigung größerer Mengen Ravioli oder Maultaschen: einfach den ausgerollten Teigstreifen auf die mehlbestäubte Form legen und mit dem Kunststoffeinsatz eindrücken. Die gleichmäßigen Mulden je nach Geschmack füllen – Eigelb an den Kanten aufpinseln und anschließend mit einem zweiten Teigstreifen bedecken. Dann nur noch mit der Teigrolle (mit leichtem Druck) über die Form rollen – beim Stürzen lösen sich die zwölf Teigtaschen leicht aus der Form.

- Gleichzeitige Herstellung von 12 eckigen Ravioli / Maultaschen
- 3-tlg. Set
  - Ravioli-/ Maultaschenbrett
  - Kunststoffeinsatz zum Muldenformen
  - Holzrolle
- Aluminium / Kunststoff / Holz, spülmaschinengeeignet



## 28460

### Ravioliausstecher, rund

Handlicher Ausstecher für selbstgemachte runde Ravioli. Durch die gezahnte Oberfläche des Ausstechers lässt sich der Teig perfekt auslösen. Dabei liegt der ergonomische Griff gut in der Hand. Hochwertige Kombination aus Zink-Druckguss und Kunststoff.

- Zur Herstellung von frischen runden Ravioli
- Ø 6 cm
- Gezahnter Ausstecher zum besseren Auslösen des Teiges
- Ergonomischer Griff
- Zink-Druckguss / Kunststoff, spülmaschinengeeignet



## 28470

### Ravioliausstecher, eckig

Handlicher Ausstecher für selbstgemachte eckige Ravioli. Durch die gezahnte Oberfläche des Ausstechers lässt sich der Teig perfekt auslösen. Dabei liegt der ergonomische Griff gut in der Hand. Hochwertige Kombination aus Zink-Druckguss und Kunststoff.

- Zur Herstellung von frischen eckigen Ravioli
- 6 x 6 cm
- Gezahnter Ausstecher zum besseren Auslösen des Teiges
- Ergonomischer Griff
- Zink-Druckguss / Kunststoff, spülmaschinengeeignet



## 28450

### Ravioli-/ Maultaschenbrett, 3-tlg., rund

Für die Fertigung größerer Mengen Ravioli oder Maultaschen: einfach den ausgerollten Teigstreifen auf die mehlbestäubte Form legen und mit dem Kunststoffeinsatz eindrücken. Die gleichmäßigen Mulden je nach Geschmack füllen – Eigelb an den Kanten aufpinseln und anschließend mit einem zweiten Teigstreifen bedecken. Dann nur noch mit der Teigrolle (mit leichtem Druck) über die Form rollen – beim Stürzen lösen sich die sechs Teigtaschen leicht aus der Form.

- Gleichzeitige Herstellung von 6 runden Ravioli / Maultaschen
- 3-tlg. Set
  - Ravioli-/ Maultaschenbrett
  - Kunststoffeinsatz zum Muldenformen
  - Holzrolle
- Aluminium / Kunststoff / Holz, spülmaschinengeeignet



## 28430

### Ravioli-/ Maultaschenformer, 3-tlg.

Praktisches Set zur Herstellung von frischen Ravioli oder Maultaschen in drei verschiedenen Größen. Einfach den Teig mit der Unterseite ausstechen, auf die Innenseite legen und befüllen. Die Ränder mit etwas Eigelb einpinseln, zusammenklappen – fertig. Danach entnehmen und wie gewohnt zubereiten.

- Zur Herstellung von frischen halbrunden Ravioli oder Maultaschen
- 3 verschiedene Größen, Ø 12,5 cm / 9,5 cm / 6 cm
- Unterseite dient als Teigausstecher
- Kunststoff, spülmaschinengeeignet





12560

Spargelschäler

Durch die besondere und ergonomische Form sowie die gebogene Klinge aus hochwertigem japanischen Klingenstahl ist das Schälen von Spargel und jungen Möhren eine Leichtigkeit. Mit der 1-Finger-Fixierung liegt der Schäler immer sicher in der Hand.

- Ergonomischer Griff mit 1-Finger-Fixierung
- Flexibler Griff
- Mit integriertem Messer
- Gebogene Klinge aus hochwertigem jap. Klingenstahl
- Integrierter Greifer
- Edelstahl / Nylon, spülmaschinenfest

Jetzt noch schneller schälen – mit der speziell gebogenen japanischen Klinge und dem sicheren Halt durch die Finger-Öse ist der Spargel blitzschnell von der Schale befreit!

12565 Display Spargelschäler, Inhalt 18 Stück



invivodesign<sup>2</sup>



21850

Digitales Funk-Bratenthermometer HÄNDI

Garen und braten auf den Punkt! Genießen Sie die Leichtigkeit und Unabhängigkeit des Garens oder Bratens mit dem digitalen Funk-Bratenthermometer. Über Funk erhalten Sie stets die aktuelle Temperaturanzeige auf das Handgerät übermittelt. Sobald der gewünschte Gargrad erreicht ist, ertönt ein Signal. Bei der Anwendung des Bratenthermometers kann auf vorprogrammierte Garzeiten für verschiedene Fleischarten zurückgegriffen werden. Zum punktgenauen Zubereiten anderer Speisen dient der zusätzlich integrierte Timer.

- Temperaturmessung bei der Lebensmittelzubereitung
- Timer: bis 99 Min. und 59 Sek.
- Alarm bei Erreichen einer einstellbaren Temperaturvorgabe
- Edelstahlsonde (18 cm) mit hitzebeständigem Kabel (1 m)
- 2-tlg., Sender und Empfänger
- Reichweite für den Alarmton zwischen Sender und Empfänger: 20 m
- Temperaturanzeige in °C und °F einstellbar
- Verschiedene Fleischsorten (Rind, Schwein, Lamm, Huhn...)
- Verschiedene Garstufen auswählbar (rare, medium, well done...)
- Inkl. Batterie



13740

Tomatenstrunkentferner PICCO

Entfernt zuverlässig den faserigen Strunk aus Tomaten oder auch Erdbeeren. Der geschärfte Zahnkranz sowie der ergonomische Griff garantieren eine einfache Handhabung. Ebenfalls geeignet zum Ausstechen von kleinen Fruchtkugeln.

- Geschärfte Zahnkranz, Ø 10 mm
- Leichtes Entfernen des faserigen Strunkes aus Tomaten oder Erdbeeren
- Zum Formen von kleinen Fruchtkugeln geeignet
- Ergonomischer Griff
- Edelstahl / Kunststoff, spülmaschinenfest



invivodesign<sup>2</sup>

35400

Flambierbrenner FUEGO

Der Flambierbrenner in Profi-Qualität zum Karamellisieren, Bräunen, Gratinieren, Überkrusten oder Häuten. Durch die Flammentemperatur von bis zu 1.300 °C und die kinderleichte Handhabung überziehen Sie Ihre Crèmes oder Torten mit einer knusprigen Karamellschicht, schmelzen Ihren Käse auf einem leckeren Auflauf, bräunen Ihren Braten oder entfernen die Haut von Tomaten oder Paprika.

- Professionelle Ausführung mit einer Flammentemperatur von bis zu 1.300 °C
- Stufenlose Flammregulierung
- Gerät im Dauerbetrieb verwendbar
- Brenndauer von mind. 60 Min.
- Einfaches Befüllen mit handelsüblichem Feuerzeuggas (unbefüllte Lieferung)
- Inkl. sicherem Standfuß
- Mit Kindersicherung



35390

Crème-Brûlée-Schalen, 2er-Set

Formschöne Porzellanschälchen zum Zubereiten Ihrer Speisen. Die Schälchen sind vielseitig einsetzbar, ob zum Karamellisieren, Bräunen, Gratinieren, Überkrusten Ihrer Desserts oder als Dip-Schälchen. • Ø 11 cm • Inhalt: 160 ml • Hitzebeständig bis 230 °C • Backofengeeignet • Mikrowellengeeignet • Spülmaschinengeeignet

89040

Display Saltini's

Saltini's sind nicht einfach nur Salz mit Kräutern und Gewürzen – Saltini's sind mehr: Im Herstellungsverfahren werden die Kräuter und Gewürze in die Natursalzflöckchen eingeschlossen. Wie in einem Tresor werden die wertvollen Aromen bewahrt und geben ihre Geschmackssensation erst dann frei, wenn sie in der Mühle vermahlen werden. Saltini's setzen aber auch völlig neue Akzente. Sie bringen kulinarische Highlights und farbliche Ästhetik in die moderne Gourmetküche.

Enthaltene Saltini's:

- Bio-Zitronengras Saltini, 100 g
- Bio-Chili Saltini, 100 g
- Bio-Knoblauch Saltini, 100 g
- Bio-Rosmarien Saltini, 100 g
- Bio-Pfeffer Saltini, 100 g
- Bio-Kräuter Saltini, 100 g

11900

Küchenpinzette

Pinzette mit multiplen Einsatzgebieten – zum Wenden und Entnehmen – Servieren bei Tisch. Ausgewogene Federkraft zur optimalen Kraftübertragung. Geriffelte Enden garantieren den sicheren Halt des Bratgutes. • Länge: 30 cm • Edelstahl, spülmaschinest

11910

Fischgrätenpinzette

Die Fischgrätenpinzette ist ein präzises Küchenwerkzeug, mit dem Fischgräten sicher und vor allem einfach entfernt werden – so ist ein perfekter Fischgenuss garantiert. Die Pinzette eignet sich auch optimal z. B. zum Entfernen von Geflügelfedern. • Länge: 14 cm • Edelstahl, spülmaschinest

12355

Eierköpfer mit Salzstreuer

Mit dem Eierköpfer köpfen Sie Ihr Ei im Nu! Eierköpfer auf das Ei setzen – die Kugel ziehen – zurückschnellen lassen – Eierschalenkopf abheben – fertig! Der integrierte Salzstreuer lässt sich auf eine große oder kleine Öffnung verstellen. Zur Aufbewahrung lässt sich der Salzstreuer auch verschließen! • Mit integriertem Salzstreuer • Länge 16 cm • Ø ca. 3,5 cm • Edelstahl / Kunststoff, spülmaschinest

12590

Gewürzschaufel

Die Gewürzschaufel dient dem einfachen und vor allem genauen Portionieren von Gewürzen.

- Langer Griff zum Entnehmen aus Dosen / Beuteln • Füllmenge: 25 g
- Edelstahl, außen mattiert / innen poliert, spülmaschinest

12690

Stabfeuerzeug

Nachfüllbares Gas-Stabfeuerzeug mit flexiblem Flammengeber aus Metall, größenregulierbarer Flamme und Piezo-Zündung. Der flexible Flammengeber ermöglicht das Zünden Ihrer Flamme auch an entlegenen Stellen.

- Nachfüllbares Gas-Stabfeuerzeug
- Flexibler Flammengeber aus Metall
- Größenregulierbare Flamme
- Piezo-Zündung
- Metall / Kunststoff

HINWEIS: Zündung durch langsames Hochdrücken des Schiebers auslösen.

12700

Flaschenverschluss, 2er-Set

Praktischer Flaschenverschluss für alle Arten von Flaschen. Verschließt zuverlässig und sicher, sodass der Inhalt nicht auslaufen kann.

- Praktischer Verschluss für Flaschen (Ø 16,5 – 19,5 mm)
- Mit integriertem Flaschenöffner im Hebel
- Edelstahl / Kunststoffkombination, spülmaschinest

12720

Milchaufschäumer FINO

Creemiger Milchschaum per Knopfdruck! Der batteriebetriebene Milchaufschäumer sorgt mit max. 12.000 U / Min für ein perfektes Quirlergebnis. Die Soft-Touch-Oberfläche sorgt für angenehmes Handling.

- Drehzahl 12.000 U / Min
- Soft-Touch-Oberfläche für angenehmes Handling
- Edelstahl-Schaumschläger
- Kunststoffgehäuse
- Batteriebetrieben
- Inkl. 2 AA-Batterien



### 12730

#### Sektflaschenverschluss

Mit dem Sektflaschenverschluss können Sie Ihre angebrochenen Sektflaschen schnell und luftdicht zur Aufbewahrung verschließen. Einfach den Flaschenverschluss im geöffneten Zustand auf die Flasche aufsetzen, zudrücken – fertig! Natürlich eignet sich der Verschluss nicht nur für Sekt-, sondern auch für Champagner- und Proseccoflaschen. • Edelstahl, spülmaschineneignet



### 12740

#### Zitronenscheibenpresse

Ideal zum Ausdrücken einer Zitronen / Limettenscheibe. Die praktische Ausgießnase dient dem punktgenauen Beträufeln von z. B. Fisch, Fleisch oder Salat. Spritzt nicht und hält die Kerne zurück! Auch für die Teestunde geeignet. • Edelstahl, außen mattiert / innen poliert, spülmaschinenefest



- Fleisch
- Obst & Gemüse
- Geflügel
- Fisch

### 12750

#### Schneidmatten, 4er-Set

Die einzelnen Schneidmatten unterstützen durch die Lebensmitteltrennung das hygienische Arbeiten in der Küche. Kennzeichnung der einzelnen Matten durch passende Symbole. Flexibles Material dient dem zielgenauen Transport des Schneidgutes von der Arbeitsplatte in den Topf oder auf den Teller, rutschhemmende Rückseite für sicheres Arbeiten. Messer behalten ihre Schärfe.

- Symbolische Kennzeichnung der Matten
- Flexibles Material dient zielgerichtetem Transport des Schneidgutes
- Rutschhemmende Unterseite
- Schutz der Messerklingen
- Material: Oberseite PP / Unterseite EVA
- 30 x 38 cm
- Spülmaschineneignet



### 15590

#### Tee- / Gewürzei, Ø 62,5 mm

Handliches Tee- und Gewürzei mit Aufhänger für lose Teeblätter, Lorbeerblätter oder Gewürze. Ideal geeignet zum Brühen von Tee oder zum Verfeinern von Suppen, Eintöpfen oder Glühwein. • Edelstahl, spülmaschinenefest



### 15595

#### Tee- / Gewürzzange, Ø 50 mm

Ideal geeignet zum Brühen von Tee oder zum Verfeinern von Suppen, Eintöpfen oder Glühwein! Handliche Tee- und Gewürzzange für lose Teeblätter, Lorbeerblätter oder Gewürze. Der Klappmechanismus sorgt für leichtes Öffnen zum Befüllen und Reinigen. • Edelstahl, spülmaschinenefest



### 21540

#### Grillzange

Die Grillzange garantiert mit der ausgewogenen Federkraft und der exakten Kraftübertragung auf die Enden der Zange eine optimale Handhabung am Grill oder bei Tisch. Durch die gewellten Enden der Zange wird das Grillgut sicher gehalten.

- Exakte Kraftübertragung zur optimalen Handhabung am Grill
- Durch gewellte Enden wird das Grillgut sicher gehalten
- Auch zum Servieren bei Tisch
- Länge: 35 cm
- Edelstahl
- Spülmaschinenefest



### 21860

#### Kühlschrankthermometer

Schont Lebensmittel und spart Energie! Das Kühlschrankthermometer dient der Messung der exakten Kühlschranktemperatur. Denn durch die ideale Innentemperatur im Kühlschrank kann die optimale Lebensdauer von Speisen gewährleistet werden und überflüssiger Stromverbrauch kann vermieden werden.

- Anzeige des idealen Temperaturbereichs
- Großes LC-Display mit scharfem Kontrast
- Anzeige wählbar in °C oder °F
- Messbereich - 20 bis + 50 °C (- 4 bis + 122 °F)
- Messschritte in 0,1 °C
- \* -Symbol zeigt den optimalen Temperaturbereich + 4 bis + 8 °C (+ 39,2 bis + 46,4 °F)
- Zum Hängen oder Stellen
- Knopfzelle inklusive
- Edelstahl / ABS-Kunststoff



### 30140

#### Schleifstein 1000/3000

Um Ihre Messer ideal zu schärfen und feinstens zu polieren, empfehlen wir einen traditionellen, keramisch gebundenen Schleifstein. Der japanische Schleifstein bietet eine 1.000 und eine 3.000er-Körnung zum Herausschleifen von kleinen Beschädigungen und zum Abziehen der Schneide. Die Kunststoffschale dient dabei der Wasseraufnahme zum Wässern des Schleifsteins.



### 30110

#### Schleifhilfen, 2er-Set

Zur Unterstützung des Schleifens Ihrer hochwertigen japanischen Messer empfehlen wir Ihnen diese Schleifhilfen. Mit den Schleifhilfen halten Sie den nötigen Winkel von 10 bis 15 ° ein und erhalten somit ein optimales Schleifergebnis. Schleifhilfe groß für Messer mit Klingenslänge ab 15 cm Schleifhilfe klein für Messer mit Klingenslänge bis 15 cm

