



# STUBAI



## Schneidwaren Fleischer Butcher Boucher Macellaio



### ENTSCHEIDUNG FÜR QUALITÄT




# Übersicht / Table of Contents


## Table des matières / Indice





<p>Produktklärung/Product Explanation/ Explication des produits/Explicazione prodotti</p>		<p>3</p>
<p>Fleischermesser mit Polypropylen-Griff Butcher knife with polypropylene handle Couteaux de boucher Coltelli macellaio</p>		<p>4</p>
<p>Fleischermesser mit POM-Griff Butcher knife with POM handle Couteaux de boucher Coltelli macellaio</p>		<p>5</p>
<p>Fleischermesser mit Edelholzgriff Butcher knife with fine-wood handle Couteaux de boucher Coltelli macellaio</p>		<p>6</p>
<p>Aufschnittmesser mit Edelholzgriff Roast beef slicer with fine-wood handle Couteau à jambon et à découper Coltello prosciutto e salumi</p>		<p>7</p>
<p>Hackbeile und Spalter Cleavers Couperettes Mannaie</p>		<p>8</p>
<p>Fleischmaschinenmesser, Lochscheiben, Streicher Minicing machine disk, Minicing machine blade, Butcher's steel Grille de hache-viande, Couteau de hache-viande, Fusil de boucher Disco per tritacarne, Lama per tritacarne, Affilatoio macellaio</p>		<p>9</p>
<p>Fleischerhilfsgeräte/Kitchen utensils/ Utensiles de cuisine/Utensili da cucina</p>		<p>10 + 11</p>
<p>Verkaufs-Präsentation/ Sales displays/Présentoirs/Espositori per la vendita</p>		<p>12</p>
<p>Dienstleistungen/ Special Services/ Services Speciales/Servizi Speciali</p>		<p>13</p>





 **Klinge:**  
Rostfreier Chrom-Molybdän-Edelstahl,  
"besonders schneidhaltig durch  
Spezialhärtung, balligen Naßschliff  
und Handabzug, fein poliert"


 **Blade:**  
stainless, highly polished quality steel,  
long lasting edge trough special  
hardening,


 **Lame:**  
Lame très tranchante par trempe  
special, affilage convexe á l'eau,  
poli très très fin.

 **Lama:**  
Lama molto tagliente, tempera  
rapida (a ghiaccio) affilatura ad  
acqua, curatissima politura

 **Griff:**  
"Spülmaschinenfester, leicht zu  
reinigender PP-Schutzgriff in  
ergonomischer Form, fugendicht  
mitder Klinge verbunden"

 **Handle:**  
PP-safety handle, ergonomically shaped  
dishwasherproof, triple rivetted,  
heat sealed against moisture or  
bacteria

 **Manche:**  
Poignée de protection ergonomique  
très facile á 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

## Nr. 7585 STUBAI - Stechmesser mit PP-Griff

Butcher's knife  
Couteau à saigner  
Coltello macellaio

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

## Nr. 7586 STUBAI - Ausbeinmesser mit PP-Griff

Boning knife  
Couteau à désosser  
Coltello per disossare

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

Art.Nr	L mm	L in Zoll	⚖️	📦	EAN.Nr. 9002793
7586 14	140	5"	112	1	704241
7586 16	160	6"	116	1	704258

180 mm 7" auf Anfrage

Art.Nr	L mm	L in Zoll	⚖️	📦	EAN.Nr. 9002793
7586 23	160	6"	127	1	910024

## Nr. 7588 STUBAI - Abhäutemesser mit PP-Griff

Skinning knife  
Couteau à dépouiller  
Coltello per spellare

21/24/27 cm/8",9,5",10,5" auf Anfrage

Art.Nr	L mm	L in Zoll	⚖️	📦	EAN.Nr. 9002793
7588 02	150	6"	150	1	700854

## Nr. 7587 STUBAI - Blockmesser mit PP-Griff

Butcher's knife  
Couteau de boucher  
Coltello macellaio

180 mm 7" auf Anfrage

Art.Nr	L mm	L in Zoll	⚖️	📦	EAN.Nr. 9002793
7587 01	210	8"	210	1	700786
7587 02	240	9,5"	230	1	700793
7587 03	270	10,5"	250	1	700809

	L mm	L in Zoll	●●●●	⚖️	📦	EAN.Nr. 9002793
Zeichen- erklärung:	Länge in mm	Länge in Zoll	erhältliche Grifffarben	Gewicht	Packnorm	
Symbols:	Length mm	Length in inch	available Handle Colours	Weight	Packaging Unit	

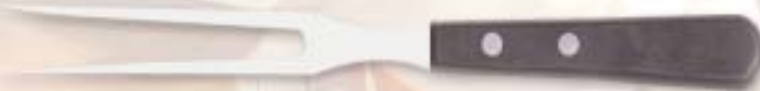
## Nr. 7510 STUBAI - Küchengabel geschmiedet



*Kitchen fork forged  
Fourchette de cuisine forgé  
Forchettone forgiato*

Art.Nr	L mm	L in Zoll			EAN.Nr. 9002793
7510 01	120	4,5"	100	1	700199
7510 02	140	5"	110	1	700205
7510 03	160	6"	120	1	700212
7510 04	180	7"	130	1	700229
7510 05	210	8"	135	1	700236

## Nr. 7430 STUBAI - Vorlegegabel



*Serving fork  
Fourchette à dé couper  
Forchettone*

Art.Nr	L mm	L in Zoll			EAN.Nr. 9002793
7430 11	110	4"	93	1	910772

## Nr. 7580 STUBAI - Stechmesser mit POM-Griff



*Butcher's knife  
Couteau à saigner  
Coltello macellaio*

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

## Nr. 7591 STUBAI - Ausbeinmesser mit POM-Griff



*Boning knife  
Couteau à désosser  
Coltello per disossare*

Art.Nr	L mm	L in Zoll			EAN.Nr. 9002793
7591 14	140	5"	140	1	927350

## Nr. 7580 STUBAI - Schlacht und Blockmesser mit POM-Griff



*Butcher's knife  
Couteau de boucher  
Coltello macellaio*



Art.Nr	L mm	L in Zoll			EAN.Nr. 9002793
7580 24	240	9,5"	261	1	925660
7580 27	270	10,5"	303	1	925677

	L mm	L in Zoll				EAN.Nr. 9002793
Zeichen- erklärung:	Länge in mm	Länge in Zoll	erhältliche Grifffarben	Gewicht	Packnorm	
Symbols:	Length mm	Length in inch	available Handle Colours	Weight	Packaging Unit	

## Art.Nr. 7590 STUBAI - Stechmesser mit Edelholzgriff

Butcher's knife  
 Couteau à saigner  
 Coltello macellaio





Art.Nr	L mm	L in Zoll			EAN.Nr. 9002793
7590 01	120	4,5"	90	1	700885
7590 02	140	5"	100	1	700892
7590 03	160	6"	110	1	700908
7590 04	180	7"	140	1	700915
7590 05	210	8"	150	1	700922

## Art.Nr. 7591 STUBAI - Ausbeinmesser mit Edelholzgriff

Boning knife  
 Couteau à désosser  
 Coltello per disossare





Art.Nr	L mm	L in Zoll			EAN.Nr. 9002793
7591 01	120	4,5"	85	1	700984
7591 02	140	5"	90	1	700991
7591 03	160	16"	100	1	701004

## Art.Nr. 7592 STUBAI - Abhäutemesser mit Edelholzgriff

Skinning knife  
 Couteau à dépouiller  
 Coltello per spellare





21/24/27 cm/8",9,5",10,5" auf Anfrage

Art.Nr	L mm	L in Zoll			EAN.Nr. 9002793
7592 01	130	5"	110	1	701042
7592 02	150	6"	140	1	701059

## Art.Nr. 7593 STUBAI - Schlacht und Blockmesser mit Edelholzgriff

Butcher's knife  
 Couteau de boucher  
 Coltello macellaio



Art.Nr	L mm	L in Zoll			EAN.Nr. 9002793
7593 01	210	8"	190	1	701141
7593 02	240	9,5"	210	1	701158
7593 03	270	10,5"	230	1	701165

	L mm	L in Zoll				EAN.Nr. 9002793
Zeichen- erklärung:	Länge in mm	Länge in Zoll	erhältliche Grifffarben	Gewicht	Packnorm	
Symbols:	Length mm	Length in inch	available Handle Colours	Weight	Packaging Unit	

## Nr. 7594 STUBAI - Schinken- u. Aufschnittmesser



Cleaver  
Couperet  
Mannaia

Art.Nr	L mm	L in Zoll			EAN.Nr. 9002793
7594 02	270/22	10,5"	80	1	701240

24 cm/ 9,5" auf Anfrage

## Nr. 7595 STUBAI - Schinken- u. Aufschnittmesser



Cleaver  
Couperet  
Mannaia

Art.Nr	L mm	L in Zoll			EAN.Nr. 9002793
7595 02	270/30	10,5"	140	1	701264

24 cm/ 9,5" auf Anfrage

## Nr. 7597 STUBAI - Torten- u. Aufschnittmesser



Cleaver  
Couperet à os  
Mannaia da ossa

Art.Nr	L mm	L in Zoll			EAN.Nr. 9002793
7597 01	240/22	9,5"	70	1	701301

27 cm/ 10,5" auf Anfrage

## Nr. 7598 STUBAI - Torten- u. Aufschnittmesser

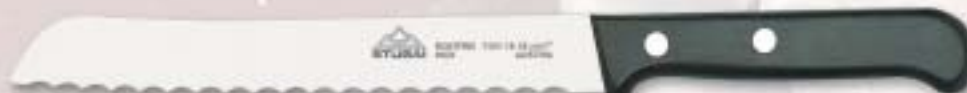


Cleaver  
Couperet à os  
Mannaia da ossa

Art.Nr	L mm	L in Zoll			EAN.Nr. 9002793
7598 01	240/30	9,5"	120	1	701325

27 cm/ 10,5" auf Anfrage

## Nr. 7424 STUBAI - Brotsäge



Serrated bread knife  
Couteau à pain  
Coltello pane

Art.Nr	L mm	L in Zoll			EAN.Nr. 9002793
7424 18	180	7"	85	1	910673
7424 20	200	8"	100	1	927336

	L mm	L in Zoll				EAN.Nr. 9002793
Légende:	longueur en mm	longueur en pouce	couleur manche disponible	poids	conditionnement	
Spiegazione dei simboli:	lunghezza di mm	lunghezza di pollici	colore manico disponibile	peso	confezione	

### Nr.7695 STUBAI - Hackbeil



Cleaver  
Couperet  
Mannaia

Art.Nr	L mm	L in Zoll			EAN.Nr. 9002793
7695 16	160	6,25"	310	1	853857
7695 01	160	6,25"	310	1	701950

### Nr. 7698 STUBAI - Hackbeil schwer



Cleaver, heavy type  
Couperet lourde  
Mannaia pesante

Art.Nr	L mm	L in Zoll			EAN.Nr. 9002793
7698 16	160	6,25"	710	1	853864
7698 18	180	7"	850	1	853871
7698 20	200	8"	1000	1	861142
7698 01	160	6"	710	1	701967
7698 02	180	7"	850	1	701974
7698 03	210	8"	1000	1	701981

### Nr. 7699 STUBAI - Hackbeil



Cleaver  
Couperet  
Mannaia

Art.Nr	L mm	L in Zoll			EAN.Nr. 9002793
7699 01	200	8"	1100	1	702001

### Nr. 7699 STUBAI - Spalter



Cleaver  
Couperet  
Mannaia

Art.Nr	L mm	L in Zoll			EAN.Nr. 9002793
7699 11	290	11,5"	2150	1	702018
7699 29	290	11,5"	2150	1	861739

### Nr. 7790 STUBAI - Knochenbeil



Cleaver  
Couperet à os  
Mannaia da ossa

Art.Nr	L mm	L in Zoll			EAN.Nr. 9002793
7790 02	----	---	380	1	933917

	L mm	L in Zoll				EAN.Nr. 9002793
Lègende:	longueur en mm	longueur en pouce	couleur manche disponible	poids	conditionnement	
Spiegazione dei simboli:	lunghezza di mm	lunghezza di pollici	colore manico disponibile	peso	confezione	

## Nr. 7730 STUBAI - Fleischmaschinenmesser und Lochscheiben



Sondergrößen auf Anfrage

	Art.Nr	Ø mm	g	mm	g	EAN.Nr. 9002793
Nr. 5	7730 01	---	20	1		702179
Nr. 8	7730 02	---	30	1		702186
Nr.10	7730 03	---	50	1		702193
Nr.22	7730 04	---	70	1		702209
Nr.32	7730 05	---	75	1		702216
Nr. 5	7740 01	2,5	55	1		702315
	7740 02	3	65	1		702322
	7740 03	4	70	1		702339
	7740 04	6	75	1		702346
	7740 05	8	65	1		702353
	7740 06	10	65	1		702360
	7740 07	12	60	1		702377
Nr. 8	7741 01	2,5	100	1		702384
	7741 02	3	115	1		702391
	7741 03	4	120	1		702407
	7741 04	6	125	1		702414
	7741 05	8	125	1		702421
	7741 06	10	130	1		702438
	7741 07	12	150	1		702445

	Art.Nr	Ø mm	g	mm	g	EAN.Nr. 9002793
Nr.10	7742 01	2,5	150	1		702452
	7742 02	3	130	1		702469
	7742 03	4	150	1		702476
	7742 04	6	130	1		702483
	7742 05	8	115	1		702490
	7742 06	10	145	1		702506
	7742 07	12	150	1		702513
Nr.22	7743 01	2,5	60	1		702636
	7743 02	3	185	1		702643
	7743 03	4	220	1		702650
	7743 04	6	210	1		702667
	7743 05	8	190	1		702674
	7743 06	10	215	1		702681
	7743 07	12	190	1		702698
Nr.32	7744 01	2,5	90	1		703022
	7744 02	3	80	1		703039
	7744 03	4	70	1		703046
	7744 04	6	90	1		703053
	7744 05	8	90	1		703060
	7744 06	10	80	1		703077
	7744 07	12	100	1		703084

## Nr.7981 STUBAI - Tafelstreicher



Shapening steel  
Fusil de boucher  
Affilatoio macellaio

	Art.Nr	L mm	L in Zoll	g	mm	EAN.Nr. 9002793
●	7981 03	210	8"	160	1	703923

## Nr. 7983 STUBAI - Fleischerstreicher



Butcher's steel  
Fusil de boucher  
Affilatoio macellaio

	Art.Nr	L mm	L in Zoll	g	mm	EAN.Nr. 9002793
○	7983 01	240	9,5"	350	1	703947
○	7983 02	270	10,5"	370	1	703954
○	7983 03	300	12"	380	1	703961

## Nr. 7984 STUBAI - Fleischerstreicher



Butcher's steel  
Fusil de boucher  
Affilatoio macellaio

	Art.Nr	L mm	L in Zoll	g	mm	EAN.Nr. 9002793
○	7984 11	275	11"	460	1	703992

## Nr. 7996 STUBAI - Streicher mit Diamantbeschichtung



Sharpening steel diamond  
Fusil à aiguiser diamond  
Affilatoio diamante

	Art.Nr	L mm	L in Zoll	g	mm	EAN.Nr. 9002793
○	7996 26	260	10"	264	1	850306

	L mm	L in Zoll	●●●●	g	mm	EAN.Nr. 9002793
Zeichen- erklärung:	Länge in mm	Länge in Zoll	erhältliche Grifffarben	Gewicht	Packnorm	
Symbols:	Length mm	Length in inch	available Handle Colours	Weight	Packaging Unit	

## Nr. 7985/92 STUBAI - Fleischersäge und Ersatzblätter



Bone saw-spare blades  
Lames pour scie de boucher  
Lame di ricambio per seghe per ossa

Bone saw  
Scie de boucher  
Seghe per ossa

Art.Nr	L mm	L in Zoll			EAN.Nr. 9002793
7985 01	400	15,75"	810	1	704005
7985 02	500	20"	915	1	704012
7985 03	600	23,5"	1025	1	704029
7992 01	400	15,75"	35	1	704098
7992 02	500	20"	45	1	704104
7992 03	60	23,5"	50	1	704111

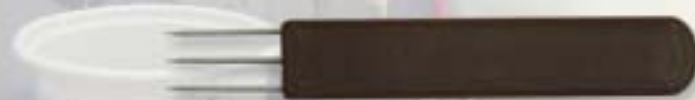
## Nr. 7920 STUBAI - Trischl-Fleischerahle



Meat awl  
Alène à viande  
Punteruolo da carne

Art.Nr	L mm	L in Zoll			EAN.Nr. 9002793
7920 02	195	7,5"	72	10	927466
7920 03	255	10,5"	104	10	927442
7920 04	305	12"	144	10	927459

## Nr. 7940 STUBAI - Wurststuffer



Sausage prod  
Pique-saucisse  
Forasalsicce

Art.Nr	L mm	L in Zoll			EAN.Nr. 9002793
7940 01	----	---	21	1	927473

## Nr. 7890 STUBAI - Spicknadel



Larding needle  
Aiguille à larder  
Ago per lardellare

Art.Nr	L mm	L in Zoll			EAN.Nr. 9002793
7890 01	----	---	8	10	703664

## Nr. 7979 STUBAI - Fleischhaken



S-hook  
Crochet à viande  
Gancio appendicarne

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

	L mm	L in Zoll				EAN.Nr. 9002793
Zeichen- erklärung:	Länge in mm	Länge in Zoll	erhältliche Grifffarben	Gewicht	Packnorm	
Symbols:	Length mm	Length in inch	available Handle Colours	Weight	Packaging Unit	

**Nr. 7986 STUBAI - Schweineborstenschaber**





**Nr. ---- STUBAI - Rippenzieher**





**Nr. 1132 STUBAI - Drillapparat**



Art.Nr.	L mm			EAN.Nr. 9002793
1132 51	310	426	1	107905

**Nr. 4499 STUBAI - Schutzbrille**



Art.Nr.			EAN.Nr. 9002793
4499 10	53	1	830636

**Nr. ---- STUBAI - Probiermesser**

**Nr. 7520 STUBAI - Gemüsemesser**

	L mm	L in Zoll				EAN.Nr. 9002793
Zeichen- erklärung:	Länge in mm	Länge in Zoll	erhältliche Grifffarben	Gewicht	Packnorm	
Symbols:	Length mm	Length in inch	available Handle Colours	Weight	Packaging Unit	

VH20017 Magnetleiste/Magnet Holder/Barre magnétique /Bacchetta magnetica 33 cm



VH20015  
Messerkorb  
Knife Presenting Basket  
Conteneur pour couteaux  
Cestino per coltelli  
100x55x20 cm

VH20019 Prospektaufgabe/  
Leaflet Holder/  
Racueil catalogues/  
Appoggio cataloghi  
13,5 x21 cm

VH20016 Trennblech/Separating Sheet/  
Séparateur/Diviseur/Separatoria



VH20018  
Messersteher/  
Knife Presenting Stand/  
Présentoir couteaux/  
Presentatore coltelli  
42 x 30 cm

Schneidenschutz mit Euroloch/  
Blade Protector with hanging hole/  
Protegé-lame avec perforation pour suspension/  
Custodia con foro sospensore

	L mm	L in Zoll				EAN.Nr. 9002793
Zeichen- erklärung:	Länge in mm	Länge in Zoll	erhältliche Grifffarben	Gewicht	Packnorm	
Symbols:	Length mm	Length in inch	available Handle Colours	Weight	Packaging Unit	

## Spezielle Dienstleistungen/ Special Services/Services Speciales/Servizi Speciali

### -Grifffarben auf Kundenwunsch

- Handle Colours on customer's request
- Couleurs de manche en demande
- Manici colorati secondo cliente

### -Signierung, Ätzung auf Klinge oder Bedruckung auf Griff

- Signing, Etching on Blade or Printing on Handle
- Signer, graver sur lame ou imprimer en manche
- Segnare, incidere a la lama o stampare sul manico

### -Nachschleifen auf Bestellung

- Sharpening Service
- Service afficher
- Servizio affilare

### -Weiters führen wir Messer und Zubehör für:

- Also available
- puis disponible
- anche disponibile

### Gastro

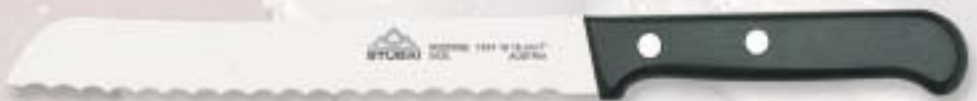
Chef's knives  
Couteau du chef  
Coltelli da cuoco

### Haushalt (Tirol, Lady Line)

Household Knives  
Couteaux de cuisine  
Coltelli cucina

### Industrie

Industrial Knives and accessories  
Couteaux et accessoires professionnels  
Coltelli ed accessori per uso industriale





### Mit Know-how zu höchster Qualität

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



### Our know-how guarantees top quality

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



### 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.



### La massima qualità grazie al know-how

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

