Daten aktuell ab: 15-11-2026 13:52

Produkt-Link: https://cncworld.de/knochensge-manuell-p-410.html

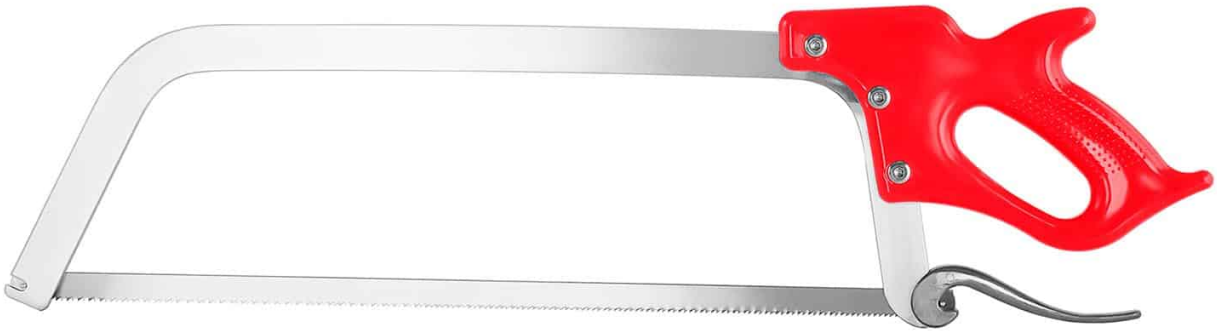


Knochensäge manuell

Bruttopreis	**53.99 €**
Nettopreis	**45.37 €**
Verfügbarkeit	**Verfügbar**
Lieferzeit	**48 Stunden**
Katalognummer	**POM-01**
Code des Herstellers	**RCFS-2**
EAN-Code	**4250928686022**

Produktbeschreibung

Knochensäge - manuell



Einstellbare Schnittstärke: **Ja**
Sägeblattlänge [mm]: **460**
Farbe: **Rot**
Schnittstärke [mm]: **0,7**
Abmessungen (LxBxH): **66,5 x 18 x 2 cm**
Gewicht: **0,7 kg**
Versandmaße (LxBxH): **68 x 19 x 3 cm**
Versandgewicht: **0,9 kg**
Lieferset:
Knochensäge
WAS MACHT UNSERE KNOCHENSÄGE UNTERSCHIEDLICH?
Präzision – scharfes, gezahntes Sägeblatt, 46 cm lang
Komfort – bequemer Griff, einfacher Klingenwechsel
Haltbarkeit – langlebige Materialien: Edelstahl, Aluminium, PVC
Sicherheit – am Arbeitsplatz und beim Essen

Knochensäge - manuell
Die Knochensäge von Royal Catering ist eine ausgezeichnete Wahl für jede Metzgerei, jeden Schlachthof, jede Metzgerei oder jedes Restaurant, in dem viele Knochen oder andere Schneidprodukte verarbeitet werden. Die lange Klinge und das geringe Gewicht machen das Arbeiten mit dem Modell RCFS-2 äußerst einfach und komfortabel.
Dank langlebiger Materialien ist die Säge zudem langlebig und unempfindlich gegen Beschädigungen.
Fleischsäge - Eigenschaften
Die **scharfe und 46 cm lange Klinge** sorgt für komfortables und effektives Arbeiten. Ein mit vielen kleinen, scharfen Zähnen ausgestattetes Sägeblatt schneidet effizient durch Knochen, Fleisch sowie frische und tiefgefrorene Lebensmittel. Das Modell RCFS-2 schneidet sowohl durch Drücken als auch durch Ziehen, was die Bedienung einfach macht und keinen großen Kraftaufwand erfordert.
Die solide Verarbeitung einer handgeführten Knochensäge ist auf die Materialien zurückzuführen. Der Edelstahl, aus dem das Sägeblatt gefertigt ist, sorgt für eine gute Schnittleistung und hohe Widerstandsfähigkeit gegen Beschädigungen. Die Langlebigkeit der Säge von Royal Catering wird auch dadurch erreicht, dass der Stahl nicht korrodiert und auch nach Jahrzehnten noch glänzend aussieht. Der Aluminiumrahmen ist zudem sehr korrosionsbeständig, was eine lange Nutzungsdauer garantiert. Die glatte und minimal poröse Oberfläche ermöglicht eine hygienische Anwendung. Durch die biologische Inertheit sind die Geräte lebensmittelneutral. Dadurch ist es absolut gesundheitlich unbedenklich.
Das universelle Design macht die Säge überall praktisch. Dank seiner **geringen Maße von 66,5 x 2,2 x 18 cm** können Sie das Gerät an Ihren Arbeitsplatz anpassen. Ein **Gewicht von nicht mehr als 0,7 kg** ermöglicht eine bequeme Lagerung und einen bequemen Transport. Da es sich um ein außergewöhnlich solides Produkt handelt, bleibt das Modell RCFS-2 leicht, sodass der Schneidvorgang nicht viel Kraft erfordert. Eine Knochensäge ist ein einzigartiges Werkzeug sowohl für Profis als auch für Amateure.
Der Bedienkomfort wird durch den **hochwertigen Griff** erreicht. Es ist nicht nur **stoß- und rissfest**, sondern sorgt auch für ein **angenehmes Arbeiten**. Der Griff schützt auch Ihre Hände. Sie befinden sich außerhalb der Reichweite des Sägeblatts, wodurch die Verletzungsgefahr verringert wird. Der praktische Hebel sorgt für eine hervorragende Spannung der Klinge beim Schneiden und ermöglicht bei Bedarf einen schnellen und einfachen Austausch.
Mit dem Modell RCFS-2 von **Royal Catering erhalten Sie ein solides und sicheres Gerät**, das Ihnen das Schneiden von Lebensmitteln erleichtert. Daher ist eine Knochensäge eine unverzichtbare Ausrüstung für Schlachthöfe, Metzgereien, Metzgereien und Restaurants. Durch die Einfachheit und den geringen Aufwand beim Schneiden ist der Artikel auch für Laien geeignet. Solide Konstruktion und Materialien sorgen für außergewöhnliche Haltbarkeit und Widerstandsfähigkeit gegen Beschädigungen.

