



100%
natürlich

puralpina

Esche



klein: 89.-



gross: 135.-

Nussbaum



klein: 135.-



gross: 189.-

Kirschbaum



klein: 135.-



gross: 189.-

Zwetschgenbaum



klein: 199.-



gross: 269.-

Olivenbaum



klein: 229.-



gross: 299.-

REINIGUNG

ABER RICHTIG

Nach Gebrauch alles mit einem feuchten Tuch abwischen und abtrocknen. Nicht unter Wasser, mit einer harten Bürste oder starkem Reinigungsmittel reinigen. Die Holzprodukte sind nicht für die Spülmaschine geeignet.

LANGES LEBEN

DANK DER RICHTIGEN PFLEGE

Bei Bedarf mit lebensmittelechtem Holzöl oder Speiseöl (zum Beispiel Olivenöl) behandeln. So bleibt bereitet dir dein Fleischhobel viele Jahre Freude.

IMMER SCHARF

KLINGE WECHSELN EINFACH GEMACHT

Die Qualitäts-Klingen von Victorinox sind auswechselbar und lassen keine Wünsche offen. Sie sind auswechselbar oder können geschliffen werden.

puralpina

IMPRESSUM

puralpina ag
Vorderhasli 1 · 3714 Frutigen · Schweiz
Tel. +41 33 671 29 48 · Fax +41 33 671 29 83
kontakt@puralpina.ch



Bestellen bei:

Franz Krummenacher
Bänihus 2
6016 Hellbühl

076 / 830 10 37
baenihus@gmx.ch

Klare Werte von Puralpina:



Unsere Naturprodukte werden in Frutigen im schönen Berner Oberland von Hand hergestellt



Nur 100% natürliche und nachhaltige Rohstoffe kommen in unsere Produkte



Wann immer möglich, verwenden wir Schweizer Rohstoffe



Du findest keine künstliche Konservierungs-, Duft und Farbstoffe in unseren Produkten



Unsere Naturprodukte stellen wir selbst in Handarbeit her