

WELLENSCHLIFF

Durch regelmäßige Wellen entlang der Klinge gleitet das Messer sicher und ohne abzurutschen durch Schneidgut mit harten Schalen oder Krusten.

WAVY EDGE

The regularly grinded waves along the cutting edge enable the knife to slide securely and without slipping through hard hides and crusts.



GEZAHNTER SCHLIFF

Zum Schneiden von Obst und Gemüse mit Haut oder härterer Schale. Die Klinge gleitet mühelos durch die Schale, ohne das Schneidgut zu quetschen.

SERRATED EDGE

Suited for the cutting of fruit and vegetables with hard skin. The blade slides effortlessly through the skin without damaging the flesh.



DE	KOCHMESSER – SCHMALE KLINGE
GB	CHEF'S KNIVES – NARROW BLADE
IT	COLTELLI DA CUCINA – LAMA STRETTA
ES	CUCHILLO COCINA DE HOJA ESTRECHA

	#		↗ mm*	
<input checked="" type="checkbox"/>	260830	● schwarz / black	160	6
<input checked="" type="checkbox"/>	260831	● schwarz / black	180	6
<input checked="" type="checkbox"/>	260832	● schwarz / black	200	6
<input checked="" type="checkbox"/>	260833	● rot / red	160	6
<input checked="" type="checkbox"/>	260834	● rot / red	180	6
<input checked="" type="checkbox"/>	260835	● rot / red	200	6
<input checked="" type="checkbox"/>	260836	● blau / blue	160	6
<input checked="" type="checkbox"/>	260837	● blau / blue	180	6
<input checked="" type="checkbox"/>	260838	● blau / blue	200	6
<input checked="" type="checkbox"/>	260839	● grün / green	160	6
<input checked="" type="checkbox"/>	260840	● grün / green	180	6
<input checked="" type="checkbox"/>	260841	● grün / green	200	6



DE	KÜCHENMESSER
GB	KITCHEN KNIFE
IT	COLTELLO DA CUCINA
ES	CUCHILLO COCINA

	#		↗ mm*	
<input checked="" type="checkbox"/>	260810	Schneide/plain	130	6



↗ mm*: Klingenlänge / blade length