



WÜSTHOF

Made in Solingen

KATALOG

2019/20

Inhalt

14 Schneiden



KONZEPTSERIEN

- 14 Aeon **NEU**
- 20 Crafter
- 28 Urban Farmer

STANDARDSERIEN

- 36 Epicure
- 44 Ikon
- 54 Classic Ikon
- 76 Classic
- 96 Grand Prix II
- 106 Gourmet
- 120 Silverpoint

- 132 Hackmesser
- 134 Chin. Kochmesser
- 136 Käsemesser
- 137 Wiegemesser

138 SETS

154 Aufbewahren



- 154 Messerblock-Sets
- 171 Messerblöcke
- 177 Schubladeneinsätze
- 178 Magnethalter
- 180 Kochkoffer
- 182 Kochmappen
- 188 Klingenschützer

190 Schärfen



- 192 Easy Edge
- 194 Wetzstähle
- 197 Schärfstäbe
- 199 Abziehsteine
- 201 Messerschärfer

202 Pflegen



- 202 Schneidunterlagen

210 Scheren

- 210 Geflügelscheren
- 211 Küchenscheren
- 213 Haushaltscheren

214 Zubehör

- 214 Gabeln
- 216 Paletten
- 219 Küchenhelfer
- 223 Ersatzteile

HINWEIS: Aus fertigungsbedingten Gründen können die in diesem Katalog angegebenen Maße leicht variieren. Technische Änderungen vorbehalten.





Ein Familien- Unternehmen im Wandel mit klarer strategischer Ausrichtung

Ein Interview

Harald Wüsthof (links)
Viola Wüsthof (rechts)

DAS „NEUE“ WÜSTHOF

„WÜSTHOF als starkes Markenunternehmen mit einem klaren Bekenntnis zur Premium-Positionierung und dem Willen zum internationalen Wachstum in die nächste Generation unserer Familie zu führen, ist eine großartige Aufgabe, die wir mit Leidenschaft vorantreiben“, so beschreiben Harald Wüsthof und Viola Wüsthof die zukunftsweisende Perspektive des Familienunternehmens.



1 / Bei WÜSTHOF stehen alle Zeichen auf Veränderung. Wie gehen Sie diese Themen an?

H.W. / Wir, die Familie Wüsthof, führen das Unternehmen seit über 200 Jahren; dabei waren fortschrittliche Technologien sowie zukunftsweisende Produkte immer die Garantien für unseren beständigen Erfolg. In den letzten Jahren haben wir im Hinblick auf die Veränderung in den Märkten auch für uns die wachsende Bedeutung einer konsequenten Premiumausrichtung der Marke sowie der Digitalisierung erkannt. Um diese Herausforderungen konsequent umzusetzen, investieren wir mit großer Aufmerksamkeit in die strategische Markenführung.

2 / Was verbirgt sich hinter dem Namen Projekt 8?

V.W. / WÜSTHOF wird mit Harald und mir bereits in der 7. Familiengeneration geführt. Für uns beide ist es eine Herzensangelegenheit, schon jetzt eine zukunftsorientierte Perspektive für die Marke und somit die nächste Generation aufzubauen. Deshalb wollen wir frühzeitig die Weichen für die 8. Generation stellen und haben diesem Vorgang mit „Projekt 8“ einen Namen gegeben.

Warum? Wir haben verstanden, dass die Mitarbeiter etwas Greifbares benötigen, um den auf mehrere Jahre angelegten Veränderungsprozess zu verstehen und mit uns gemeinsam umzusetzen.

3 / Welche Marken-Strategie verfolgt das Unternehmen auf dem Weg in die 8. Generation?

V.W. / Wir werden WÜSTHOF als führenden Experten rund um das Schneiden im kulinarischen Umfeld positionieren. Es gibt keine andere, international bedeutsame Marke, die das Segment bisher für sich besetzt. Deshalb sehen wir genau diesen Fokus als zugestärkten Motor der Marke WÜSTHOF auf dem Weg in die 8. Generation. Kurz gesagt: Das neue WÜSTHOF steht für Schneiden – nicht mehr, aber auch nicht weniger.

4 / Was bedeutet digitale Transformation für das neue WÜSTHOF?

V.W. / Vor allem mehr Nähe zum Kunden. Digitale Transformation heißt für uns, alle Möglichkeiten moderner Kommunikation einzusetzen, um mit dem Nutzer unserer Messer in den direkten Dialog zu treten. Dabei ist die Modernisierung und Optimierung Teil der

Strategie. Wir wollen die Lust am Schneiden vermitteln und durch ein komplettes Online-Angebot von Produkten sowie verschiedenen Services und Dienstleistungen das neue WÜSTHOF als höchste Kompetenz im Markt für Premiummesser etablieren.

5 / Premiumisierung und Schneidlösungen für alle Bereiche der Kulinarik. Was darf der Konsument sich darunter vorstellen?

H.W. / Als Unternehmen, das über 90 Prozent der Produkte in der „Klingenstadt Solingen“ herstellt – und das mit modernster Technologie und höchsten Qualitätsstandards – stehen wir naturgemäß für den Premiumgedanken. Das wollen wir unseren Kunden konsequent vermitteln. Genauso konsequent werden wir unser Angebot auf Produkte konzentrieren, bei denen das Schneiden im Vordergrund steht – also hauptsächlich Messer für die Zubereitung von Speisen. Ergänzt wird das Sortiment durch anwendergerechte Angebote rund um die Themen Schneiden, Aufbewahren von Messern, Schärfen und Pflege. Das können physische Produkte sein aber auch Services oder Dienstleistungen.

„Was dabei besonders beeindruckt, sind die Leidenschaft und der Stolz mit denen unsere zum Teil seit Jahrzehnten im Unternehmen tätigen Mitarbeiter die Marke WÜSTHOF auf unserem neuen Weg begleiten.“

6 / Neue Zielgruppen sollen erschlossen werden. Wie werden Sie diese ansprechen?

V.W. / Bevor wir die Zielgruppen für WÜSTHOF festlegten, haben wir uns die speziellen Anforderungen einzelner Konsumentengruppen angeschaut und intensiv analysiert. Danach haben wir neue Fokusgruppen selektiert und unsere Produkte und Services so entwickelt, dass die Wünsche der jeweiligen Gruppe an das Thema Schneiden voll erfüllt werden. Durch diese strukturierte Segmentierung können wir die Menschen spezifisch über einzelne Vertriebskanäle und Kommunikationswege ansprechen. Dabei werden wir den persönlichen Kontakt zu unseren Konsumenten – ob direkt oder über digitale Medien – in unserer zukünftigen Kommunikationsstrategie in den Vordergrund stellen.

7 / Welche Bedeutung hat der Fachhandel für WÜSTHOF? Wird es neue Kanäle geben? Und wie unterstützt WÜSTHOF den Abverkauf direkt am Point of Sale?

H.W. / Der Fachhandel war schon immer der wichtigste Vertriebskanal für WÜSTHOF. Dabei hat eine

kompetente Beratung bei erstklassigen Messern einen unvergleichbaren Stellenwert – insbesondere in Deutschland. Deshalb werden wir verstärkt mit Partnern kooperieren, die die hohen Ansprüche an unsere zukünftige, hochwertige Vermarktung zuverlässig repräsentieren. Da der Fachhandel allerdings nur einen Teil unserer Zielgruppe vertritt, werden wir verstärkt auch andere Vertriebskanäle nutzen. Für die verschiedenen Zielgruppen werden wir in jedem Kanal das Sortiment differenzieren und effizient kuratieren. Darüber hinaus planen wir themengebundene Aktivitäten, die die Frequenz in allen Vertriebskanälen erhöhen werden. So werden wir den jeweiligen Verkaufspunkt für den Konsumenten wieder attraktiver machen. Das bedeutet: Wir wollen nicht mit jedem Händler, aber mit jedem guten Händler zusammenarbeiten.

8 / Das Thema Internationalisierung ist bei WÜSTHOF historisch gelernt. In welchen Märkten ist WÜSTHOF am stärksten? Und wo geht die Reise noch hin?

H.W. / Traditionell ist Nordamerika, insbesondere die USA, mit Abstand der größte Markt für WÜSTHOF.

Durch die konsequente Entwicklung der Marke ist dort unsere Bekanntheit und somit das Bewusstsein für unsere hochwertigen Messer in den vergangenen Jahren besonders erfolgreich gewachsen. Mit den Erfahrungen dieser Erfolgsgeschichte wollen wir in weitere Exportmärkte eintreten. Dabei steht neben dem Ausbau unserer Geschäfte in Europa insbesondere Asien auf der Agenda – ein weiterer Schritt, um ein weltweites Portfolio für das Unternehmen aufzubauen.

9 / Eine neue Vision wird Realität. Welche Bilanz ziehen Sie nach den ersten Monaten?

H.W. / Es ist großartig. Strategische, organisatorische und operative Dinge, die in großen Markenartikel-Unternehmen oft Jahre dauern, können wir aufgrund unserer agilen Struktur bereits in kürzester Zeit auf den Weg bringen. Das begeistert mich.

V.W. / Was dabei besonders beeindruckt, sind die Leidenschaft und der Stolz mit denen unsere zum Teil seit Jahrzehnten im Unternehmen tätigen Mitarbeiter die Marke WÜSTHOF auf unserem neuen Weg begleiten.

Der WÜSTHOF-Dreizack Markenzeichen im Wandel der Zeit Messerscharfes Rebranding in 2019

< 1895

In den ersten rund 80 Jahren des Bestehens werden zunächst zwei gekreuzte Pfeile als Warenzeichen verwendet.



1895

Unter der Führung der 4. WÜSTHOF-Generation kommt unser mittlerweile weltweit bekannter „Dreizack“ erstmals zum Einsatz und wird am 9. Mai 1895 als Warenzeichen beim Kaiserlichen Patentamt in Berlin eingetragen. Seitdem ist er in fast allen Ländern der Welt geschützt.



1951

Anfang der 1950er Jahre wird das Logo umgestaltet: Das Wort „Fabrikzeichen“ fällt weg und der ehemals graue Dreizack steht fortan leuchtend weiß auf schwarzem Grund.



1967

In den 1960ern kommt mit Rot die prägnante Unternehmensfarbe ins Spiel: Ab jetzt steht der Dreizack mit der Unterzeile „Dreizack Solingen“ auf knallrotem Grund im weißen Kreis. Mit diesem Logo entwickelt sich WÜSTHOF immer mehr zur internationalen Marke.



Das rote „Dreizack“-Logo aus Solingen, das jedes Messer zierete, wird weltbekannt.

1998

In den 1990er Jahren schreitet die Internationalisierung weiter voran und es wird entschieden, den Fokus von „Dreizack Solingen“ mehr auf WÜSTHOF zu legen. So wird 1998 der Familienname mit dem Dreizack als neue, prägnante Wort-/Bildmarke eingeführt.



WÜSTHOF

2006

In 2006 erhält das Logo eine weitere Modernisierung: Die zuvor flache, rote Fläche und der weiße Dreizack bekommen durch die Zugabe von Licht- und Schattenreflexen einen dreidimensional anmutenden Anstrich.



WÜSTHOF

2019

Mit der über 200 Jahre gewachsenen Handwerkstradition geht WÜSTHOF entschlossen in die Zukunft. Dabei zeigt sich der Dreizack elegant reduziert und symbolisiert die kompromisslose Qualität der Produkte, während die dynamisch angeschnittenen Buchstaben des Schriftzuges die ureigene Kompetenz für leistungsstarke Messer signalisieren. Insgesamt ist das neue Design markant und charakterstark und schafft es durch seine sympathische Persönlichkeit die Kunden zu ermutigen und nicht zu überwältigen. WÜSTHOF – Messer fürs Leben.



WÜSTHOF

Geschmiedete Messer

Präzise Werkzeuge für hohe Ansprüche

Präzisionsgeschmiedete Messer von WÜSTHOF genießen weltweit eine besonders hohe Anerkennung. Ambitionierte Hobby- und gestandene Profiköche schätzen die erstklassige Qualität und hervorragende Schärfe.

Die Messer werden aus einem Stück Edelstahl hergestellt und man erkennt sie am Kropf, der Verdickung zwischen Klinge und Griff. In unserer hochmodernen Produktion werden sie zu großen Teilen von Robotern hergestellt und erhalten gleichzeitig viele der insgesamt über 55 Arbeitsschritte in traditioneller Handarbeit.

Glühender Stahl wird bei rund 1.250° Celsius gestaucht und in der Gesenkschmiede in Form gebracht. Durch die starke Kompression im Schmiedesystem und dem darauffolgenden, einzigartigen Härtingsprozess von WÜSTHOF verdichtet sich die Struktur des Stahls; er wird rostbeständig und gewinnt an Zähigkeit und Härte. Danach durchläuft der Rohling das mehrstufige Schleifen und Pliesten der Klingen bevor die Griffmontage sowie das lasergesteuerte Schärfverfahren (PEtec) den geschmiedeten Stahl zu einem WÜSTHOF Messer höchster Güte machen.

Durch das fein abgestimmte Design aus ergonomisch gestalteten Griffen und dem im Kropf perfekt ausbalancierten Gewicht liegen die geschmiedeten Messer von WÜSTHOF optimal in der Hand und eignen sich ideal für effizientes, kraftsparendes Arbeiten. Selbstverständlich können Sie sich bei jedem Produkt von WÜSTHOF auf die perfekte Qualität verlassen. Dafür sorgt die kompromisslose Qualitätssicherung mit Kontrollen im gesamten Produktionsprozess. Das garantiert die gleichbleibend exzellenten Standards aller Messer – jedes einzelne gemacht für den perfekten Schnitt!

Lasergeschnittene Messer

Leichte Helfer für agiles Arbeiten

Sie sind leichter, aber ebenso scharf. Sie sind nicht geschmiedet, aber ebenso akkurat. Die lasergeschnittenen Messer aus der Schmiede von WÜSTHOF überzeugen durch agile Klingen und ausgereifte Qualität.

Da bei gelaserten Messern der Schmiedevorgang entfällt, ist die Herstellung mit rund 35 Arbeitsschritten weniger aufwendig als bei den geschmiedeten Küchenwerkzeugen. Gleichzeitig garantieren über 20 Qualitätskontrollen die zuverlässigen und präzisen Leistungsmerkmale.

Die Klingenrohlinge werden mit einem Präzisionslaser aus einer hochwertigen Stahlplatte herausgeschnitten. Danach durchlaufen sie vom Härten, Schleifen und Pliesten, über die Griffmontage bis zum letzten Feinschliff gleichwertige Fertigungsverfahren wie die geschmiedeten Klingen.

Das geringere Gewicht sowie die ergonomisch geformten Griffe ermöglichen dem Anwender ein langes und kraftsparendes Arbeiten. Außerdem ist das Nachschärfen der rostfreien Klingen genauso wie bei den geschmiedeten Messern mühelos möglich, wodurch sie im Alltag durch Schärfe und Schnittqualität überzeugen – auch nach längerem Gebrauch.

Insgesamt finden die wendigen Messer nicht nur in privaten Haushalten und professionellen Küchen großen Zuspruch, sondern auch bei Bäckern oder Metzgern. Die Summe der Merkmale unterstreicht das außergewöhnliche Preis-Leistungs-Verhältnis der lasergeschnittenen Messerserien von WÜSTHOF.

Der WÜSTHOF Stahl

Die optimale Formel für lange Schärfe

Wer sich für ein WÜSTHOF Messer entscheidet, darf etwas Besonderes erwarten. Die geschmiedete Klinge besteht aus einem einzigen Stück hochwertigem Chrom-Molybdän-Vanadium Stahl mit der Formel für optimale Schärfe: X50 Cr MoV 15. Er wird während des Herstellungsprozesses auf 58° Rockwell gehärtet.

Damit schaffen wir von Anfang an die Basis für die wichtigste Eigenschaft eines Messers – seine Schärfe, dauerhafte Belastbarkeit und gute Eigenschaften, um präzise nachgeschliffen werden zu können.

DIE FORMEL FÜR OPTIMALE SCHÄRFE / X50 CR MOV 15

X	Edelstahl	Rostfreier Stahl: das Basismaterial unserer Messer.
50	Kohlenstoffanteil	In Höhe von 0,5% – der Kohlenstoffanteil ist wichtig für die Härte der Klinge und somit für die Schärfe der Messer.
Cr	Chrom	Die zusätzliche Legierung sorgt für eine besonders hohe Rostbeständigkeit der fertigen Messer.
Mo	Molybdän	Ein Legierungselement, welches die Festigkeit und Korrosionsbeständigkeit unserer Messer unterstützt.
V	Vanadium	Erhöht die Festigkeit und Zähigkeit, damit die Klingen weniger abnutzen.
15	Chromgehalt	In Höhe von 15%

Precision Edge Technology

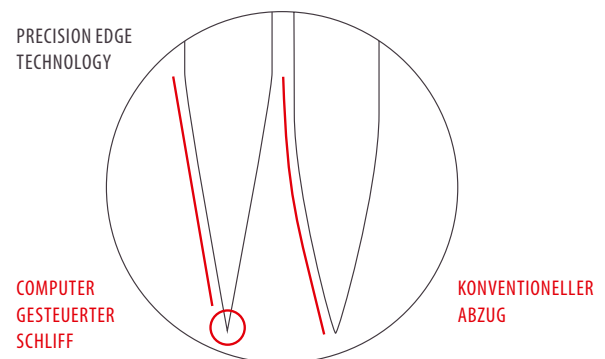
Die innovative Schleiftechnologie

Das Wichtigste an einem guten Messer ist eine besonders scharfe Klinge – direkt nach dem Kauf und auch lange danach.

Mit der von WÜSTHOF entwickelten Precision Edge Technology (PETec) verfügen wir über ein einzigartiges Verfahren für überlegene Klingengeometrie. Dabei wird jede einzelne Klinge direkt vor dem Schleifen von einem Laser vermessen. Sofort wird der optimale Abzugswinkel berechnet und ein Präzisionsroboter schärft die Klinge am nassen Stein, bevor das Messer noch per spezieller Polierscheibe die ultimative Schärfe erhält.

DIE VORTEILE DURCH DAS PETEC VERFAHREN

- Klinge läuft extrem spitz und gerade zu
- Außergewöhnlich lange Standzeit der Schneide
- Optimale Geometrie über die gesamte Klingenlänge
- Immer gleichbleibend hohe und reproduzierbare Qualität mit extremer Anfangsschneidleistung



Das geschmiedete Kochmesser

Viele herausragende Merkmale für
ein optimales Schneidevergnügen

KLINGENBLATT

Die Klinge wird aus einem Stück Edelstahl geschmiedet und auf 58° Rockwell gehärtet. So sind unsere Messer extrem scharf, belastbar, langlebig und können leicht nachgeschärft werden.

KLINGENRÜCKEN

Absolut glatt geschliffen, oder in Fachsprache „entgratet“, ist er ein signifikantes Zeichen für Qualität. Er ist breiter als die Schneide und eignet sich so zum Aufschlagen von Krustentieren oder Nüssen.



SCHNEIDWINKEL

Die Schärfe einer Klinge hängt vom Schneidwinkel der Wate ab. Dabei gilt, je kleiner der Winkel, desto schärfer die Klinge – bei Küchenmessern beträgt dieser meist ca. 29°. WÜSTHOF Kochmesser sind in der Regel beidseitig geschliffen, sodass sie auf jeder Seite einen Winkel von 14,5° aufweisen.

WATE (ODER AUCH SCHNEIDE)

Hergestellt im speziellen Schärfverfahren PEtec ermöglicht sie dauerhaft saubere und präzise Schnitte. Die Spitze wird für feine Einschnitte verwendet. Die leichte Rundung eignet sich zum Wiegen von Kräutern. Mit dem vorderen Teil schneidet man weiche Gemüsesorten und mit dem hinteren Schneidenteil werden harte Lebensmittel geschnitten oder gehackt, da hier die Kraftübertragung am größten ist.

KROPF

Die Verdickung zwischen Klinge und Griff ist das typische Merkmal für die geschmiedete Qualität. Dank des Kropfgewichts liegt das Messer optimal in der Hand.

NIETEN

Bestehen aus rostfreiem Edelstahl und befestigen die Griffschalen sicher und dauerhaft am Erl.

Classic Kochmesser 4582/20



BART

Der Bart ist das Klingenende und bei Vollkropfmessern schützt er gleichzeitig die Finger während der Arbeit.

ERL

Als Verlängerung der Klinge im Messergriff gibt der Erl dem Messer seine Stabilität, sorgt gemeinsam mit dem Kropf für eine ausgewogene Balance – und somit für ermüdungsfreies Arbeiten.

HANDSCHUTZ

Der Griff ist am Ende leicht nach unten gebogen, damit man nicht abrutscht und das Messer immer sicher gehalten wird.

Zeit ist der neue Luxus



Kochmesser

**EXKLUSIVE ENTSCHEUNIGUNG.
ULTIMATIVES GESCHMACKSERLEBNIS.
WIR SETZEN NEUE STANDARDS -
MIT JEDEM SCHNITT.**

WÜSTHOF Aeon ist dein individuelles Statement. Form und Funktion in Perfektion. Eine ultraharte, mit diamantähnlichem Kohlenstoff beschichtete Klinge und ein Griff aus jahrtausendalter Mooreiche – mit Echtheitszertifikat. So gleitest du mit beeindruckender Leichtigkeit durch die frischen Lebensmittel. Und machst jeden Moment deiner kostbaren Zeit zu einem besonderen. WÜSTHOF Aeon wird zu deiner Handschrift, mit der du Vor- und Zubereitung großschreibst.



Aeon Kochmesser

Oberflächenhärte:
104° Rockwell

DLC „Diamond like
Carbon“ Oberfläche

Sicheres Arbeiten
dank Vollkropf

Edelstahl-Endkappe



Schleifwinkel: 28°

Gesamtlänge: 35 cm

Griff aus Mooreiche







KOCHMESSER

GEWICHT: 250 G / KLINGENLÄNGE: 20 CM / KLINGENBREITE: 4,7 CM / GESAMTLÄNGE: 35 CM

NEU

3685/20 / 4002293103327



SUPER SLICER

GEWICHT: 215 G / KLINGENLÄNGE: 26 CM / KLINGENBREITE: 4,2 CM / GESAMTLÄNGE: 40 CM / MIT FEINSCHNITTWELLE

NEU

3607/26 / 4002293103310



Unsere Homage an über 200 Jahre Messertradition von WÜSTHOF



Steakmesser

MODERNES KRAFTPAKET FÜR TRADITIONSBEWUSSTE KÖCHE

Griffe aus Räuchereiche, formschlüssige Vernietung aus Messing, speziell gehärteter Stahl für die Klinge: Die CRAFTER Serie ist eine kraftvolle Verneigung an die bereits über zwei Jahrhunderte andauernde Tradition der Messerfertigung bei WÜSTHOF.

Wie der Name CRAFTER bereits vermuten lässt, ist es ein robustes Arbeitsmesser – gemacht für individuelle Köche und dynamische Macher, die nicht nur ordentlich zupacken, sondern auch einen Sinn für die stylische Crossover-Ästhetik dieser außergewöhnlich hochwertigen Messer haben.





Crafter Steakmesser

Aus einem Stück Edelstahl geschmiedet

Traditionelle Messingnieten

Authentisches Dreizack Branding



Schleifwinkel 30° / finaler Polierabzug per Hand

Griffschalen aus Räuchereiche

Durchgehender Erl



HANDSCHUTZ

Der ergonomische Messergriff liegt gut in der Hand und ist am Ende leicht nach unten gebogen, um ein Abrutschen zu verhindern. Die robusten Griffschalen sind mit traditionellen Messingnieten vernietet.



GRIFF

Der Griff besteht aus Wasser abweisender Räuhereiche, die dem Messer mit ihrer individuellen Maserung sowie dem authentischen Logo einen unverwechselbaren Charakter schenkt.



VOLLKROPF

Der Vollkropf schützt die Finger zuverlässig im Kochalltag und erleichtert durch die ausgewogene Balance agiles und präzises Arbeiten.



HALBKROPF

Durch das schlanke Kropfdesign ist das Gewicht der Messer geringer. Das ermöglicht ein kraftsparendes Arbeiten. Zudem erlaubt das Design die Nutzung und das Nachschärfen der gesamten Klinge.



DURCHGEHENDER ERL

Als Verlängerung der Klinge verleiht der Erl dem geschmiedeten Messer eine zuverlässige Stabilität. Zusätzlich sorgt er als Gegengewicht zur Klinge für eine ausgewogene Balance.



GEMÜSEMESSER

GEWICHT: 51 G / KLINGENLÄNGE: 9 CM / KLINGENBREITE: 2 CM / GESAMTLÄNGE: 18,8 CM

3765/09 / 4002293037653



AUFSCHNITTMESSER

GEWICHT: 67 G / KLINGENLÄNGE: 14 CM / KLINGENBREITE: 2 CM / GESAMTLÄNGE: 24,9 CM / MIT WELLENSCHLIFF

3710 / 4002293037103



KOCHMESSER

GEWICHT: 122 G / KLINGENLÄNGE: 16 CM / KLINGENBREITE: 4 CM / GESAMTLÄNGE: 27,7 CM

3781/16 / 4002293437811



KOCHMESSER

GEWICHT: 189 G / KLINGENLÄNGE: 20 CM / KLINGENBREITE: 4,7 CM / GESAMTLÄNGE: 32,8 CM

3781/20 / 4002293637815



SCHINKENMESSER

GEWICHT: 103 G / KLINGENLÄNGE: 16 CM / KLINGENBREITE: 2,5 CM / GESAMTLÄNGE: 28,3 CM

3723/16 / 4002293437231



SCHINKENMESSER

GEWICHT: 145 G / KLINGENLÄNGE: 20 CM / KLINGENBREITE: 3,1 CM / GESAMTLÄNGE: 33 CM

3723/20 / 4002293537238



BROTMESSER

GEWICHT: 180 G / KLINGENLÄNGE: 23 CM / KLINGENBREITE: 3,1 CM / GESAMTLÄNGE: 35,7 CM / MIT PRÄZISIONS-DOPPELWELLE

3752/23 / 4002293737522



SANTOKU

GEWICHT: 162 G / KLINGENLÄNGE: 17 CM / KLINGENBREITE: 4,59 CM / GESAMTLÄNGE: 30,3 CM / MIT KULLENSCHLIFF

3783/17 / 4002293437835



SUPER SLICER

GEWICHT: 200 G / KLINGENLÄNGE: 26 CM / KLINGENBREITE: 4,1 CM / GESAMTLÄNGE: 38,5 CM / MIT FEINSCHNITTWELLE

NEU

3732/26 / 4002293104416



STEAKMESSERSATZ

9738 / 4002293097381

INHALT

4 X STEAKMESSER / 12 CM



MESSERBLOCK

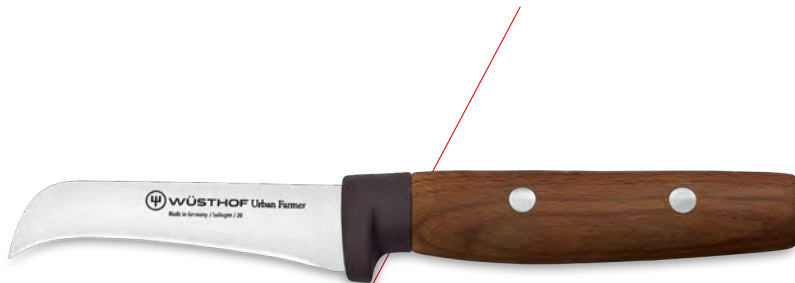
GEWICHT: 1,63 KG / MATERIAL: RÄUCHEREICHE, EICHE, AHORN, THERMOBUCHE / B 14 CM x H 24 CM x T 11 CM

7230 / 4002293723006



Messer im Lieferumfang nicht enthalten

Die nachhaltigen Werkzeuge für naturbewusste Trendsetter



Erntemesser

SELBST ANBAUEN, FRISCH ZUBEREITEN, GESUND ESSEN.

Urban Farmer kombiniert die natürliche Schönheit rustikaler Holzwerkzeuge mit der hochtechnologischen Präzision von Messern, die mit modernsten Materialien und Techniken hergestellt werden. Die Klinge besteht aus Edelstahl mit einem hohen Kohlenstoffgehalt, bleibt mit einem Härtegrad von 58° Rockwell lange scharf und verfügt dank des durchgehenden Erls über eine sehr gute Stabilität.

Der Griff aus nachhaltig angebauter und thermisch behandelter Buche ist extrem widerstandsfähig und Wasser abweisend. Kombiniert mit dem rutschfesten Kropf gibt er einen sicheren Halt. Alle Messer sind gut ausbalancierte, komfortable und effiziente Werkzeuge, die sich ideal für Gemüse und Fleisch eignen oder wie das einzigartige Erntemesser zum Pflücken von Gemüse, Früchten oder Kräutern im eigenen Garten.



WÜSTHOF Urban Farmer
Made in Solingen / Germany / 20



Urban Farmer Erntemesser

Klingen mit Präzisionslaser
ausgeschnitten

Rutschfester, schwarzer Kropf
für sicheres Arbeiten

Handschmeichelnder
Steckgriff aus Thermobuche



Perfekt geeignet zum
Ernten und Gärtnern

Einsatz Indoor
und Outdoor



GRIFF

Der Griff aus geräucherter Buche belohnt den Anwender durch eine handschmeichelnde, natürliche Haptik. Wie alle hochwertigen Messer muss dieses Messer von Hand gereinigt werden.



ERNTEMESSER

Mit der markanten Krümmung an der Spitze eignet sich diese einzigartige Klingensform ideal zum Ernten, Putzen und Schälen von Obst und kleinerem Gemüse.



RUTSCHFESTER KROPF

Das Messer immer fest im Griff – der rutschfeste Kropf besteht aus einem leistungsfähigem Spezialkunststoff. Dadurch bietet es auch bei der Arbeit mit nassen Händen einen absolut sicheren Halt.



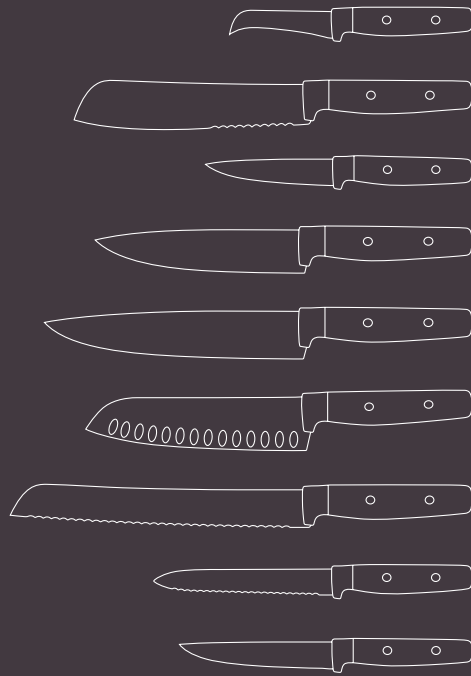
WELLENSCHLIFF

Die Messer mit dem robusten Wellenschliff schneiden jede Tomate in feine Scheiben – das gilt für die meisten Gemüsesorten, weiche Früchte mit fester Haut oder auch Brot, Brötchen und Hartwurst.



MACHETE

Großes Gemüse und ganze Salatköpfe ernten, Pflanzlöcher graben oder Beete pflegen – die wuchtige Machete ist das optimale Werkzeug im Garten und ist mit der Kombination aus Wellenschliff und glatter Wate auch für die Zubereitung von z. B. Kohl oder Kürbis besonders geeignet.





ERNTMESSER

GEWICHT: 63 G / KLINGENLÄNGE: 8 CM / KLINGENBREITE: 2,15 CM / GESAMTLÄNGE: 18,8 CM

3400/08 / 4002293340012



GEMÜSEMESSER

GEWICHT: 69 G / KLINGENLÄNGE: 10 CM / KLINGENBREITE: 2,15 CM / GESAMTLÄNGE: 21 CM

3466/10 / 4002293346625



AUFSCHNITTMESSER

GEWICHT: 74 G / KLINGENLÄNGE: 14 CM / KLINGENBREITE: 2,15 CM / GESAMTLÄNGE: 25 CM / MIT WELLENSCHLIFF

3410/14 / 4002293341019



KOCHMESSER

GEWICHT: 137 G / KLINGENLÄNGE: 16 CM / KLINGENBREITE: 3,55 CM / GESAMTLÄNGE: 28,9 CM

3481/16 / 4002293348155



KOCHMESSER

GEWICHT: 163 G / KLINGENLÄNGE: 20 CM / KLINGENBREITE: 4 CM / GESAMTLÄNGE: 32,9 CM

3481/20 / 4002293348179



BROTMESSER

GEWICHT: 180 G / KLINGENLÄNGE: 23 CM / KLINGENBREITE: 3,1 CM / GESAMTLÄNGE: 35,8 CM / MIT WELLENSCHLIFF

3452/23 / 4002293345284



SANTOKU

GEWICHT: 162 G / KLINGENLÄNGE: 17 CM / KLINGENBREITE: 4,45 CM / GESAMTLÄNGE: 29,8 CM / MIT KULLENSCHLIFF

3483/17 / 4002293348353



MACHETE

GEWICHT: 153 G / KLINGENLÄNGE: 18 CM / KLINGENBREITE: 3,2 CM / GESAMTLÄNGE: 30,8 CM / MIT WELLENSCHLIFF

3499/18 / 4002293349909



STEAKMESSERSATZ

9401 / 4002293940106

INHALT

4 x STEAKMESSER / 12 CM



TOOL BASKET

GEWICHT: 2,67 KG / MATERIAL: BUCHE, EDELSTAHL / B 37,5 CM x H 13,5 CM x T 17,5 CM

7410 / 4002293741000



Messer im Lieferumfang nicht enthalten

Eleganz trifft Balance, trifft Präzision.



Santoku

DESIGN HYBRID MIT DEUTSCHEN UND JAPANISCHEN WURZELN

EPICURE ist ein innovatives Kochwerkzeug und vereint die Effizienz und Leichtigkeit japanischer Messer mit deutscher Qualität und Präzision. So verkörpert es einen neuen Messertypus, der allen Kochstilen gerecht wird und wegweisende Maßstäbe in Form, Funktion sowie Leistung setzt.

Die elegante Geometrie verleiht den EPICURE Messern eine ausgewogene Gewichtsverteilung, sodass jedes Modell angenehm neutral in der Hand liegt. Das organische Design des Griffs bietet dabei Anwendern mit kleinen sowie großen Händen perfekten Halt – für agiles und gelenkschonendes Arbeiten. Gleichzeitig ist der neu gestaltete Kropf Ausgangspunkt für eine etwas breiter gestaltete Klingensform. Das bringt mehr Gewicht auf das Schneidgut und vermittelt optimale Kontrolle für präzise und sichere Schnitte.





Epicure Santoku

Aus einem Stück
Edelstahl geschmiedet

Halbkropfdesign für optimale
Gewichtsbalance

Durchgehender Erl



Schleifwinkel 20° /
finaler Polierabzug per Hand

Griff aus nachhaltigem
Naturfasermaterial



DURCHGEHENDER ERL

Als Verlängerung der Klinge verleiht der Erl dem geschmiedeten Messer eine zuverlässige Stabilität. Zusätzlich sorgt er als Gegengewicht zur Klinge für die ausgewogene Balance.



INNOVATIVES GRIFF-MATERIAL

Ergonomisch geformter Handschmeichler: Der Griff besteht aus natürlichem Papier-Verbundmaterial, fühlt sich angenehm warm wie Holz an und ist so robust und hygienisch wie Kunststoff.



HANDLICHER HALBKROPF

Der Halbkropf erleichtert die führende Griffhaltung. Außerdem sind die Klingen etwas schlanker und gleiten noch leichter durch das Schneidgut. Das Design ermöglicht zudem, dass die Klinge durchgängig nachgeschärft werden kann.



SICHERER VOLLKROPF

Der Vollkropf schützt die Finger zuverlässig im Kochalltag und begeistert jeden Anwender durch eine elegante Linienführung. Die ausgewogene Balance begünstigt agiles Arbeiten.



WELLENSCHLIFF

Mit seinem robusten Wellenschliff schneidet das Aufschnittmesser jede Tomate in feine Scheiben – das gilt für die meisten Gemüsesorten, weiche Früchte mit fester Haut oder auch Brot, Brötchen und Hartwurst.



PRÄZISIONS-DOPPELWELLE

Das Brotmesser mit dem einzigartigen Doppelwellenschliff schneidet harte Krusten genauso problemlos wie weiches Brot oder große Früchte, z. B. Kürbis. Der Unterschied zum herkömmlichen Wellenschliff ist sofort spürbar.



GEMÜSEMESSER

GEWICHT: 90 G / KLINGENLÄNGE: 9 CM / KLINGENBREITE: 2,35 CM / GESAMTLÄNGE: 20,6 CM

3966/09 / 4002293396637



GEMÜSEMESSER

GEWICHT: 94 G / KLINGENLÄNGE: 12 CM / KLINGENBREITE: 2,35 CM / GESAMTLÄNGE: 23,6 CM

3966/12 / 4002293396675



STEAKMESSER

GEWICHT: 98 G / KLINGENLÄNGE: 12 CM / KLINGENBREITE: 2,35 CM / GESAMTLÄNGE: 23,9 CM

3968 / 4002293396835



AUFSCHNITTMESSER

GEWICHT: 98 G / KLINGENLÄNGE: 14 CM / KLINGENBREITE: 2,35 CM / GESAMTLÄNGE: 25,2 CM / MIT WELLENSCHLIFF

3911 / 4002293391120



KOCHMESSER

GEWICHT: 215 G / KLINGENLÄNGE: 16 CM / KLINGENBREITE: 4,7 CM / GESAMTLÄNGE: 29,4 CM

3982/16 / 4002293398235



KOCHMESSER

GEWICHT: 245 G / KLINGENLÄNGE: 20 CM / KLINGENBREITE: 4,7 CM / GESAMTLÄNGE: 33,4 CM

3982/20 / 4002293398259



KOCHMESSER

GEWICHT: 258 G / KLINGENLÄNGE: 24 CM / KLINGENBREITE: 4,7 CM / GESAMTLÄNGE: 36,9 CM

3982/24 / 4002293398273



SCHINKENMESSER

GEWICHT: 217 G / KLINGENLÄNGE: 23 CM / KLINGENBREITE: 4 CM / GESAMTLÄNGE: 36,4 CM

3922/23 / 4002293392257



BROTMESSER

GEWICHT: 232 G / KLINGENLÄNGE: 23 CM / KLINGENBREITE: 4 CM / GESAMTLÄNGE: 36,4 CM / MIT PRÄZISIONS-DOPPELWELLE

3950/23 / 4002293395050



KOCHMESSER

GEWICHT: 198 G / KLINGENLÄNGE: 16 CM / KLINGENBREITE: 4,7 CM / GESAMTLÄNGE: 28,8 CM / HALBKROPF

3981/16 / 4002293398143



KOCHMESSER

GEWICHT: 225 G / KLINGENLÄNGE: 20 CM / KLINGENBREITE: 4,7 CM / GESAMTLÄNGE: 32,8 CM / HALBKROPF

3981/20 / 4002293398167



SANTOKU

GEWICHT: 204 G / KLINGENLÄNGE: 17 CM / KLINGENBREITE: 5,68 CM / GESAMTLÄNGE: 29,7 CM / HALBKROPF / MIT KULLENSCHLIFF

3983 / 4002293398327



MAGNETISCHER SCHWEBEBLOCK

GEWICHT: 4,45 KG / MATERIAL: THERMOBUCHEN, EDELSTAHL / ABMESSUNG HOLZTEIL: B 36 x H 24 x T 4 CM / ABMESSUNG MESSERBLOCK MIT FUSS: B 36,5 x H 28 x T 15,5 CM

7231 / 4002293723105



Messer im Lieferumfang nicht enthalten

Geschmiedeter Luxus. Jedes Messer ein Unikat.



Kochmesser

SCHARFE KLINGE AN EDLEM HOLZ

Mit besonderen Eigenschaften verwöhnen die Messer der IKON Serie die Sinne. Die außergewöhnlichen Griffe aus erlesenem Grenadillholz zeichnen sich durch ihre individuelle Maserung aus und machen jedes Messer zu einem wertvollen Hingucker. Das Massivholz ist wasserabweisend und eignet sich dank seiner hygienischen Eigenschaften besonders für den Einsatz in der Küche.

Gleichzeitig liegen die Griffe mit ihrer natürlichen, angenehm warmen Haptik und ergonomischen Form besonders komfortabel in der Hand. Die einzigartige Geometrie mit Doppelkropf sorgt für eine optimale Balance und garantiert ermüdungsfreies Arbeiten, auch bei längerem Einsatz.

Die Klingen werden aus hoch legiertem Chrom-Molybdän-Vanadium Edelstahl geschmiedet und zeichnen sich durch eine hohe Belastbarkeit sowie lange Verwendungsdauer aus. Der von den erfahrenen Wüsthof Schleifern in Handarbeit ausgeführte Polierabzug sorgt für eine extreme Schärfe – und somit viel Spaß beim Schneiden.





Ikon Kochmesser

Aus einem Stück
Edelstahl geschmiedet

Ausgewogene Balance durch
Doppelkropf-Geometrie

Durchgehender Erl



Schleifwinkel 29° /
finaler Polierabzug per Hand

Griffe aus nachhaltig angebautem
Grenadillholz



DOPPELKROPF-GEOMETRIE

Balance und Ergonomie – die spezielle Geometrie mit Doppelkropf sorgt für eine ausgewogene Handhabung. So liegt das Messer komfortabel in der Hand und garantiert ermüdungsfreies Schneiden.



GRIFF

Die Griffe aus afrikanischem Grenadillholz sind fest vernietet und fugenlos montiert. Die wasserabweisende Holzart ist ausgesprochen hygienisch und stammt aus kontrolliertem Anbau.



HALBKROPF

Durch das schlanke Kropfdesign ist das Gewicht der Messer geringer. Das ermöglicht ein kraftsparendes Arbeiten. Zudem erlaubt das Design die Nutzung und das Nachschärfen der gesamten Klinge.



KULLEN

Durch den Kullenschliff entstehen an den Vertiefungen der Klinge kleine Luftpolster. Das hat den positiven Effekt, dass sich dünnes oder weiches Schneidgut leichter von der Klinge löst.



TOURNIERMESSER

Das handliche Messer mit kurzer, gebogener Schneide eignet sich besonders gut zum Schälen und Putzen von rundem Gemüse und Obst. Durch die präzise Klinge bleiben wertvolle Vitamine erhalten.



PRÄZISIONS-DOPPELWELLE

Das Brotmesser mit dem einzigartigen Doppelwellenschliff schneidet harte Krusten genauso problemlos wie weiches Brot oder große Früchte, z. B. Kürbis. Der Unterschied zum herkömmlichen Wellenschliff ist sofort spürbar.



TOURNIERMESSER

GEWICHT: 69 G / KLINGENLÄNGE: 7 CM / KLINGENBREITE: 2 CM / GESAMTLÄNGE: 17,9 CM

4920 / 4002293492001



GEMÜSEMESSER

GEWICHT: 71 G / KLINGENLÄNGE: 8 CM / KLINGENBREITE: 2 CM / GESAMTLÄNGE: 18,9 CM

4984 / 4002293498409



GEMÜSEMESSER

GEWICHT: 73 G / KLINGENLÄNGE: 9 CM / KLINGENBREITE: 2 CM / GESAMTLÄNGE: 20,5 CM

4986/09 / 4002293498614



GEMÜSEMESSER

GEWICHT: 77 G / KLINGENLÄNGE: 12 CM / KLINGENBREITE: 2 CM / GESAMTLÄNGE: 22 CM

4986/12 / 4002293498638



STEAKMESSER

GEWICHT: 78 G / KLINGENLÄNGE: 12 CM / KLINGENBREITE: 2 CM / GESAMTLÄNGE: 22,2 CM

4988 / 4002293498805



AUFSCHNITTMESSER

GEWICHT: 80 G / KLINGENLÄNGE: 14 CM / KLINGENBREITE: 2 CM / GESAMTLÄNGE: 25 CM / MIT WELLENSCHLIFF

4926 / 4002293492605



AUSBEINMESSER

GEWICHT: 147 G / KLINGENLÄNGE: 14 CM / KLINGENBREITE: 2,8 CM / GESAMTLÄNGE: 27 CM

4958 / 4002293495804



FILIERMESSER

GEWICHT: 119 G / KLINGENLÄNGE: 16 CM / KLINGENBREITE: 2,5 CM / GESAMTLÄNGE: 28,6 CM / FLEXIBEL

4956 / 4002293495613



SCHINKENMESSER

GEWICHT: 126 G / KLINGENLÄNGE: 16 CM / KLINGENBREITE: 2,5 CM / GESAMTLÄNGE: 28,6 CM

4906/16 / 4002293490625



SCHINKENMESSER

GEWICHT: 168 G / KLINGENLÄNGE: 20 CM / KLINGENBREITE: 3,1 CM / GESAMTLÄNGE: 33,4 CM

4906/20 / 4002293490649



BROTMESSER

GEWICHT: 150 G / KLINGENLÄNGE: 20 CM / KLINGENBREITE: 3,1 CM / GESAMTLÄNGE: 32,4 CM / MIT WELLENSCHLIFF

4966/20 / 4002293496610



BROTMESSER

GEWICHT: 196 G / KLINGENLÄNGE: 23 CM / KLINGENBREITE: 3,1 CM / GESAMTLÄNGE: 35,9 CM / MIT WELLENSCHLIFF

4966/23 / 4002293496627



BROTMESSER

GEWICHT: 201 G / KLINGENLÄNGE: 23 CM / KLINGENBREITE: 3,1 CM / GESAMTLÄNGE: 35,6 CM / MIT PRÄZISIONS-DOPPELWELLE

4963/23 / 4002293496351



SANTOKU

GEWICHT: 140 G / KLINGENLÄNGE: 14 CM / KLINGENBREITE: 4,12 CM / GESAMTLÄNGE: 25,6 CM / MIT KULLENSCHLIFF

4972 / 4002293497204



SANTOKU

GEWICHT: 201 G / KLINGENLÄNGE: 17 CM / KLINGENBREITE: 4,57 CM / GESAMTLÄNGE: 30,7 CM / MIT KULLENSCHLIFF

4976 / 4002293497600



KOCHMESSER

GEWICHT: 181 G / KLINGENLÄNGE: 16 CM / KLINGENBREITE: 4 CM / GESAMTLÄNGE: 29 CM

4996/16 / 4002293499628



KOCHMESSER

GEWICHT: 270 G / KLINGENLÄNGE: 20 CM / KLINGENBREITE: 4,7 CM / GESAMTLÄNGE: 34,1 CM

4996/20 / 4002293499642



KOCHMESSER

GEWICHT: 279 G / KLINGENLÄNGE: 23 CM / KLINGENBREITE: 4,7 CM / GESAMTLÄNGE: 36,7 CM

4996/23 / 4002293499659



CHINESISCHES KOCHMESSER

GEWICHT: 350 G / KLINGENLÄNGE: 18 CM / KLINGENBREITE: 7,75 CM / GESAMTLÄNGE: 32,4 CM

4973/18 / 4002293497334



MESSERBLOCK

GEWICHT: 2,91 KG / MATERIAL: THERMOBUCHE / B 15 CM x H 28,7 CM x T 15 CM

7262 / 4002293726205



Messer im Lieferumfang nicht enthalten

Extreme Präzision mit perfekter Ergonomie



Brotmesser

SCHWARZ UND ELEGANT. AGIL UND ROBUST.

Die CLASSIC IKON Serie vereint perfekte Ergonomie, optimale Balance sowie ultimativ scharfe Klingen mit einem zeitlosen Design. Die Klingen werden vor dem Schleifen mit dem von WÜSTHOF entwickelten PETec Verfahren per Laser vermessen und erhalten so den optimalen Schneidwinkel für die höchstmögliche Ausgangsschärfe.

Aufgrund der speziellen Kropfform sind die Messer angenehm ausbalanciert und liegen mit den ergonomisch geformten Griffen bequem in der Hand. Die Griffschalen aus Spezialkunststoff sind dauerhaft vernietet und sorgen für einwandfreie Hygiene und einfache Pflege. So empfehlen sie sich bei Hobby- und Profiköchen für den täglichen, ermüdungsfreien Kocheinsatz.

Übrigens: Classic IKON ist das offizielle Werkzeug der deutschen Nationalmannschaft der Köche.





Classic Ikon Brotmesser

Aus einem Stück
Edelstahl geschmiedet

Halbkropf für
optimales Handling

Doppelkropf mit hoch-
wertiger Logolaserung



Präzisions-Doppelwelle /
länger scharf, weniger
Kraftaufwand

Dreifach vernietet

Durchgehender Erl



DOPPELKROPF-GEOMETRIE

Balance und Ergonomie – die spezielle Geometrie mit Doppelkropf sorgt für eine ausgewogene Handhabung. So liegt das Messer komfortabel in der Hand und garantiert ermüdungsfreies



PRÄZISIONS-DOPPELWELLE

Das Brotmesser mit dem einzigartigen Doppelwellenschliff schneidet harte Krusten genauso problemlos wie weiches Brot oder große Früchte, z. B. Kürbis. Der Unterschied zum herkömmlichen Wellenschliff ist sofort spürbar.



HALBKROPF

Durch das schlanke Kropfdesign ist das Gewicht der Messer geringer. Das ermöglicht ein kraftsparendes Arbeiten. Zudem erlaubt das Design die Nutzung und das Nachschärfen der gesamten Klinge.



TOURNIERMESSER

Das handliche Messer mit kurzer, gebogener Schneide eignet sich besonders gut zum Schälen und Putzen von rundem Gemüse und Obst. Durch die präzise Klinge bleiben wertvolle Vitamine erhalten.



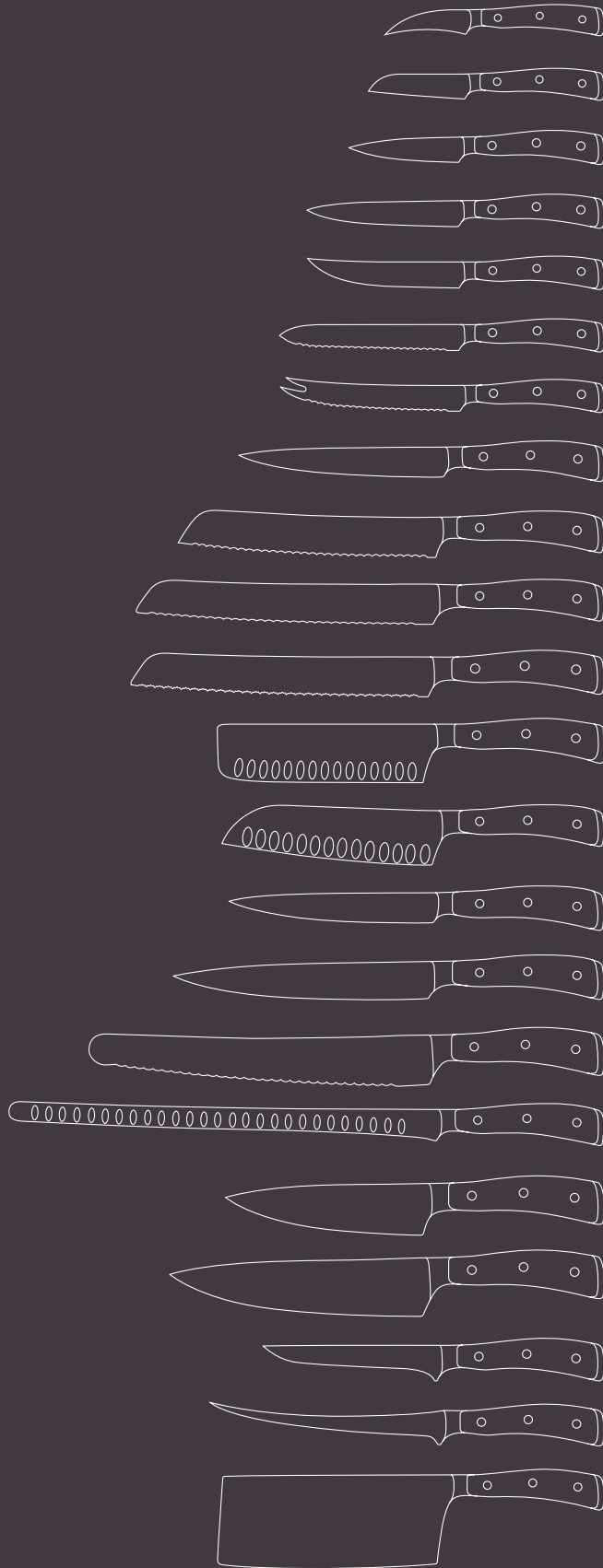
FEINSCHNITTWELLE

Die nach außen geformte Welle ergibt einen sauberen Schnitt und eignet sich für große Früchte, Gemüse oder Braten. Mit der breiten, langen Klinge ist es auch bestens als Brot- und Tortenmesser geeignet.



NAKIRI

Dieses neue Messer mit asiatisch gestalteter Klinge ist durch den Schneidwinkel von 20° extrem scharf. Die Kullen sorgen dafür, dass sich dünnes oder weiches Schneidgut leichter von der Klinge löst.





TOURNIERMESSER

GEWICHT: 65 G / KLINGENLÄNGE: 7 CM / KLINGENBREITE: 2 CM / GESAMTLÄNGE: 17,9 CM

4020 / 4002293402000



GEMÜSEMESSER

GEWICHT: 76 G / KLINGENLÄNGE: 8 CM / KLINGENBREITE: 2 CM / GESAMTLÄNGE: 18,9 CM

4006 / 4002293400600



GEMÜSEMESSER

GEWICHT: 76 G / KLINGENLÄNGE: 9 CM / KLINGENBREITE: 2 CM / GESAMTLÄNGE: 20,5 CM

4086/09 / 4002293408613



GEMÜSEMESSER

GEWICHT: 78 G / KLINGENLÄNGE: 12 CM / KLINGENBREITE: 2 CM / GESAMTLÄNGE: 22,9 CM

4086/12 / 4002293408637



STEAKMESSER

GEWICHT: 78 G / KLINGENLÄNGE: 12 CM / KLINGENBREITE: 2 CM / GESAMTLÄNGE: 22,9 CM

4096 / 4002293409603



AUFSCHNITTMESSER

GEWICHT: 87 G / KLINGENLÄNGE: 14 CM / KLINGENBREITE: 2 CM / GESAMTLÄNGE: 25 CM / MIT WELLENSCHLIFF

4126 / 4002293412603



TOMATENMESSER

GEWICHT: 78 G / KLINGENLÄNGE: 14 CM / KLINGENBREITE: 2 CM / GESAMTLÄNGE: 25 CM / MIT WELLENSCHLIFF

4136 / 4002293413600



AUSBEINMESSER

GEWICHT: 164 G / KLINGENLÄNGE: 14 CM / KLINGENBREITE: 2,8 CM / GESAMTLÄNGE: 27 CM

4616 / 4002293461601



FILIERMESSER

GEWICHT: 126 G / KLINGENLÄNGE: 16 CM / KLINGENBREITE: 2,5 CM / GESAMTLÄNGE: 28,6 CM / FLEXIBEL

4556 / 4002293455617



FILIERMESSER

GEWICHT: 157 G / KLINGENLÄNGE: 18 CM / KLINGENBREITE: 2,33 CM / GESAMTLÄNGE: 31,3 CM

4626 / 4002293462608



BROTMESSER

GEWICHT: 154 G / KLINGENLÄNGE: 20 CM / KLINGENBREITE: 3,1 CM / GESAMTLÄNGE: 32,4 CM / MIT WELLENSCHLIFF

4166/20 / 4002293416618



BROTMESSER

GEWICHT: 204 G / KLINGENLÄNGE: 23 CM / KLINGENBREITE: 3,1 CM / GESAMTLÄNGE: 36 CM / MIT WELLENSCHLIFF

4166/23 / 4002293416625



BROTMESSER

GEWICHT: 201 G / KLINGENLÄNGE: 23 CM / KLINGENBREITE: 3,1 CM / GESAMTLÄNGE: 36 CM / MIT PRÄZISIONS-DOPPELWELLE

4163/23 / 4002293416359



SUPER SLICER

GEWICHT: 266 G / KLINGENLÄNGE: 26 CM / KLINGENBREITE: 4,24 CM / GESAMTLÄNGE: 39,6 CM / MIT FEINSCHNITTWELLE

4516 / 4002293451602



LACHSMESSER

GEWICHT: 143 G / KLINGENLÄNGE: 32 CM / KLINGENBREITE: 2,33 CM / GESAMTLÄNGE: 44,2 CM / FLEXIBEL / MIT KULLENSCHLIFF

4546 / 4002293454603



KOCHMESSER

GEWICHT: 183 G / KLINGENLÄNGE: 16 CM / KLINGENBREITE: 4 CM / GESAMTLÄNGE: 29 CM

4596/16 / 4002293459622



KOCHMESSER

GEWICHT: 189 G / KLINGENLÄNGE: 18 CM / KLINGENBREITE: 4 CM / GESAMTLÄNGE: 30,5 CM

4596/18 / 4002293459639



KOCHMESSER

GEWICHT: 271 G / KLINGENLÄNGE: 20 CM / KLINGENBREITE: 4,7 CM / GESAMTLÄNGE: 34,1 CM

4596/20 / 4002293459646



KOCHMESSER

GEWICHT: 290 G / KLINGENLÄNGE: 23 CM / KLINGENBREITE: 4,7 CM / GESAMTLÄNGE: 36,7 CM

4596/23 / 4002293459653



KOCHMESSER

GEWICHT: 302 G / KLINGENLÄNGE: 26 CM / KLINGENBREITE: 4,7 CM / GESAMTLÄNGE: 39,4 CM

4596/26 / 4002293459660



SCHINKENMESSER

GEWICHT: 131 G / KLINGENLÄNGE: 16 CM / KLINGENBREITE: 2,5 CM / GESAMTLÄNGE: 28,6 CM

4506/16 / 4002293450629



SCHINKENMESSER

GEWICHT: 180 G / KLINGENLÄNGE: 20 CM / KLINGENBREITE: 3,1 CM / GESAMTLÄNGE: 32,7 CM

4506/20 / 4002293450643



SCHINKENMESSER

GEWICHT: 182 G / KLINGENLÄNGE: 23 CM / KLINGENBREITE: 3,1 CM / GESAMTLÄNGE: 35,7 CM

4506/23 / 4002293450650



SANTOKU

GEWICHT: 149 G / KLINGENLÄNGE: 14 CM / KLINGENBREITE: 4,1 CM / GESAMTLÄNGE: 25,6 CM / MIT KULLENSCHLIFF

4172 / 4002293417202



SANTOKU

GEWICHT: 203 G / KLINGENLÄNGE: 17 CM / KLINGENBREITE: 4,6 CM / GESAMTLÄNGE: 30,7 CM / MIT KULLENSCHLIFF

4176 / 4002293417608



NAKIRI

GEWICHT: 204 G / KLINGENLÄNGE: 17 CM / KLINGENBREITE: 4,69 CM / GESAMTLÄNGE: 29,7 CM / MIT KULLENSCHLIFF

4187/17 / 4002293418742



CHINESISCHES KOCHMESSER

GEWICHT: 350 G / KLINGENLÄNGE: 18 CM / KLINGENBREITE: 7,75 CM / GESAMTLÄNGE: 32,4 CM

4673/18 / 4002293467337



MESSERBLOCK

GEWICHT: 2,8 KG / MATERIAL: ESCHEN, SCHWARZ / B 28,4 CM x H 24,3 CM x T 14,6 CM

7253 / 4002293725307



Messer im Lieferumfang nicht enthalten

Die helle Alternative für moderne Küchen



Tournermesser

ELEGANTES DESIGN. HÖCHSTE FUNKTIONALITÄT.

Mit ihren cremeweißen Griffen sind die Messer der CLASSIC IKON Serie nicht nur eine Besonderheit im Messermarkt, sondern auch ein echter Blickfang in jeder Küche. Die Griffschalen aus Spezialkunststoff sind wie beim schwarzen CLASSIC IKON fest vernietet, fugenlos montiert und damit ausgesprochen hygienisch.

Durch die innovative Kropfgeometrie sowie das ergonomische, kantenlose Design der Griffe liegt das Messer perfekt ausbalanciert in der Hand und ermöglicht ein absolut ermüdungsfreies Arbeiten. Die Klingen sind extrem scharf und bleiben es auch sehr lange. Schneiden, Hacken und Wiegen wird durch die spezielle Verarbeitung zum genussvollen Vergnügen.





Classic Ikon Tourniermesser

Auch als Schälmesser bekannt.

Aus einem Stück
Edelstahl geschmiedet

Halbkopf für
optimales Handling

Doppelkropf mit hoch-
wertiger Logolaserung



Schleifwinkel 30° /
finaler Polierabzug per Hand

Griffschalen aus
Spezialkunststoff

Durchgehender Erl



DOPPELKROPF-GEOMETRIE

Balance und Ergonomie – die spezielle Geometrie mit Doppelkropf sorgt für eine ausgewogene Handhabung. So liegt das Messer komfortabel in der Hand und garantiert ermüdungsfreies



TOURNIERMESSER

Das handliche Messer mit kurzer, gebogener Schneide eignet sich besonders gut zum Schälen und Putzen von rundem Gemüse und Obst. Durch die präzise Klinge bleiben wertvolle Vitamine erhalten.



HALBKROPF

Durch das schlanke Kropfdesign ist das Gewicht der Messer geringer. Das ermöglicht ein kraftsparendes Arbeiten. Zudem erlaubt das Design die Nutzung und das Nachschärfen der gesamten Klinge.



KULLEN

Durch den Kullenschliff entstehen an den Vertiefungen der Klinge kleine Luftpolster. Das hat den positiven Effekt, dass sich dünnes oder weiches Schneidgut leichter von der Klinge löst.



GRIFFENDE MIT LOGO

Der ergonomische Griff sorgt nicht nur für perfekten Halt. Er ist zudem mit einem elegant gelaserten Logo verziert.



PRÄZISIONS-DOPPELWELLE

Das Brotmesser mit dem einzigartigen Doppelwellenschliff schneidet harte Krusten genauso problemlos wie weiches Brot oder große Früchte, z. B. Kürbis. Der Unterschied zum herkömmlichen Wellenschliff ist sofort spürbar.



TOURNIERMESSER

GEWICHT: 65 G / KLINGENLÄNGE: 7 CM / KLINGENBREITE: 2 CM / GESAMTLÄNGE: 17,9 CM

4020-0 / 4002293202006



GEMÜSEMESSER

GEWICHT: 76 G / KLINGENLÄNGE: 8 CM / KLINGENBREITE: 2 CM / GESAMTLÄNGE: 18,9 CM

4006-0 / 4002293200606



GEMÜSEMESSER

GEWICHT: 76 G / KLINGENLÄNGE: 9 CM / KLINGENBREITE: 2 CM / GESAMTLÄNGE: 20,5 CM

4086-0/09 / 4002293208619



GEMÜSEMESSER

GEWICHT: 81 G / KLINGENLÄNGE: 12 CM / KLINGENBREITE: 2 CM / GESAMTLÄNGE: 22,9 CM

4086-0/12 / 4002293208626



STEAKMESSER

GEWICHT: 78 G / KLINGENLÄNGE: 12 CM / KLINGENBREITE: 2 CM / GESAMTLÄNGE: 22,9 CM

4096-0 / 4002293209609



AUFSCHNITTMESSER

GEWICHT: 87 G / KLINGENLÄNGE: 14 CM / KLINGENBREITE: 2 CM / GESAMTLÄNGE: 25 CM / MIT WELLENSCHLIFF

4126-0 / 4002293212609



AUSBEINMESSER

GEWICHT: 156 G / KLINGENLÄNGE: 14 CM / KLINGENBREITE: 2,8 CM / GESAMTLÄNGE: 27 CM

4616-0 / 4002293261607



FILIERMESSER

GEWICHT: 123 G / KLINGENLÄNGE: 16 CM / KLINGENBREITE: 2,5 CM / GESAMTLÄNGE: 28,6 CM / FLEXIBEL

4556-0 / 4002293255606



SCHINKENMESSER

GEWICHT: 133 G / KLINGENLÄNGE: 16 CM / KLINGENBREITE: 2,5 CM / GESAMTLÄNGE: 28,6 CM

4506-0/16 / 4002293250625



SCHINKENMESSER

GEWICHT: 178 G / KLINGENLÄNGE: 20 CM / KLINGENBREITE: 3,1 CM / GESAMTLÄNGE: 33,4 CM

4506-0/20 / 4002293250649



BROTMESSER

GEWICHT: 154 G / KLINGENLÄNGE: 20 CM / KLINGENBREITE: 3,1 CM / GESAMTLÄNGE: 32,1 CM / MIT WELLENSCHLIFF

4166-0/20 / 4002293216645



BROTMESSER

GEWICHT: 204 G / KLINGENLÄNGE: 23 CM / KLINGENBREITE: 3,1 CM / GESAMTLÄNGE: 36 CM / MIT WELLENSCHLIFF

4166-0/23 / 4002293246659



BROTMESSER

GEWICHT: 201 G / KLINGENLÄNGE: 23 CM / KLINGENBREITE: 3,1 CM / GESAMTLÄNGE: 36 CM / MIT PRÄZISIONS-DOPPELWELLE

4163-0/23 / 4002293216355



SANTOKU

GEWICHT: 149 G / KLINGENLÄNGE: 14 CM / KLINGENBREITE: 4,1 CM / GESAMTLÄNGE: 25,6 CM / MIT KULLENSCHLIFF

4172-0 / 4002293217208



SANTOKU

GEWICHT: 203 G / KLINGENLÄNGE: 17 CM / KLINGENBREITE: 4,6 CM / GESAMTLÄNGE: 30,7 CM / MIT KULLENSCHLIFF

4176-0 / 4002293217604



KOCHMESSER

GEWICHT: 182 G / KLINGENLÄNGE: 16 CM / KLINGENBREITE: 4 CM / GESAMTLÄNGE: 29 CM

4596-0/16 / 4002293259628



KOCHMESSER

GEWICHT: 273 G / KLINGENLÄNGE: 20 CM / KLINGENBREITE: 4,7 CM / GESAMTLÄNGE: 34,1 CM

4596-0/20 / 4002293259642



KOCHMESSER

GEWICHT: 292 G / KLINGENLÄNGE: 23 CM / KLINGENBREITE: 4,7 CM / GESAMTLÄNGE: 36,7 CM

4596-0/23 / 4002293259659



CHINESISCHES KOCHMESSER

GEWICHT: 350 G / KLINGENLÄNGE: 18 CM / KLINGENBREITE: 7,75 CM / GESAMTLÄNGE: 32,4 CM

4673-0/18 / 4002293267333



MESSERBLOCK

GEWICHT: 2,8 KG / MATERIAL: ESCHEN, CRÈME / B 28,4 CM x H 24,3 CM x T 14,6 CM

7254 / 4002293725406



Messer im Lieferumfang nicht enthalten

Die Nummer Eins bei geschmiedeten Kochmessern



Kochmesser

GRÖSSTE AUSWAHL. PERFEKTE QUALITÄT.

Mit einer Klingenauswahl von 7 bis 36 cm Länge und einer Sortimentsgröße von ca. 70 Klingensorten bietet CLASSIC die weltweit größte Modellvielfalt. Die Serie überzeugt mit einer klaren Formensprache sowie einer unkomplizierten Handhabung und bietet so für jeden Hobby- oder Profikoch das richtige Werkzeug.

Dabei steht Qualität an erster Stelle. Mit 55 ausgereiften Arbeitsschritten und über 20 kompromisslosen Qualitätskontrollen ist jedes CLASSIC Messer perfekt verarbeitet. Die Klinsen werden aus einem Stück hoch legiertem Chrom-Molybdän-Vanadium Stahl geschmiedet und sind dank des lasergestützten Schärfverfahrens PEtec besonders scharf, robust und langlebig.





Classic Kochmesser

Aus einem Stück
Edelstahl geschmiedet

Sicheres Arbeiten
dank Vollkropf

Dreifach vernietet



Schleifwinkel 29° /
finaler Polierabzug per Hand

Durchgehender Erl

Handschutz



HANDSCHUTZ

Der Messergriff liegt gut in der Hand und ist am Ende leicht nach unten gebogen, um ein Abrutschen zu verhindern. Die robusten Griffschalen sind mit Edelstahlnieten vernietet und fugenlos verarbeitet.



VOLLKROPF

Der Vollkropf schützt die Finger zuverlässig im Kochalltag und erleichtert durch die ausgewogene Balance agiles und präzises Arbeiten.



DURCHGEHENDER ERL

Als Verlängerung der Klinge verleiht der Erl dem Messer eine zuverlässige Stabilität. Zusätzlich sorgt er als Gegengewicht zur Klinge für eine ausgewogene Balance.



KULLEN

Durch den Kullenschliff entstehen an den Vertiefungen der Klinge kleine Luftpolster. Das hat den positiven Effekt, dass sich dünnes oder weiches Schneidgut leichter von der Klinge löst.



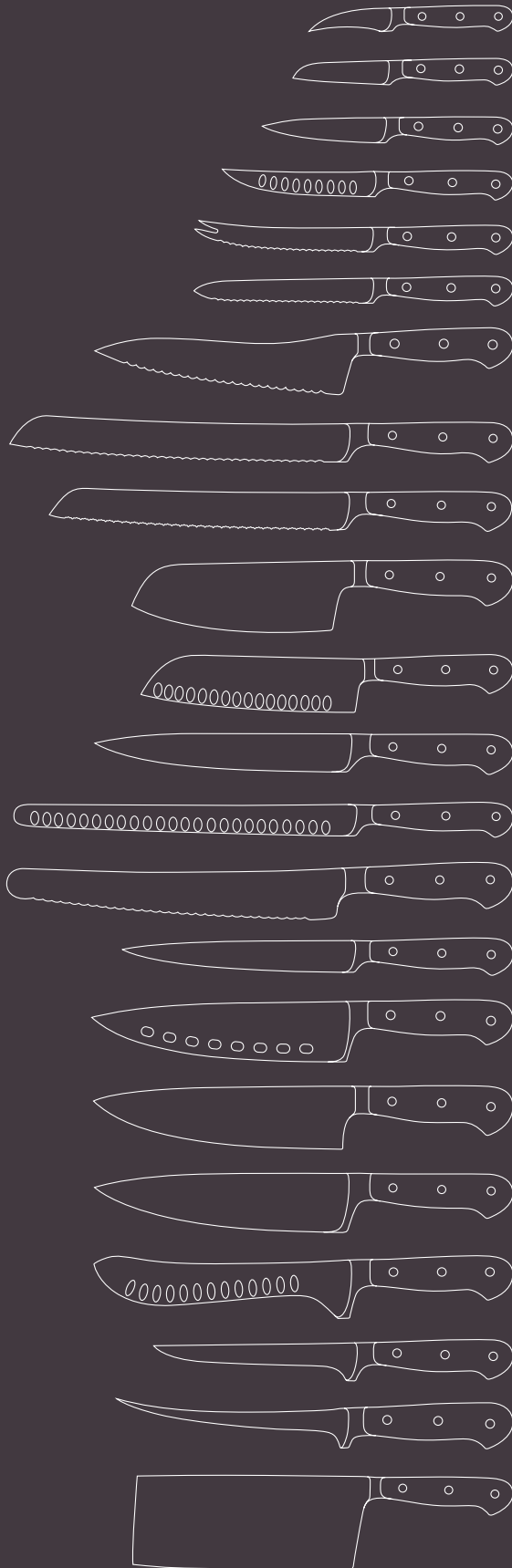
PRÄZISIONS-DOPPELWELLE

Das Brotmesser mit dem einzigartigen Doppelwellenschliff schneidet harte Krusten genauso problemlos wie weiches Brot oder große Früchte, z. B. Kürbis. Der Unterschied zum herkömmlichen Wellenschliff ist sofort spürbar.



BUTCHER KNIFE

Das markante, neue Messer ist perfekt für das Portionieren von Fleisch geeignet und schneidet auch mühelos große Früchte und Gemüse. Das spezielle Design macht es zu einem außergewöhnlichen Stück Schmiedekunst.





TOURNIERMESSER

GEWICHT: 59 G / KLINGENLÄNGE: 7 CM / KLINGENBREITE: 2 CM / GESAMTLÄNGE: 17,1 CM

4062 / 4002293406206



GEMÜSEMESSER

GEWICHT: 58 G / KLINGENLÄNGE: 7 CM / KLINGENBREITE: 2 CM / GESAMTLÄNGE: 17,1 CM

4002 / 4002293400204



GEMÜSEMESSER

GEWICHT: 61 G / KLINGENLÄNGE: 8 CM / KLINGENBREITE: 2 CM / GESAMTLÄNGE: 18,1 CM

4000 / 4002293400006



GEMÜSEMESSER

GEWICHT: 71 G / KLINGENLÄNGE: 9 CM / KLINGENBREITE: 2 CM / GESAMTLÄNGE: 19,1 CM

4066/09 / 4002293406619



GEMÜSEMESSER

GEWICHT: 73 G / KLINGENLÄNGE: 10 CM / KLINGENBREITE: 2 CM / GESAMTLÄNGE: 20,1 CM

4066/10 / 4002293406626



GEMÜSEMESSER

GEWICHT: 71 G / KLINGENLÄNGE: 12 CM / KLINGENBREITE: 2 CM / GESAMTLÄNGE: 22,9 CM

4066/12 / 4002293406633



STEAKMESSER

GEWICHT: 84 G / KLINGENLÄNGE: 12 CM / KLINGENBREITE: 2 CM / GESAMTLÄNGE: 22,9 CM

4068 / 4002293406800



AUFSCHNITTMESSER

GEWICHT: 80 G / KLINGENLÄNGE: 14 CM / KLINGENBREITE: 2 CM / GESAMTLÄNGE: 24,9 CM / MIT WELLENSCHLIFF

4110 / 4002293411002



TOMATENMESSER

GEWICHT: 76 G / KLINGENLÄNGE: 14 CM / KLINGENBREITE: 2 CM / GESAMTLÄNGE: 24,9 CM / MIT WELLENSCHLIFF

4109 / 4002293410906



BROTMESSER

GEWICHT: 132 G / KLINGENLÄNGE: 20 CM / KLINGENBREITE: 2,5 CM / GESAMTLÄNGE: 32,1 CM / MIT WELLENSCHLIFF

4149 / 4002293414904



BROTMESSER

GEWICHT: 190 G / KLINGENLÄNGE: 23 CM / KLINGENBREITE: 3,1 CM / GESAMTLÄNGE: 35,7 CM / MIT WELLENSCHLIFF

4150 / 4002293415000



BROTMESSER

GEWICHT: 197 G / KLINGENLÄNGE: 26 CM / KLINGENBREITE: 3,1 CM / GESAMTLÄNGE: 38,7 CM / MIT WELLENSCHLIFF

4151 / 4002293415109



BROTMESSER

GEWICHT: 185 G / KLINGENLÄNGE: 23 CM / KLINGENBREITE: 3,1 CM / GESAMTLÄNGE: 35,7 CM / MIT PRÄZISIONS-DOPPELWELLE

4152/23 / 4002293415208



BROTMESSER

GEWICHT: 176 G / KLINGENLÄNGE: 20 CM / KLINGENBREITE: 4,85 CM / GESAMTLÄNGE: 33 CM / MIT FEINSCHNITTWELLE

4128 / 4002293412801



KOCHMESSER

GEWICHT: 119 G / KLINGENLÄNGE: 12 CM / KLINGENBREITE: 3,6 CM / GESAMTLÄNGE: 23 CM

4582/12 / 4002293458205



KOCHMESSER

GEWICHT: 129 G / KLINGENLÄNGE: 14 CM / KLINGENBREITE: 3,6 CM / GESAMTLÄNGE: 26,2 CM

4582/14 / 4002293458212



KOCHMESSER

GEWICHT: 174 G / KLINGENLÄNGE: 16 CM / KLINGENBREITE: 4 CM / GESAMTLÄNGE: 28,5 CM

4582/16 / 4002293458229



KOCHMESSER

GEWICHT: 189 G / KLINGENLÄNGE: 18 CM / KLINGENBREITE: 4 CM / GESAMTLÄNGE: 30,5 CM

4582/18 / 4002293458236



KOCHMESSER

GEWICHT: 268 G / KLINGENLÄNGE: 20 CM / KLINGENBREITE: 4,7 CM / GESAMTLÄNGE: 33,7 CM

4582/20 / 4002293458243



KOCHMESSER

GEWICHT: 282 G / KLINGENLÄNGE: 23 CM / KLINGENBREITE: 4,7 CM / GESAMTLÄNGE: 36,6 CM

4582/23 / 4002293458250



KOCHMESSER

GEWICHT: 290 G / KLINGENLÄNGE: 26 CM / KLINGENBREITE: 4,7 CM / GESAMTLÄNGE: 39,5 CM

4582/26 / 4002293458267



KOCHMESSER

GEWICHT: 282 G / KLINGENLÄNGE: 20 CM / KLINGENBREITE: 5,6 CM / GESAMTLÄNGE: 33,1 CM / EXTRA BREIT

4584/20 / 4002293458410



KOCHMESSER

GEWICHT: 313 G / KLINGENLÄNGE: 26 CM / KLINGENBREITE: 5,6 CM / GESAMTLÄNGE: 39,2 CM / EXTRA BREIT

4584/26 / 4002293458427



KOCHMESSER

GEWICHT: 264 G / KLINGENLÄNGE: 20 CM / KLINGENBREITE: 4,7 CM / GESAMTLÄNGE: 33,6 CM / MIT KULLENSCHLIFF

4572/20 / 4002293457246



AUSBEINMESSER

GEWICHT: 99 G / KLINGENLÄNGE: 10 CM / KLINGENBREITE: 2,5 CM / GESAMTLÄNGE: 22,2 CM

4601 / 4002293460109



AUSBEINMESSER

GEWICHT: 141 G / KLINGENLÄNGE: 14 CM / KLINGENBREITE: 3,1 CM / GESAMTLÄNGE: 26,9 CM

4602 / 4002293460208



AUSBEINMESSER

GEWICHT: 145 G / KLINGENLÄNGE: 16 CM / KLINGENBREITE: 3,1 CM / GESAMTLÄNGE: 28,9 CM / FLEXIBEL

4603 / 4002293460307



BBQ- UND ZUBEREITUNGSMESSER

GEWICHT: 124 G / KLINGENLÄNGE: 16 CM / KLINGENBREITE: 3 CM / GESAMTLÄNGE: 28 CM

4610/16 / 4002293461014



FISCHFILIERMESSER

GEWICHT: 74 G / KLINGENLÄNGE: 16 CM / KLINGENBREITE: 2 CM / GESAMTLÄNGE: 26,9 CM / FLEXIBEL

4518/16 / 4002293451817



FISCHFILIERMESSER

GEWICHT: 81 G / KLINGENLÄNGE: 20 CM / KLINGENBREITE: 2 CM / GESAMTLÄNGE: 30,9 CM / FLEXIBEL

4518/20 / 4002293451824



FILIERMESSER

GEWICHT: 105 G / KLINGENLÄNGE: 16 CM / KLINGENBREITE: 2,5 CM / GESAMTLÄNGE: 28,2 CM / FLEXIBEL

4550/16 / 4002293455013



FILIERMESSER

GEWICHT: 110 G / KLINGENLÄNGE: 18 CM / KLINGENBREITE: 2,5 CM / GESAMTLÄNGE: 30,1 CM / FLEXIBEL

4550/18 / 4002293455020



FILIERMESSER

GEWICHT: 141 G / KLINGENLÄNGE: 18 CM / KLINGENBREITE: 3,1 CM / GESAMTLÄNGE: 30,7 CM

4622 / 4002293462202



SCHINKENMESSER

GEWICHT: 111 G / KLINGENLÄNGE: 14 CM / KLINGENBREITE: 2,5 CM / GESAMTLÄNGE: 26,1 CM

4522/14 / 4002293452210



SCHINKENMESSER

GEWICHT: 115 G / KLINGENLÄNGE: 16 CM / KLINGENBREITE: 2,5 CM / GESAMTLÄNGE: 28,3 CM

4522/16 / 4002293452227



SCHINKENMESSER

GEWICHT: 120 G / KLINGENLÄNGE: 18 CM / KLINGENBREITE: 2,5 CM / GESAMTLÄNGE: 30,1 CM

4522/18 / 4002293452234



SCHINKENMESSER

GEWICHT: 166 G / KLINGENLÄNGE: 20 CM / KLINGENBREITE: 3,1 CM / GESAMTLÄNGE: 32,9 CM

4522/20 / 4002293452241



SCHINKENMESSER

GEWICHT: 173 G / KLINGENLÄNGE: 23 CM / KLINGENBREITE: 3,1 CM / GESAMTLÄNGE: 35,9 CM

4522/23 / 4002293452258



SCHINKENMESSER

GEWICHT: 183 G / KLINGENLÄNGE: 26 CM / KLINGENBREITE: 3,1 CM / GESAMTLÄNGE: 38,7 CM

4522/26 / 4002293452265



SCHINKENMESSER

GEWICHT: 163 G / KLINGENLÄNGE: 20 CM / KLINGENBREITE: 3,1 CM / GESAMTLÄNGE: 32,5 CM / MIT KULLENSCHLIFF

4524/20 / 4002293452418



SCHINKENMESSER

GEWICHT: 171 G / KLINGENLÄNGE: 23 CM / KLINGENBREITE: 3,1 CM / GESAMTLÄNGE: 35,6 CM / MIT KULLENSCHLIFF

4524/23 / 4002293452425



SCHINKENMESSER

GEWICHT: 181 G / KLINGENLÄNGE: 23 CM / KLINGENBREITE: 3,1 CM / GESAMTLÄNGE: 35,6 CM / MIT WELLENSCHLIFF

4523/23 / 4002293452326



SCHINKENMESSER

GEWICHT: 131 G / KLINGENLÄNGE: 26 CM / KLINGENBREITE: 2,5 CM / GESAMTLÄNGE: 38,1 CM

4530 / 4002293453002



SCHINKENMESSER

GEWICHT: 126 G / KLINGENLÄNGE: 26 CM / KLINGENBREITE: 2,5 CM / GESAMTLÄNGE: 38,1 CM / MIT KULLENSCHLIFF

4531 / 4002293453101



SUPER SLICER

GEWICHT: 218 G / KLINGENLÄNGE: 26 CM / KLINGENBREITE: 4,15 CM / GESAMTLÄNGE: 38,4 CM / MIT FEINSCHNITTWELLE

4532 / 4002293453200



KONDITORMESSER

GEWICHT: 195 G / KLINGENLÄNGE: 26 CM / KLINGENBREITE: 3,1 CM / GESAMTLÄNGE: 40,4 CM / MIT WELLENSCHLIFF

4514 / 4002293451404



KÄSEMESSER

GEWICHT: 124 G / KLINGENLÄNGE: 14 CM / KLINGENBREITE: 3,41 CM / GESAMTLÄNGE: 24,7 CM

3103 / 4002293310305



KÄSEMESSER

GEWICHT: 119 G / KLINGENLÄNGE: 14 CM / KLINGENBREITE: 2,55 CM / GESAMTLÄNGE: 25,9 CM / GELOCHT

3102 / 4002293310206



KÜCHENMESSER

GEWICHT: 119 G / KLINGENLÄNGE: 16 CM / KLINGENBREITE: 2,5 CM / GESAMTLÄNGE: 28,3 CM

4138/16 / 4002293413815



KÜCHENMESSER

GEWICHT: 117 G / KLINGENLÄNGE: 16 CM / KLINGENBREITE: 2,5 CM / GESAMTLÄNGE: 28,3 CM / MIT KULLENSCHLIFF

4139/16 / 4002293413914



LACHSMESSER

GEWICHT: 127 G
KLINGENLÄNGE: 32 CM
KLINGENBREITE: 2,5 CM
GESAMTLÄNGE: 44 CM
FLEXIBEL

4542 / 4002293454207



LACHSMESSER

GEWICHT: 123 G
KLINGENLÄNGE: 32 CM
KLINGENBREITE: 2,5 CM
GESAMTLÄNGE: 44 CM
FLEXIBEL / MIT KULLENSCHLIFF

4543 / 4002293454306



KOCHMESSER

GEWICHT: 408 G
KLINGENLÄNGE: 32 CM
KLINGENBREITE: 5,6 CM
GESAMTLÄNGE: 45,2 CM

4582/32 / 4002293458274



KOCHMESSER

GEWICHT: 756 G
KLINGENLÄNGE: 36 CM
KLINGENBREITE: 7,1 CM
GESAMTLÄNGE: 50,3 CM
EXTRA SCHWER

4586/36 / 4002293458625



GEMÜSEMESSER

GEWICHT: 62 G / KLINGENLÄNGE: 9 CM / KLINGENBREITE: 2 CM / GESAMTLÄNGE: 18,8 CM / HALBKROPF

4065/09 / 4002293406510



KOCHMESSER

GEWICHT: 139 G / KLINGENLÄNGE: 16 CM / KLINGENBREITE: 4 CM / GESAMTLÄNGE: 28 CM / HALBKROPF

4581/16 / 4002293458120



KOCHMESSER

GEWICHT: 215 G / KLINGENLÄNGE: 20 CM / KLINGENBREITE: 4,7 CM / GESAMTLÄNGE: 33,1 CM / HALBKROPF

4581/20 / 4002293458144



KOCHMESSER

GEWICHT: 225 G / KLINGENLÄNGE: 23 CM / KLINGENBREITE: 4,7 CM / GESAMTLÄNGE: 36,1 CM / HALBKROPF

4581/23 / 4002293458151



CHAI DAO

GEWICHT: 219 G / KLINGENLÄNGE: 17 CM / KLINGENBREITE: 5,58 CM / GESAMTLÄNGE: 29,4 CM / HALBKROPF

4177 / 4002293417707



CHAI DAO

GEWICHT: 217 G / KLINGENLÄNGE: 17 CM / KLINGENBREITE: 5,58 CM / GESAMTLÄNGE: 29,4 CM / HALBKROPF / MIT KULLENSCHLIFF

8888 / 4002293888804



NAKIRI

GEWICHT: 178 G / KLINGENLÄNGE: 17 CM / KLINGENBREITE: 4,72 CM / GESAMTLÄNGE: 29 CM / HALBKROPF / MIT KULLENSCHLIFF

4193 / 4002293419305



SANTOKU

GEWICHT: 121 G / KLINGENLÄNGE: 14 CM / KLINGENBREITE: 4,1 CM / GESAMTLÄNGE: 25,5 CM / HALBKROPF / MIT KULLENSCHLIFF

4182 / 4002293418209



SANTOKU

GEWICHT: 176 G / KLINGENLÄNGE: 17 CM / KLINGENBREITE: 4,59 CM / GESAMTLÄNGE: 30,3 CM / HALBKROPF / MIT KULLENSCHLIFF

4183 / 4002293418308



SANTOKU

GEWICHT: 178 G / KLINGENLÄNGE: 17 CM / KLINGENBREITE: 4,59 CM / GESAMTLÄNGE: 30,3 CM / HALBKROPF

4181 / 4002293418100



CHINESISCHES KOCHMESSER

GEWICHT: 322 G / KLINGENLÄNGE: 18 CM / KLINGENBREITE: 7,7 CM / GESAMTLÄNGE: 31,7 CM

4686/18 / 4002293468617



BUTCHER KNIFE

GEWICHT: 241 G / KLINGENLÄNGE: 20 CM / KLINGENBREITE: 4,7 CM / GESAMTLÄNGE: 33,7 CM / MIT KULLENSCHLIFF

4657-1/20 / 4002293465746



HACKMESSER

GEWICHT: 490 G / KLINGENLÄNGE: 16 CM / KLINGENBREITE: 7 CM / GESAMTLÄNGE: 29,7 CM / RÜCKENSTÄRKE: 3,7 MM

4682/16 / 4002293468242



SUPER GLIDER

GEWICHT: 264 G / KLINGENLÄNGE: 20 CM / KLINGENBREITE: 4,7 CM / GESAMTLÄNGE: 33,6 CM / GELOCHT, MIT ABSTREIFER

4563/20 / 4002293456317



MAGNETHALTER

GEWICHT: 1.400 G / MATERIAL: WALNUSS / L 50 CM x B 2 CM x H 6,3 CM

7222/50 / 4002293572222



Messer im Lieferumfang nicht enthalten

Dynamisches Arbeitsgerät für Profis und sportliche Performer



Santoku

TOP FUNKTIONALITÄT. ERGONOMISCHES DESIGN.

Scharf, vielseitig, pflegeleicht – so vereinen die Grand Prix II Messer stilvolle Ästhetik mit uneingeschränkter Funktionalität und sportlichen Qualitäten. Das macht die Serie bei allen Köchen beliebt, die jederzeit absolut zuverlässiges Werkzeug benötigen.

Die Klingen sind extrem scharf und zeichnen sich durch eine hohe Belastbarkeit und lange Verwendungsdauer aus. Der pflegeleichte und rutschhemmende Kunststoffgriff mit durchgehendem Stahl bietet eine optimale Balance und sorgt für sichere Handhabung, während der fugenlose Übergang zwischen Griff und Klinge einwandfreie Hygiene gewährleistet und die Messer auch für die Spülmaschine geeignet sind.





Grand Prix II Santoku

Aus einem Stück
Edelstahl geschmiedet

Halbkropfdesign für optimale
Gewichtsbalance

Haptisch eingelassenes
Logo im Griff



Schleifwinkel 20° /
finaler Polierabzug per Hand

Griff aus spülmaschinengeeignetem,
glasfaserverstärktem Spezialkunststoff



VOLLKROPF

Der Vollkropf schützt die Finger zuverlässig im Kochalltag und erleichtert durch die ausgewogene Balance agiles und präzises Arbeiten.



GRIFF

Der Griff aus schwarzem Spezialkunststoff vermittelt ein angenehmes Gefühl in der Hand. Die Messer sind optimal ausbalanciert und garantieren dadurch ein entspanntes Arbeiten.



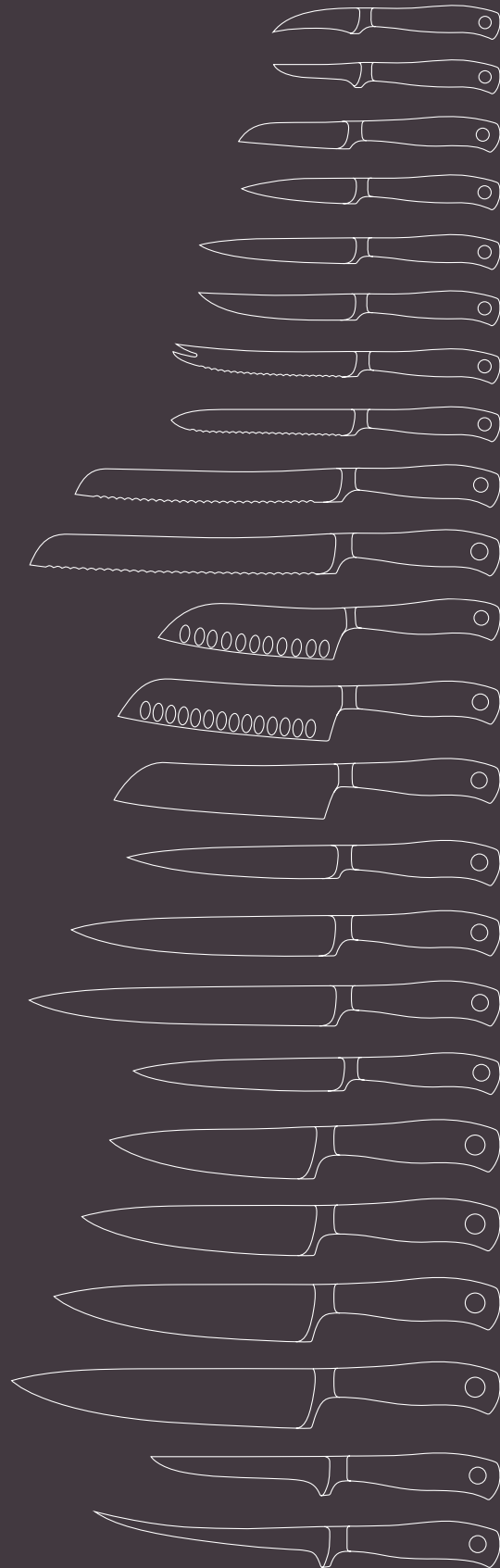
TOMATENMESSER

Der feine Wellenschliff des Tomatenmessers schneidet glatt durch die feste Tomatenhaut, die gegabelte Spitze nimmt die Scheiben auf. Das Messer ist auch gut geeignet für Käse und Früchte.



KULLEN

Durch den Kullenschliff entstehen an den Vertiefungen der Klinge kleine Luftpolster. Das hat den positiven Effekt, dass sich dünnes oder weiches Schneidgut leichter von der Klinge löst.





TOURNIERMESSER

GEWICHT: 52 G / KLINGENLÄNGE: 7 CM / KLINGENBREITE: 2 CM / GESAMTLÄNGE: 18,1 CM

4025 / 4002293402505



GEMÜSEMESSER

GEWICHT: 55 G / KLINGENLÄNGE: 8 CM / KLINGENBREITE: 2 CM / GESAMTLÄNGE: 19,1 CM

4015 / 4002293401508



GEMÜSEMESSER

GEWICHT: 55 G / KLINGENLÄNGE: 9 CM / KLINGENBREITE: 2 CM / GESAMTLÄNGE: 20 CM

4040/09 / 4002293404011



GEMÜSEMESSER

GEWICHT: 59 G / KLINGENLÄNGE: 12 CM / KLINGENBREITE: 2 CM / GESAMTLÄNGE: 23,1 CM

4040/12 / 4002293404035



STEAKMESSER

GEWICHT: 60 G / KLINGENLÄNGE: 12 CM / KLINGENBREITE: 2 CM / GESAMTLÄNGE: 23,1 CM

4048 / 4002293404806



AUFSCHNITTMESSER

GEWICHT: 62 G / KLINGENLÄNGE: 12 CM / KLINGENBREITE: 2 CM / GESAMTLÄNGE: 25 CM / MIT WELLENSCHLIFF

4106 / 4002293410609



AUSBEINMESSER

GEWICHT: 122 G / KLINGENLÄNGE: 14 CM / KLINGENBREITE: 3,1 CM / GESAMTLÄNGE: 27,3 CM

4615 / 4002293461502



FILIERMESSER

GEWICHT: 118 G / KLINGENLÄNGE: 18 CM / KLINGENBREITE: 3,1 CM / GESAMTLÄNGE: 30,9 CM / FLEXIBEL

4625 / 4002293462509



SCHINKENMESSER

GEWICHT: 100 G / KLINGENLÄNGE: 16 CM / KLINGENBREITE: 2,5 CM / GESAMTLÄNGE: 28,4 CM

4525/16 / 4002293452524



SCHINKENMESSER

GEWICHT: 162 G / KLINGENLÄNGE: 20 CM / KLINGENBREITE: 3,1 CM / GESAMTLÄNGE: 33,2 CM

4525/20 / 4002293452548



BROTMESSER

GEWICHT: 115 G / KLINGENLÄNGE: 20 CM / KLINGENBREITE: 2,5 CM / GESAMTLÄNGE: 32,3 CM / MIT WELLENSCHLIFF

4155 / 4002293415505



BROTMESSER

GEWICHT: 163 G / KLINGENLÄNGE: 23 CM / KLINGENBREITE: 3,1 CM / GESAMTLÄNGE: 36,9 CM / MIT WELLENSCHLIFF

4165 / 4002293416502



SANTOKU

GEWICHT: 101 G / KLINGENLÄNGE: 14 CM / KLINGENBREITE: 4,1 CM / GESAMTLÄNGE: 25,7 CM / MIT KULLENSCHLIFF

4173 / 4002293417301



SANTOKU

GEWICHT: 176 G / KLINGENLÄNGE: 17 CM / KLINGENBREITE: 4,6 CM / GESAMTLÄNGE: 30,5 CM / MIT KULLENSCHLIFF

4175 / 4002293417509



SANTOKU

GEWICHT: 179 G / KLINGENLÄNGE: 17 CM / KLINGENBREITE: 4,6 CM / GESAMTLÄNGE: 30,5 CM

4174 / 4002293417400



KOCHMESSER

GEWICHT: 148 G / KLINGENLÄNGE: 16 CM / KLINGENBREITE: 4 CM / GESAMTLÄNGE: 28,7 CM

4585/16 / 4002293458526



KOCHMESSER

GEWICHT: 159 G / KLINGENLÄNGE: 18 CM / KLINGENBREITE: 4 CM / GESAMTLÄNGE: 30,7 CM

4585/18 / 4002293458533



KOCHMESSER

GEWICHT: 259 G / KLINGENLÄNGE: 20 CM / KLINGENBREITE: 4,7 CM / GESAMTLÄNGE: 34,1 CM

4585/20 / 4002293458540



KOCHMESSER

GEWICHT: 265 G / KLINGENLÄNGE: 23 CM / KLINGENBREITE: 4,7 CM / GESAMTLÄNGE: 37,1 CM

4585/23 / 4002293458557



MAGNETHALTER

GEWICHT: 386 G / MATERIAL: ALUMINIUM / L 46 CM x W 2,6 CM x H 4 CM

7227/45 / 4002293722719



Messer im Lieferumfang nicht enthalten

Leicht. Scharf. Vielseitig. Die griffige Serie für den Küchenstart



Kochmesser

DER AGILE ALLESKÖNNER

Die Klingen der GOURMET Messer werden mit einem Präzisionslaser aus Edelstahlplatten geschnitten und anschließend in 20 Arbeitsschritten bearbeitet. Dabei sind sie durch ihren ausgesprochen hohen Härtegrad von 56° HRC mit der Qualität und Schärfe von geschmiedeten Messern vergleichbar.

Dank des geringen Gewichts und der einzigartigen Ergonomie liegen sie sehr bequem in der Hand, sind optimal ausbalanciert und ermöglichen ein schwingvolles und zugleich gelenkschonendes Schneiden. Die Griffe aus schwarzem Spezialkunststoff sind dreifach vernietet, spülmaschinengeeignet und damit ausgesprochen hygienisch.

Die GOURMET Serie überzeugt durch ein sehr gutes Preis-Leistungs-Verhältnis und ist mit über 40 verschiedenen Artikeln für den Privathaushalt ebenso interessant wie als Starterset oder Grundausstattung für die Profiküche.





Gourmet Kochmesser

Klingen mit Präzisionslaser
ausgeschnitten

Fugenlos angespritzter Griff

Dreifach vernietet



Schleifwinkel 28° /
finaler Polierabzug per Hand

Agiles Handling durch
geringes Gewicht

Durchgehender Erl

Handschutz



HANDSCHUTZ

Der Messergriff liegt gut in der Hand und ist am Ende leicht nach unten gebogen, um ein Abrutschen zu verhindern. Die robusten Griffschalen sind mit Edelstahlnieten vernietet und fugenlos verarbeitet.



DURCHGEHENDER ERL

Als Verlängerung der Klinge verleiht der Erl dem Messer eine zuverlässige Stabilität. Zusätzlich sorgt er als Gegengewicht zur Klinge für eine ausgewogene Balance.



TOMATENMESSER

Der feine Wellenschliff des Tomatenmessers schneidet glatt durch die feste Tomatenhaut, die gegabelte Spitze nimmt die Scheiben auf. Das Messer ist auch gut geeignet für Käse und Früchte.



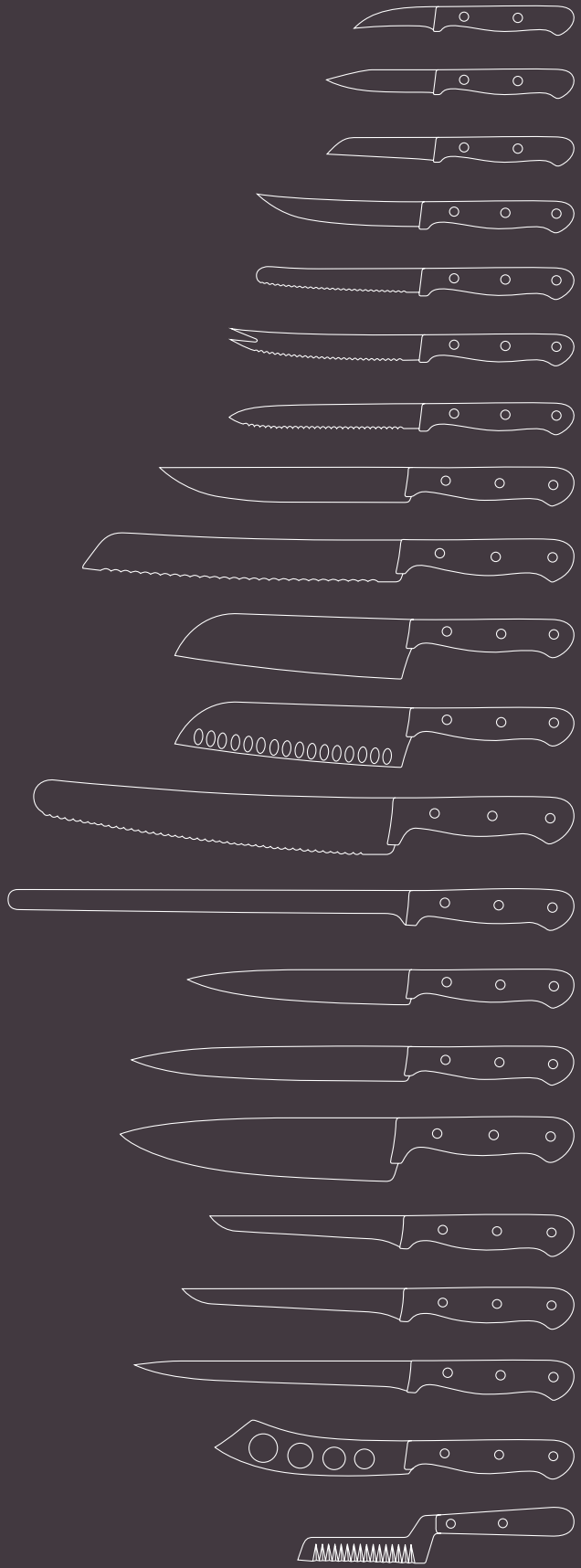
FEINSCHNITTWELLE

Die nach außen geformte Welle ergibt einen saubereren Schnitt und eignet sich für große Früchte, Gemüse oder Braten. Mit der breiten, langen Klinge ist es auch bestens als Brot- und Tortenmesser geeignet.



BUNTSCHNEIDEMESSER

Die spezielle Klinge zum dekorativen Zerteilen von rohem und gekochtem Obst und Gemüse oder zum hübschen Portionieren von Butter eignet sich perfekt für Köchinnen und Köche, die gerne kreativ anrichten.





SCHÄLMESSER

GEWICHT: 32 G / KLINGENLÄNGE: 6 CM / KLINGENBREITE: 1,7 CM / GESAMTLÄNGE: 16,2 CM

4034 / 4002293403403



GEMÜSEMESSER

GEWICHT: 35 G / KLINGENLÄNGE: 8 CM / KLINGENBREITE: 1,7 CM / GESAMTLÄNGE: 18,2 CM

4010/08 / 4002293401027



GEMÜSEMESSER

GEWICHT: 39 G / KLINGENLÄNGE: 9 CM / KLINGENBREITE: 1,7 CM / GESAMTLÄNGE: 19,2 CM

4010/09 / 4002293401034



GEMÜSEMESSER

GEWICHT: 35 G / KLINGENLÄNGE: 8 CM / KLINGENBREITE: 1,7 CM / GESAMTLÄNGE: 18,2 CM / MIT WELLENSCHLIFF

4011 / 4002293401102



GEMÜSEMESSER

GEWICHT: 39 G / KLINGENLÄNGE: 8 CM / KLINGENBREITE: 1,7 CM / GESAMTLÄNGE: 18,2 CM

4022 / 4002293402208



GEMÜSEMESSER

GEWICHT: 34 G / KLINGENLÄNGE: 8 CM / KLINGENBREITE: 1,7 CM / GESAMTLÄNGE: 18 CM

4042 / 4002293404202



GEMÜSEMESSER

GEWICHT: 36 G / KLINGENLÄNGE: 10 CM / KLINGENBREITE: 1,7 CM / GESAMTLÄNGE: 20,2 CM

4060 / 4002293406008



GEMÜSEMESSER

GEWICHT: 53 G / KLINGENLÄNGE: 12 CM / KLINGENBREITE: 1,9 CM / GESAMTLÄNGE: 23,4 CM

4045 / 4002293404509



BUNTSCHNEIDEMESSER

GEWICHT: 68 G / KLINGENLÄNGE: 10 CM / KLINGENBREITE: 1,8 CM / GESAMTLÄNGE: 21,6 CM

4204 / 4002293420400



STEAKMESSER

GEWICHT: 53 G / KLINGENLÄNGE: 12 CM / KLINGENBREITE: 1,9 CM / GESAMTLÄNGE: 23,3 CM

4050 / 4002293405001



AUFSCHNITTMESSER

GEWICHT: 59 G / KLINGENLÄNGE: 14 CM / KLINGENBREITE: 1,9 CM / GESAMTLÄNGE: 25,1 CM / MIT WELLENSCHLIFF

4107 / 4002293410708



BRÖTCHENMESSER

GEWICHT: 57 G / KLINGENLÄNGE: 12 CM / KLINGENBREITE: 1,9 CM / GESAMTLÄNGE: 23,4 CM / MIT WELLENSCHLIFF

4101 / 4002293410104



TOMATENMESSER

GEWICHT: 60 G / KLINGENLÄNGE: 14 CM / KLINGENBREITE: 1,9 CM / GESAMTLÄNGE: 25,4 CM / MIT WELLENSCHLIFF

4105 / 4002293410500



KÄSEMESSER

GEWICHT: 93 G / KLINGENLÄNGE: 14 CM / KLINGENBREITE: 2,6 CM / GESAMTLÄNGE: 26,8 CM / GELOCHT

3108 / 4002293310879



BROTMESSER

GEWICHT: 108 G / KLINGENLÄNGE: 20 CM / KLINGENBREITE: 2,6 CM / GESAMTLÄNGE: 32,4 CM / MIT WELLENSCHLIFF

4143 / 4002293414300



BROTMESSER

GEWICHT: 140 G / KLINGENLÄNGE: 23 CM / KLINGENBREITE: 3,1 CM / GESAMTLÄNGE: 35,8 CM / MIT WELLENSCHLIFF

4145 / 4002293414508



KOCHMESSER

GEWICHT: 104 G / KLINGENLÄNGE: 14 CM / KLINGENBREITE: 4,2 CM / GESAMTLÄNGE: 26,7 CM

4562/14 / 4002293456201



KOCHMESSER

GEWICHT: 134 G / KLINGENLÄNGE: 16 CM / KLINGENBREITE: 4,2 CM / GESAMTLÄNGE: 29,1 CM

4562/16 / 4002293456218



KOCHMESSER

GEWICHT: 133 G / KLINGENLÄNGE: 18 CM / KLINGENBREITE: 4,2 CM / GESAMTLÄNGE: 31 CM

4562/18 / 4002293456225



KOCHMESSER

GEWICHT: 184 G / KLINGENLÄNGE: 20 CM / KLINGENBREITE: 4,7 CM / GESAMTLÄNGE: 33,6 CM

4562/20 / 4002293456232



KOCHMESSER

GEWICHT: 196 G / KLINGENLÄNGE: 23 CM / KLINGENBREITE: 4,7 CM / GESAMTLÄNGE: 36,4 CM

4562/23 / 4002293456249



KOCHMESSER

GEWICHT: 206 G / KLINGENLÄNGE: 26 CM / KLINGENBREITE: 4,7 CM / GESAMTLÄNGE: 39,4 CM

4562/26 / 4002293456256



FISCHFILIERMESSER

GEWICHT: 99 G / KLINGENLÄNGE: 20 CM / KLINGENBREITE: 2,4 CM / GESAMTLÄNGE: 34,1 CM / FLEXIBEL

4618 / 4002293461816



FILIERMESSER

GEWICHT: 80 G / KLINGENLÄNGE: 16 CM / KLINGENBREITE: 2,6 CM / GESAMTLÄNGE: 28,6 CM / FLEXIBEL

4552 / 4002293455204



SUPER SLICER

GEWICHT: 180 G / KLINGENLÄNGE: 26 CM / KLINGENBREITE: 4,1 CM / GESAMTLÄNGE: 39,2 CM / MIT FEINSCHNITTWELLE

4519 / 4002293451916



KONDITORMESSER

GEWICHT: 180 G / KLINGENLÄNGE: 26 CM / KLINGENBREITE: 4,1 CM / GESAMTLÄNGE: 39,2 CM / MIT WELLENSCHLIFF

4517 / 4002293451701



LACHSMESSER

GEWICHT: 97 G / KLINGENLÄNGE: 29 CM / KLINGENBREITE: 2,05 CM / GESAMTLÄNGE: 42,3 CM / FLEXIBEL

4540 / 4002293454009



LACHSMESSER

GEWICHT: 96 G / KLINGENLÄNGE: 29 CM / KLINGENBREITE: 2,05 CM / GESAMTLÄNGE: 42,3 CM / FLEXIBEL / MIT KULLENSCHLIFF

4541 / 4002293454108



SCHINKENMESSER

GEWICHT: 89 G / KLINGENLÄNGE: 16 CM / KLINGENBREITE: 2,6 CM / GESAMTLÄNGE: 28,5 CM

4114/16 / 4002293411408



SCHINKENMESSER

GEWICHT: 103 G / KLINGENLÄNGE: 20 CM / KLINGENBREITE: 2,6 CM / GESAMTLÄNGE: 32,5 CM

4114/20 / 4002293411415



SCHINKENMESSER

GEWICHT: 148 G / KLINGENLÄNGE: 26 CM / KLINGENBREITE: 2,95 CM / GESAMTLÄNGE: 39,1 CM / MIT WELLENSCHLIFF

4513/26 / 4002293451312



SCHINKENMESSER

GEWICHT: 163 G / KLINGENLÄNGE: 32 CM / KLINGENBREITE: 2,95 CM / GESAMTLÄNGE: 44,6 CM / MIT WELLENSCHLIFF

4513/32 / 4002293451329



SCHINKENMESSER

GEWICHT: 146 G / KLINGENLÄNGE: 26 CM / KLINGENBREITE: 2,95 CM / GESAMTLÄNGE: 38,9 CM / MIT KULLENSCHLIFF

4511 / 4002293451107



SCHINKENMESSER

GEWICHT: 212 G / KLINGENLÄNGE: 32 CM / KLINGENBREITE: 4,1 CM / GESAMTLÄNGE: 44,9 CM / MIT KULLENSCHLIFF

4515/32 / 4002293451510



SCHINKENMESSER

GEWICHT: 213 G / KLINGENLÄNGE: 36 CM / KLINGENBREITE: 4,1 CM / GESAMTLÄNGE: 49,5 CM / MIT KULLENSCHLIFF

4515/36 / 4002293451527



AUSBEINMESSER

GEWICHT: 90 G / KLINGENLÄNGE: 14 CM / KLINGENBREITE: 2,4 CM / GESAMTLÄNGE: 27,1 CM

4606/14 / 4002293460611



AUSBEINMESSER

GEWICHT: 94 G / KLINGENLÄNGE: 16 CM / KLINGENBREITE: 2,4 CM / GESAMTLÄNGE: 29,1 CM

4606/16 / 4002293460628



AUSBEINMESSER

GEWICHT: 92 G / KLINGENLÄNGE: 16 CM / KLINGENBREITE: 2,4 CM / GESAMTLÄNGE: 29,1 CM / FLEXIBEL

4607 / 4002293460703



KÜCHENMESSER

GEWICHT: 88 G / KLINGENLÄNGE: 14 CM / KLINGENBREITE: 2,6 CM / GESAMTLÄNGE: 26,5 CM

4130/14 / 4002293413013



KÜCHENMESSER

GEWICHT: 91 G / KLINGENLÄNGE: 16 CM / KLINGENBREITE: 2,6 CM / GESAMTLÄNGE: 28,5 CM

4130/16 / 4002293413020



KÜCHENMESSER

GEWICHT: 95 G / KLINGENLÄNGE: 18 CM / KLINGENBREITE: 2,6 CM / GESAMTLÄNGE: 30,5 CM

4130/18 / 4002293413037



SANTOKU

GEWICHT: 117 G / KLINGENLÄNGE: 17 CM / KLINGENBREITE: 4,4 CM / GESAMTLÄNGE: 29,5 CM

4186 / 4002293418605



SANTOKU

GEWICHT: 114 G / KLINGENLÄNGE: 17 CM / KLINGENBREITE: 4,4 CM / GESAMTLÄNGE: 29,5 CM / MIT KULLENSCHLIFF

4188 / 4002293418803



MESSERBLOCK

GEWICHT: 1,48 KG / MATERIAL: BUCHE / B 26 CM x H 21,3 CM x T 8,7 CM

7235 / 4002293723518



Messer im Lieferumfang nicht enthalten

Messer für Kocheinsteiger, die alle Herausforderungen zuverlässig meistern



Brötchenmesser

SCHARF, LANGLEBIG, SOUVERÄN - FÜR JEDE SCHNITTARBEIT

Die Klingen der SILVERPOINT Messer werden mit einem Präzisionslaser aus rostfreiem Spezialstahl geschnitten. Anschließend werden sie mit unserem bewährten technischen Know-how von WÜSTHOF aus über 200 Jahren zu grundsoliden Einstiegsmessern für junge Köche weiterverarbeitet. Die Messer gleiten mit ihrer optimalen Schärfe perfekt durch jedes Schneidgut und überzeugen durch ihre lange Schnitthaltigkeit.

Die Griffe aus schwarzem Spezialkunststoff sind fugenlos montiert, spülmaschinengeeignet und damit hygienisch einwandfrei. Die Messer sind optimal ausbalanciert, liegen bequem in der Hand und garantieren dadurch ermüdungsfreies Arbeiten.





Silverpoint Brötchenmesser

Klingen mit Präzisionslaser
ausgeschnitten

Griff aus Spezialkunststoff /
spülmaschinengeeignet



Abgerundete
Spitze

Wellenschliff

Klingen aus rostfreiem
Spezialstahl

Eingelassenes Logo
im Griff



GRIFF

Der Griff aus schwarzem Spezialkunststoff mit Logo vermittelt ein angenehmes Gefühl in der Hand und unterstützt so ein entspanntes Arbeiten.



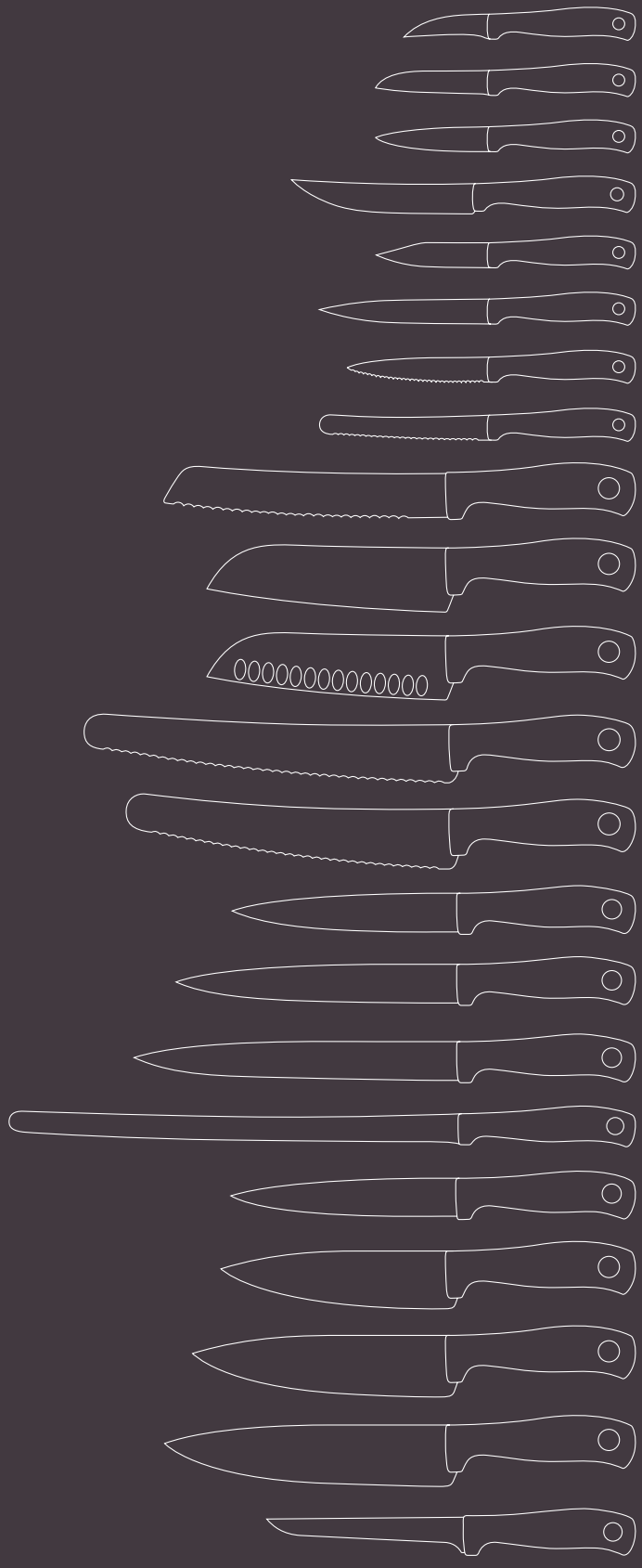
KULLEN

Durch den Kullenschliff entstehen an den Vertiefungen der Klinge kleine Luftpolster. Das hat den positiven Effekt, dass sich dünnes oder weiches Schneidgut leichter von der Klinge löst.



WELLENSCHLIFF

Mit seinem robusten Wellenschliff schneidet das Brötchenmesser Brötchen, Brot und Hartwurst mühelos in feine Scheiben – das gilt auch für die meisten Gemüsesorten oder weiche Früchte mit fester Haut, wie z. B. Tomaten.





SCHÄLMESSER

GEWICHT: 22 G / KLINGENLÄNGE: 6 CM / KLINGENBREITE: 1,75 CM / GESAMTLÄNGE: 16,6 CM

4033 / 4002293403304



GEMÜSEMESSER

GEWICHT: 27 G / KLINGENLÄNGE: 8 CM / KLINGENBREITE: 1,75 CM / GESAMTLÄNGE: 18,5 CM

4013 / 4002293401300



GEMÜSEMESSER

GEWICHT: 23 G / KLINGENLÄNGE: 8 CM / KLINGENBREITE: 1,75 CM / GESAMTLÄNGE: 18,6 CM

4043 / 4002293404301



GEMÜSEMESSER

GEWICHT: 24 G / KLINGENLÄNGE: 8 CM / KLINGENBREITE: 1,75 CM / GESAMTLÄNGE: 18,6 CM

4023 / 4002293402307



GEMÜSEMESSER

GEWICHT: 33 G / KLINGENLÄNGE: 10 CM / KLINGENBREITE: 1,75 CM / GESAMTLÄNGE: 20,5 CM / MIT WELLENSCHLIFF

4052 / 4002293405209



GEMÜSEMESSER

GEWICHT: 28 G / KLINGENLÄNGE: 12 CM / KLINGENBREITE: 1,75 CM / GESAMTLÄNGE: 22,6 CM

4051 / 4002293405100



STEAKMESSER

GEWICHT: 49 G / KLINGENLÄNGE: 13 CM / KLINGENBREITE: 2,15 CM / GESAMTLÄNGE: 24,6 CM

4041 / 4002293404103



BRÖTCHENMESSER

GEWICHT: 30 G / KLINGENLÄNGE: 12 CM / KLINGENBREITE: 1,75 CM / GESAMTLÄNGE: 22,7 CM / MIT WELLENSCHLIFF

4103 / 4002293410302



AUSBEINMESSER

GEWICHT: 60 G / KLINGENLÄNGE: 14 CM / KLINGENBREITE: 2,59 CM / GESAMTLÄNGE: 27 CM

4605 / 4002293460505



FILIERMESSER

GEWICHT: 62 G / KLINGENLÄNGE: 16 CM / KLINGENBREITE: 2,59 CM / GESAMTLÄNGE: 27,7 CM / FLEXIBEL

4551 / 4002293455105



BROTMESSER

GEWICHT: 85 G / KLINGENLÄNGE: 20 CM / KLINGENBREITE: 2,6 CM / GESAMTLÄNGE: 32,2 CM / MIT WELLENSCHLIFF

4141 / 4002293414102



KONDITORMESSER

GEWICHT: 140 G / KLINGENLÄNGE: 23 CM / KLINGENBREITE: 4,1 CM / GESAMTLÄNGE: 35,9 CM / MIT WELLENSCHLIFF

4501/23 / 4002293450100



KONDITORMESSER

GEWICHT: 155 G / KLINGENLÄNGE: 26 CM / KLINGENBREITE: 4,1 CM / GESAMTLÄNGE: 38,9 CM / MIT WELLENSCHLIFF

4501/26 / 4002293450117



KOCHMESSER

GEWICHT: 81 G / KLINGENLÄNGE: 16 CM / KLINGENBREITE: 3,67 CM / GESAMTLÄNGE: 28,2 CM

4561/16 / 4002293456102



KOCHMESSER

GEWICHT: 124 G / KLINGENLÄNGE: 18 CM / KLINGENBREITE: 4,17 CM / GESAMTLÄNGE: 30,6 CM

4561/18 / 4002293456133



KOCHMESSER

GEWICHT: 147 G / KLINGENLÄNGE: 20 CM / KLINGENBREITE: 4,17 CM / GESAMTLÄNGE: 32,6 CM

4561/20 / 4002293456157



KOCHMESSER

GEWICHT: 155 G / KLINGENLÄNGE: 23 CM / KLINGENBREITE: 4,17 CM / GESAMTLÄNGE: 35,6 CM

4561/23 / 4002293456188



KOCHMESSER

GEWICHT: 173 G / KLINGENLÄNGE: 26 CM / KLINGENBREITE: 4,17 CM / GESAMTLÄNGE: 38,6 CM

4561/26 / 4002293456195



SCHINKENMESSER

GEWICHT: 70 G / KLINGENLÄNGE: 16 CM / KLINGENBREITE: 2,6 CM / GESAMTLÄNGE: 28,2 CM

4510/16 / 4002293451022



SCHINKENMESSER

GEWICHT: 79 G / KLINGENLÄNGE: 20 CM / KLINGENBREITE: 2,6 CM / GESAMTLÄNGE: 32,2 CM

4510/20 / 4002293451008



LACHSMESSER

GEWICHT: 75 G / KLINGENLÄNGE: 29 CM / KLINGENBREITE: 2,6 CM / GESAMTLÄNGE: 42,5 CM / FLEXIBEL

4544 / 4002293454405



SANTOKU

GEWICHT: 99 G / KLINGENLÄNGE: 17 CM / KLINGENBREITE: 4,44 CM / GESAMTLÄNGE: 29,4 CM

4180 / 4002293418001



SANTOKU

GEWICHT: 98 G / KLINGENLÄNGE: 17 CM / KLINGENBREITE: 4,44 CM / GESAMTLÄNGE: 29,4 CM / MIT KULLENSCHLIFF

4184 / 4002293418414



CHINESISCHES KOCHMESSER

GEWICHT: 240 G / KLINGENLÄNGE: 18 CM / KLINGENBREITE: 7,7 CM / GESAMTLÄNGE: 31,5 CM

4692/18 / 4002293469201



CHINESISCHES KOCHMESSER

GEWICHT: 260 G / KLINGENLÄNGE: 20 CM / KLINGENBREITE: 7,7 CM / GESAMTLÄNGE: 33,5 CM

4692/20 / 4002293469218



HACKMESSER

GEWICHT: 360 G / KLINGENLÄNGE: 16 CM / KLINGENBREITE: 7,1 CM / GESAMTLÄNGE: 28,9 CM / RÜCKENSTÄRKE: 3,5 MM

4684/16 / 4002293468440



MESSERBLOCK

GEWICHT: 2,5 KG / MATERIAL: ESCHEN, SCHWARZ / B 25,5 CM x H 21,4 CM x T 15,6 CM

7264 / 4002293726403



Messer im Lieferumfang nicht enthalten

Hackmesser

CLASSIC

GEWICHT: 490 G / KLINGENLÄNGE: 16 CM / KLINGENBREITE: 7 CM / GESAMTLÄNGE: 29,7 CM / RÜCKENSTÄRKE: 3,5 MM

4682/16 / 4002293468242



SILVERPOINT

GEWICHT: 360 G / KLINGENLÄNGE: 18 CM / KLINGENBREITE: 7,1 CM / GESAMTLÄNGE: 28,9 CM / RÜCKENSTÄRKE: 3,5 MM

4684/16 / 4002293468440



4680/16 / 4002293468013

GEWICHT: 460 G / KLINGENLÄNGE: 16 CM / KLINGENBREITE: 7 CM / GESAMTLÄNGE: 29,5 CM / RÜCKENSTÄRKE: 3,5 MM



4680/18 / 4002293468020 / GEWICHT: 590 G / KLINGENLÄNGE: 18 CM / KLINGENBREITE: 7,4 CM / GESAMTLÄNGE: 31,5 CM / RÜCKENSTÄRKE: 4 MM

4680/20 / 4002293468037 / GEWICHT: 680 G / KLINGENLÄNGE: 20 CM / KLINGENBREITE: 7,8 CM / GESAMTLÄNGE: 33,5 CM / RÜCKENSTÄRKE: 4 MM



Hackmesser

4685/16 / 4002293468518

GEWICHT: 680 G / KLINGENLÄNGE: 16 CM / KLINGENBREITE: 7,3 CM / GESAMTLÄNGE: 28,6 CM / RÜCKENSTÄRKE: 5 MM



4685/19 / 4002293468525

GEWICHT: 810 G / KLINGENLÄNGE: 19 CM / KLINGENBREITE: 8,2 CM / GESAMTLÄNGE: 31,6 CM / RÜCKENSTÄRKE: 5 MM



4685/21 / 4002293468532

GEWICHT: 970 G / KLINGENLÄNGE: 21 CM / KLINGENBREITE: 8,5 CM / GESAMTLÄNGE: 36,2 CM / RÜCKENSTÄRKE: 5 MM



4685/24 / 4002293468549

GEWICHT: 1100 G / KLINGENLÄNGE: 24 CM / KLINGENBREITE: 9,8 CM / GESAMTLÄNGE: 39,3 CM / RÜCKENSTÄRKE: 5 MM



Chinesische Kochmesser

IKON

GEWICHT: 350 G / KLINGENLÄNGE: 18 CM / KLINGENBREITE: 7,75 CM / GESAMTLÄNGE: 32,4 CM

4973/18 / 4002293497334



CLASSIC IKON

GEWICHT: 350 G / KLINGENLÄNGE: 18 CM / KLINGENBREITE: 7,75 CM / GESAMTLÄNGE: 32,4 CM

4673/18 / 4002293467337



CLASSIC IKON

GEWICHT: 350 G / KLINGENLÄNGE: 18 CM / KLINGENBREITE: 7,75 CM / GESAMTLÄNGE: 32,4 CM

4673-0/18 / 4002293267333



CLASSIC

GEWICHT: 322 G / KLINGENLÄNGE: 18 CM / KLINGENBREITE: 7,75 CM / GESAMTLÄNGE: 31,7 CM

4686/18 / 4002293468617



ACHTUNG:

Chinesische Kochmesser sind hochwertige Messer und ausschließlich zum Schneiden, nicht zum Hacken geeignet!

Chinesische Kochmesser

SILVERPOINT

4692/18 / 4002293469201 / GEWICHT: 240 G / KLINGENLÄNGE: 18 CM / KLINGENBREITE: 7,7 CM / GESAMTLÄNGE: 31,5 CM

4692/20 / 4002293469218 / GEWICHT: 260 G / KLINGENLÄNGE: 20 CM / KLINGENBREITE: 7,7 CM / GESAMTLÄNGE: 33,5 CM



4688 / 4002293468808

GEWICHT: 270 G / KLINGENLÄNGE: 20 CM / KLINGENBREITE: 8,39 CM / GESAMTLÄNGE: 32,6 CM



4691/18 / 4002293469119

GEWICHT: 220 G / KLINGENLÄNGE: 18 CM / KLINGENBREITE: 7,7 CM / GESAMTLÄNGE: 30,7 CM



4691/20 / 4002293469126

GEWICHT: 240 G / KLINGENLÄNGE: 20 CM / KLINGENBREITE: 7,7 CM / GESAMTLÄNGE: 32,7 CM



Käsemesser

CLASSIC

GEWICHT: 124 G / KLINGENLÄNGE: 14 CM / KLINGENBREITE: 3,41 CM / GESAMTLÄNGE: 24,9 CM

3103 / 4002293310305



CLASSIC

GEWICHT: 119 G / KLINGENLÄNGE: 14 CM / KLINGENBREITE: 2,55 CM / GESAMTLÄNGE: 25,9 CM / GELOCHT

3102 / 4002293310206



GOURMET

GEWICHT: 93 G / KLINGENLÄNGE: 14 CM / KLINGENBREITE: 2,6 CM / GESAMTLÄNGE: 26,8 CM / GELOCHT

3108 / 4002293310879



4800 / 4002293480008

GEWICHT: 90 G / KLINGENLÄNGE: 12 CM / KLINGENBREITE: 2,3 CM / GESAMTLÄNGE: 24,8 CM



4802 / 4002293480206

GEWICHT: 150 G / KLINGENLÄNGE: 18 CM / KLINGENBREITE: 3 CM / GESAMTLÄNGE: 33,2 CM



4812 / 4002293481203

GEWICHT: 350 G / KLINGENLÄNGE: 32 CM / KLINGENBREITE: 3 CM / GESAMTLÄNGE: 65 CM / MIT DOPPELGRIFF



Wiegemesser

MIT EINZELKLINGE

4730 / 4002293473000 / GEWICHT: 98 G / GESAMTLÄNGE: 14,1 CM

4731 / 4002293473109 / GEWICHT: 118 G / GESAMTLÄNGE: 17,0 CM

4732 / 4002293473208 / GEWICHT: 210 G / GESAMTLÄNGE: 21,9 CM



MIT DOPPELKLINGE

4734 / 4002293473406 / GEWICHT: 148 G / GESAMTLÄNGE: 14,0 CM

4735 / 4002293473505 / GEWICHT: 190 G / GESAMTLÄNGE: 17,4 CM

4736 / 4002293473604 / GEWICHT: 322 G / GESAMTLÄNGE: 21,5 CM



WIEGEMESSERGARNITUR

9881 / 4002293988108

INHALT: WIEGEMESSER 4740 / WIEGEMESSERBRETT 7281

GEWICHT: 855 G

MATERIAL: BUCHE

L 20 CM x B 20 CM x H 3 CM



4740 / 4002293474007

GEWICHT: 175 G / GESAMTLÄNGE: 17,2 CM / MIT EINZELKLINGE





CHARCUTERIE SET

BOX AUS HOCHWERTIGEM BUCHENHOLZ MIT SAMTEINLAGEN / GEWICHT: 1,1 KG / B 28 CM x H 18,5 CM x T 3,8 CM

9548 / 4002293954806

Gemacht für Genießer

Von feuriger Salami und zart-schmelzendem Camembert bis zu raffinierten Pasteten – eine fachkundig zusammengestellte Charcuterie-Auswahl ist ein kulinarischer Hochgenuss.

Das Charcuterie Set beinhaltet drei verschiedene Messer zum Schneiden, Streichen oder Servieren. Alle drei Messer bestechen durch Griffe aus warmem, nuancenreich gemaserten Pflaumenholz, das als ein echtes Naturprodukt auch farblich variieren kann. Dank Klingen aus lasergeschnittenem Stahl und dreifach vernieteten Griffen sind sie ebenso robust wie präzise – gemacht für ein genussvolles Leben.

INHALT HOLZBOX

AUFSCHNITTMESSER GEWICHT: 89 G / 14 CM / MIT WELLENSCHLIFF FÜR WURST, HARTKÄSE UND BAGUETTE

STREICHMESSER GEWICHT: 91 G / 10 CM / MIT RUNDER KLINGE FÜR STREICHWURST, PASTETEN ODER AUCH AVOCADO

KÄSEMESSER GEWICHT: 87 G / 14 CM / MIT KLINGENLÖCHERN FÜR WEICHKÄSE UND CAMEMBERT



STEAK SET

BOX AUS HOCHWERTIGEM BUCHENHOLZ MIT SAMTEINLAGEN / GEWICHT: 1,2 KG / B 28 CM x H 18,5 CM x T 3,8 CM

9534 / 4002293953403

Klingen für Genießer

Perfektion in Sachen Fleischgenuss: Das Steak Set besteht aus vier Messern in höchster Solinger Qualität. Ihre Griffe aus warmem, nuancenreich gemasertem Pflaumenholz machen sie zu einer optischen Besonderheit – und ihre extra breiten Klingen aus lasergeschnittenem Stahl sowie die dreifach vernieteten Griffschalen sorgen für Präzision und Robustheit.

INHALT HOLZBOX

4 STEAKMESSER

GEWICHT: 89 G / 14 CM /
MIT EXTRA BREITER KLINGENFORM



Crafter

STEAKMESSERSATZ / MIT 4 CRAFTER MESSERN

9738 / 4002293097381

INHALT

STEAKMESSER / 12 CM



Urban Farmer

STEAKMESSERSATZ / MIT 4 URBAN FARMER MESSERN

9401 / 4002293940106

INHALT

STEAKMESSER / 12 CM



Epicure

STEAKMESSERSATZ / MIT 4 EPICURE MESSERN

9668 / 4002293966809

INHALT

3968 STEAKMESSER / 12 CM



MESSERSATZ / MIT 2 EPICURE MESSERN

9682 / 4002293968209

INHALT

3966/09 GEMÜSEMESSER / 9 CM

3982/20 KOCHMESSER / 20 CM



Ikon

STEAKMESSERSATZ / MIT 4 IKON MESSERN

9706 / 4002293970608

INHALT

4988 STEAKMESSER / 12 CM



MESSERSATZ / MIT 3 IKON MESSERN

9600 / 4002293960005

INHALT

4986/09 GEMÜSEMESSER / 9 CM
4906/20 SCHINKENMESSER / 20 CM
4996/20 KOCHMESSER / 20 CM



Classic Ikon

STEAKMESSERSATZ / MIT 4 CLASSIC IKON MESSERN

9716 / 4002293971605

INHALT

4096 STEAKMESSER / 12 CM



MESSERSATZ / MIT 3 CLASSIC IKON MESSERN

9601 / 4002293960104

INHALT

4086/09 GEMÜSEMESSER / 9 CM
4506/20 SCHINKENMESSER / 20 CM
4596/20 KOCHMESSER / 20 CM



Classic Ikon

MESSERSATZ / MIT 2 CLASSIC IKON MESSERN

9606 / 4002293960609

INHALT

4086/09 GEMÜSEMESSER / 9 CM

4596/20 KOCHMESSER / 20 CM



MESSERSATZ / MIT 2 CLASSIC IKON MESSERN

9276 / 4002293927602

INHALT

4006 GEMÜSEMESSER / 8 CM

4176 SANTOKU / 17 CM



TRANCHIERBESTECK / MIT 2 CLASSIC IKON ARTIKELN

9647 / 4002293964706

INHALT

4506/20 SCHINKENMESSER / 20 CM

4414/16 FLEISCHGABEL / 16 CM



MESSERSATZ / MIT 2 ARTIKELN

9283 / 4002293928302

INHALT

4673/18 CHINESISCHES KOCHMESSER / 18 CM

4348 MESSERSCHÄRFER



Classic Ikon

STEAKMESSERSATZ / MIT 4 CLASSIC IKON MESSERN

9716-0 / 4002293271606

INHALT

4096-0 STEAKMESSER / 12 CM



MESSERSATZ / MIT 3 CLASSIC IKON MESSERN

9601-0 / 4002293260105

INHALT

4086-0/09 GEMÜSEMESSER / 9 CM

4506-0/20 SCHINKENMESSER / 20 CM

4596-0/20 KOCHMESSER / 20 CM



Classic

STEAKMESSERSATZ / MIT 4 CLASSIC MESSERN

9731 / 4002293273104

INHALT

4068 STEAKMESSER / 12 CM



STEAKMESSERSATZ / MIT 6 CLASSIC MESSERN

9730 / 4002293273005

INHALT

4068 STEAKMESSER / 12 CM



Classic

MESSERSATZ / MIT 3 CLASSIC MESSERN

9608 / 4002293960807

INHALT

4066/09 GEMÜSEMESSER / 9 CM
4522/16 SCHINKENMESSER / 16 CM
4582/20 KOCHMESSER / 20 CM



MESSERSATZ / MIT 3 CLASSIC MESSERN

9660 / 4002293966007

INHALT

4066/09 GEMÜSEMESSER / 9 CM
4149 BROTMESSER / 20 CM
4582/20 KOCHMESSER / 20 CM



MESSERSATZ / MIT 2 CLASSIC MESSERN

9755 / 4002293975504

INHALT

4066/09 GEMÜSEMESSER / 9 CM
4582/20 KOCHMESSER / 20 CM



MESSERSATZ / MIT 2 CLASSIC MESSERN

9280 / 4002293928005

INHALT

4000 GEMÜSEMESSER / 8 CM
4183 SANTOKU / 17 CM



TRANCHIERBESTECK / MIT 2 CLASSIC ARTIKELN

9740 / 4002293974002

INHALT

4522/20 SCHINKENMESSER / 20 CM
4410/16 FLEISCHGABEL / 16 CM



Classic

MESSERGARNITUR / MIT 4 ARTIKELN

9750 / 4002293975009

INHALT

- 4066/10 GEMÜSEMESSER / 10 CM
- 4522/23 SCHINKENMESSER / 23 CM
- 4582/20 KOCHMESSER / 20 CM
- 4460/23 WETZSTAHL / 23 CM



MESSERGARNITUR / MIT 5 ARTIKELN

9746 / 4002293974606

INHALT

- 4066/10 GEMÜSEMESSER / 10 CM
- 4149 BROTMESSER / 20 CM
- 4522/23 SCHINKENMESSER / 23 CM
- 4582/20 KOCHMESSER / 20 CM
- 4460/23 WETZSTAHL / 23 CM



MESSERGARNITUR / MIT 6 ARTIKELN

9751 / 4002293975108

INHALT

- 4066/10 GEMÜSEMESSER / 10 CM
- 4602 AUSBEINMESSER / 14 CM
- 4149 BROTMESSER / 20 CM
- 4522/23 SCHINKENMESSER / 23 CM
- 4582/20 KOCHMESSER / 20 CM
- 4460/23 WETZSTAHL / 23 CM



Classic

MESSERSATZ / MIT 3 ARTIKELN

9285 / 4002293928500

INHALT

- 4582/20 KOCHMESSER / 20 CM
- 4686/18 CHINESISCHES KOCHMESSER / 18 CM
- 5558 KÜCHENSCHERE



TRAVELER SET / MIT 6 ARTIKELN

9789 / 4002293978901

INHALT

- 4066/09 GEMÜSEMESSER / 9 CM
- 4110 AUFSCNITTMESSER / 14 CM
- 4582/16 KOCHMESSER / 16 CM
- 5558 KÜCHENSCHERE
- 4342 MESSERSCHÄRFER
- 6930 HEBELKORKENZIEHER
- 7375 KOCHMAPPE



Grand Prix II

STEAKMESSERSATZ / MIT 4 GRAND PRIX II MESSERN

9625 / 4002293962504

INHALT

- 4048 STEAKMESSER / 12 CM



Grand Prix II

MESSERSATZ / MIT 3 GRAND PRIX II MESSERN

9605 / 4002293260500

INHALT

4040/09 GEMÜSEMESSER / 9 CM
4525/16 SCHINKENMESSER / 16 CM
4585/20 KOCHMESSER / 20 CM



MESSERSATZ / MIT 2 GRAND PRIX II MESSERN

9655 / 4002293965505

INHALT

4040/09 GEMÜSEMESSER / 9 CM
4585/20 KOCHMESSER / 20 CM



MESSERSATZ / MIT 2 GRAND PRIX II MESSERN

9275 / 4002293927503

INHALT

4015 GEMÜSEMESSER / 8 CM
4175 SANTOKU / 17 CM



TRANCHIERBESTECK / MIT 2 GRAND PRIX II ARTIKELN

9645 / 4002293964508

INHALT

4525/20 SCHINKENMESSER / 20 CM
4417 FLEISCHGABEL / 16 CM



Gourmet

STEAKMESSERSATZ / MIT 4 GOURMET MESSERN

9729 / 4002293972909

INHALT

4050 STEAKMESSER / 12 CM



STEAKMESSERSATZ / MIT 6 GOURMET MESSERN

9728 / 4002293272800

INHALT

4050 STEAKMESSER / 12 CM



MESSERSATZ / MIT 3 GOURMET MESSERN

9675 / 4002293267509

INHALT

4045 GEMÜSEMESSER / 12 CM
4114/16 SCHINKENMESSER / 16 CM
4562/20 KOCHMESSER / 20 CM



GEMÜSEMESSERSATZ / MIT 3 GOURMET MESSERN

9727 / 4002293972701

INHALT

4034 SCHÄLMESSER / 6 CM
4042 GEMÜSEMESSER / 8 CM
4010/08 GEMÜSEMESSER / 8 CM



Gourmet

MESSERSATZ / MIT 2 GOURMET MESSERN

9281 / 4002293928104

INHALT

4010/09 GEMÜSEMESSER / 9 CM

4585/20 SANTOKU / 17 CM



MESSERSATZ / MIT 2 MESSERN

9261 / 4002293926100

INHALT

4188 SANTOKU

4691/18 CHINESISCHES KOCHMESSER / 18 CM



TRANCHIERBESTECK / MIT 2 GOURMET ARTIKELN

9704 / 4002293970400

INHALT

4114/20 SCHINKENMESSER / 20 CM

4400/16 FLEISCHGABEL / 16 CM



MESSERSATZ / MIT 3 ARTIKELN

8010 / 4002293801001

INHALT

4562/20 KOCHMESSER / 20 CM

4691/18 CHINESISCHES KOCHMESSER / 18 CM

5558 KÜCHENSCHERE



Gourmet

MESSERSATZ / MIT 3 ARTIKELN

9288 / 4002293928807

INHALT

- 4186 SANTOKU / 17 CM
- 4691/18 CHINESISCHES KOCHMESSER / 18 CM
- 5558 KÜCHENSCHERE



TRAVELER SET / MIT 6 ARTIKELN

9789-1 / 4002293978918

INHALT

- 4060/10 GEMÜSEMESSER / 10 CM
- 4107 AUFSCHNITTMESSER / 14 CM
- 4562/16 KOCHMESSER / 16 CM
- 5558 KÜCHENSCHERE
- 4342 MESSERSCHÄRFER
- 6930 HEBELKÖRKENZIEHER
- 7375 KOCHMAPPE



Silverpoint

STEAKMESSERSATZ / MIT 4 SILVERPOINT MESSERN

9634 / 4002293963402

INHALT

4041 STEAKMESSER / 13 CM



MESSERSATZ / MIT 3 SILVERPOINT MESSERN

9815 / 4002293981505

INHALT

4051 GEMÜSEMESSER / 12 CM
4510/20 SCHINKENMESSER / 20 CM
4561/18 KOCHMESSER / 18 CM



MESSERSATZ / MIT 3 SILVERPOINT MESSERN

9814 / 4002293981406

INHALT

4051 GEMÜSEMESSER / 12 CM
4141 BROTMESSER / 20 CM
4561/18 KOCHMESSER / 18 CM



GEMÜSEMESSERSATZ / MIT 3 SILVERPOINT MESSERN

9352 / 4002293935201

INHALT

4033 SCHÄLMESSER / 6 CM
4043 GEMÜSEMESSER / 8 CM
4013 GEMÜSEMESSER / 8 CM



Silverpoint

MESSERSATZ / MIT 2 SILVERPOINT MESSERN

9279 / 4002293927909

INHALT

4013 GEMÜSEMESSER / 8 CM

4180 SANTOKU / 17 CM



TRANCHIERBESTECK / MIT 2 SILVERPOINT ARTIKELN

9813 / 4002293981307

INHALT

4510/20 SCHINKENMESSER / 20 CM

4407 FLEISCHGABEL / 16 CM



MESSERSATZ / MIT 2 ARTIKELN

9811 / 4002293981109

INHALT

4692/18 CHINESISCHES KOCHMESSER / 18 CM

4347 MESSERSCHÄRFER



MESSERSATZ / MIT 2 MESSERN

9284 / 4002293928401

INHALT

4680/16 HACKMESSER / 16 CM

4691/18 CHINESISCHES KOCHMESSER / 18 CM



MESSERSATZ / MIT 2 ARTIKELN

9282 / 4002293928203

INHALT

4691/18 CHINESISCHES KOCHMESSER / 18 CM

4347 MESSERSCHÄRFER





Moderner Design Hotspot in der Küche

PROFESSIONELLE AUFBEWAHRUNG VON MESSERN - FÜR DEN OPTIMALEN SCHUTZ DER KLINGEN

Messer sind die wichtigsten Werkzeuge in der Küche und jeder Hobby- und Profikoch weiß: Nur ein scharfes Messer ist ein gutes Messer.

Damit man also lange Freude an der Schnitthaltigkeit der Klingen hat, sollten sie zuverlässig vor Kratzern und Beschädigungen geschützt werden. Dafür bieten wir eine große Auswahl von sicheren Aufbewahrungsmöglichkeiten an: Ob Messerblock, Magnetleiste, Schubladeneinsatz, Klingenschützer oder Traveler Set – mit der richtigen Lagerung bleiben Küchenmesser länger scharf.

Unser Tipp: Mit unseren Messerblöcken in hochmodernem Design wird jede Küche nicht nur durch einen echten Hingucker aufgewertet, die Messer sind auch immer zum Greifen nah.

Epicure

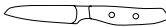
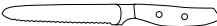

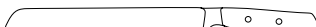


MAGNETISCHER SCHWEBEBLOCK / MIT 6 EPICURE MESSERN

GEWICHT: 5,54 KG / MATERIAL: THERMOBUCHE, EDELSTAHL / ABMESSUNG HOLZTEIL: B 36 x H 24 x T 4 CM / ABMESSUNG MESSERBLOCK MIT FUSS: B 36,5 x H 42 x T 21,5 CM

9884-2 / 4002293988429



INHALT

- | | |
|--|--------------------------------|
|  | 3966/09 GEMÜSEMESSER / 9 CM |
|  | 3911 AUFSCNITTMESSER / 14 CM |
|  | 3922/23 SCHINKENMESSER / 23 CM |
|  | 3950/23 BROMESSER / 23 CM |
|  | 3983 SANTOKU / 17 CM |
|  | 3982/20 KOCHMESSER / 20 CM |
| | 7231 MAGNETISCHER SCHWEBEBLOCK |

Epicure

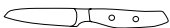
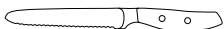
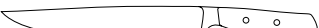


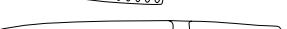
MESSERBLOCK / MIT 6 EPICURE MESSERN

GEWICHT: 3,12 KG / MATERIAL: THERMOBUCHE, EDELSTAHL / B 33,4 CM x H 33,8 CM x T 11,5 CM

9854 / 4002293985404



INHALT

	3966/09	GEMÜSEMESSER / 9 CM
	3911	AUFSCHNITTMESSER / 14 CM
	3922/23	SCHINKENMESSER / 23 CM
	3950/23	BROTMESSER / 23 CM
	3983	SANTOKU / 17 CM
	3982/20	KOCHMESSER / 20 CM
	7260	MESSERBLOCK

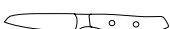
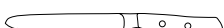

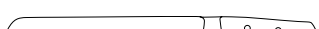

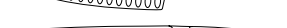
MESSERBLOCK / MIT 6 EPICURE MESSERN

GEWICHT: 3,15 KG / MATERIAL: ESCHEN, CRÈMEWEISS, EDELSTAHL / B 33,4 CM x H 33,8 CM x T 11,5 CM

9856 / 4002293985602



INHALT

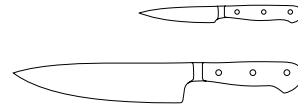
	3966/09	GEMÜSEMESSER / 9 CM
	3911	AUFSCHNITTMESSER / 14 CM
	3922/23	SCHINKENMESSER / 23 CM
	3950/23	BROTMESSER / 23 CM
	3983	SANTOKU / 17 CM
	3982/20	KOCHMESSER / 20 CM
	7266	MESSERBLOCK

Crafter

MESSERBLOCK / MIT 2 CRAFTER MESSERN

GEWICHT: 1,88 KG / MATERIAL: RÄUCHEREICHE, EICHE, AHORN, THERMOBUCHEN / B 14 CM x H 36,5 CM x T 11 CM

9845 / 4002293984506



INHALT

3765/09 GEMÜSEMESSER / 9 CM

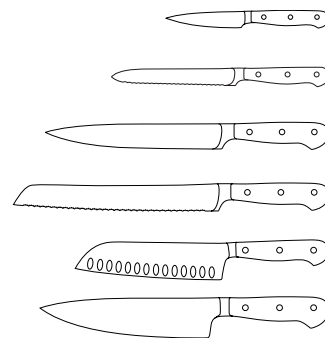
3781/20 KOCHMESSER / 20 CM

7230 MESSERBLOCK

MESSERBLOCK / MIT 6 CRAFTER MESSERN

GEWICHT: 2,43 KG / MATERIAL: RÄUCHEREICHE, EICHE, AHORN, THERMOBUCHEN / B 14 CM x H 36,5 CM x T 11 CM

9834 / 4002293983400



INHALT

3765/09 GEMÜSEMESSER / 9 CM

3710 AUFSCHNITTMESSER / 14 CM

3723/20 SCHINKENMESSER / 16 CM

3752/23 BROTMESSER / 23 CM

3783/17 SANTOKU / 17 CM

3781/20 KOCHMESSER / 20 CM

7230 MESSERBLOCK

Urban Farmer



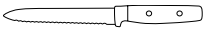
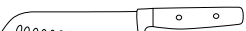
TOOL BASKET / MIT 4 URBAN FARMER MESSERN

GEWICHT: 3,14 KG / MATERIAL: BUCHE, EDELSTAHL / B 37,5 x H 13,5 x T 17,5 CM

9480 / 4002293948003



INHALT

	3400/08 ERNTEMESSE / 8 CM
	3466/10 GEMÜSEMESSE / 10 CM
	3410/14 AUFSCHNITTMESSE / 14 CM
	3483/17 SANTOKU / 17 CM
	7410 TOOL BASKET

Ikon

MESSERBLOCK / MIT 6 IKON MESSERN

GEWICHT: 3,31 KG / MATERIAL: ESCH, BRAUN / B 33,4 CM x H 33,8 CM x T 11,5 CM

9866 / 4002293986609



INHALT

	4986/09 GEMÜSEMESSE / 9 CM
	4926 AUFSCHNITTMESSE / 14 CM
	4906/16 SCHINKENMESSE / 16 CM
	4966/23 BROTMESSE / 23 CM
	4976 SANTOKU / 17 CM
	4996/20 KOCHMESSE / 20 CM
	7251 MESSERBLOCK

Ikon

MESSERBLOCK / MIT 9 IKON ARTIKELN

GEWICHT: 4,33 KG / MATERIAL: ESCHEN, BRAUN / B 33,4 CM x H 32,2 CM x T 14,5 CM

9865 / 4002293986500



INHALT



- 4920 TOURNIERMESSER / 7 CM
- 4986/09 GEMÜSEMESSER / 9 CM
- 4926 AUFSCHNITTMESSER / 14 CM
- 4906/16 SCHINKENMESSER / 16 CM
- 4966/23 BROTMESSER / 23 CM
- 4976 SANTOKU / 17 CM
- 4996/20 KOCHMESSER / 20 CM
- 4914/16 FLEISCHGABEL / 16 CM
- 4968 WETZSTAHL / 26 CM

7255 MESSERBLOCK

Classic Ikon

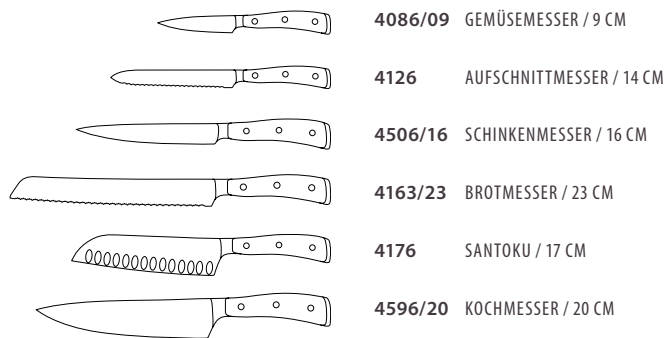
MESSERBLOCK / MIT 6 CLASSIC IKON MESSERN

GEWICHT: 3,31 KG / MATERIAL: ESCHEN, SCHWARZ / B 33,4 CM x H 33,8 CM x T 11,5 CM

9876 / 4002293987606



INHALT



- 4086/09 GEMÜSEMESSER / 9 CM
- 4126 AUFSCHNITTMESSER / 14 CM
- 4506/16 SCHINKENMESSER / 16 CM
- 4163/23 BROTMESSER / 23 CM
- 4176 SANTOKU / 17 CM
- 4596/20 KOCHMESSER / 20 CM

7250 MESSERBLOCK

Classic Ikon

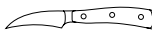
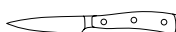
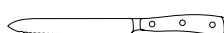



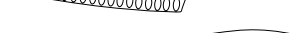
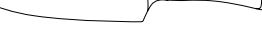

MESSERBLOCK / MIT 9 CLASSIC IKON ARTIKELN

GEWICHT: 4,33 KG / MATERIAL: ESCHE, SCHWARZ / B 33,4 CM x H 32,2 CM x T 14,5 CM

9873 / 4002293987309



INHALT

	4020	TOURNIERMESSER / 7 CM
	4086/09	GEMÜSEMESSER / 9 CM
	4126	AUFSCHNITTMESSER / 14 CM
	4506/16	SCHINKENMESSER / 16 CM
	4163/23	BROTMESSER / 23 CM
	4176	SANTOKU / 17 CM
	4596/20	KOCHMESSER / 20 CM
	4414/16	FLEISCHGABEL / 16 CM
	4468	WETZSTAHL / 26 CM
	7253	MESSERBLOCK

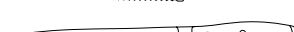
MESSERBLOCK / MIT 7 ARTIKELN

GEWICHT: 2,63 KG / MATERIAL: BUCHE / B 32,7 CM x H 28,9 CM x T 8,6 CM

9875 / 4002293987507



INHALT

	4020	TOURNIERMESSER / 7 CM
	4086/09	GEMÜSEMESSER / 9 CM
	4506/16	SCHINKENMESSER / 16 CM
	4166/20	BROTMESSER / 20 CM
	4596/20	KOCHMESSER / 20 CM
	4465	WETZSTAHL / 23 CM
	5558	KÜCHENSCHERE
	7235	MESSERBLOCK

Classic Ikon

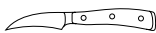
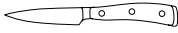
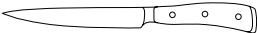
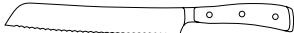


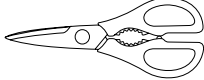
MESSERBLOCK / MIT 7 ARTIKELN

GEWICHT: 2,42 KG / MATERIAL: ESCHEN, SCHWARZ / B 33 CM x H 30 CM x T 8,5 CM

9878 / 4002293987804



INHALT

	4020	TOURNIERMESSER / 7 CM
	4086/09	GEMÜSEMESSER / 9 CM
	4506/16	SCHINKENMESSER / 16 CM
	4166/20	BROTMESSER / 23 CM
	4596/20	KOCHMESSER / 20 CM
	4465	WETZSTAHL / 23 CM
	5558	KÜCHENSCHERE
	7238	MESSERBLOCK

MESSERBLOCK / MIT 8 ARTIKELN

GEWICHT: 3,95 KG / MATERIAL: ESCHEN, SCHWARZ / B 30,7 CM x H 32,1 CM x T 15,5 CM

9880 / 4002293988009



INHALT

	4086/09	GEMÜSEMESSER / 7 CM
	4126	AUFSCHNITTMESSER / 14 CM
	4506/16	SCHINKENMESSER / 16 CM
	4166/23	BROTMESSER / 23 CM
	4176	SANTOKU / 17 CM
	4596/20	KOCHMESSER / 20 CM
	4468	WETZSTAHL / 26 CM
	5553	KÜCHENSCHERE
	7264	MESSERBLOCK

Classic Ikon

MESSERBLOCK / MIT 8 ARTIKELN

GEWICHT: 3,87 KG / MATERIAL: THERMOBUCHE / B 31,8 CM x H 30,9 CM x T 15,6 CM

9882 / 4002293988207



INHALT

	4086/09	GEMÜSEMESSER / 9 CM
	4126	AUFSCHNITTMESSER / 14 CM
	4506/16	SCHINKENMESSER / 16 CM
	4166/23	BROTMESSER / 23 CM
	4176	SANTOKU / 17 CM
	4596/20	KOCHMESSER / 20 CM
	4468	WETZSTAHL / 26 CM
	5553	KÜCHENSCHERE
	7265	MESSERBLOCK

MESSERBLOCK / MIT 8 ARTIKELN

GEWICHT: 3,87 KG / MATERIAL: THERMOBUCHE / B 31,8 CM x H 30,9 CM x T 15,6 CM

9879 / 4002293987903



INHALT

	4086-0/09	GEMÜSEMESSER / 9 CM
	4126-0	AUFSCHNITTMESSER / 14 CM
	4506-0/16	SCHINKENMESSER / 16 CM
	4166-0/23	BROTMESSER / 23 CM
	4176-0	SANTOKU / 17 CM
	4596-0/20	KOCHMESSER / 20 CM
	4468-0	WETZSTAHL / 26 CM
	5553	KÜCHENSCHERE
	7265	MESSERBLOCK

Classic Ikon

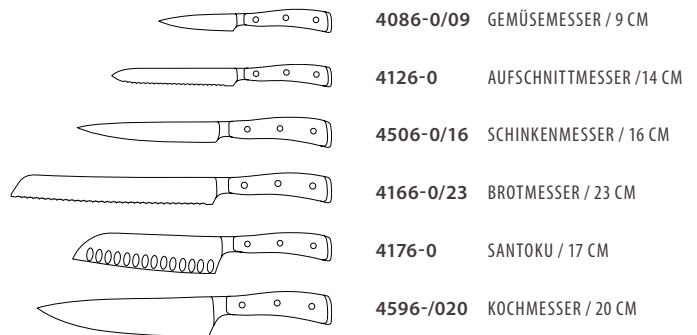
MESSERBLOCK / MIT 6 CLASSIC IKON MESSERN

GEWICHT: 3,17 KG / MATERIAL: ESCHEN, CRÈME / B 33,4 CM x H 33,8 CM x T 11,5 CM

9877 / 4002293987705



INHALT



4086-0/09	GEMÜSEMESSER / 9 CM
4126-0	AUFSCHNITTMESSER / 14 CM
4506-0/16	SCHINKENMESSER / 16 CM
4166-0/23	BROTMESSER / 23 CM
4176-0	SANTOKU / 17 CM
4596-/020	KOCHMESSER / 20 CM
7252	MESSERBLOCK

MESSERBLOCK / MIT 9 CLASSIC IKON ARTIKELN

GEWICHT: 4,35 KG / MATERIAL: ESCHEN, CRÈME / B 33,9 CM x H 32,9 CM x T 14,4 CM

9874 / 4002293987408



INHALT



4020-0	TOURNIERMESSER / 7 CM
4086-0/09	GEMÜSEMESSER / 9 CM
4126-0	AUFSCHNITTMESSER / 14 CM
4506-0/16	SCHINKENMESSER / 16 CM
4166-0/23	BROTMESSER / 23 CM
4176-0	SANTOKU / 17 CM
4596-0/20	KOCHMESSER / 20 CM
4414-0/16	FLEISCHGABEL / 16 CM
4468-0	WETZSTAHL / 26 CM
7254	MESSERBLOCK






Classic

MESSERBLOCK / MIT 5 ARTIKELN

GEWICHT: 2,1 KG / MATERIAL: BUCHE / B 32,3 CM x H 31,3 CM x T 11,2 CM

9832 / 4002293983202







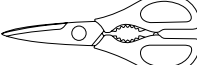
INHALT	
	4066/09 GEMÜSEMESSER / 9 CM
	4522/20 SCHINKENMESSER / 20 CM
	4149 BROMESSER / 20 CM
	4582/20 KOCHMESSER / 20 CM
	4465/23 WETZSTAHL / 23 CM
7242	MESSERBLOCK

MESSERBLOCK / MIT 5 ARTIKELN

GEWICHT: 2,9 KG / MATERIAL: ESCH, SCHWARZ / B 35,1 CM x H 31,5 CM x T 8,7 CM

9838-8 / 4002293983882



INHALT	
	4522/16 SCHINKENMESSER / 16 CM
	4680/18 HACKMESSER / 18 CM
	4686/18 CHINESISCHES KOCHMESSER / 18 CM
	4465/23 WETZSTAHL / 23 CM
	5558 KÜCHENSCHERE
7238-11	MESSERBLOCK

Classic

MESSERBLOCK / MIT 7 ARTIKELN

GEWICHT: 2,46 KG / MATERIAL: BUCHE / B 32,8 CM x H 29,5 CM x T 8,6 CM

9835 / 4002293983509



INHALT

	4000	GEMÜSEMESSER / 8 CM
	4066/12	GEMÜSEMESSER / 12 CM
	4522/20	SCHINKENMESSER / 20 CM
	4149	BROTMESSER / 20 CM
	4582/20	KOCHMESSER / 20 CM
	4465/23	WETZSTAHL / 23 CM
	5558	KÜCHENSCHERE
	7235	MESSERBLOCK




MESSERBLOCK / MIT 7 ARTIKELN

GEWICHT: 2,29 KG / MATERIAL: ESCHEN, SCHWARZ / B 32,8 CM x H 29,5 CM x T 8,6 CM

9837 / 4002293983707



INHALT

	4000	GEMÜSEMESSER / 8 CM
	4066/12	GEMÜSEMESSER / 12 CM
	4522/20	SCHINKENMESSER / 20 CM
	4149	BROTMESSER / 20 CM
	4582/20	KOCHMESSER / 20 CM
	4465/23	WETZSTAHL / 23 CM
	5558	KÜCHENSCHERE
	7238	MESSERBLOCK

Classic

MESSERBLÖCKE / MIT 9 ARTIKELN


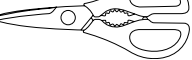
9842 / 4002293984209

GEWICHT: 3,48 KG / MATERIAL: BUCHE
B 32 CM x H 30,9 CM x T 11,2 CM

7242 / MESSERBLOCK



INHALT

	4062	TOURNIERMESSER / 7 CM
	4066/10	GEMÜSEMESSER / 10 CM
	4110	AUFSCHNITTMESSER / 14 CM
	4522/20	SCHINKENMESSER / 20 CM
	4152/23	BROTMESSER / 23 CM
	4582/20	KOCHMESSER / 20 CM
	4410/16	FLEISCHGABEL / 16 CM
	4465/23	WETZSTAHL / 23 CM
	5558	KÜCHENSCHERE

9843 / 4002293984308

GEWICHT: 3,24 KG / MATERIAL: ESCH, BRAUN
B 32 CM x H 30,9 CM x T 11,2 CM

7243 / MESSERBLOCK



9844 / 4002293984407

GEWICHT: 3,24 KG / MATERIAL: ESCH, SCHWARZ
B 32 CM x H 30,9 CM x T 11,2 CM

7244 / MESSERBLOCK



Classic

MESSERBLÖCKE / MIT 12 ARTIKELN

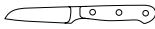
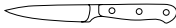
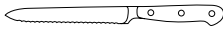
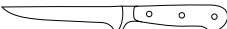








9846 / 4002293984605

GEWICHT: 5,56 KG / MATERIAL: BUCHE
B 36 CM x H 33 CM x T 14 CM

7246 / MESSERBLOCK



INHALT

	4000	GEMÜSEMESSER / 8 CM
	4066/10	GEMÜSEMESSER / 10 CM
	4110	AUFSCHNITTMESSER / 14 CM
	4602	AUSBEINMESSER / 14 CM
	4522/23	SCHINKENMESSER / 23 CM
	4152/23	BROTMESSER / 23 CM
	4582/20	KOCHMESSER / 20 CM
	4183	SANTOKU / 17 CM
	4680/16	HACKMESSER / 16 CM
	4410/16	FLEISCHGABEL / 16 CM
	4465/23	WETZSTAHL / 23 CM
	5558	KÜCHENSCHERE

9847 / 4002293984704

GEWICHT: 5,51 KG / MATERIAL: ESCHEN, BRAUN
B 36 CM x H 33 CM x T 14 CM

7247 / MESSERBLOCK



9848 / 4002293984803

GEWICHT: 5,51 KG / MATERIAL: ESCHEN, SCHWARZ
B 36 CM x H 33 CM x T 14 CM

7248 / MESSERBLOCK



Grand Prix II

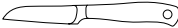
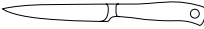



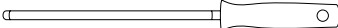
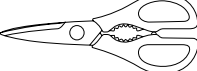
MESSERBLOCK / MIT 7 ARTIKELN

GEWICHT: 2,46 KG / MATERIAL: BUCHE / B 33,6 CM x H 29,7 CM x T 8,5 CM

9851 / 4002293985107



INHALT

	4015	GEMÜSEMESSER / 8 CM
	4040/12	GEMÜSEMESSER / 12 CM
	4525/20	SCHINKENMESSER / 20 CM
	4165	BROMESSER / 23 CM
	4585/20	KOCHMESSER / 20 CM
	4465/23	WETZSTAHL / 23 CM
	5558	KÜCHENSCHERE
	7235	MESSERBLOCK

Gourmet

MESSERBLOCK / MIT 5 ARTIKELN

GEWICHT: 1,52 KG / MATERIAL: BUCHE / B 28,6 CM x H 27,3 CM x T 8 CM

9867 / 4002293986715



INHALT

	4034	SCHÄLMESSER / 6 CM
	4060	GEMÜSEMESSER / 10 CM
	4143	BROMESSER / 20 CM
	4562/18	KOCHMESSER / 18 CM
	4465/23	WETZSTAHL / 23 CM
	7245	MESSERBLOCK

Gourmet

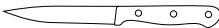
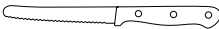
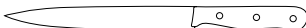

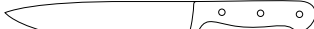
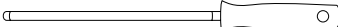
MESSERBLOCK / MIT 6 ARTIKELN

GEWICHT: 2,15 KG / MATERIAL: BUCHE / B 32,8 CM x H 29,5 CM x T 8,6 CM

9831-2 / 4002293983127



INHALT

	4045	GEMÜSEMESSER / 12 CM
	4101	BRÖTCHENMESSER / 12 CM
	4114/20	SCHINKENMESSER / 20 CM
	4143	BROTMESSER / 20 CM
	4562/20	KOCHMESSER / 20 CM
	4465/23	WETZSTAHL / 23 CM
	7235	MESSERBLOCK

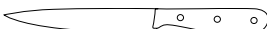



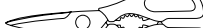
MESSERBLOCK / MIT 5 ARTIKELN

GEWICHT: 2,78 KG / MATERIAL: BUCHE / B 35,8 CM x H 31,5 CM x T 8,8 CM

9835-8 / 4002293983585



INHALT

	4114/16	SCHINKENMESSER / 16 CM
	4680/16	HACKMESSER / 16 CM
	4688/20	CHINESISCHES KOCHMESSER / 20 CM
	4465/23	WETZSTAHL / 23 CM
	5558	KÜCHENSCHERE
	7235-11	MESSERBLOCK

Silverpoint

MESSERBLOCK / MIT 5 ARTIKELN

GEWICHT: 1,47 KG / MATERIAL: BUCHE / B 29,8 CM x H 26,8 CM x T 8 CM

9829 / 4002293982908



INHALT

	4013	GEMÜSEMESSER / 8 CM
	4051	GEMÜSEMESSER / 12 CM
	4141	BROTMESSER / 20 CM
	4561/18	KOCHMESSER / 18 CM
	4465/23	WETZSTAHL / 23 CM
	7245	MESSERBLOCK

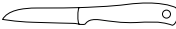



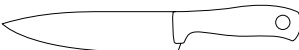

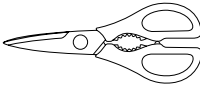
MESSERBLOCK / MIT 7 ARTIKELN

GEWICHT: 2,11 KG / MATERIAL: BUCHE / B 33,9 CM x H 29,2 CM x T 8,5 CM

9864 / 4002293986401



INHALT

	4013	GEMÜSEMESSER / 8 CM
	4051	GEMÜSEMESSER / 12 CM
	4510/20	SCHINKENMESSER / 20 CM
	4141	BROTMESSER / 20 CM
	4561/18	KOCHMESSER / 18 CM
	4465/23	WETZSTAHL / 23 CM
	5558	KÜCHENSCHERE
	7235	MESSERBLOCK

Magnetischer Schwebblock

7231 / 4002293723105

GEWICHT: 4,45 KG / MATERIAL: THERMOBUCHE, EDELSTAHL / ABMESSUNG HOLZTEIL: B 36 x H 24 x T 4 CM / ABMESSUNG MESSERBLOCK MIT FUSS: B 36,5 x H 28 x T 15,5 CM



Messerblock

7230 / 4002293723006

GEWICHT: 1,64 KG
MATERIAL: RÄUCHEREICHE, EICHE,
AHORN, THERMOBUCHE
B 14 CM x H 24 CM x T 11 CM



Tool Basket

7410 / 4002293741000

GEWICHT: 2,67 KG
MATERIAL: BUCHE, EDELSTAHL
B 37,5 CM x H 13,5 CM x T 17,5 CM



Messerblöcke

7249 / 4002293724904

GEWICHT: 3,37 KG
MATERIAL: THERMOBUCHE
B 23 CM x H 26 CM x T 9 CM
MIT MAGNETEN
FÜR WANDMONTAGE



7262 / 4002293726205

GEWICHT: 2,91 KG
MATERIAL: THERMOBUCHE
B 15 CM x H 28,7 CM x T 15 CM



7258 / 4002293725802

GEWICHT: 3,32 KG
MATERIAL: BETON / THERMOBUCHE
B 12,6 CM x H 24,6 CM x T 12,6 CM



7260 / 4002293726014

GEWICHT: 2,1 KG
MATERIAL: THERMOBUCHE, EDELSTAHL
B 24,3 CM x H 22,3 CM x T 12,7 CM



7266 / 4002293726601

GEWICHT: 2,1 KG
MATERIAL: ESCHEN, CRÈMEWEISS, EDELSTAHL
B 24,3 CM x H 22,3 CM x T 12,7 CM



Messerblöcke

7275-1 / 4002293727523

GEWICHT: 2,6 KG
MATERIAL: BUCHE, EDELSTAHL
B 15,7 CM x H 25,3 CM x T 17,9 CM
MIT MAGNETEN



7277-1 / 4002293727714

GEWICHT: 2,6 KG
MATERIAL: ESCHEN, SCHWARZ, EDELSTAHL
B 15,7 CM x H 25,3 CM x T 17,9 CM
MIT MAGNETEN



7267 / 4002293726700

GEWICHT: 2,85 KG
MATERIAL: THERMOBUCHE, EDELSTAHL
B 15,7 CM x H 25,3 CM x T 17,9 CM
MIT MAGNETEN



7272-1 / 4002293727219

GEWICHT: 4,48 KG
MATERIAL: BUCHE
B 20,6 CM x H 28,5 CM x T 11,5 CM



7278-1 / 4002293727813

GEWICHT: 4,48 KG
MATERIAL: ESCHEN, SCHWARZ
B 20,6 CM x H 28,5 CM x T 11,5 CM



Messerblöcke

7264 / 4002293726403

GEWICHT: 2,5 KG
MATERIAL: ESCHEN, SCHWARZ
B 25,5 CM x H 21,4 CM x T 15,6 CM



7265 / 4002293726502

GEWICHT: 2,5 KG
MATERIAL: THERMOBUCHE
B 25,5 CM x H 21,4 CM x T 15,6 CM



7240 / 4002293724003

GEWICHT: 2,09 KG
MATERIAL: BUCHE
B 27,4 CM x H 23,4 CM x T 10,5 CM



7239 / 4002293723907

GEWICHT: 1,28 KG
MATERIAL: BUCHE
B 23 CM x H 20,5 CM x T 8,5 CM



7237 / 4002293723709

GEWICHT: 1,28 KG
MATERIAL: ESCHEN, SCHWARZ
B 23 CM x H 20,5 CM x T 8,5 CM



Messerblöcke

7242 / 4002293724201

GEWICHT: 2,23 KG
MATERIAL: BUCHE
B 26,2 CM x H 22,5 CM x T 11,2 CM



7244 / 4002293724409

GEWICHT: 2,23 KG
MATERIAL: ESCHE, SCHWARZ
B 26,2 CM x H 22,5 CM x T 11,2 CM



7243 / 4002293724300

GEWICHT: 2,23 KG
MATERIAL: ESCHE, BRAUN
B 26,2 CM x H 22,5 CM x T 11,2 CM



7246 / 4002293724607

GEWICHT: 3,24 KG
MATERIAL: BUCHE
B 29 CM x H 25,3 CM x T 14 CM



7248 / 4002293724805

GEWICHT: 3,24 KG
MATERIAL: ESCHE, SCHWARZ
B 29 CM x H 25,3 CM x T 14 CM



7247 / 4002293724706

GEWICHT: 3,24 KG
MATERIAL: ESCHE, BRAUN
B 29 CM x H 25,3 CM x T 14 CM



Messerblöcke

7252 / 4002293725208

GEWICHT: 2,34 KG
MATERIAL: ESCHEN, CRÈME
B 28,3 CM x H 24 CM x T 11,7 CM



7250 / 4002293725000

GEWICHT: 2,34 KG
MATERIAL: ESCHEN, SCHWARZ
B 28,3 CM x H 24 CM x T 11,7 CM



7251 / 4002293725109

GEWICHT: 2,34 KG
MATERIAL: ESCHEN, BRAUN
B 28,3 CM x H 24 CM x T 11,7 CM



7254 / 4002293725406

GEWICHT: 2,8 KG
MATERIAL: ESCHEN, CRÈME
B 28,4 CM x H 24,3 CM x T 14,6 CM



7253 / 4002293725307

GEWICHT: 2,8 KG
MATERIAL: ESCHEN, SCHWARZ
B 28,4 CM x H 24,3 CM x T 14,6 CM



7255 / 4002293725505

GEWICHT: 2,8 KG
MATERIAL: ESCHEN, BRAUN
B 28,4 CM x H 24,3 CM x T 14,6 CM



Schubladeneinsätze

Messer im Lieferumfang nicht enthalten

7270 / 4002293727004

GEWICHT: 750 G / MATERIAL: BUCHE / L 42,6 CM x B 10 CM x H 4,4 CM / FÜR 7 MESSER



7271 / 4002293727103

GEWICHT: 1,49 KG / MATERIAL: BUCHE / L 42,5 CM x B 20 CM x H 4,4 CM / FÜR 15 MESSER



7273 / 4002293727301

GEWICHT: 1,01 KG / MATERIAL: BUCHE / L 43 CM x B 22,2 CM x H 4,4 CM / FÜR 7 MESSER



7279 / 4002293727905

GEWICHT: 1,26 KG / MATERIAL: KUNSTSTOFF WEISS / L 43 CM x B 22,2 CM x H 4,4 CM / FÜR 7 MESSER



Magnethalter

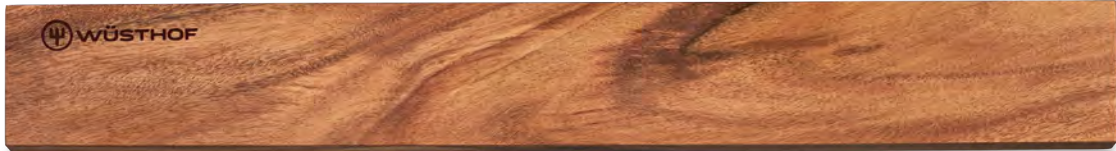
7221/30 / 4002293722115

GEWICHT: 780 G / MATERIAL: AKAZIE / L 30 CM x B 2 CM x H 6,3 CM



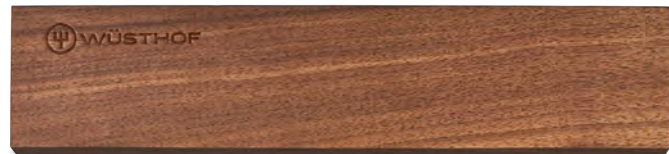
7221/50 / 4002293572215

GEWICHT: 1,4 KG / MATERIAL: AKAZIE / L 50 CM x B 2 CM x H 6,3 CM



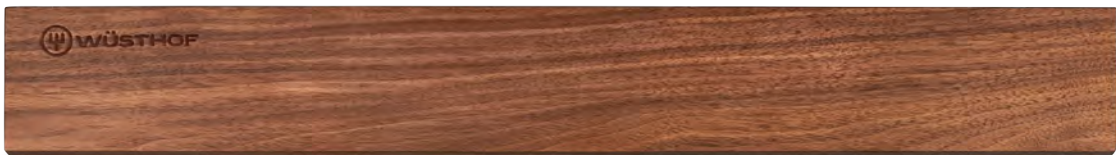
7222/30 / 4002293372228

GEWICHT: 780 G / MATERIAL: WALNUSS / L 30 CM x B 2 CM x H 6,3 CM



7222/50 / 4002293572222

GEWICHT: 1,4 KG / MATERIAL: WALNUSS / L 50 CM x B 2 CM x H 6,3 CM



7224/40 / 4002293722405

GEWICHT: 800 G / MATERIAL: THERMOBUCHHE / L 40 CM x B 3,5 CM x H 6,3 CM



7223/30 / 4002293722313

GEWICHT: 336 G / MATERIAL: KAUSCHUKBAUM / L 30,1 CM x B 2 CM x H 4,5 CM



7223/45 / 4002293722320

GEWICHT: 516 G / MATERIAL: KAUSCHUKBAUM / L 45,2 CM x B 2 CM x H 4 CM



Magnethalter

7225/30 / 4002293722511

GEWICHT: 272 G / MATERIAL: KUNSTSTOFF / L 31,2 CM x B 2,5 CM x H 4,3 CM



7225/45 / 4002293722528

GEWICHT: 397 G / MATERIAL: KUNSTSTOFF / L 46,2 CM x B 2,6 CM x H 4,5 CM



7226/35 / 4002293722610

GEWICHT: 440 G / MATERIAL: KUNSTSTOFF / L 35 CM x B 2,6 CM x H 4 CM



7226/50 / 4002293722627

GEWICHT: 636 G / MATERIAL: KUNSTSTOFF / L 50 CM x B 2,4 CM x H 4 CM



7227/30 / 4002293722702

GEWICHT: 269 G / MATERIAL: ALUMINIUM / L 31 CM x B 2,8 CM x H 3,9 CM



7227/45 / 4002293722719

GEWICHT: 386 G / MATERIAL: ALUMINIUM / L 46 CM x B 2,6 CM x H 4 CM



7228/35 / 4002293722818

GEWICHT: 476 G / MATERIAL: ALUMINIUM / L 35 CM x B 2,6 CM x H 4 CM



7228/50 / 4002293722825

GEWICHT: 720 G / MATERIAL: ALUMINIUM / L 50,2 CM x B 2,3 CM x H 4,3 CM



Kochkoffer

9774-1 / 4002293977416 / mit 25 Artikeln

GEWICHT: 7,17 KG / MATERIAL: ALUMINIUM, KUNSTSTOFF
B 52 CM x H 11,8 CM x T 38,7 CM

INHALT

7384	KOCHKOFFER	4474/32	WETZSTAHL / 32 CM
4680/18	HACKMESSER / 18 CM	4532	SUPER SLICER / 26 CM
4584/26	KOCHMESSER / 26 CM	4543	LACHSMESSER / 32 CM
4582/20	KOCHMESSER / 20 CM	4430/25	PALETTE / 25 CM
4522/23	SCHINKENMESSER / 23 CM	4410/18	FLEISCHGABEL / 18 CM
4150	BROTMESSER / 23 CM	4204	BUNTSCHNEIDMESSER / 10 CM
4550/18	FILIERMESSER / 18 CM	4066/10	GEMÜSEMESSER / 10 CM
4602	AUSBEINMESSER / 14 CM	4002	GEMÜSEMESSER / 7 CM
3066	APFELSINENSCHÄLER	4062	TOURNIERMESSER / 7 CM
3086	ZITRONENSCHABER	5880	FISCHGRÄTZANGE / 18 CM
4246	APFELENTKERNER	5550-1	KÜCHENSCHERE
4241	KUGELAUSSTECHER	4385	DRESSIERNADEL / 16 CM
		4382	SPICKNADEL / 18 CM
		4380	SPICKNADEL / 20 CM



7384 / 4002293738406 / leer mit 2 Einlagen

GEWICHT: 4 KG / MATERIAL: ALUMINIUM, KUNSTSTOFF
B 52 CM x H 11,8 CM x T 38,7 CM



Kochkoffer

9771 / 4002293977102 / mit 18 Artikeln

GEWICHT: 4,34 KG / MATERIAL: ALUMINIUM, KUNSTSTOFF
B 44,9 CM x H 10,9 CM x T 32 CM

INHALT

7388	KOCHKOFFER	4473	WETZSTAHL / 26 CM
4585/20	KOCHMESSER / 20 CM	4544	LACHSMESSER / 29 CM
4525/23	SCHINKENMESSER / 23 CM	4501/26	KONDITORMESSER / 26 CM
4551	FILIERMESSER / 16 CM	4420/25	PALETTE / 25 CM
4385	DRESSIERNADEL / 16 CM	4605	AUSBEINMESSER / 14 CM
4206	BUNTSCHNEIDEMESSER / 9 CM	4407	KÜCHENGABEL / 16 CM
4023	GEMÜSEMESSER / 8 CM	4380	SPICKNADEL / 20 CM
4033	SCHÄLMESSER / 6 CM		
4245	APFELENTKERNER		
4241	KUGELAUSSTECHER		
3066	APFELSINENSCHÄLER		
3086	ZITRONENSCHABER		



9778 / 4002293977805 / mit 18 Artikeln

GEWICHT: 4,56 KG / MATERIAL: ALUMINIUM, KUNSTSTOFF
B 44,9 CM x H 10,9 CM x T 32 CM

INHALT

7388	KOCHKOFFER	4473	WETZSTAHL / 26 CM
4582/20	KOCHMESSER / 20 CM	4540	LACHSMESSER / 29 CM
4522/23	SCHINKENMESSER / 23 CM	4517	KONDITORMESSER / 26 CM
4518/16	FILIERMESSER / 16 CM	4430/25	PALETTE / 25 CM
4400/16	KÜCHENGABEL / 16 CM	4606/14	AUSBEINMESSER / 14 CM
4204	BUNTSCHNEIDEMESSER / 10 CM	4385	DRESSIERNADEL / 16 CM
4060	GEMÜSEMESSER / 10 CM	4380	SPICKNADEL / 20 CM
4034	SCHÄLMESSER / 6 CM		
4245	APFELENTKERNER		
4241	KUGELAUSSTECHER		
3066	APFELSINENSCHÄLER		
3086	ZITRONENSCHABER		

7388 / 4002293738802 / leer mit 2 Einlagen

GEWICHT: 2,88 KG



Kochmappen

GARNIER SET / MIT 6 ARTIKELN

GEWICHT: 270 G / MATERIAL: KUNSTLEDER, EINFASSUNG AUS PVC-BAND / ZUSAMMENGEROLLT: L 23,6 CM x B 8,7 CM / AUSGEBREITET: L 28,7 CM x B 23,4 CM

9888 / 4002293988801

INHALT

4246	APFELENTKERNER
4072	SPARSCHÄLER
4240/2.5	KUGELAUSSTECHER
3066	APFELSINENSCHÄLER
3086	ZITRONENSCHABER
4033	SCHÄLMESSER / 6 CM
7373	GADETMAPPE



KOCHMAPPE / MIT 6 ARTIKELN

GEWICHT: 920 G / MATERIAL: KUNSTLEDER / ZUSAMMENGEROLLT: L 42,5 CM x B 13 CM / AUSGEBREITET: L 42,5 CM x B 41,5 CM

9783 / 4002293978307

INHALT

4463/23	WETZSTAHL / 23 CM
4585/20	KOCHMESSER / 20 CM
4501/23	KONDITORMESSER / 23 CM
4551	FILIERMESSER / 16 CM
4051	GEMÜSEMESSER / 12 CM
4033	SCHÄLMESSER / 6 CM
7370	ROLLTASCHE



Kochmappen

STARTER ROLLTASCHE / MIT 5 ARTIKELN

GEWICHT: 1 KG / MATERIAL: KUNSTLEDER / ZUSAMMENGEROLLT: L 42,5 CM x B 13 CM / AUSGEBREITET: L 42,5 CM x B 41,5 CM

9780 / 4002293978000

INHALT

- 4473 WETZSTAHL / 26 CM
- 4582/23 KOCHMESSER / 23 CM
- 4606/14 AUSBEINMESSER / 14 CM
- 4400/16 KÜCHENGABEL / 16 CM
- 4066/10 GEMÜSEMESSER / 10 CM
- 7370 ROLLTASCHE



STARTER ROLLTASCHE / MIT 5 ARTIKELN

GEWICHT: 1,05 KG / MATERIAL: KUNSTLEDER / ZUSAMMENGEROLLT: L 42,5 CM x B 13 CM / AUSGEBREITET: L 42,5 CM x B 41,5 CM

9788 / 4002293978802

INHALT

- 4473 WETZSTAHL / 26 CM
- 4582/23 KOCHMESSER / 23 CM
- 4517 KONDITORMESSER / 26 CM
- 4552 FILIERMESSER / 16 CM
- 4060 GEMÜSEMESSER / 10 CM
- 7370 ROLLTASCHE



Kochmappen (leer)

STARTER ROLLTASCHE / MIT 5 ARTIKELN

GEWICHT: 880 G / MATERIAL: KUNSTLEDER / ZUSAMMENGEROLLT: L 42,5 CM x B 13 CM / AUSGEBREITET: L 42,5 CM x B 41,5 CM

9785 / 4002293978505

INHALT

4473	WETZSTAHL / 26 CM
4562/23	KOCHMESSER / 23 CM
4606/14	AUSBEINMESSER / 14 CM
4552	FILIERMESSER / 16 CM
4060	GEMÜSEMESSER / 10 CM
7370	ROLLTASCHE



STARTER ROLLTASCHE / MIT 5 ARTIKELN

GEWICHT: 860 G / MATERIAL: KUNSTLEDER / ZUSAMMENGEROLLT: L 42,5 CM x B 13 CM / AUSGEBREITET: L 42,5 CM x B 41,5 CM

9786 / 4002293978604

INHALT

4473	WETZSTAHL / 26 CM
4561/23	KOCHMESSER / 23 CM
4501/23	KONDITORMESSER / 23 CM
4551	FILIERMESSER / 16 CM
4023	GEMÜSEMESSER / 8 CM
7370	ROLLTASCHE



Kochmappen (leer)

Messer im Lieferumfang nicht enthalten

GADGETMAPPE (LEER) FÜR 6 ARTIKEL

GEWICHT: 80 G / MATERIAL: KUNSTLEDER / ZUSAMMENGEROLLT: L 23,4 CM x B 8,7 CM / AUSGEBREITET: L 23,4 CM x B 28,7 CM

7373 / 4002293737300



ROLLTASCHE (LEER) FÜR 6 ARTIKEL

GEWICHT: 190 G / MATERIAL: KUNSTLEDER / ZUSAMMENGEROLLT: L 42,5 CM x B 13 CM / AUSGEBREITET: L 42,5 CM x B 41,5 CM

7370 / 4002293737003



ROLLTASCHE (LEER) FÜR 9 ARTIKEL

GEWICHT: 270 G / MATERIAL: KUNSTLEDER / ZUSAMMENGEROLLT: L 52,5 CM x B 13 CM / AUSGEBREITET: L 52,5 CM x B 48 CM

7371 / 4002293737102



ROLLTASCHE (LEER) FÜR 6 ARTIKEL

GEWICHT: 190 G / MATERIAL: KUNSTLEDER MIT NYLON / ZUSAMMENGEROLLT: L 42,5 CM x B 12 CM / AUSGEBREITET: L 42,5 CM x B 42,5 CM

7372 / 4002293737201



ROLLTASCHE (LEER) FÜR 9 ARTIKEL

GEWICHT: 250 G / MATERIAL: KUNSTLEDER MIT NYLON / ZUSAMMENGEROLLT: L 50,5 CM x B 12 CM / AUSGEBREITET: L 50,5 CM x B 47 CM

7374 / 4002293737409



Kochmappen (leer)

Messer im Lieferumfang nicht enthalten

KOCHMAPPE (LEER) FÜR 12 ARTIKEL

GEWICHT: 830 G / MATERIAL: POLYESTER / ZUSAMMENGEROLLT: L 50,5 CM x B 19 CM / AUSGEBREITET: L 71 CM x B 50,9 CM

7377 / 4002293737706



KOCHMAPPE (LEER) FÜR 10 ARTIKEL

GEWICHT: 1,44 KG / MATERIAL: POLYESTER / ZUSAMMENGEROLLT: L 50,5 CM x B 17 CM / AUSGEBREITET: 50,5 X 68,5 / MIT SCHULTERGURT

7378 / 4002293737805



KOCHMAPPE (LEER) FÜR 18 ARTIKEL

GEWICHT: 1,8 KG / MATERIAL: POLYESTER / ZUSAMMENGEROLLT: L 51,4 CM x B 27,6 CM / AUSGEBREITET: L 51,4 CM x B 89,5 CM / MIT SCHULTERGURT

7379 / 4002293737904



Kochtaschen (leer)

Messer im Lieferumfang nicht enthalten

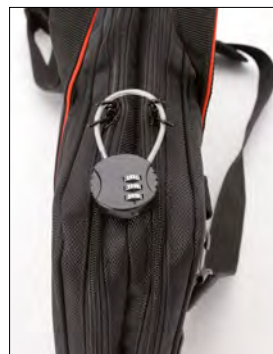
KOCHTASCHE (LEER) FÜR 12 ARTIKEL

GEWICHT: 1,03 KG / MATERIAL: POLYESTER / ZUSAMMENGEROLLT: L 48,5 x B 23,5 CM / AUSGEBREITET: L 48,5 x B 47 CM / MIT SCHULTERGURT UND ZAHLENSCHLOSS

7381 / 4002293738109



7381 & 7282



7381



7382

KOCHTASCHE (LEER) FÜR 20 ARTIKEL

GEWICHT: 1,49 KG / MATERIAL: POLYESTER / ZUSAMMENGEROLLT: L 48 x B 24 CM / AUSGEBREITET: L 48 x B 48 CM / MIT SCHULTERGURT UND ZAHLENSCHLOSS

7382 / 4002293738208



Klingenschützer

Die spezielle Innenbeschichtung aller Schützer verhindert das Verkratzen der Messerklingen.

9920-1 / 4002293992013

GEWICHT: 6 G / MATERIAL: POLYSTYROL / SCHÜTZERBREITE: 2,5 CM / FÜR KLINGENLÄNGEN BIS 12 CM



9920-2 / 4002293992020

GEWICHT: 11 G / MATERIAL: POLYSTYROL / SCHÜTZERBREITE: 2,5 CM / FÜR KLINGENLÄNGEN BIS 20 CM



9920-3 / 4002293992037

GEWICHT: 19 G / MATERIAL: POLYSTYROL / SCHÜTZERBREITE: 3 CM / FÜR KLINGENLÄNGEN BIS 26 CM



9920-4 / 4002293992044

GEWICHT: 27 G / MATERIAL: POLYSTYROL / SCHÜTZERBREITE: 3 CM / FÜR KLINGENLÄNGEN BIS 32 CM



9920-5 / 4002293992051

GEWICHT: 22 G / MATERIAL: POLYSTYROL / SCHÜTZERBREITE: 5 CM / FÜR KLINGENLÄNGEN BIS 20 CM



9920-6 / 4002293992068

GEWICHT: 29 G / MATERIAL: POLYSTYROL / SCHÜTZERBREITE: 5 CM / FÜR KLINGENLÄNGEN BIS 26 CM



Magnetische Klingenschützer

Die magnetische Innenbeschichtung der Schützer hält die Klingen sicher fest.

9921-1 / 4002293992112

GEWICHT: 50 G / MATERIAL: POLYPROPYLEN / SCHÜTZERBREITE: 2,5 CM / FÜR KLINGENLÄNGEN BIS 16 CM



9921-2 / 4002293992129

GEWICHT: 100 G / MATERIAL: POLYPROPYLEN / SCHÜTZERBREITE: 3,5 CM / FÜR KLINGENLÄNGEN BIS 26 CM



9921-3 / 4002293992136

GEWICHT: 150 G / MATERIAL: POLYPROPYLEN / SCHÜTZERBREITE: 5,5 CM / FÜR KLINGENLÄNGEN BIS 26 CM



9921-4 / 4002293992143

GEWICHT: 110 G / MATERIAL: POLYPROPYLEN / SCHÜTZERBREITE: 5,5 CM / FÜR KLINGENLÄNGEN BIS 20 CM



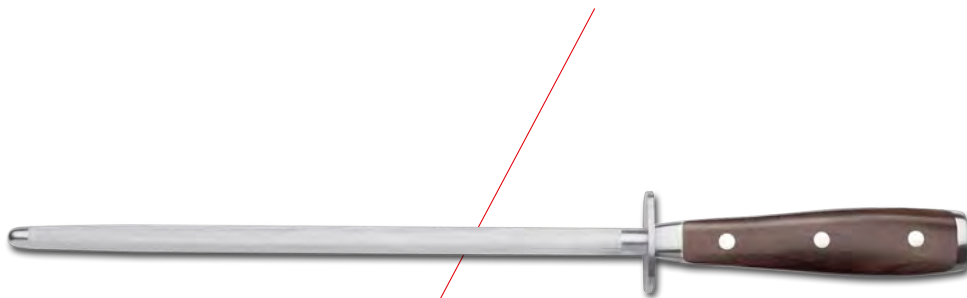
9921-5 / 4002293992150

GEWICHT: 200 G / MATERIAL: POLYPROPYLEN / SCHÜTZERBREITE: 8,5 CM / FÜR KLINGENLÄNGEN BIS 20 CM



Schärfen

Richtig Spaß macht die Zubereitung nur mit perfekt geschärften Werkzeugen.



Wetzstahl

NUR EINE SCHARFE KLINGE IST EINE SICHERE KLINGE

Die Klinge jederzeit möglichst scharf zu halten, ist für ein sicheres Schneiden sehr wichtig, denn das Ausgleichen einer stumpfen Klinge durch zusätzliche Kraft kann gefährlich sein und zu Verletzungen führen.

Egal wie hochwertig und schnitthaltig ein Messer hergestellt wird, durch Abnutzung am Schneidgut oder der Schneideunterlage verliert auch die beste Klinge mit der Zeit ihre Schärfe. Um diese im Küchenalltag problemlos wieder herzustellen, bieten wir eine Vielzahl an Lösungen zum Wetzten und Schärfen an – für jederzeit sicheres, effizientes und freudvolles Schneiden.



Easy Edge

ELEKTRISCHER MESSERSCHÄRFER

GEWICHT: 660 G / L 17,5 CM x B 11 CM x H 12,5 CM / EU, STECKER C



SCHÄRFSTUFEN

- 3 SCHNEIDE FORMEN (SHAPE) HOCH** Bringt beschädigte Klingen wieder in Form.
- 2 SCHÄRFEN (SHARPEN) MITTEL** Gibt abgestumpften Klingen ihre Schärfe zurück.
- 1 FEINABZUG (REFINE) GERING** Hält die Klinge durch leichte Nachbesserungen scharf.





Austauschbare
PEtec Klingenfürungen

UPGRADE SET

7918 / 4002293791807

INHALT

KLINGENFÜHRUNG ASIA
(FÜR MESSER MIT ASIATISCHEM SCHLEIFWINKEL)

SCHLEIFBÄNDER:

- 1 x GROB / 120ZA
- 1 x MEDIUM / 120
- 1 x FEIN / X30 A0
- 1 x ULTRAFEIN / X4 A0



GROB / 120ZA



MEDIUM / 120



FEIN / X30 A0



ULTRAFEIN / X4 A0

ERSATZ SET

7918-1 / 4002293791814

INHALT

SCHLEIFBÄNDER:

- 1 x GROB / 120ZA
- 2 x MEDIUM / 120
- 1 x FEIN / X30 A0
- 1 x ULTRAFEIN / X4 A0



Wetzstähle

IKON

GEWICHT: 273 G / STABLÄNGE: 26 CM / TOTALE LENGTE: 37,5 CM / FEINZUG

4968 / 4002293496801



CLASSIC IKON

GEWICHT: 288 G / STABLÄNGE: 26 CM / TOTALE LENGTE: 37,5 CM / FEINZUG

4468 / 4002293446806



CLASSIC IKON

GEWICHT: 288 G / STABLÄNGE: 26 CM / TOTALE LENGTE: 37,5 CM / FEINZUG

4468-0 / 4002293246802



CLASSIC

GEWICHT: 281 G / STABLÄNGE: 26 CM / TOTALE LENGTE: 37,1 CM

4472 / 4002293447209



GRAND PRIX II

GEWICHT: 277 G / STABLÄNGE: 26 CM / TOTALE LENGTE: 37 CM

4477 / 4002293447704



Wetzstähle

4465/23 / 4002293446516

GEWICHT: 179 G / STABLÄNGE: 23 CM / TOTALE LENGTE: 34,8 CM / FEINZUG



4463/18 / 4002293446318

GEWICHT: 171 G / STABLÄNGE: 18 CM / TOTALE LENGTE: 32,8 CM



4463/23 / 4002293446325

GEWICHT: 200 G / STABLÄNGE: 23 CM / TOTALE LENGTE: 37,6 CM



4473 / 4002293447308

GEWICHT: 263 G / STABLÄNGE: 26 CM / TOTALE LENGTE: 40 CM



4460/23 / 4002293446028

GEWICHT: 209 G / STABLÄNGE: 23 CM / TOTALE LENGTE: 37,1 CM



4462 / 4002293446202

GEWICHT: 243 G / STABLÄNGE: 20 CM / TOTALE LENGTE: 35,5 CM / OVAL



Wetzstähle

4474/26 / 4002293447414

GEWICHT: 361 G / STABLÄNGE: 26 CM / TOTALE LENGTE: 41,6 CM



4474/32 / 4002293447421

GEWICHT: 413 G / STABLÄNGE: 32 CM / TOTALE LENGTE: 46,8 CM



4470/26 / 4002293447018

GEWICHT: 348 G / STABLÄNGE: 26 CM / TOTALE LENGTE: 40,5 CM



4470/29 / 4002293447025

GEWICHT: 374 G / STABLÄNGE: 29 CM / TOTALE LENGTE: 42,5 CM



4470/32 / 4002293447032

GEWICHT: 437 G / STABLÄNGE: 32 CM / TOTALE LENGTE: 45 CM



4471 / 4002293447100

GEWICHT: 430 G / STABLÄNGE: 32 CM / TOTALE LENGTE: 47,6 CM / OVAL



Diamant-Schärfstäbe

4480 / 4002293448008

GEWICHT: 173 G / STABLÄNGE: 23 CM / TOTALE LENGTE: 37,3 CM / MIT INDUSTRIEDIAMANTEN BESCHICHTET



4481 / 4002293448107

GEWICHT: 268 G / STABLÄNGE: 26 CM / TOTALE LENGTE: 40,8 CM / MIT INDUSTRIEDIAMANTEN BESCHICHTET



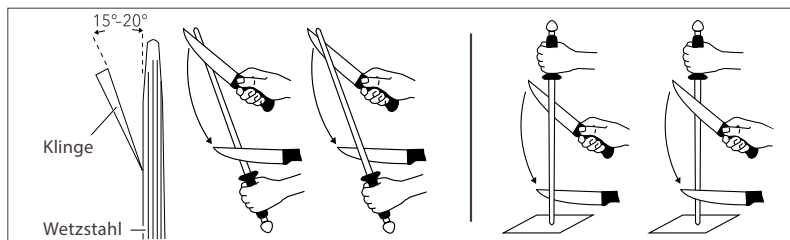
4482 / 4002293448206

GEWICHT: 177 G / STABLÄNGE: 23 CM / TOTALE LENGTE: 37,6 CM / MIT INDUSTRIEDIAMANTEN BESCHICHTET / FEIN



4483 / 4002293448305

GEWICHT: 270 G / STABLÄNGE: 26 CM / TOTALE LENGTE: 40,7 CM / MIT INDUSTRIEDIAMANTEN BESCHICHTET / FEIN



Wenn die Schärfe eines Messers nachlässt, wetzen Sie es auf einem WÜSTHOF Stahl, indem Sie die Klinge mit einem Winkel von ca. 15 – 20 Grad in Richtung der Schneide über den Wetzstahl streichen.

Keramik-Schärfstäbe

4455 / 4002293445502

GEWICHT: 215 G / STABLÄNGE: 26 CM / TOTALE LENGTE: 38 CM / KÖRNUNG: J 800



4456 / 4002293445601

GEWICHT: 215 G / STABLÄNGE: 26 CM / TOTALE LENGTE: 38 CM / KÖRNUNG: J 3000



Polierstäbe

4475 / 4002293447506

GEWICHT: 495 G / STABLÄNGE: 32 CM / TOTALE LENGTE: 48,4 CM / FEINZUG



4476 / 4002293447605

GEWICHT: 499 G / STABLÄNGE: 32 CM / TOTALE LENGTE: 47,5 CM / OVAL / EXTRA FEINZUG

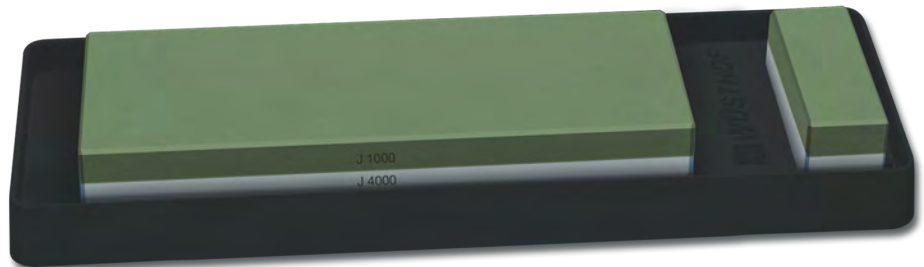


Abziehsteine

ABZIEHSTEIN MIT HALTEWANNE UND ANREIBESTEIN

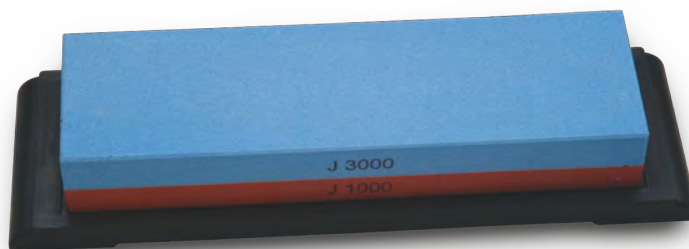
GEWICHT: 1.402 G / L 22 CM X B 8 CM X H 3 CM / KÖRNUNG: J 1000 / J 4000

4453 / 4002293445304



4451 / 4002293445106

GEWICHT: 861 G / L 20 CM X B 6 CM X H 3 CM / KÖRNUNG: J 1000 / J 3000 / MIT WANNE



4452 / 4002293445205

GEWICHT: 852 G / L 20 CM X B 6 CM X H 3 CM / KÖRNUNG: J 3000 / J 8000 / MIT WANNE



4450 / 4002293445007

GEWICHT: 348 G / L 15 CM X B 5 CM X H 2,5 CM / KÖRNUNG: J 400 / J 2000



J = Japanische Norm

ABZIEHSTEIN HALTEWANNE

GEWICHT: 160 G / L 32,5 CM x B 11,5 CM x H 2 CM

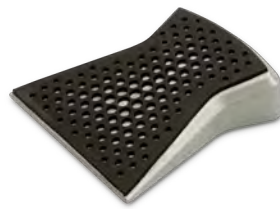
7919-1 / 4002293791913



SCHLEIFHILFE "SLIDER"

GEWICHT: 62 G / L 6 CM x B 6 CM x H 1,5 CM / WINKEL 14°

4349 / 4002293434902



ANREIB-/REPARATURSTEIN

GEWICHT: 291 G / L 10 CM x B 5 CM x H 3 CM / KÖRNUNG: J 80

4454 / 4002293445403



Messerschärfer

4343 / 4002293434308

GEWICHT: 150 G / TOTALE LENGTE: 16,4 CM / SCHLEIFKÖRPER: KERAMIK



4347 / 4002293434704

GEWICHT: 235 G / TOTALE LENGTE: 17,9 CM / SCHLEIFKÖRPER: KERAMIK / KARBID



4348 / 4002293434803

GEWICHT: 272 G / TOTALE LENGTE: 21 CM / SCHLEIFKÖRPER: KERAMIK / DIAMANT





Eine perfekte Schneidunterlage. Die optimale Ergänzung für schnittige Klingen

PRAKTISCHE ARBEITSMITTEL - FÜR TOP GEPFLEGTE MESSER

Gemüse schnippeln, Fleisch schneiden, Kräuter hacken, Obst zerteilen – mit guten Messern geht die Arbeit einfach von der Hand und macht richtig Spaß.

Durch den Einsatz von professionellen Schneidunterlagen bleiben Messer länger scharf. Die natürliche Beschaffenheit von hochwertigem Holz sowie die Strapazierfähigkeit des speziellen, von uns verwendeten Kunststoffes schonen die empfindlichen Klingen und sorgen dafür, dass die Wate durch harte, ungeeignete Untergründe nicht beschädigt wird. So müssen die Messer seltener nachgeschärft werden, die Effizienz in der Küche steigt und die Arbeit erfolgt präzise, sauber und sicher.

Deshalb gehören neben erstklassigen Messern auch ebenso leistungsfähige Schneidunterlagen zur idealen Ausstattung einer Küche.

Schneidbrettauflagen

aus nachhaltigen Naturfasern

klingschonend / spülmaschinengeeignet / beidseitig nutzbar / extra leicht / vielseitig einsetzbar

7310 / 4002293731001

GEWICHT: 411 G / MATERIAL: NATURFASERN / L 30 CM x B 18 CM x H 0,6 CM



7311 / 4002293731100

GEWICHT: 622 G / MATERIAL: NATURFASERN / L 38 CM x B 23 CM x H 0,6 CM / MIT SAFTRILLE



7312 / 4002293731209

GEWICHT: 934 G / MATERIAL: NATURFASERN / L 46 CM x B 28 CM x H 0,6 CM / MIT SAFTRILLE



Schneidbrettauflagen

SET MIT 2 SCHNEIDBRETTAUFLAGEN

7313 / 4002293731308

INHALT 7311 + 7312



SET MIT 3 SCHNEIDBRETTAUFLAGEN

7314 / 4002293731407

INHALT 7310 + 7311 + 7312



Schneidblöcke

Massives Buchenholz

klingenschonend / natürlich und hygienisch / nachhaltig

7288-1 / 4002293728810

GEWICHT: 3,52 KG / L 40 CM x B 30 CM x H 5 CM



7289-1 / 4002293728926

GEWICHT: 6,22 KG / L 50 CM x B 40 CM x H 5 CM



Schneid- und Servierbretter

Massives Buchenholz

klingschonend / natürlich und hygienisch / nachhaltig

7291-1 / 4002293729114

GEWICHT: 828 G / L 31,7 CM x B 21 CM x H 2,8 CM



7291-2 / 4002293729121

GEWICHT: 1,5 KG / L 47,5 CM x B 21 CM x H 2,8 CM



7291-3 / 4002293729138

GEWICHT: 1,5 KG / L 74,5 CM x B 12,5 CM x H 2,8 CM



Schneidbretter

Thermobuche

vollständige Imprägnierung durch Wärmebehandlung / formstabil / wasserabweisend

7292 / 4002293729206

GEWICHT: 2,98 KG / MATERIAL: THERMOBUCH, EDELSTAHL / L 40 CM x B 25 CM x H 3 CM



7295 / 4002293729503

GEWICHT: 1,87 KG / MATERIAL: THERMOBUCH / L 40 CM x B 25 CM x H 3 CM



7296 / 4002293729602

GEWICHT: 3,86 KG / MATERIAL: THERMOBUCH / L 50 CM x B 35 CM x H 4 CM



Schneidbretter

Thermobuche

vollständige Imprägnierung durch Wärmebehandlung / formstabil / wasserabweisend

7293 / 4002293729305

GEWICHT: 3,14 KG / MATERIAL: THERMOBUCHHE, EDELSTAHL / L 40 CM x B 25 CM x H 4 CM



7294 / 4002293729404

GEWICHT: 5,67 KG / MATERIAL: THERMOBUCHHE, EDELSTAHL / L 50 CM x B 35 CM x H 4 CM




PFLEGEHINWEIS FÜR ALLE SCHNEIDBRETTER AUS HOLZ:


Niemals in der Spülmaschine reinigen. Zur Pflege können Sie die Schneidbretter im trockenen Zustand von Zeit zu Zeit leicht mit Speiseöl einölen. Verwenden Sie zum Auftragen ein Tuch aus Baumwolle. Anschließend lassen Sie es über Nacht einziehen und trocknen. So erhalten Sie die Feuchtigkeitsbarriere aufrecht.


Schneidunterlagen

TPU – Thermoplastic Polyurethan

klingschonend / kratzunempfindlich / spühlmaschinenfest / sterilisierbar


7297-2 / 4002293372976 


7297g-2 / 4002293472973 


7297r-2 / 4002293572970 

GEWICHT: 230 G / L 26 CM x B 17 CM x H 0,4 CM / MIT SAFTRILLE



7297 / 4002293729701 

7297g / 4002293729718 

7297r / 4002293729725 

GEWICHT: 113 G / L 26 CM x B 17 CM x H 0,2 CM



7298 / 4002293729800

7298g / 4002293729817

7298r / 4002293729824

GEWICHT: 491 G / L 38 CM x B 25 CM x H 0,4 CM / MIT SAFTRILLE

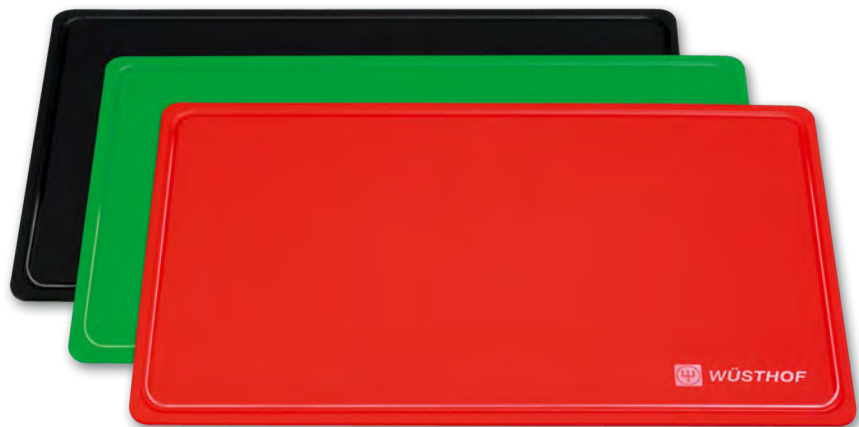


7299 / 4002293729909

7299g / 4002293729916

7299r / 4002293729923

GEWICHT: 930 G / L 53 CM x B 32 CM x H 0,4 CM / MIT SAFTRILLE



Geflügelscheren

5501 / 4002293550107

GEWICHT: 329 G / GESAMTLÄNGE: 26,5 CM / ROSTFREI



5505 / 4002293550503

GEWICHT: 341 G / GESAMTLÄNGE: 25,4 CM / ROSTFREI



5512 / 4002293551203

GEWICHT: 346 G / GESAMTLÄNGE: 24,5 CM / ROSTFREI / MIT AUSHEBENAGEL



5508 / 4002293550800

GEWICHT: 197 G / GESAMTLÄNGE: 25,5 CM / ROSTFREI



5509 / 4002293550909

GEWICHT: 154 G / GESAMTLÄNGE: 25 CM / ROSTFREI / IM DISPLAY MIT 6 STÜCK



Küchenscheren

5550-1 / 4002293555010

GEWICHT: 126 G / GESAMTLÄNGE: 20 CM / ROSTFREI



5552-1 / 4002293555218

GEWICHT: 126 G / GESAMTLÄNGE: 20 CM / ROSTFREI



5551-1 / 4002293555119

GEWICHT: 126 G / GESAMTLÄNGE: 20 CM / ROSTFREI



5558 / 4002293555805

GEWICHT: 116 G / GESAMTLÄNGE: 20,2 CM / ROSTFREI / MIT AUSHEBENAGEL



5556 / 4002293555607

GEWICHT: 120 G / GESAMTLÄNGE: 20,6 CM / ROSTFREI



KÜCHENSCHERE

GEWICHT: 145 G / GESAMTLÄNGE: 17,6 CM / ROSTFREI

5553 / 4002293555300



KÜCHENSCHERE

GEWICHT: 216 G / GESAMTLÄNGE: 20,3 CM / ROSTFREI

5563 / 4002293556307



FISCHSCHERE

GEWICHT: 255 G / GESAMTLÄNGE: 20,8 CM / VERCHROMT

5561 / 4002293556109



KÜCHEN- / FISCHSCHERE

GEWICHT: 261 G / GESAMTLÄNGE: 21,1 CM / ROSTFREI

5564 / 4002293556406



HAUSHALTSCHERE

GEWICHT: 40 G / GESAMTLÄNGE: 12,5 CM / ROSTFREI / MATTIERT

5324/13 / 4002293532431



HAUSHALTSCHERE

GEWICHT: 55 G / GESAMTLÄNGE: 15,5 CM / ROSTFREI / MATTIERT

5324/16 / 4002293532417



HAUSHALTSCHERE

GEWICHT: 80 G / GESAMTLÄNGE: 18 CM / ROSTFREI / MATTIERT

5324/18 / 4002293532424



HAUSHALT- / STOFFSCHERE

GEWICHT: 94 G / GESAMTLÄNGE: 18,1 CM / ROSTFREI / MATTIERT

5334/18 / 4002293533407



Fleischgabeln

IKON

GEWICHT: 173 G / GABELLÄNGE: 16 CM / GESAMTLÄNGE: 26,8 CM

4914/16 / 4002293491424



CLASSIC IKON

GEWICHT: 180 G / GABELLÄNGE: 16 CM / GESAMTLÄNGE: 26,8 CM

4414/16 / 4002293441429



CLASSIC IKON

GEWICHT: 180 G / GABELLÄNGE: 16 CM / GESAMTLÄNGE: 26,8 CM

4414-0/16 / 4002293241425



CLASSIC

4410/16 / 4002293441030 / GEWICHT: 130 G / GABELLÄNGE: 16 CM / GESAMTLÄNGE: 27,9 CM

4410/18 / 4002293441047 / GEWICHT: 136 G / GABELLÄNGE: 18 CM / GESAMTLÄNGE: 28,1 CM

4410/20 / 4002293441054 / GEWICHT: 155 G / GABELLÄNGE: 20 CM / GESAMTLÄNGE: 30,5 CM



GRAND PRIX II

GEWICHT: 136 G / GABELLÄNGE: 16 CM / GESAMTLÄNGE: 28 CM

4417 / 4002293441733



Fleischgabeln

4411/16 / 4002293441115

GEWICHT: 140 G / GABELLÄNGE: 16 CM / GESAMTLÄNGE: 26,6 CM / GEBOGEN



4411/20 / 4002293441122

GEWICHT: 179 G / GABELLÄNGE: 20 CM / GESAMTLÄNGE: 31,2 CM / GEBOGEN



4413/18 / 4002293441344

GEWICHT: 145 G / GABELLÄNGE: 18 CM / GESAMTLÄNGE: 29,1 CM



Küchengabeln

GOURMET

GEWICHT: 74 G / GABELLÄNGE: 14 CM / GESAMTLÄNGE: 24,5 CM

4400/14 / 4002293440026



GOURMET

GEWICHT: 80 G / GABELLÄNGE: 16 CM / GESAMTLÄNGE: 26,5 CM

4400/16 / 4002293440033



SILVERPOINT

GEWICHT: 80 G / GABELLÄNGE: 16 CM / GESAMTLÄNGE: 28,5 CM

4407 / 4002293440705



Paletten

4430/15 / 4002293443010

GEWICHT: 76 G / PALETTENLÄNGE: 15 CM / GESAMTLÄNGE: 27,5 CM



4430/20 / 4002293443027

GEWICHT: 92 G / PALETTENLÄNGE: 20 CM / GESAMTLÄNGE: 32,5 CM



4430/25 / 4002293443034

GEWICHT: 108 G / PALETTENLÄNGE: 25 CM / GESAMTLÄNGE: 37,5 CM



4430/30 / 4002293443041

GEWICHT: 111 G / PALETTENLÄNGE: 30 CM / GESAMTLÄNGE: 42,5 CM



4434 / 4002293443409

GEWICHT: 75 G / PALETTENLÄNGE: 12 CM / GESAMTLÄNGE: 27,9 CM



4433 / 4002293443300

GEWICHT: 73 G / PALETTENLÄNGE: 17 CM / GESAMTLÄNGE: 29,1 CM



Paletten

4435 / 4002293443508

GEWICHT: 85 G / PALETTENLÄNGE: 12 CM / GESAMTLÄNGE: 28 CM



4438 / 4002293443805

GEWICHT: 117 G / PALETTENLÄNGE: 12 CM / GESAMTLÄNGE: 28,5 CM



4436 / 4002293443607

GEWICHT: 166 G / PALETTENLÄNGE: 20 CM / GESAMTLÄNGE: 36,5 CM



4437 / 4002293443713

GEWICHT: 114 G / PALETTENLÄNGE: 25 CM / GESAMTLÄNGE: 41,4 CM



Paletten

4421 / 4002293442105

GEWICHT: 38 G / PALETTENLÄNGE: 10 CM / GESAMTLÄNGE: 21,6 CM



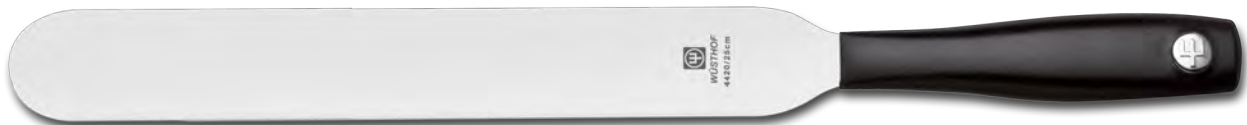
4420/20 / 4002293442044

GEWICHT: 79 G / PALETTENLÄNGE: 20 CM / GESAMTLÄNGE: 35,3 CM



4420/25 / 4002293442051

GEWICHT: 82 G / PALETTENLÄNGE: 25 CM / GESAMTLÄNGE: 37 CM



4426 / 4002293442617

GEWICHT: 115 G / PALETTENLÄNGE: 14 CM / GESAMTLÄNGE: 29 CM



4425 / 4002293442501

GEWICHT: 76 G / PALETTENLÄNGE: 12 CM / GESAMTLÄNGE: 27,4 CM



4424 / 4002293442402

GEWICHT: 62 G / PALETTENLÄNGE: 12 CM / GESAMTLÄNGE: 27,5 CM



PELLKARTOFFELGABEL

GEWICHT: 29 G / GESAMTLÄNGE: 15,5 CM

4250 / 4002293425009



SPARSCHÄLER

GEWICHT: 41 G / GESAMTLÄNGE: 17,4 CM

4072 / 4002293407203



SPARSCHÄLER

GEWICHT: 51 G / GESAMTLÄNGE: 18,8 CM / PENDELSCHÄLER

4075 / 4002293407500



SPARGELSCHÄLMESSER

GEWICHT: 49 G / GESAMTLÄNGE: 22 CM

4082 / 4002293408200



JULIENNESCHNEIDER

GEWICHT: 72 G / GESAMTLÄNGE: 19,1 CM

4076 / 4002293407609



BUNTSCHNEIDEMESSER

GEWICHT: 38 G / KLINGENLÄNGE: 9 CM / KLINGENBREITE: 1,7 CM / GESAMTLÄNGE: 19,7 CM

4206 / 4002293420608



ZITRONENSCHABER

GEWICHT: 34 G / GESAMTLÄNGE: 15 CM

3086 / 4002293308609



APFELSINENSCHÄLER

GEWICHT: 34 G / GESAMTLÄNGE: 15,7 CM

3066 / 4002293306605



APFELSINENSCHÄLER

GEWICHT: 34 G / GESAMTLÄNGE: 15,5 CM

3064 / 4002293306407



APFELENTKERNER

GEWICHT: 40 G / GESAMTLÄNGE: 18,8 CM / DURCHMESSER: 1,5 CM

4245 / 4002293424507



APFELENTKERNER

GEWICHT: 43 G / GESAMTLÄNGE: 21,2 CM / DURCHMESSER: 2 CM

4246 / 4002293424606



KUGELAUSSTECHER

4240/1.0 / 4002293424019 / GEWICHT: 34 G / LÄNGE: 14,7 CM / Ø 1,0 CM

4240/1.5 / 4002293424026 / GEWICHT: 33 G / LÄNGE: 15,4 CM / Ø 1,5 CM

4240/1.8 / 4002293424033 / GEWICHT: 35 G / LÄNGE: 15,5 CM / Ø 1,8 CM

4240/2.2 / 4002293424040 / GEWICHT: 34 G / LÄNGE: 15,7 CM / Ø 2,2 CM

4240/2.5 / 4002293424057 / GEWICHT: 35 G / LÄNGE: 16,2 CM / Ø 2,5 CM

4240/3.0 / 4002293424064 / GEWICHT: 40 G / LÄNGE: 16,7 CM / Ø 3,0 CM



4241 / 4002293424101 / GEWICHT: 45 G / LÄNGE: 16,5 CM / Ø 2,2 & 2,5 CM



PAMPELMUSENMESSER

GEWICHT: 40 G / GESAMTLÄNGE: 20,8 CM

3044 / 4002293304403



KÄSESCHNEIDER

GEWICHT: 52 G / GESAMTLÄNGE: 26 CM

3112 / 4002293311203



KÄSEHOBEL

GEWICHT: 66 G / GESAMTLÄNGE: 22,7 CM

3124 / 4002293312408



PIZZASCHNEIDER

GEWICHT: 73 G / GESAMTLÄNGE: 17,9 CM

4274 / 4002293427409



Austernöffner

4282 / 4002293428208

GEWICHT: 75 G / GESAMTLÄNGE: 16,1 CM



4281 / 4002293428109

GEWICHT: 116 G / GESAMTLÄNGE: 16,2 CM



4284 / 4002293428406

GEWICHT: 121 G / GESAMTLÄNGE: 16,2 CM



SCHNITTSCHUTZ-HANDSCHUH

7669s / 4002293769905

GRÖSSE 7 / GEWICHT: 34 G

7669I / 4002293769929

GRÖSSE 9 / GEWICHT: 38 G



KOTLETTKLOPPER

GEWICHT: 1352 G / ARBEITSLÄNGE: 14 CM / GESAMTLÄNGE: 32,2 CM

4702 / 4002293470207



HUMMERGABELN

GEWICHT: 27 G / GESAMTLÄNGE: 20,5 CM / ROSTFREI / INHALT: 4 STÜCK

3320 / 4002293332000



HUMMERZANGE

GEWICHT: 170 G / GESAMTLÄNGE: 19,4 CM / ROSTFREI

5864 / 4002293586403



FISCHGRÄTENZANGE

GEWICHT: 121 G / GESAMTLÄNGE: 18,5 CM / ROSTFREI

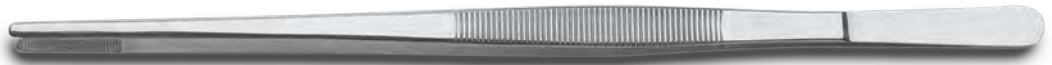
5880 / 4002293588001



BUFFETPINZETTE

GEWICHT: 108 G / GESAMTLÄNGE: 30 CM / ROSTFREI

7725-1 / 4002293177250



GOURMET PINZETTE

GEWICHT: 34 G / GESAMTLÄNGE: 20 CM / ROSTFREI

7726 / 4002293772608



FISCHGRÄTENPINZETTE

GEWICHT: 47 G / GESAMTLÄNGE: 14 CM / ROSTFREI

7721 / 4002293772110



FISCHGRÄTENPINZETTE

GEWICHT: 21 G / GESAMTLÄNGE: 15 CM / ROSTFREI

7720 / 4002293772011



DRESSIERNADEL

GEWICHT: 10 G / GESAMTLÄNGE: 18 CM / ROSTFREI

4385 / 4002293438504



SPICKNADEL

GEWICHT: 12 G / GESAMTLÄNGE: 20 CM / ROSTFREI / MIT Klappe

4380 / 4002293438009



Ersatzteile

MESSERPFLEGEÖL

7905 / 4002293790503

ZAHLENSCHLOSS

7910 / 4002293791005

ERSATZDRAHT FÜR 3112

7920 / 4002293792002

ERSATZTEILE FÜR 4348

7923 / 4002293792309

ABDECKKAPPEN FÜR MAGNETLEISTEN

7924 / 4002293792408

SCHRAUBEN UND KLINGE FÜR 4075

7939 / 4002293793900

BÜGEL FÜR 4082

7940 / 4002293794006

SCHRAUBE UND MUTTER FÜR 4082

7941 / 4002293794105

FEDER FÜR 5512

7959 / 4002293795904

FEDER FÜR 5501, 5502 UND 5505

7960 / 4002293796017

FEDER FÜR 5508

7962 / 4002293796208

VERSCHLUSS UND SCHRAUBE FÜR 5512

7964 / 4002293796406

SCHRAUBE UND MUTTER FÜR 5556

7965 / 4002293796505

KERAMIK-WETZSTAB 4455 OHNE GRIFF

7970 / 4002293797007

KERAMIK-WETZSTAB 4456 OHNE GRIFF

7971 / 4002293797106

EINSATZ FÜR BÜRSTENBLOCK 7272 + 7278

7972 / 4002293797205

HOLZEINSATZ FÜR SCHNEIDBRETT 7292

7992 / 4002293799209

BEZEICHNUNG	ARTIKEL	SERIE	EAN 4002293	SEITE
Abdeckkappen für Magnetleisten	7924		792408	223
Abziehstein	4450		445007	199
Abziehstein	4451		445106	199
Abziehstein	4453		445304	199
Abziehstein	4452		445205	199
Abziehstein-Haltewanne	7919-1		791913	200
Anreib-/Reparaturstein	4454		445403	200
Apfelentkerner	4245		424507	220
Apfelentkerner	4246		424606	220
Apfelsinenschäler	3064		306407	219
Apfelsinenschäler	3066		306605	219
Aufschnittmesser	3710	CRAFTER	037103	25
Aufschnittmesser	3410/14	URBAN FARMER	341019	33
Aufschnittmesser	3911	EPICURE	391120	41
Aufschnittmesser	4926	IKON	492605	50
Aufschnittmesser	4126	CLASSIC IKON	412603	60
Aufschnittmesser	4126-0	CL IKON crème	212609	72
Aufschnittmesser	4110	CLASSIC	411002	82
Aufschnittmesser	4106	GRAND PRIX II	410609	102
Aufschnittmesser	4107	GOURMET	410708	113
Ausbeinmesser	4958	IKON	495804	50
Ausbeinmesser	4616	CLASSIC IKON	461601	60
Ausbeinmesser	4616-0	CL IKON crème	261607	72
Ausbeinmesser	4601	CLASSIC	460109	86
Ausbeinmesser	4602	CLASSIC	460208	86
Ausbeinmesser	4603	CLASSIC	460307	86
Ausbeinmesser	4610/16	CLASSIC	461014	86
Ausbeinmesser	4615	GRAND PRIX II	461502	102
Ausbeinmesser	4607	GOURMET	460703	118
Ausbeinmesser	4606/14	GOURMET	460611	118
Ausbeinmesser	4606/16	GOURMET	460628	118
Ausbeinmesser	4605	SILVERPOINT	460505	127
Austernöffner	4281		428109	221
Austernöffner	4282		428208	221
Austernöffner	4284		428406	221
Brötchenmesser	4101	GOURMET	410104	113
Brötchenmesser	4103	SILVERPOINT	410302	126
Brotmesser	3752/23	CRAFTER	737522	26
Brotmesser	3452/23	URBAN FARMER	345284	34
Brotmesser	3950/23	EPICURE	395050	42
Brotmesser	4963/23	IKON	496351	51
Brotmesser	4966/20	IKON	496610	51
Brotmesser	4966/23	IKON	496627	51
Brotmesser	4163/23	CLASSIC IKON	416359	61
Brotmesser	4166/20	CLASSIC IKON	416618	61
Brotmesser	4166/23	CLASSIC IKON	416625	61
Brotmesser	4163-0/23	CL IKON crème	216355	73
Brotmesser	4166-0/20	CL IKON crème	216645	73
Brotmesser	4166-0/23	CL IKON crème	246659	73
Brotmesser	4128	CLASSIC	412801	83
Brotmesser	4149	CLASSIC	414904	83
Brotmesser	4150	CLASSIC	415000	83

BEZEICHNUNG	ARTIKEL	SERIE	EAN 4002293	SEITE
Brotmesser	4151	CLASSIC	415109	83
Brotmesser	4152/23	CLASSIC	415208	83
Brotmesser	4155	GRAND PRIX II	415505	103
Brotmesser	4165	GRAND PRIX II	416502	103
Brotmesser	4143	GOURMET	414300	114
Brotmesser	4145	GOURMET	414508	114
Brotmesser	4141	SILVERPOINT	414102	127
Buffetpinzette	7725-1		177250	222
Bügel für 4082	7940		794006	223
Buntschneidmesser	4204	GOURMET	420400	112
Buntschneidmesser	4206	SILVERPOINT	420608	219
Butcher knife	4657-1/20	CLASSIC	465746	94
Chai Dao	4177	CLASSIC	417707	92
Chai Dao	8888	CLASSIC	888804	92
Charcuterie Set mit 3 Messern	9548		954806	138
Chinesisches Kochmesser	4688		468808	135
Chinesisches Kochmesser	4691/18		469119	135
Chinesisches Kochmesser	4691/20		469126	135
Chinesisches Kochmesser	4692/18	SILVERPOINT	469201	135
Chinesisches Kochmesser	4692/20	SILVERPOINT	469218	135
Chinesisches Kochmesser	4973/18	IKON	497334	134
Chinesisches Kochmesser	4673/18	CLASSIC IKON	467337	134
Chinesisches Kochmesser	4673-0/18	CL IKON crème	267333	134
Chinesisches Kochmesser	4686/18	CLASSIC	468617	134
Diamant-Schärfstab	4480		448008	194
Diamant-Schärfstab	4481		448107	194
Diamant-Schärfstab	4482		448206	194
Diamant-Schärfstab	4483		448305	194
Dressiernadel	4385		438504	223
Einsatz für Bürstenblock 7272 + 7278	7972		797205	223
Elektrischer Messerschärfer	4341		434100	192
Erntemesser	3400/08	URBAN FARMER	340012	33
Ersatzdraht für 3112	7920		792002	223
Ersatzset	7918-1		791814	193
Ersatzteile für 4348	7923		792309	223
Feder für 5501, 5502 und 5505	7960		796017	223
Feder für 5508	7962		796208	223
Feder für 5512	7959		795904	223
Filiermesser	4956	IKON	495613	50
Filiermesser	4556	CLASSIC IKON	455617	60
Filiermesser	4626	CLASSIC IKON	462608	60
Filiermesser	4556-0	CL IKON crème	255606	72
Filiermesser	4622	CLASSIC	462202	87
Filiermesser	4550/16	CLASSIC	455013	87
Filiermesser	4550/18	CLASSIC	455020	87
Filiermesser	4625	GRAND PRIX II	462509	102
Filiermesser	4552	GOURMET	455204	115
Filiermesser	4551	SILVERPOINT	455105	127
Fischfiliermesser	4518/16	CLASSIC	451817	87
Fischfiliermesser	4518/20	CLASSIC	451824	87
Fischfiliermesser	4618	GOURMET	461816	115
Fischgrätenpinzette	7720		772011	222

BEZEICHNUNG	ARTIKEL	SERIE	EAN 4002293	SEITE
Fischgrätenpinzette	7721		772110	222
Fischgrätenzange	5880		588001	222
Fischschere	5561		556109	212
Fleischgabel	4414-0/16	CL IKON crème	241425	214
Fleischgabel	4410/16	CLASSIC	441030	214
Fleischgabel	4410/18	CLASSIC	441047	214
Fleischgabel	4410/20	CLASSIC	441054	214
Fleischgabel	4414/16	CLASSIC IKON	441429	214
Fleischgabel	4417	GRAND PRIX II	441733	214
Fleischgabel	4914/16	IKON	491424	214
Fleischgabel	4411/16	CLASSIC	441115	215
Fleischgabel	4411/20	CLASSIC	441122	215
Fleischgabel	4413/18	CLASSIC	441344	215
Gadgetmappe (leer), für 6 Kleinteile	7373		737300	185
Garnier Set mit 6 Artikeln	9888	SILVERPOINT	988801	182
Geflügelschere	5501		550107	210
Geflügelschere	5505		550503	210
Geflügelschere	5508		550800	210
Geflügelschere	5509		550909	210
Geflügelschere	5512		551203	210
Gemüsemesser	3765/09	CRAFTER	037653	25
Gemüsemesser	3466/10	URBAN FARMER	346625	33
Gemüsemesser	3966/09	EPICURE	396637	41
Gemüsemesser	3966/12	EPICURE	396675	41
Gemüsemesser	4984	IKON	498409	49
Gemüsemesser	4986/09	IKON	498614	49
Gemüsemesser	4986/12	IKON	498638	49
Gemüsemesser	4006	CLASSIC IKON	400600	59
Gemüsemesser	4086/09	CLASSIC IKON	408613	59
Gemüsemesser	4086/12	CLASSIC IKON	408637	59
Gemüsemesser	4006-0	CL IKON crème	200606	71
Gemüsemesser	4086-0/09	CL IKON crème	208619	71
Gemüsemesser	4086-0/12	CL IKON crème	208626	71
Gemüsemesser	4000	CLASSIC	400006	81
Gemüsemesser	4002	CLASSIC	400204	81
Gemüsemesser	4066/09	CLASSIC	406619	82
Gemüsemesser	4066/10	CLASSIC	406626	82
Gemüsemesser	4066/12	CLASSIC	406633	82
Gemüsemesser	4065/09	CLASSIC	406510	92
Gemüsemesser	4015	GRAND PRIX II	401508	101
Gemüsemesser	4040/09	GRAND PRIX II	404011	101
Gemüsemesser	4040/12	GRAND PRIX II	404035	101
Gemüsemesser	4010/08	GOURMET	401027	111
Gemüsemesser	4010/09	GOURMET	401034	111
Gemüsemesser	4011	GOURMET	401102	112
Gemüsemesser	4022	GOURMET	402208	112
Gemüsemesser	4042	GOURMET	404202	112
Gemüsemesser	4045	GOURMET	404509	112
Gemüsemesser	4060	GOURMET	406008	112
Gemüsemesser	4013	SILVERPOINT	401300	125
Gemüsemesser	4043	SILVERPOINT	404301	125
Gemüsemesser	4052	SILVERPOINT	405209	126

BEZEICHNUNG	ARTIKEL	SERIE	EAN 4002293	SEITE
Gemüsemesser	4023	SILVERPOINT	402307	126
Gemüsemesser	4051	SILVERPOINT	405100	126
Gemüsemessersatz mit 3 Messern	9727	GOURMET	972701	148
Gemüsemessersatz mit 3 Messern	9352	SILVERPOINT	935201	151
Gourmetpinzette	7726		772608	222
Hackmesser	4680/16		468013	132
Hackmesser	4680/18		468020	132
Hackmesser	4680/20		468037	132
Hackmesser	4685/16		468518	133
Hackmesser	4685/19		468525	133
Hackmesser	4685/21		468532	133
Hackmesser	4685/24		468549	133
Hackmesser	4684/16	SILVERPOINT	468440	132
Hackmesser	4682/16	CLASSIC	468242	132
Haushalt-/Stoffschere	5334/18		533407	213
Haushaltschere	5324/13		532431	213
Haushaltschere	5324/16		532417	213
Haushaltschere	5324/18		532424	213
Holzinsatz für Schneidbrett 7292	7992		799209	223
Hummeregeln, 4 Stück	3320		332000	222
Hummierzange	5864		586403	222
Julienneschneider	4076		407609	219
Käsehobel	3124		312408	220
Käsemesser	4800		480008	136
Käsemesser	4802		480206	136
Käsemesser	4812		481203	136
Käsemesser	3108	GOURMET	310879	136
Käsemesser	3102	CLASSIC	310206	136
Käsemesser	3103	CLASSIC	310305	136
Käseschneider	3112		311203	220
Keramik-Schärfstab	4456		445601	195
Keramik-Schärfstab	4455		445502	195
Keramik-Wetzstab 4455 ohne Griff	7970		797007	223
Keramik-Wetzstab 4456 ohne Griff	7971		797106	223
Klingenschützer	9920-1		992013	188
Klingenschützer	9920-2		992020	188
Klingenschützer	9920-3		992037	188
Klingenschützer	9920-4		992044	188
Klingenschützer	9920-5		992051	188
Klingenschützer	9920-6		992068	188
Klingenschützer mit Magnet	9921-1		992112	189
Klingenschützer mit Magnet	9921-2		992129	189
Klingenschützer mit Magnet	9921-3		992136	189
Klingenschützer mit Magnet	9921-4		992143	189
Klingenschützer mit Magnet	9921-5		992150	189
Kochkoffer mit 25 Artikeln	9774-1		977416	180
Kochkoffer mit 18 Artikeln	9778	CL/GOUR	977805	181
Kochkoffer mit 18 Artikeln	9771	GP/SILVER.	977102	181
Kochkoffer (leer)	7384		738406	180
Kochkoffer (leer)	7388		738802	181
Kochmappe mit 6 Artikeln	9783	GP/SILVER.	978307	182
Kochmappe (leer) für 10 Artikel	7378		737805	186

BEZEICHNUNG	ARTIKEL	SERIE	EAN 4002293	SEITE
Kochmappe (leer) für 12 Artikel	7377		737706	186
Kochmappe (leer) für 18 Artikel	7379		737904	186
Kochmesser	3685/20	AEON	103327	19 NEU
Kochmesser	3781/16	CRAFTER	437811	26
Kochmesser	3781/20	CRAFTER	637815	26
Kochmesser	3481/16	URBAN FARMER	348155	34
Kochmesser	3481/20	URBAN FARMER	348179	34
Kochmesser	3982/16	EPICURE	398235	42
Kochmesser	3982/20	EPICURE	398259	42
Kochmesser	3982/24	EPICURE	398273	42
Kochmesser	3981/16	EPICURE	398143	43
Kochmesser	3981/20	EPICURE	398167	43
Kochmesser	4996/16	IKON	499628	52
Kochmesser	4996/20	IKON	499642	52
Kochmesser	4996/23	IKON	499659	52
Kochmesser	4596/16	CLASSIC IKON	459622	62
Kochmesser	4596/18	CLASSIC IKON	459639	62
Kochmesser	4596/20	CLASSIC IKON	459646	62
Kochmesser	4596/23	CLASSIC IKON	459653	62
Kochmesser	4596/26	CLASSIC IKON	459660	62
Kochmesser	4596-0/16	CL IKON crème	259628	74
Kochmesser	4596-0/20	CL IKON crème	259642	74
Kochmesser	4596-0/23	CL IKON crème	259659	74
Kochmesser	4582/12	CLASSIC	458205	84
Kochmesser	4582/14	CLASSIC	458212	84
Kochmesser	4582/16	CLASSIC	458229	84
Kochmesser	4582/18	CLASSIC	458236	84
Kochmesser	4582/20	CLASSIC	458243	84
Kochmesser	4582/23	CLASSIC	458250	85
Kochmesser	4582/26	CLASSIC	458267	85
Kochmesser	4584/20	CLASSIC	458410	85
Kochmesser	4584/26	CLASSIC	458427	85
Kochmesser	4572/20	CLASSIC	457246	86
Kochmesser	4582/32	CLASSIC	458274	91
Kochmesser	4586/36	CLASSIC	458625	91
Kochmesser	4581/16	CLASSIC	458120	92
Kochmesser	4581/20	CLASSIC	458144	92
Kochmesser	4581/23	CLASSIC	458151	92
Kochmesser Super Glider	4563/20	CLASSIC	456317	94
Kochmesser	4585/16	GRAND PRIX II	458526	104
Kochmesser	4585/18	GRAND PRIX II	458533	104
Kochmesser	4585/20	GRAND PRIX II	458540	104
Kochmesser	4585/23	GRAND PRIX II	458557	104
Kochmesser	4562/14	GOURMET	456201	114
Kochmesser	4562/16	GOURMET	456218	114
Kochmesser	4562/18	GOURMET	456225	114
Kochmesser	4562/20	GOURMET	456232	115
Kochmesser	4562/23	GOURMET	456249	115
Kochmesser	4562/26	GOURMET	456256	115
Kochmesser	4561/16	SILVERPOINT	456102	128
Kochmesser	4561/18	SILVERPOINT	456133	128
Kochmesser	4561/20	SILVERPOINT	456157	128

BEZEICHNUNG	ARTIKEL	SERIE	EAN 4002293	SEITE
Kochmesser	4561/23	SILVERPOINT	456188	128
Kochmesser	4561/26	SILVERPOINT	456195	128
Kochtasche (leer) für 12 Artikel	7381		738109	187
Kochtasche (leer) für 20 Artikel	7382		738208	187
Konditormesser	4514	CLASSIC	451404	90
Konditormesser	4517	GOURMET	451701	116
Konditormesser	4501/23	SILVERPOINT	450100	127
Konditormesser	4501/26	SILVERPOINT	450117	127
Kotelettklopfer	4702		470207	221
Küchen-/Fischschere	5564		556406	212
Küchengabel	4400/14	GOURMET	440026	215
Küchengabel	4400/16	GOURMET	440033	215
Küchengabel	4407	SILVERPOINT	440705	215
Küchenmesser	4138/16	CLASSIC	413815	90
Küchenmesser	4139/16	CLASSIC	413914	90
Küchenmesser	4130/14	GOURMET	413013	118
Küchenmesser	4130/16	GOURMET	413020	118
Küchenmesser	4130/18	GOURMET	413037	118
Küchenschere	5550-1		555010	211
Küchenschere	5551-1		555119	211
Küchenschere	5552-1		555218	211
Küchenschere	5556		555607	211
Küchenschere	5558		555805	211
Küchenschere	5553		555300	212
Küchenschere	5563		556307	212
Kugelausstecher	4241		424101	220
Kugelausstecher	4240/1.5		424026	220
Kugelausstecher	4240/1.8		424033	220
Kugelausstecher	4240/2.2		424040	220
Kugelausstecher	4240/2.5		424057	220
Kugelausstecher	4240/1.0		424019	220
Kugelausstecher	4240/3.0		424064	220
Lachsmesser	4546	CLASSIC IKON	454603	61
Lachsmesser	4542	CLASSIC	454207	91
Lachsmesser	4543	CLASSIC	454306	91
Lachsmesser	4540	GOURMET	454009	116
Lachsmesser	4541	GOURMET	454108	116
Lachsmesser	4544	SILVERPOINT	454405	129
Machete	3499/18	URBAN FARMER	349909	34
Magnethalter	7221/30		722115	178
Magnethalter	7221/50		572215	178
Magnethalter	7222/30		372228	178
Magnethalter	7222/50		572222	178
Magnethalter	7223/30		722313	178
Magnethalter	7223/45		722320	178
Magnethalter	7224/40		722405	178
Magnethalter	7225/30		722511	179
Magnethalter	7225/45		722528	179
Magnethalter	7226/35		722610	179
Magnethalter	7226/50		722627	179
Magnethalter	7227/30		722702	179
Magnethalter	7227/45		722719	179

BEZEICHNUNG	ARTIKEL	SERIE	EAN 4002293	SEITE
Magnethalter	7228/35		722818	179
Magnethalter	7228/50		722825	179
Magnetischer Schwebblock	7231		723105	171
Magn.Schwebblock mit 6 Artikeln	9884-2		988429	155
Messerblock	7235		723518	119
Messerblock	7230	CRAFTER	723006	171
Messerblock	7258		725802	172
Messerblock	7260		726014	172
Messerblock	7266		726601	172
Messerblock	7262		726205	172
Messerblock	7275-1		727523	173
Messerblock	7277-1		727714	173
Messerblock	7272-1		727219	173
Messerblock	7267		726760	173
Messerblock	7278-1		727813	173
Messerblock	7237		723709	174
Messerblock	7239		723907	174
Messerblock	7240		724003	174
Messerblock	7264		726403	174
Messerblock	7265		726502	174
Messerblock	7242		724201	175
Messerblock	7243		724300	175
Messerblock	7244		724409	175
Messerblock	7246		724607	175
Messerblock	7247		724706	175
Messerblock	7248		724805	175
Messerblock	7251		725109	176
Messerblock	7253		725307	176
Messerblock	7254		725406	176
Messerblock	7255		725505	176
Messerblock	7250		725000	176
Messerblock	7252		725208	176
Messerblock mit 12 Artikeln	9846	CLASSIC	984605	167
Messerblock mit 12 Artikeln	9847	CLASSIC	984704	167
Messerblock mit 12 Artikeln	9848	CLASSIC	984803	167
Messerblock mit 2 Messern	9845	CRAFTER	984506	157
Messerblock mit 5 Artikeln	9832	CLASSIC	983202	164
Messerblock mit 5 Artikeln	9838-8	CLASSIC	983882	164
Messerblock mit 5 Artikeln	9867	GOURMET	986715	168
Messerblock mit 5 Artikeln	9835-8	GOURMET	983585	169
Messerblock mit 5 Artikeln	9829	SILVERPOINT	982908	170
Messerblock mit 6 Messern	9834	CRAFTER	983400	157
Messerblock mit 6 Messern	9854	EPICURE	985404	156
Messerblock mit 6 Messern	9856	EPICURE	985602	156
Messerblock mit 6 Messern	9866	IKON	986609	158
Messerblock mit 6 Messern	9876	CLASSIC IKON	987606	159
Messerblock mit 6 Messern	9877	CL IKON crème	987705	163
Messerblock mit 6 Artikeln	9831-2	GOURMET	983127	169
Messerblock mit 7 Artikeln	9875	CLASSIC IKON	987507	160
Messerblock mit 7 Artikeln	9878	CLASSIC IKON	987804	161
Messerblock mit 7 Artikeln	9835	CLASSIC	983509	165
Messerblock mit 7 Artikeln	9837	CLASSIC	983707	165

BEZEICHNUNG	ARTIKEL	SERIE	EAN 4002293	SEITE
Messerblock mit 7 Artikeln	9851	GRAND PRIX II	985107	168
Messerblock mit 7 Artikeln	9864	SILVERPOINT	986401	170
Messerblock mit 8 Artikeln	9880	CLASSIC IKON	988009	161
Messerblock mit 8 Artikeln	9879	CL IKON crème	987903	162
Messerblock mit 8 Artikeln	9882	CLASSIC IKON	988207	162
Messerblock mit 9 Artikeln	9865	IKON	986500	159
Messerblock mit 9 Artikeln	9873	CLASSIC IKON	987309	160
Messerblock mit 9 Artikeln	9874	CL IKON crème	987408	163
Messerblock mit 9 Artikeln	9842	CLASSIC	984209	166
Messerblock mit 9 Artikeln	9843	CLASSIC	984308	166
Messerblock mit 9 Artikeln	9844	CLASSIC	984407	166
Messerblock mit Magneten	7231		723105	171
Messerblock mit Magneten	7249		724904	172
Messerblock mit Magneten	7267		726700	173
Messerblock mit Magneten	7275-1		727523	173
Messerblock mit Magneten	7277-1		727714	173
Messergarnitur mit 4 Artikeln	9750	CLASSIC	975009	145
Messergarnitur mit 5 Artikeln	9746	CLASSIC	974606	145
Messergarnitur mit 6 Artikeln	9751	CLASSIC	975108	145
Messerpflegeöl	7905		790503	223
Messersatz mit 2 Messern	9682	EPICURE	968209	140
Messersatz mit 3 Messern	9600	IKON	960005	141
Messersatz mit 3 Messern	9601	CLASSIC IKON	960104	141
Messersatz mit 2 Messern	9276	CLASSIC IKON	927602	142
Messersatz mit 2 Messern	9606	CLASSIC IKON	960609	142
Messersatz mit 2 Artikeln	9283	CLASSIC IKON	928302	142
Messersatz mit 3 Messern	9601-0	CL IKON crème	260105	143
Messersatz mit 2 Messern	9280	CLASSIC	928005	144
Messersatz mit 2 Messern	9755	CLASSIC	975504	144
Messersatz mit 3 Messern	9608	CLASSIC	960807	144
Messersatz mit 3 Messern	9660	CLASSIC	966007	144
Messersatz mit 3 Artikeln	9285	CLASSIC	928500	146
Messersatz mit 3 Messern	9605	GRAND PRIX II	960500	147
Messersatz mit 2 Messern	9655	GRAND PRIX II	965505	147
Messersatz mit 2 Messern	9275	GRAND PRIX II	927503	147
Messersatz mit 3 Messern	9675	GOURMET	967509	148
Messersatz mit 2 Messern	9281	GOURMET	928104	149
Messersatz mit 2 Messern	9261	GOURMET	926100	149
Messersatz mit 3 Artikeln	8010	GOURMET	801001	149
Messersatz mit 3 Artikeln	9288	GOURMET	928807	150
Messersatz mit 3 Messern	9815	SILVERPOINT	981505	151
Messersatz mit 3 Messern	9814	SILVERPOINT	981406	151
Messersatz mit 2 Messern	9279	SILVERPOINT	927909	152
Messersatz mit 3 Artikeln	9811	SILVERPOINT	981109	152
Messersatz mit 2 Messern	9284		928401	153
Messersatz mit 2 Artikeln	9282		928203	153
Messerschärfer	4343		434308	201
Messerschärfer	4347		434704	201
Messerschärfer	4348		434803	201
Nakiri	4187/17	CLASSIC IKON	418742	61
Nakiri	4193	CLASSIC	419305	93
Palette	4433		443300	216

BEZEICHNUNG	ARTIKEL	SERIE	EAN 4002293	SEITE
Palette	4434		443409	216
Palette	4430/15		443010	216
Palette	4430/20		443027	216
Palette	4430/25		443034	216
Palette	4430/30		443041	216
Palette	4435		443508	217
Palette	4436		443607	217
Palette	4437		443713	217
Palette	4438		443805	217
Palette	4421		442105	218
Palette	4425		442501	218
Palette	4426		442617	218
Palette	4420/20		442044	218
Palette	4424		442402	218
Palette	4420/25		442051	218
Pampelmusmesser	3044		304403	220
Pellkartoffelgabel	4250		425009	219
Pizzaschneider	4274		427409	220
Polierstab	4475/32		447506	195
Polierstab	4476/32		447605	195
Rolltasche (leer) für 6 Artikel	7370		737003	185
Rolltasche (leer) für 6 Artikel	7372		737201	185
Rolltasche (leer) für 9 Artikel	7371		737102	185
Rolltasche (leer) für 9 Artikel	7374		737409	185
Rolltasche, Starterset mit 5 Artikeln	9780	CL/GOUR	978000	183
Rolltasche, Starterset mit 5 Artikeln	9788	CL/GOUR	978802	183
Rolltasche, Starterset mit 5 Artikeln	9785	GOURMET	978505	184
Rolltasche, Starterset mit 5 Artikeln	9786	SILVERPOINT	978604	184
Santoku	3783/17	CRAFTER	437835	26
Santoku	3483/17	URBAN FARMER	348353	34
Santoku	3983	EPICURE	398327	43
Santoku	4972	IKON	497204	51
Santoku	4976	IKON	497600	51
Santoku	4172	CLASSIC IKON	417202	63
Santoku	4176	CLASSIC IKON	417608	63
Santoku	4172-0	CL IKON crème	217208	73
Santoku	4176-0	CL IKON crème	217604	73
Santoku	4181	CLASSIC	418100	93
Santoku	4182	CLASSIC	418209	93
Santoku	4183	CLASSIC	418308	93
Santoku	4173	GRAND PRIX II	417301	103
Santoku	4174	GRAND PRIX II	417400	103
Santoku	4175	GRAND PRIX II	417509	103
Santoku	4186	GOURMET	418605	119
Santoku	4188	GOURMET	418803	119
Santoku	4184	SILVERPOINT	418414	129
Santoku	4180	SILVERPOINT	418001	129
Schälmesser	4034	GOURMET	403403	111
Schälmesser	4033	SILVERPOINT	403304	125
Schinkenmesser	3723/16	CRAFTER	437231	26
Schinkenmesser	3723/20	CRAFTER	537238	26
Schinkenmesser	3922/23	EPICURE	392257	42

BEZEICHNUNG	ARTIKEL	SERIE	EAN 4002293	SEITE
Schinkenmesser	4906/16	IKON	490625	50
Schinkenmesser	4906/20	IKON	490649	50
Schinkenmesser	4506/16	CLASSIC IKON	450629	63
Schinkenmesser	4506/20	CLASSIC IKON	450643	63
Schinkenmesser	4506/23	CLASSIC IKON	450650	63
Schinkenmesser	4506-0/16	CL IKON crème	250625	72
Schinkenmesser	4506-0/20	CL IKON crème	250649	72
Schinkenmesser	4522/14	CLASSIC	452210	88
Schinkenmesser	4522/16	CLASSIC	452227	88
Schinkenmesser	4522/18	CLASSIC	452234	88
Schinkenmesser	4522/20	CLASSIC	452241	88
Schinkenmesser	4522/23	CLASSIC	452258	88
Schinkenmesser	4522/26	CLASSIC	452265	88
Schinkenmesser	4530	CLASSIC	453002	89
Schinkenmesser	4531	CLASSIC	453101	89
Schinkenmesser	4523/23	CLASSIC	452326	89
Schinkenmesser	4524/20	CLASSIC	452418	89
Schinkenmesser	4524/23	CLASSIC	452425	89
Schinkenmesser	4525/16	GRAND PRIX II	452524	102
Schinkenmesser	4525/20	GRAND PRIX II	452548	102
Schinkenmesser	4114/16	GOURMET	411408	116
Schinkenmesser	4114/20	GOURMET	411415	116
Schinkenmesser	4511	GOURMET	451107	117
Schinkenmesser	4513/26	GOURMET	451312	117
Schinkenmesser	4513/32	GOURMET	451329	117
Schinkenmesser	4513/36	GOURMET	451343	117
Schinkenmesser	4515/32	GOURMET	451510	117
Schinkenmesser	4515/36	GOURMET	451527	117
Schinkenmesser	4510/16	SILVERPOINT	451022	129
Schinkenmesser	4510/20	SILVERPOINT	451008	129
Schleifhilfe „Slider“	4349		434902	200
Schneid- und Servierbrett	7291-1		729114	205
Schneid- und Servierbrett	7291-2		729121	205
Schneid- und Servierbrett	7291-3		729138	205
Schneidblock	7288-1		728810	204
Schneidblock	7289-1		728926	204
Schneidbrett	7292		729206	206
Schneidbrett	7293		729305	206
Schneidbrett	7294		729404	206
Schneidbrett	7295		729503	206
Schneidbrett	7296		729602	206
Schneidbrettauflage	7310		731001	203
Schneidbrettauflage	7311		731100	203
Schneidbrettauflage	7312		731209	203
Schneidbrettauflage, Set mit 2	7313		731308	204
Schneidbrettauflage, Set mit 3	7314		731407	204
Schneidunterlage	7297-2		372976	208
Schneidunterlage	7297g-2		472973	208
Schneidunterlage	7297r-2		572970	208
Schneidunterlage	7298		729800	209
Schneidunterlage	7297		729701	208
Schneidunterlage	7297g		729718	208

BEZEICHNUNG	ARTIKEL	SERIE	EAN 4002293	SEITE
Schneidunterlage	7297r		729725	208
Schneidunterlage	7299		729909	209
Schneidunterlage	7298g		729817	209
Schneidunterlage	7298r		729824	209
Schneidunterlage	7299g		729916	209
Schneidunterlage	7299r		729923	209
Schnittschutz-Handschuh	7669l		769929	221
Schnittschutz-Handschuh	7669s		769905	221
Schraube und Mutter für 4082	7941		794105	223
Schraube und Mutter für 5556	7965		796505	223
Schrauben und Klinge für 4075	7939		793900	223
Schubladeneinsatz für 15 Messer	7271		727103	177
Schubladeneinsatz für 7 Messer	7270		727004	177
Schubladeneinsatz für 7 Messer	7273		727301	177
Schubladeneinsatz für 7 Messer	7279		727905	177
Spargelschälmesser	4082		408200	219
Sparschäler	4072		407203	219
Sparschäler	4075		407500	219
Spicknadel	4382		438207	219
Spicknadel	4380		438009	223
Steak Set mit 4 Messern	9534		953403	139
Steakmesser	3968	EPICURE	396835	41
Steakmesser	4988	IKON	498805	50
Steakmesser	4096	CLASSIC IKON	409603	60
Steakmesser	4096-0	CL IKON crème	209609	72
Steakmesser	4068	CLASSIC	406800	82
Steakmesser	4048	GRAND PRIX II	404806	102
Steakmesser	4050	GOURMET	405001	113
Steakmesser	4041	SILVERPOINT	404103	126
Steakmessersatz mit 4 Messern	9668	EPICURE	966809	140
Steakmessersatz mit 4 Messern	9716	CLASSIC IKON	971605	141
Steakmessersatz mit 4 Messern	9706	IKON	970608	141
Steakmessersatz mit 4 Messern	9716-0	CL IKON crème	271606	143
Steakmessersatz mit 6 Messern	9730	CLASSIC	973005	143
Steakmessersatz mit 4 Messern	9731	CLASSIC	973104	143
Steakmessersatz mit 4 Messern	9625	GRAND PRIX II	962504	146
Steakmessersatz mit 6 Messern	9728	GOURMET	972800	148
Steakmessersatz mit 4 Messern	9729	GOURMET	972909	148
Steakmessersatz mit 4 Messern	9634	SILVERPOINT	963402	151
Steakmessersatz mit 4 Messern	9738	CRAFTER	97381	140
Steakmessersatz mit 4 Messern	9401	URBAN FARMER	940106	140
Super Slicer	3607/26	AEON	103310	19 NEU
Super Slicer	3732/26	CRAFTER	104416	27 NEU
Super Slicer	4516	CLASSIC IKON	451602	61
Super Slicer	4532	CLASSIC	453200	90
Super Slicer	4519	GOURMET	451916	116
Tomatenmesser	4136	CLASSIC IKON	413600	60
Tomatenmesser	4109	CLASSIC	410906	82
Tomatenmesser	4105	GOURMET	410500	113
Tool Basket	7410	URBAN FARMER	741000	171
Tool Basket mit 4 Messern	9480	URBAN FARMER	948003	158
Tourniermesser	4920	IKON	492001	49

BEZEICHNUNG	ARTIKEL	SERIE	EAN 4002293	SEITE
Tourniermesser	4020	CLASSIC IKON	402000	59
Tourniermesser	4020-0	CL IKON crème	202006	71
Tourniermesser	4062	CLASSIC	406206	81
Tourniermesser	4025	GRAND PRIX II	402505	101
Tranchierbesteck mit 2 Artikeln	9647	CLASSIC IKON	964706	142
Tranchierbesteck mit 2 Artikeln	9740	CLASSIC	974002	144
Tranchierbesteck mit 2 Artikeln	9645	GRAND PRIX II	964508	147
Tranchierbesteck mit 2 Artikeln	9704	GOURMET	970400	149
Tranchierbesteck mit 2 Artikeln	9813	SILVERPOINT	981307	152
Traveler Set mit 6 Artikeln	9789	CLASSIC	978901	146
Traveler Set mit 6 Artikeln	9789-1	GOURMET	978918	151
Upgrade Set	7918		791807	193
Verschluss und Schraube für 5512	7964		796406	223
Wetzstahl	4468-0	CL IKON crème	246802	196
Wetzstahl	4472	CLASSIC	447209	196
Wetzstahl	4468	CLASSIC IKON	446806	196
Wetzstahl	4477	GRAND PRIX II	447704	196
Wetzstahl	4968	IKON	496801	196
Wetzstahl	4462		446202	197
Wetzstahl	4473		447308	197
Wetzstahl	4460/23		446028	197
Wetzstahl	4463/18		446318	197
Wetzstahl	4463/23		446325	197
Wetzstahl	4465/23		446516	197
Wetzstahl	4471		447100	198
Wetzstahl	4470/26		447018	198
Wetzstahl	4470/29		447025	198
Wetzstahl	4470/32		447032	198
Wetzstahl	4474/26		447414	198
Wetzstahl	4474/32		447421	198
Wiegemesser	4730		473000	137
Wiegemesser	4731		473109	137
Wiegemesser	4732		473208	137
Wiegemesser	4734		473406	137
Wiegemesser	4735		473505	137
Wiegemesser	4736		473604	137
Wiegemesser	4740		474007	137
Wiegemesserbrett	7281		728100	137
Wiegemessergarnitur	9881		988108	137
Zahlenschloss	7910		791005	223
Zitronenschaber	3086		308609	219

HINWEIS: Aus fertigungsbedingten Gründen können die in diesem Katalog angegebenen Maße leicht variieren. Technische Änderungen vorbehalten.



Jedes einzelne Messer von **WÜSTHOF** steht für kompromisslose Qualität

IN DER WÜSTHOF QUALITÄTSSICHERUNG ZÄHLT NUR PERFEKTION.

Da können Sie sicher sein – jedes Messer darf unser Werk erst verlassen, nachdem es in der Schneidprüfung 100%ige Schärfe bewiesen und in der Endkontrolle seine exzellente Beschaffenheit gezeigt hat. Garantiert!

Schon während der Produktion durchlaufen alle Messer immer wieder Qualitätskontrollen – bei der Classic Serie sind das zum Beispiel insgesamt 22 Qualitätspunkte. Dazu gehören optische Messstationen, die die Klingen sekundenschnell im 1000stel-Bereich vermessen, die ausnahmslose Klingenkontrolle, die präzise Überprüfung der Schneidengeometrie mit modernster Lasertechnik und die abschließende Schneidprüfung jedes einzelnen Messers. Werden die strengen Qualitätsvorgaben nicht eingehalten, wird das Messer nicht für den nächsten Prozess zugelassen.

In der Qualitätssicherung vertrauen wir, wie in der Produktion, der perfekten Symbiose aus Mensch und Maschine. Während computergesteuerte, technische Lösungen unbeeinflussbar und akkurat sind, kann nur der Mensch mit seinen sensorischen Fähigkeiten die endgültige Zustimmung für die perfekte Güte eines WÜSTHOF Messers geben.



WÜSTHOF

Made in Solingen

WÜSTHOF GmbH
Kronprinzenstraße 49
42655 Solingen

WUSTHOF.COM