



D – Die Superior-Serie ist für den Einsatz im professionellen Bereich konzipiert. Klassisches Design mit Griffnieten und die leichte Ausführung ergeben ein Messer, das sicher zu handhaben ist und hohe Qualitätsansprüche erfüllt.

GB – The Superior series was designed for use in the professional sector. A classic design with handle rivets and the lightweight design produce a Knife that is safe to use and meets high quality standards.

F – La série Superior est conçue pour une utilisation professionnelle. Son design classique avec son manche riveté particulièrement léger en font un couteau à la prise en main sûre, qui satisfait les grandes exigences de qualité.

I – La serie Superior è concepita per l'uso in ambito professionale. Il design classico e il manico rivettato e leggero ne fanno un coltello sicuro da maneggiare, che soddisfa le più alte esigenze qualitative.

ES – La serie Superior ha sido concebida para los profesionales. Con un diseño clásico con remaches en el mango y una ligera ejecución se consigue un cuchillo que se maneja con seguridad y satisface las altas exigencias de calidad.



8 4020 06

6 cm = 2½"



SCHÄLMESSER PEELING KNIFE . COUPEAU À ÉPLUCHER . SPELUCCHINO CURVO . MONDADOR

8 4030 07

7 cm = 3"



GEMÜSEMESSER VEGETABLE KNIFE . COUPEAU À LÉGUMES . COLTELLO PER VERDURA . CUCHILLO PARA VERDURAS

8 4040 08

8 cm = 3"



KÜCHENMESSER KITCHEN KNIFE . COUPEAU DE CUISINE . COLTELLO PER CUCINA . CUCHILLO COCINA

8 4050 10

10 cm = 4"



KÜCHENMESSER KITCHEN KNIFE . COUPEAU DE CUISINE . COLTELLO PER CUCINA . CUCHILLO COCINA