



D – Der Kern der Messer besteht aus einer hauchdünnen Lage hochlegiertem »Double X VG 12« Kohlenstoffstahls mit einer extremen Härte von über 61° HRC. Dieser ist besonders schnitteinflussig und verlängert die Standzeit der Schneide erheblich. Dieser Kern wird im Sandwichverfahren in lebensmittelechten, rostfreien Stahl eingebettet. Pflaumenholzgriff.

GB – The core of these special knives consists of a wafer-thin layer of high-alloy "Double X VG 12" carbon steel with an extreme hardness of more than 61° HRC. This makes cutting particularly efficient and considerably lengthens the life time of the cutting edge. This core is sandwiched in between layers of food-safe stainless steel. Handle made of plum tree wood.

F – Le cœur du couteau se compose d'une très fine couche d'acier au carbone allié « Double X VG 12 » avec une dureté extrême de 61° HRC. Cet acier est particulièrement tranchant et prolonge considérablement la tenue de coupe de la lame. Ce cœur est entouré de deux couches d'acier alimentaire inoxydable selon le procédé sandwich. Manche en bois de prunier.

I – L'anima del coltello è costituita da uno strato sottilissimo di acciaio al carbonio alto-legato "Double X VG 12" avente una durezza di ben 61° HRC. Ciò comporta un'elevata efficacia di taglio e prolunga notevolmente la durata d'uso del filo. Quest'anima è inserita a sandwich in acciaio inox adatto all'uso alimentare. Manico in legno di prugno.

ES – El núcleo de los cuchillos consta de una capa extrafina de acero de carbono de alta aleación »Double X VG 12« con una dureza extrema de 61° HRC. Posee un corte especialmente eficiente y alarga considerablemente la durabilidad del filo. Este núcleo se incrusta mediante el método de sándwich en acero inoxidable para uso alimentario. Mango de madera de ciruelo.



8 1647 12H

12 cm = 4½"



OFFICEMESSER PARING KNIFE . COUPEAU D'OFFICE . SPELUCCHINO . MONDADOR

8 1642 17H

17 cm = 6½"



SANTOKU SANTOKU . SANTOKU . SANTOKU . SANTOKU

8 1647 24H

24 cm = 9½"



KOCHMESSER CHEF'S KNIFE . COUPEAU DE CHEF . COLTELLO PER CUOCO . CUCHILLO COCINERO

8 1604 18H

18 cm = 7"
Slicing slicing . tranchage . per affettare . slicing



CHINESISCHES KOCHMESSER CHINESE CHEF'S KNIFE
COUPEAU DE CHEF CHINOIS . COLTELLO DA CUCINA CINESE . CUCHILLO COCINERO CHINO