



D – ProDynamic-Messer finden in Großküchen und im Thekenbereich ihren Einsatz. Vollkunststoffgriff und Qualitätsklinge ergeben ein modernes Messer in klarem Design.

GB – ProDynamic knives are used in commercial kitchens and counter areas. The full plastic handle and quality blade produce a modern Knife with a clear design.

F – La gamme de couteaux ProDynamic trouve son usage dans les cuisines collectives et sur les étals. Avec leur manche en plastique plein et la qualité de leur lame, ce sont des couteaux de valeur, au design actuel.

I – I coltelli ProDynamic trovano la loro collocazione nelle grandi cucine e nella grande distribuzione. Il manico di plastica e la lama di qualità ne fanno un coltello moderno dal design attuale.

ES – Los cuchillos de la serie ProDynamic se emplean en grandes cocinas y en barras. Con un mango plástico y una hoja de calidad se consigue un cuchillo moderno con un diseño sobrio.



8 2605 05

5 cm = 2" ●



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

8 2607 07

7 cm = 3" ●●●●



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

8 2620 08

8 cm = 3" ●●●●○●



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