



D – Kompromisslos für kreatives Kochen. Geschmiedet, ausbalanciert und vollendeter Griff in Volumen und Form. Überragendes Griffkonzept: fugenlos finden hier Griff und Klinge zueinander und sichern damit einwandfreie Hygiene und Pflege. Die Klinge wird aus der hochwertigen Legierung X50CrMoV15 gefertigt. Diese steht für lange Schnitthaltigkeit, Verschleißfestigkeit und höchste Endschärfe. Jedes Messer wird präzise gearbeitet, geschärft, abgezogen und poliert.

GB – Creative cooking without compromises. Forged and balanced with a perfectly proportioned handle. Outstanding handle concept: the handle and blade are seamlessly connected, ensuring perfect hygiene and excellent care. The blade is made of a high quality X50CrMoV15 alloy. This is synonymous with prolonged edge retention, resistance to wear and maximum sharpness. Each Knife is precisely manufactured, sharpened, honed and polished.

F – Pas de compromis pour une cuisine créative. Forgé, harmonieux et manche parfait en matière de volume et de forme. Excellente conception du manche : jonction d'assemblage sans espace entre le manche et la lame pour une hygiène parfaite et un entretien aisé. La lame est en acier X50CrMoV15 de grande qualité, ce qui garantit une tenue de coupe plus longue, une grande résistance à l'usure et un tranchant maximum. Chaque couteau est fabriqué, affûté, repassé et poli avec précision.

I – Senza compromessi per una cucina creativa. Forgiato, equilibrato e manico perfetto nel volume e nella forma. Il concetto di impugnatura straordinaria: manico e lama si fondono alla perfezione, senza fessure, e assicurano igiene e cura perfette. La lama è realizzata con la pregiata lega X50CrMoV15 che garantisce una lunga durata del filo, resistenza all'usura e una lama estremamente tagliente. Ogni coltello è lavorato, affilato, sbavato e lucidato con precisione.

ES – Todo lo que se necesita para una cocina creativa. Mango forjado, equilibrado y de volumen y forma perfecto. Concepto de mango sobresaliente: sin fisuras se encuentran aquí el mango con la hoja y garantizan así una higiene y un cuidado perfectos. La hoja está fabricada a partir de una aleación de alta calidad de X50CrMoV15. Esta se caracteriza por una larga durabilidad del filo, la resistencia al desgaste y la máxima agudeza final. Cada cuchillos se trabaja, afila, se rectifica y se pule exactamente.



8 1446 07

7 cm = 3"



TOURNIERMESSER TOURNE KNIFE . COUTEAU À ÉPLUCHER . SPELUCCHINO CURVO . MONDADOR

8 1447 09

9 cm = 3½" ●



8 1447 12

12 cm = 4½"

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