



D – Extrem scharfe Klinge, deutscher rostfreier Stahl, traditionelle asiatische Messerform, Holzgriff aus japanischem Kirschbaum.

GB – Extremely sharp blade, German stainless steel, traditional Asian knife shape, wooden handle made of Japanese cherrywood.

F – Lame extrêmement tranchante, acier inoxydable allemand, couteaux traditionnels d'Asie, manche en bois de cerisier japonais.

I – Lama estremamente affilata, acciaio inossidabile tedesco, forma tradizionale asiatica manico di legno in ciliegio giapponese.

ES – Una hoja extremadamente afilada, acero inoxidable alemán, forma de los cuchillos asiáticos tradicionales, mango de cerezo japonés.

8 0047 10

10 cm = 4"



DEBA HACK- UND WIEGEMESSER CHOPPING KNIFE . COUTEAU BERCEUSE ET POUR HACHER .
MANNARETTA E MEZZALUNA . CUCHILLO PICADOR

8 0042 16

16 cm = 6½"



SANTOKU UNIVERSALMESSER UTILITY KNIFE . COUTEAU UNIVERSEL . COLTELLO UNIVERSALE . CUCHILLO UNIVERSAL

8 0043 16

16 cm = 6½"



USUBA GEMÜSEMESSER VEGETABLE KNIFE . COUTEAU À LÉGUMES . COLTELLO VERDURA . CUCHILLO DE VERDURAS

8 0056 24

24 cm = 9½"



YANAGIBA TRANCHIER-/ SUSHIMESSER SUSHI KNIFE . COUTEAU À SUSHI . COLTELLO SUSHI . CUCHILLO SUSHI