

PREISLISTE LISTE DES PRIX PRICELIST

Preise gültig ab 1. April 2017

2017





KAI unterstützt seit 9 Jahren die Jugendkochnati und die Kochnationalmannschaft der Schweiz

MICHAEL BACH
CEO



PETER BURRI
Sales



ASELA HRNJIC
Gastro



TAMARA OPPLIGER
Retail



Lieferungen erfolgen von unserem Lager in Biel.
Les livraisons s'effectuent à partir de notre stock à Bienne.
Deliveries are mad from our warehouse in Biel.

INHALT CONTENU CONTENTS

sknife	02
Kai	18
Michel Bras	56
Nesmuk	61
Kyocera	66
Caminada	75
Güde	81
Windmühle	93
Tsukasa	99
Masahiro	101
Grillen	103
triangle	108
Microplane	126
THAT!	134
WDM Tools	136
Lasergravuren	138
Knife Academy	141
Tipps & Pflegehinweise	142
sknife Messermanufaktur	144

sknife



Nesmuk
EXCELLENT PROTECTANCE IN GERMANY

KYOCERA

Andreas
Caminada

GÜDE



MASAHIRO
German Solingen Knives



triangle
SOLINGEN - GERMANY

Microplane
THE ORIGINAL

THAT!

WetGrill

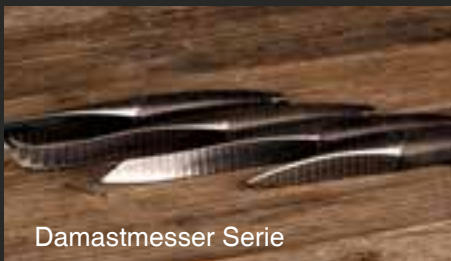


SKNIFE DAMASTMESSER 1000 LAGEN

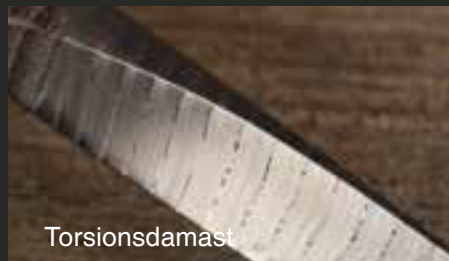
Torsionsdamast mit über 1000 Lagen. Korrosionsbeständiger Damast aus zwei hochwertigen Messerstählen – RWL 34 und PMC 27. In mehreren Arbeitsschritten umgeschmiedet und von Hand in der Bieler Messermanufaktur fertiggestellt. Der fließende Übergang von Klinge zu Griff wird durch die jeweils einzeln angepasste Struktur des stabilisierten schwarzen Eschenholz verstärkt. Jedes Messer ein Unikat.

Acier damassé en torsion avec plus de 1000 couches. Deux aciers damassé de haute qualité – RWL 34 et PMC 27 – résistant à la corrosion. Reforgé en plusieurs étapes de travail et fini à la main dans la manufacture de couteaux à Bienne. Grâce à la structure du bois de frêne noir stabilisé – à chaque fois individuellement adapté – la transition entre le manche et la lame est accentué. Chaque couteau est unique.

Torsion damask steel with more than 1000 layers. Corrosion-resistant damask made of two high-quality knife steels – RWL 34 and PMC 27. In several work steps reforged and finished by hand in the knife manufacture in Biel. The flowing transition from the handle to the blade is enhanced with the individual adapted structure of the stabilized black ash wood. Each knife is unique.



Damastmesser Serie



Torsionsdamast



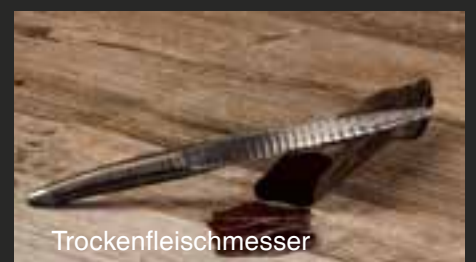
Damastrohling



Käsemesser

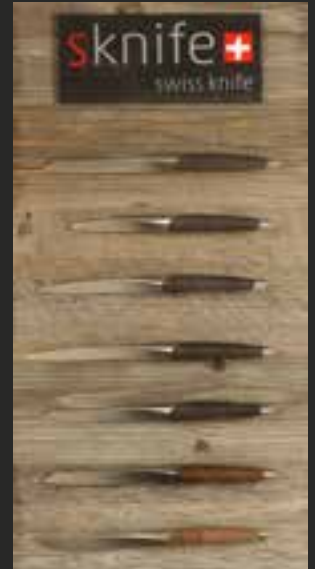


Damast



Trockenfleischmesser

Serie / Série	Art. No. Klinge/Lame cm EAN Code	Beschreibung / Description	CHF/FRS UVP inkl. MwSt. PDV incl. TVA
Damastmesser / Couteau damas			
	S-101DE 11.0 7640146641458 	sknife Steakmesser Damast Esche schwarz stabilisierte Esche / Torsionsdamast rostfrei <i>sknife Couteau à Steak damassé frêne noir</i> <i>stabilisée frêne/ acier damassé torsion</i>	799.00 1 PCE
	S-102DE 11.0 7640146641564 	sknife Käsemesser Damast Esche stabilisierte Esche / Torsionsdamast rostfrei <i>sknife Couteau à fromage damassé frêne</i> <i>stabilisée frêne/ acier damassé torsion</i>	999.00 1 PCE
	S-103DE 7.5 7640146641571 	sknife Austernmesser Damast Esche stabilisierte Esche / Torsionsdamast rostfrei <i>sknife Couteau à huîtres damassé frêne</i> <i>stabilisée frêne/ acier damassé torsion</i>	699.00 1 PCE
	S-104DE 13.0 7640146641601 	sknife Trockenfleischmesser Damast Esche stabilisierte Esche / Torsionsdamast rostfrei <i>sknife Couteau à viande séchée damassé frêne</i> <i>stabilisée frêne/ acier damassé torsion</i>	999.00 1 PCE
	S-106DE 11.0 7640146641663 	sknife Tafelmesser Damast Esche stabilisierte Esche / Torsionsdamast rostfrei <i>sknife Couteau à Table damassé frêne</i> <i>stabilisée frêne/ acier damassé torsion</i>	799.00 1 PCE
	S-109DE 23.0 7640146641878 	sknife Steakgabel Damast Esche schwarz stabilisierte Esche / Torsionsdamast rostfrei <i>sknife Fourchette à Steak damassé frêne noir</i> <i>stabilisée frêne/ acier damassé torsion</i>	899.00 1 PCE
	S-201DE 11.0 7640146641472 	sknife Steakmesser 2er Set Damast Esche schwarz stabilisierte Esche / Torsionsdamast rostfrei <i>sknife Couteau à Steak damassé frêne noir 2 pièce</i> <i>stabilisée frêne/ acier damassé torsion</i>	1'598.00 1 PCE
	S-206DE 11.0 7640146641694 	sknife Tafelmesser 2er Set Damast Esche schwarz stabilisierte Esche / Torsionsdamast rostfrei <i>sknife Couteau à Table damassé frêne noir 2 pièce</i> <i>stabilisée frêne/ acier damassé torsion</i>	1'598.00 1 PCE
	S-208DE 23.0/11.0 7640146641885 	sknife Steakbesteck Set Damast Esche schwarz stabilisierte Esche / Torsionsdamast rostfrei <i>sknife Couvert à Steak damassé frêne noir</i> <i>stabilisée frêne/ acier damassé torsion</i>	1'698.00 1 PCE

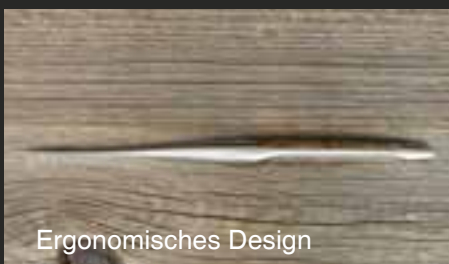


SKNIFE MESSER

Geschmiedet in der Schweiz (Emmental) aus dem neuartigen Chirurgenstahl 1.4123 mit der Härte von 58 HRC und vierfach höhere Korrosionsbeständigkeit. Griffschalen aus stabilisiertem Walnuss- und Eschenholz, Feinverarbeitung und Handabzug. Der bewusst fließende Übergang vom Griff zur Klinge ermöglicht ergonomisches Schneiden. Die Schnittkante hat durch das optimierte Design keine Berührung zur Fläche.

Forgé en Suisse (Emmental) en acier chirurgical 1.4123 novateur avec une dureté de 58 HRC et une résistance à la corrosion quatre fois plus élevée. Manches en bois de noyer et frêne stabilisé, beau travail et aiguisage à la main. La transition s'écoulant entre la partie du manche et la lame permet une coupe ergonomique. Grace à la conception optimisée la surface de coupe est sans contact de la surface.

Forged in Switzerland (Emmental) from the novel surgical steel 1.4123 with the hardness of 58 HRC and a four times higher corrosion resistance. Handles made of stabilized walnut wood and ash, fine workmanship and hand honing. The flowing transition from handle to blade allows ergonomic cutting. Due to the optimized design the cut surface has no contact to the surface.



Ergonomisches Design



In edler Altholzbox



100% swiss made



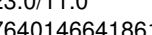
Geschmiedet im Emmental



Steakgabel



Von Hand in Biel gefertigt

Serie / Série	Art. No. Klinge/Lame cm EAN Code	Beschreibung / Description	CHF/FRS UVP inkl. MwSt. PDV incl. TVA
Steakmesser / Couteau à Steak			
	S-101E 11.0 7640146641359 	sknife Steakmesser Esche schwarz stabilisiertes Eschenholz / Nitrierter Stahl <i>sknife Couteau à Steak frêne noir</i> <i>stabilisée frêne/ acier nitruré</i>	199.00 1 PCE
	S-101W 11.0 7640146641267 	sknife Steakmesser stabilisiertes Walnussholz/ Nitrierter Stahl <i>sknife Couteau à Steak</i> <i>stabilisée noyer / acier nitruré</i>	199.00 1 PCE
	S-109E 23.0 7640146641816 	sknife Steakgabel Esche schwarz stabilisiertes Eschenholz / Edelstahl <i>sknife Fourchette à Steak frêne noir</i> <i>stabilisée frêne/ acier fin</i>	239.00 1 PCE
	S-109W 23.0 7640146641823 	sknife Steakgabel stabilisiertes Walnussholz/ Edelstahl <i>sknife Fourchette à Steak</i> <i>stabilisée noyer / acier fin</i>	239.00 1 PCE
	S-201E 11.0 7640146641366 	sknife Steakmesser 2er Set Esche schwarz stabilisiertes Eschenholz / Nitrierter Stahl <i>sknife Couteau à Steak 2 pièce frêne noir</i> <i>stabilisée frêne / acier nitruré</i>	398.00 1 PCE
	S-201W 11.0 7640146641274 	sknife Steakmesser 2er Set stabilisiertes Walnussholz/ Nitrierter Stahl <i>sknife Couteau à Steak 2 pièce</i> <i>stabilisée noyer / acier nitruré</i>	398.00 1 PCE
	S-208E 23.0/11.0 7640146641854 	sknife Steakbesteck Set Esche schwarz stabilisiertes Eschenholz / Edelstahl <i>sknife Couvert à Steak frêne noir</i> <i>stabilisée frêne/ acier fin</i>	438.00 1 PCE
	S-208W 23.0/11.0 7640146641861 	sknife Steakbesteck Set stabilisiertes Walnussholz/ Edelstahl <i>sknife Couvert à Steak</i> <i>stabilisée noyer / acier fin</i>	438.00 1 PCE
	S-209E 23.0 7640146641830 	sknife Steakgabel Set Esche schwarz stabilisiertes Eschenholz / Edelstahl <i>sknife Set Fourchettes à Steak frêne noir</i> <i>stabilisée frêne/ acier fin</i>	478.00 1 PCE
	S-209W 23.0 7640146641847 	sknife Steakgabel Set stabilisiertes Walnussholz/ Edelstahl <i>sknife Set Fourchettes à Steak</i> <i>stabilisée noyer / acier fin</i>	478.00 1 PCE
	S-401E 11.0 7640146641373 	sknife Steakmesser 4er Set Esche schwarz stabilisiertes Eschenholz/ Nitrierter Stahl <i>sknife Couteau à Steak 4 pièce frêne noir</i> <i>stabilisée frêne / acier nitruré</i>	796.00 1 PCE

Serie / Série	Art. No. Klinge/Lame cm EAN Code	Beschreibung / Description	CHF/FRS UVP inkl. MwSt. PDV incl. TVA
---------------	--	----------------------------	---

Steakmesser / Couteau à Steak

	S-401W 11.0 7640146641281 	sknife Steakmesser 4er Set stabilisiertes Walnussholz/ Nitrierter Stahl <i>sknife Couteau à Steak 4 pièce</i> <i>stabilisée noyer / acier nitruré</i>	796.00 1PCE
	S-601E 11.0 7640146641526 	sknife Steakmesser 6er Set Esche schwarz stabilisiertes Eschenholz/ Nitrierter Stahl <i>sknife Couteau à Steak 6 pièce frêne noir</i> <i>stabilisée frêne / acier nitruré</i>	1'194.00 1PCE
	S-601W 11.0 7640146641533 	sknife Steakmesser 6er Set stabilisiertes Walnussholz/ Nitrierter Stahl <i>sknife Couteau à Steak 6 pièce</i> <i>stabilisée noyer / acier nitruré</i>	1'194.00 1PCE

Tafelmesser / couteau de table

	S-106E 11.0 7640146641649 	sknife Tafelmesser Esche stabilisiertes Eschenholz / Nitrierter Stahl <i>sknife Couteau à Table frêne</i> <i>stabilisée frêne/ acier nitruré</i>	199.00 1PCE
	S-106W 11.0 7640146641656 	sknife Tafelmesser stabilisiertes Walnussholz/ Nitrierter Stahl <i>sknife Couteau à Table</i> <i>stabilisée noyer / acier nitruré</i>	199.00 1PCE
	S-206E 11.0 7640146641670 	sknife Tafelmesser 2er Set Esche schwarz stabilisiertes Eschenholz / Nitrierter Stahl <i>sknife Couteau à Table 2 pièce frêne noir</i> <i>stabilisée frêne / acier nitruré</i>	398.00 1PCE
	S-206W 11.0 7640146641687 	sknife Tafelmesser 2er Set stabilisiertes Walnussholz/ Nitrierter Stahl <i>sknife Couteau à Table 2 pièce</i> <i>stabilisée noyer / acier nitruré</i>	398.00 1PCE
	S-406E 11.0 7640146641700 	sknife Tafelmesser 4er Set Esche schwarz stabilisiertes Eschenholz/ Nitrierter Stahl <i>sknife Couteau à Table 4 pièce frêne noir</i> <i>stabilisée frêne / acier nitruré</i>	796.00 1PCE
	S-406W 11.0 7640146641717 	sknife Tafelmesser 4er Set stabilisiertes Walnussholz/ Nitrierter Stahl <i>sknife Couteau à Table 4 pièce</i> <i>stabilisée noyer / acier nitruré</i>	796.00 1PCE
	S-606E 11.0 7640146641724 	sknife Tafelmesser 6er Set Esche schwarz stabilisiertes Eschenholz/ Nitrierter Stahl <i>sknife Couteau à Table 6 pièce frêne noir</i> <i>stabilisée frêne / acier nitruré</i>	1'194.00 1PCE

Serie / Série	Art. No. Klinge/Lame cm EAN Code	Beschreibung / Description	CHF/FRS UVP inkl. MwSt. PDV incl. TVA
---------------	--	----------------------------	---

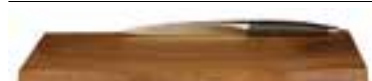
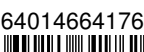
Tafelmesser / couteau de table

	S-606W 11.0 7640146641731 	sknife Tafelmesser 6er Set stabilisiertes Walnussholz/ Nitrierter Stahl <i>sknife Couteau à Table 6 pièce</i> <i>stabilisée noyer / acier nitruré</i>	1'194.00 1PCE
--	---	--	-----------------------------

Käsemesser / Couteau à fromage

	S-102E 11.0 7640146641380 	sknife Käsemesser Esche stabilisiertes Eschenholz / Nitrierter Stahl <i>sknife Couteau à fromage frêne</i> <i>stabilisée frêne/ acier nitruré</i>	239.00 1PCE
	S-102E+KW 11.0 7640146641465 	sknife Käsemesser Esche mit Käsebrett Walnuss mit Baumkante und Magnet <i>Couteau à fromage frêne+ Plateau de fromages noyer</i> <i>avec le bord d'arbre et aimant</i>	399.00 1PCE
	S-102W 11.0 7640146641397 	sknife Käsemesser stabilisiertes Walnussholz/ Nitrierter Stahl <i>sknife Couteau à fromage</i> <i>stabilisée noyer / acier nitruré</i>	239.00 1PCE
	S-102W+KW 11.0 7640146641434 	sknife Käsemesser mit Käsebrett Walnuss mit Baumkante und Magnet <i>Couteau à fromage+ Plateau de fromages noyer</i> <i>avec le bord d'arbre et aimant</i>	399.00 1PCE
	SS-KW 50x17x2.5 7640146641441 	sknife Käseschneidebrett Walnuss mit Baumkante und Magnet <i>sknife Plateau de fromages noyer</i> <i>avec le bord d'arbre et aimant</i>	169.00 1PCE

Trockenfleischmesser / Couteau à viande séchée

	S-104E 13.0 7640146641588 	sknife Trockenfleischmesser Esche schwarz stabilisiertes Eschenholz / Nitrierter Stahl <i>sknife Couteau à viande séchée frêne noir</i> <i>stabilisée frêne/ acier nitruré</i>	239.00 1PCE
	S-104E+KWS 13.0 7640146641755 	sknife Trockenfleischmesser mit Brett Walnuss mit Baumkante und Magnet <i>Couteau à viande séchée + Plateau noyer</i> <i>avec le bord d'arbre et aimant</i>	378.00 1PCE
	S-104W 13.0 7640146641595 	sknife Trockenfleischmesser stabilisiertes Walnussholz/ Nitrierter Stahl <i>sknife Couteau à viande séchée</i> <i>stabilisée noyer / acier nitruré</i>	239.00 1PCE
	S-104W+KWS 13.0 7640146641762 	sknife Trockenfleischmesser mit Brett Walnuss mit Baumkante und Magnet <i>Couteau à viande séchée + Plateau noyer</i> <i>avec le bord d'arbre et aimant</i>	378.00 1PCE

Serie / Série	Art. No. Klinge/Lame cm EAN Code	Beschreibung / Description	CHF/FRS UVP inkl. MwSt. PDV incl. TVA
---------------	--	----------------------------	---

Trockenfleischmesser / Couteau à viande séchée

	SS-KWS 35x17x2.5 7640146641748 	sknife Trockenfleisch Schneidebrett Walnuss mit Baumkante und Magnet <i>sknife Plateau à viande séchée noyer avec le bord d'arbre et aimant</i>	139.00 1PCE
--	--	---	---------------------------

Brötchenmesser / Couteau à petit pain

	S-105E 13.0 7640146641618 	sknife Brötchenmesser verzahnt Esche stabilisiertes Eschenholz / Nitrierter Stahl <i>sknife Couteau à petit pain dentée frêne stabilisée frêne/ acier nituré</i>	239.00 1PCE
--	---	--	---------------------------

	S-105W 13.0 7640146641625 	sknife Brötchenmesser verzahnt stabilisiertes Walnussholz/ Nitrierter Stahl <i>sknife Couteau à petit pain dentée stabilisée noyer / acier nituré</i>	239.00 1PCE
--	---	---	---------------------------

	S-107E 11.0 7640146641779 	sknife Buttermesser Esche stabilisiertes Eschenholz / Nitrierter Stahl <i>sknife Couteau à beurre frêne stabilisée frêne/ acier nituré</i>	199.00 1PCE
--	---	--	---------------------------

	S-107W 11.0 7640146641786 	sknife Buttermesser Walnuss stabilisiertes Walnussholz/ Nitrierter Stahl <i>sknife Couteau à beurre noyer stabilisée noyer / acier nituré</i>	199.00 1PCE
--	---	---	---------------------------

Austernmesser / Couteau à huîtres

	S-103E 7.5 7640146641540 	sknife Austernmesser stabilisiertes Eschenholz / Nitrierter Stahl <i>sknife Couteau à huîtres stabilisée frêne/ acier nituré</i>	189.00 1PCE
--	--	--	---------------------------

	S-103ES 7.5 7640146641793 	sknife Austernmesser Spezial Edition mit Unterschrift Marcel Lesoille Weltmeister <i>sknife Couteau à huîtres finition spécial signé champion Marcel Lesoille</i>	199.00 1PCE
--	---	---	---------------------------

	S-103W 7.5 7640146641557 	sknife Austernmesser stabilisiertes Walnussholz/ Nitrierter Stahl <i>sknife Couteau à huîtres stabilisée noyer / acier nituré</i>	189.00 1PCE
--	--	---	---------------------------



SKNIFE MESSERBLÖCKE

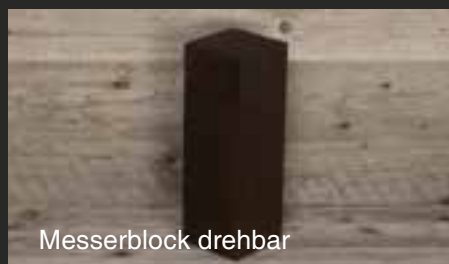
Swiss Made: Hergestellt in der Schweiz, aus heimischem Eichenholz. Der magnetische Block (hell oder dunkel geölt) bietet Platz für 5 Küchenmesser, an der Seite mit sknife Logo für 2 kleine Messer. Durch die verborgene Metallkonstruktion im unteren Teil ist der Messerblock stabil und drehbar. Dimension: 8,9x8,9x27,5 cm. – Schräger Messerblock (2 Grössen): Platz für 8/10 Messer mit Klingenlänge bis 24/27cm und Klingenbreite bis 4,5/6 cm. Dimension: 26x30x7,6/14x24x7 cm. Magnetleiste: mit Baumkante aus einem Baumstamm verlängerbar bis 1.50 Meter.

Swiss Made: fabriqué en Suisse, en chêne local. Le bloc magnétique (clair ou huilé foncé) a une capacité de 5 couteaux de cuisine; du côté du logo sknife peuvent être placés 2 petits couteaux. Grâce à la structure métallique intégrée dans la partie inférieure le bloc de couteaux est stable et rotatif. Dimension: 8,9x8,9x27,5 cm. – Bloc oblique (2 grandeurs): 8/10 couteaux, avec une longueur de lame jusqu'à 24/27 cm et une largeur de lame jusqu'à 4,5/6 cm. Dimension: 26x30x7,6/14x24x7cm. Bar magnétique: avec fache d'un seul tronc peut être allongé jusqu' à 1.5 mètre.

Swiss Made: Made in Switzerland, made of local oak. The magnetic block (light colored or dark oiled) has capacity for 5 kitchen knives. On the sknife-logo side there is space for 2 small knives. Thanks to the metal structure hidden in the lower part, the knife block is stable and rotatable. – Oblique block (2 sizes): offers space for up to 8/10 knives with blade length of 24/27 cm and width of 4,5/6 cm. Dimension: 26x30x7,6/14x24x7 cm. Magnetic strip: with wane from one trunk can be enlarged to 1m50.



Konstruktion



Messerblock drehbar



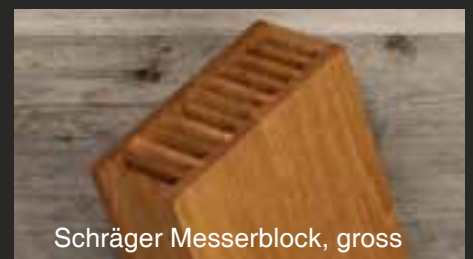
magnetisch



Platz für 10 Messer



Magnetleiste



Schräger Messerblock, gross

Serie / Série	Art. No. Klinge/Lame cm EAN Code	Beschreibung / Description	CHF/FRS UVP inkl. MwSt. PDV incl. TVA
---------------	--	----------------------------	---

Messerblock / Bloc de couteaux



S-ME1
8.9x8.9x27.5
7640446641417


Messerblock Eiche drehbar
geeignet für 5 Messer
*Bloc couteau Chêne tournant
pour 5 couteaux*

399.00
1 PCE



S-ME2
8.9x8.9x27.5
7640146641403


Messerblock Eiche dunkel geölt
geeignet für 5 Messer
*Bloc couteau Chêne foncé huilé
pour 5 couteaux*

399.00
1 PCE



S-MK-E
18x24x7
7640146641809


Messerblock Eiche schräg klein
geeignet für 8 Messer
*Bloc couteau Chêne obliquement petit
pour 8 couteaux*

139.00
1 PCE



S-MM-E
26x30x8.4
7640146641427


Messerblock Eiche schräg
geeignet für 10 Messer
*Bloc couteau Chêne obliquement
pour 10 couteaux*

159.00
1 PCE

Magnetleiste / Bar magnétique



SML-W
50x15x3
7640146641205


Magnetleiste Walnussholz mit Baumkante
geeignet für 7 Messer
*Bar magnétique bois de noyer avec le bord d'arbre
pour 7 couteaux*

199.00
1 PCE

Serie / Série	Art. No. Klinge/Lame cm EAN Code	Beschreibung / Description	CHF/FRS UVP inkl. MwSt. PDV incl. TVA
---------------	--	----------------------------	---

Magnetleiste / Bar magnétique

	SML-W2	Magnetleiste Walnussholz 2er Set mit Baumkante geeignet für 14 Messer	379.00
	100x15x3 7640146641298 	<i>Bar magnétique noyer 2 pièce avec le bord d'arbre pour 14 couteaux</i>	1 PCE
	SML-W3	Magnetleiste Walnussholz 3er Set mit Baumkante geeignet für 21 Messer	569.00
	150x15x3 7640146641304 	<i>Bar magnétique noyer 3 pièce avec le bord d'arbre pour 21 couteaux</i>	1 PCE



SKNIFE SURF

Schweizer Holz: Aus nachhaltigem Ahorn- und Walnussholz in der Schweiz hergestellt. Swiss Made: Die Bretter werden von Hand geölt, wodurch eine feine Oberfläche entsteht. Besondere Form: Der „Swallowtail“ gibt dem Schneidebrett die optimale Form zum Servieren.

Bois suisse: Fabriqué à partir de l'érable et le noyer durable en Suisse. Swiss Made: Les planches sont polies à la main, ce qui mène à une surface fine. Forme spéciale: Le „manchaon“ est la forme optimale pour servir.

Swiss Wood: Manufactured from sustainable maple- and walnut-wood in Switzerland. Swiss Made: The sunk boards are polished by hand to get their fine surface. Special Shape: The special swallow tail gap at the end of the cutting board offers optimum handling.



Brotbrett Ahorn



Swallowtail



Brotbrett Ahorn

Serie / Série	Art. No. Klinge/Lame cm EAN Code	Beschreibung / Description	CHF/FRS UVP inkl. MwSt. PDV incl. TVA
Surf / Surf			
	SS-48AB 48x24x1.8 7640146641106 	Surf Brotbrett Ahorn mit Rillen Schweizer Herstellung/Schweizer Holz <i>sknife Planche à pain en bois d'érable(rainures)</i> <i>Fabrication suisse / bois suisse</i>	179.00 1 PCE
	SS-48WB 48x24x1.8 7640146641199 	Surf Brotbrett Walnuss mit Rillen Schweizer Herstellung/Schweizer Holz <i>sknife Planche à pain en noyer (rainures)</i> <i>Fabrication suisse / bois suisse</i>	199.00 1 PCE
	SS-DIS	Sknife Display bestückt mit 4 Bretter je 2x SS-48AB, SS-48WB <i>Présentoir planche à découper équipé</i> <i>à 2x SS-48AB, SS-48WB</i>	756.00 1 PCE



SKNIFE MESSERAUFBEWAHRUNG

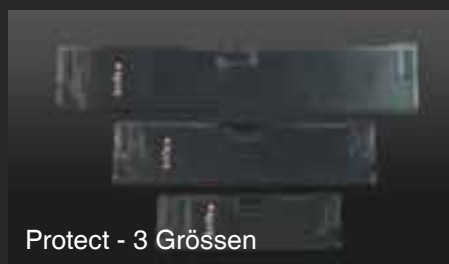
Swiss Made: Fertigung aller Produkte in der Schweiz (Schweizer Holz). Schubladeneinsatz für 5 Messer, für Gastronomie in Okulen 500-Werkstoff, für Homebereich in Schweizer Walnussholz, eingeschweisste Magnete lassen die Messer „schweben“, auch als Messerblock verwendbar – Klingenschutz mit eingeschweissten Magneten in drei Ausführungen: Leder und Protect-Gewebe.

Production de tous les produits en Suisse (bois suisse), insert de tiroir pour 5 couteaux, pour la gastronomie en matériau Okulen 500, pour les particuliers en bois de noyer suisse, des aimants soudés fixent la lame «fottante», également utilisable comme bloc de couteau – protection de lame avec des aimants soudés en trois finitions: cuir et tissu Protect.

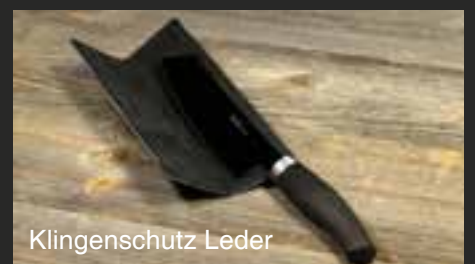
Production of all products in Switzerland (Swiss wood), drawer insert for 5 knives, for gastronomy in Okulen 500 material, for home range in Swiss walnut wood, welded-in magnets allow the blade to „float“, also usable as knife block – blade protection with welded magnets in three versions: leather and Protect-tissue.



Klingenschutz - 3 Versionen



Protect - 3 Grössen



Klingenschutz Leder



Schubladeneinsatz Holz



Verschweisste Magnete



Klingenschutz

Serie / Série	Art. No. Klinge/Lame cm EAN Code	Beschreibung / Description	CHF/FRS UVP inkl. MwSt. PDV incl. TVA
Klingenschutz Protect / protection de lame			
	SK-L 32x6 7640146641168 	Magnetischer Klingenschutz L Protect eingeschweisste Magnete, Polyester Gewebe <i>Magnétique protection de lame, L Protect</i> <i>aimants soudés en tissu de polyester</i>	35.00 5PCS/PACK
	SK-M 24x6 7640146641151 	Magnetischer Klingenschutz M Protect eingeschweisste Magnete, Polyester Gewebe <i>Magnétique protection de lame, M Protect</i> <i>aimants soudés en tissu de polyester</i>	29.00 5PCS/PACK
	SK-S 18.5x4.8 7640146641144 	Magnetischer Klingenschutz S Protect eingeschweisste Magnete, Polyester Gewebe <i>Magnétique protection de lame, S Protect</i> <i>aimants soudés en tissu de polyester</i>	25.00 5PCS/PACK
Klingenschutz Leder / protection de lame en cuir			
	SK-M-LS 24x6 7640146641212 	Magnetischer Klingenschutz M Leder schwarz eingeschweisste Magnete, Rindsleder schwarz <i>Magnétique protection de lame, M, cuir noir</i> <i>aimants soudés en cuir noir</i>	49.00 1PCE 5PCS/PACK
Klingenschutz Universal / protection de lame universel			
	SK-M-U 24x6 7640146641229 	Magnetischer Klingenschutz M Universal eingeschweisste Magnete, Valsyl Gewebe <i>Magnétique protection de lame, M</i> <i>aimants soudés en tissu de polyester</i>	19.00 5PCS/PACK
	SK-S-U 18.5x4.8 7640146641236 	Magnetischer Klingenschutz S Universal eingeschweisste Magnete, Valsyl Gewebe <i>Magnétique protection de lame, S</i> <i>aimants soudés en tissu de polyester</i>	15.00 5PCS/PACK
Schubladeneinsatz / insert de tiroir			
	SE-K 25x14.7x7 7640146641243 	Magnetischer Schubladeneinsatz Kunststoff geeignet für 5 Messer <i>Tiroir insert magnétique plastique</i> <i>pour 5 couteaux</i>	179.00 1PCE
	SE-W 25x14x7 7640146641250 	Magnetischer Schubladeneinsatz Walnussholz geeignet für 5 Messer <i>Tiroir insert magnétique bois de noyer</i> <i>pour 5 couteaux</i>	199.00 1PCE



SKNIFE MESSERTASCHE

Die Weiterentwicklung des Klingenschutzes ist die handliche und kompakte Messertasche; die durchdachte Lösung für den Transport von Küchenmessern und den wichtigsten Küchenutensilien. In einer spezialisierten Sattlerei im Emmental von Hand aus schwarzem Leder gefertigt, bietet die zusammenrollbare Messertasche Platz für 5 Messer. Jede einzelne Klinge ist in einer magnetischen Lasche einfach und sicher geschützt.

Le développement du protège-lame est la mallette à couteau pratique et compacte; la solution sophistiquée pour le transport de couteaux et les principaux ustensiles de cuisine. Fait à la main en cuir noir dans une sellerie spécialisée dans l'Emmental, la mallette à couteaux enroulable peut contenir 5 couteaux. Chaque lame est protégée facilement et en toute sécurité par des rabats magnétiques.

The further development of the blade guard is the handy and compact knife bag; the sophisticated solution for the transport of kitchen knives and utensils. Manufactured by hand from black leather in a specialized saddlery in Emmental the rollable knife bag can accommodate up to 5 knives. Each blade is protected easily and safely in a magnetic flap.



SM-L-BS, bestückte sknife Messertasche mit Kai Shun Messern:

- | | |
|--------------------------------|---|
| 1 x DM-0701 Allzweckmesser | 1 x 90 255 07 05 Triangle Garnierset 7 tlg |
| 1 x DM-0761 Flex. Filiermesser | |
| 1 x DM-0702 Santoku | 1 x 50 487 30 00 Triangle Pinzette 30 cm |
| 1 x DM-0704 Schinkenmesser | 1 x 73 530 12 00 Triangle Winkelpalette 12 cm |
| 1 x DM-0705 Brotmesser | 1 x 46020 Microplane Premium Zester/Reibe |



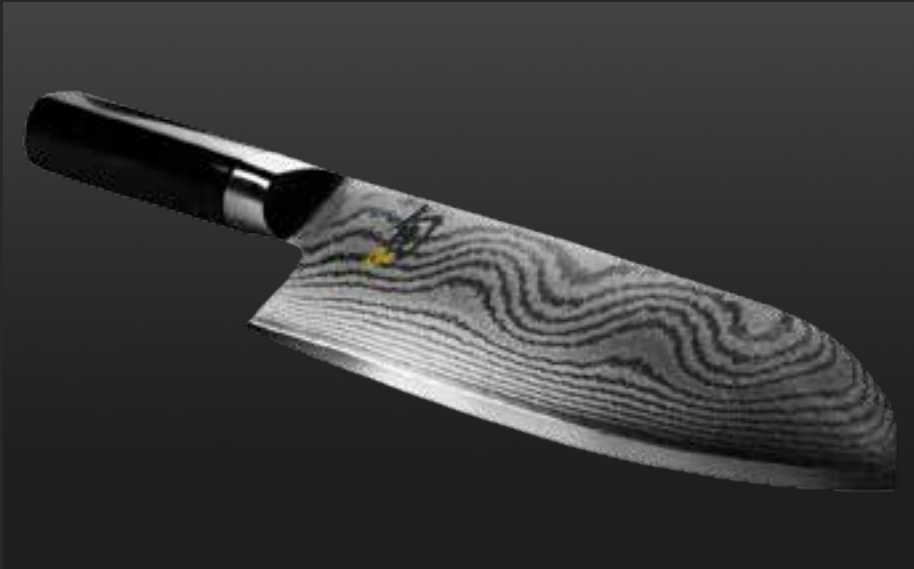
SSM-L-BW, bestückte sknife Messertasche mit Kai Wasabi Messern:

- | | |
|------------------------------|---|
| 1 x 6715U Allzweckmesser | 1 x 90 255 07 05 Triangle Garnierset 7 tlg |
| 1 x 6761F Flex. Filiermesser | |
| 1 x 6716S Santoku | 1 x 50 487 30 00 Triangle Pinzette 30 cm |
| 1 x 6723L Schinkenmesser | 1 x 73 530 12 00 Triangle Winkelpalette 12 cm |
| 1 x 6723B Brotmesser | 1 x 46020 Microplane Premium Zester/Reibe |

Serie / Série	Art. No. Klinge/Lame cm EAN Code	Beschreibung / Description	CHF/FRS UVP inkl. MwSt. PDV incl. TVA
---------------	--	----------------------------	---

Zubehör / Accessoires

	SM-L 56x44x2 7640146641311 	Sknife Messertasche Kunstleder Rolltasche für 5 Messer und Zubehör <i>sknife Mallette à couteaux en similicuir</i> <i>mallette rouleau pour 5 couteaux et accessoires</i>	189.00 1 PCE
	SM-L-BS 56x44x2 7640146641328 	Sknife Messertasche Kunstleder bestückt mit 5 Kai Shun Messer und Zubehör <i>sknife Mallette à couteaux en similicuir équipée</i> <i>avec 5 couteaux kai shun et accessoires</i>	1'149.00 1 PCE
	SM-L-BW 56x44x2 7640146641335 	Sknife Messertasche Kunstleder bestückt mit 5 Kai Wasabi Messer und Zubehör <i>sknife Mallette en similicuir équipée</i> <i>avec 5 couteaux kai wasabi et accessoires</i>	549.00 1 PCE
			



KAI SHUN

Kai - grösster japanischer Messerhersteller. Die Shun-Serie ist die weltweit umfangreichste Damastmesserlinie, Klingen aus korrosionsbeständigem Damast, 32 Lagen mit Härte 62 HRC, welche nach traditioneller Schwertschmiedekunst hergestellt werden. Griffe in Kastanienform aus Pakkaholz (japanisches Schichtholz mit Kunststoff infiltriert), Haptik von Holz, Beständigkeit von Kunststoff. Partner und Ausrüster der Schweizer Junioren- und Kochnationalmannschaft.

Kai - le plus grand fabricant de couteaux japonais. La série Shun est la plus vaste série de couteaux damassés au monde, lames en acier damas anticorrosif, 32 couches avec une dureté 62 HRC, qui sont forgées selon la tradition Samouraï. Manches en forme de châtaigne en bois Pakka (bois contreplaqué japonais avec du plastique infiltré), haptique du bois, durabilité du plastique. Partenaire et fournisseur des équipes nationales junior des cuisiniers et nationale suisse des cuisiniers.

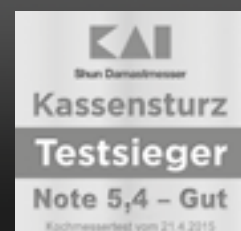
Kai - biggest Japanese knife manufacturer. The Shun series is the world's most comprehensive damascene knife series, blades made of corrosion-resistant damask steel, 32 layers with hardness 62 HRC, which are made according to the traditional Japanese Samurai sword art of smithing. Handles in chestnut shape Pakka wood (Japanese plywood with plastic infiltrated), haptic of wood, durability of plastic. Partner and supplier of the Swiss Culinary Junior National team and the National Culinary team.



Griff aus Pakkaholz



Gemüse



Schnittenmesser



Steakmesser Set



Brotmesser mit Spezialwelle

Serie / Série	Art. No. Klinge/Lame cm EAN Code	Beschreibung / Description	CHF/FRS UVP inkl. MwSt. PDV incl. TVA
Shun / Shun			
	DM-0700 9.0 4901601556599 	Kai Shun Officemesser Damaststahlklinge 32 Lagen, HRC 62 <i>Kai Shun Couteau d'office</i> <i>Lame en acier damassé, 32 couches, 62 HRC</i>	119.00 1PCE 5PCS/PACK
	DM-0701 15.0 4901601556605 	Kai Shun Allzweckmesser Damaststahlklinge 32 Lagen, HRC 62 <i>Kai Shun Couteau universel</i> <i>Lame en acier damassé, 32 couches, 62 HRC</i>	139.00 1PCE 5PCS/PACK
	DM-0701L 15.0 4901601429800 	Kai Shun Allzweckmesser für Linkshänder Damaststahlklinge 32 Lagen, HRC 62 <i>Kai Shun Couteau universel gaucher</i> <i>Lame en acier damassé, 32 couches, 62 HRC</i>	149.00 1PCE 5PCS/PACK
	DM-0702 18.0 4901601556612 	Kai Shun Santoku-Messer Damaststahlklinge 32 Lagen, HRC 62 <i>Kai Shun Santoku</i> <i>Lame en acier damassé, 32 couches, 62 HRC</i>	219.00 1PCE 5PCS/PACK
	DM-0702-CH 18.0 4260163211750 	Kai Shun Santoku-Messer mit Klingenschutz SK-M Damaststahlklinge 32 Lagen, HRC 62 <i>Kai Shun Santoku + protection de lame taille M</i> <i>Lame en acier damassé, 32 couches, 62 HRC</i>	219.00 5 PCS/PACK
	DM-0702L 18.0 4901601429817 	Kai Shun Santoku-Messer für Linkshänder Damaststahlklinge 32 Lagen, HRC 62 <i>Kai Shun Santoku gaucher</i> <i>Lame en acier damassé, 32 couches, 62 HRC</i>	229.00 1PCE 5PCS/PACK
	DM-0703 20.0 4901601556629 	Kai Shun Tranchiermesser Damaststahlklinge 32 Lagen, HRC 62 <i>Kai Shun Couteau à trancher</i> <i>Lame en acier damassé, 32 couches, 62 HRC</i>	199.00 1PCE 5PCS/PACK
	DM-0704 23.0 4901601556636 	Kai Shun Schinkenmesser Damaststahlklinge 32 Lagen, HRC 62 <i>Kai Shun Couteau à jambon</i> <i>Lame en acier damassé, 32 couches, 62 HRC</i>	239.00 1PCE 5PCS/PACK
	DM-0705 23.0 4901601556643 	Kai Shun Brotmesser, spezieller Wellenschliff Damaststahlklinge 32 Lagen, HRC 62 <i>Kai Shun Couteau à pain, tranchant ondulé</i> <i>Lame en acier damassé, 32 couches, 62 HRC</i>	249.00 1PCE 5PCS/PACK

Serie / Série	Art. No. Klinge/Lame cm EAN Code	Beschreibung / Description	CHF/FRS UVP inkl. MwSt. PDV incl. TVA
Shun / Shun			
	DM-0706 20.0 4901601556650 	Kai Shun Kochmesser Damaststahlklinge 32 Lagen, HRC 62 <i>Kai Shun Couteau de cuisine</i> <i>Lame en acier damassé, 32 couches, 62 HRC</i>	229.00 1PCE 5PCS/PACK
	DM-0706L 20.0 4901601429855 	Kai Shun Kochmesser für Linkshänder Damaststahlklinge 32 Lagen, HRC 62 <i>Kai Shun Couteau de cuisine gaucher</i> <i>Lame en acier damassé, 32 couches, 62 HRC</i>	239.00 1PCE 5PCS/PACK
	DM-0707 25.5 4901601556667 	Kai Shun Kochmesser Damaststahlklinge 32 Lagen, HRC 62 <i>Kai Shun Couteau de cuisine</i> <i>Lame en acier damassé, 32 couches, 62 HRC</i>	259.00 1PCE 5PCS/PACK
	DM-0709 16.5 4901601572728 	Kai Shun Fleischgabel Edelstahl <i>Kai Shun Fourchette à rôti</i> <i>Lame en acier inoxydable</i>	219.00 1PCE 5PCS/PACK
	DM-0710 15.0 4901601589511 	Kai Shun Ausbeinmesser Damaststahlklinge 32 Lagen, HRC 62 <i>Kai Shun Couteau à désosser</i> <i>Lame en acier damassé, 32 couches, 62 HRC</i>	179.00 1PCE 5PCS/PACK
	DM-0711 12.0 4901601572735 	Kai Shun Steakmesser Damaststahlklinge 32 Lagen, HRC 62 <i>Kai Shun Couteau à steak</i> <i>Lame en acier damassé, 32 couches, 62 HRC</i>	129.00 1PCE 5PCS/PACK
	DM-0712 18.0 4901601572742 	Kai Shun China Kochmesser Damaststahlklinge 32 Lagen, HRC 62 <i>Kai Shun Couteau de cuisine chinois</i> <i>Lame en acier damassé, 32 couches, 62 HRC</i>	299.00 1PCE 5PCS/PACK
	DM-0714 9.0 4901601589542 	Kai Shun Gemüsemesser Damaststahlklinge 32 Lagen, HRC 62 <i>Kai Shun Couteau à légumes</i> <i>Lame en acier damassé, 32 couches, 62 HRC</i>	119.00 1PCE 5PCS/PACK
	DM-0715 6.0 4901601589535 	Kai Shun Schälmesser Damaststahlklinge 32 Lagen, HRC 62 <i>Kai Shun Couteau à éplucher</i> <i>Lame en acier damassé, 32 couches, 62 HRC</i>	119.00 1PCE 5PCS/PACK
	DM-0716 10.0 4901601589559 	Kai Shun Allzweckmesser Damaststahlklinge 32 Lagen, HRC 62 <i>Kai Shun Couteau universel</i> <i>Lame en acier damassé, 32 couches, 62 HRC</i>	129.00 1PCE 5PCS/PACK
	DM-0717 19.0 4901601589528 	Kai Shun Grosses Santoku Damaststahlklinge 32 Lagen, HRC 62 <i>Kai Shun Grand Santoku</i> <i>Lame en acier damassé, 32 couches, 62 HRC</i>	279.00 1PCE 5PCS/PACK

Serie / Série	Art. No. Klinge/Lame cm EAN Code	Beschreibung / Description	CHF/FRS UVP inkl. MwSt. PDV incl. TVA
Shun / Shun			
	DM-0718 18.0 4901601589481 	Kai Shun Santoku mit Kullenschliff Damaststahlklinge 32 Lagen, HRC 62 <i>Kai Shun Santoku à lame alvéolée</i> <i>Lame en acier damassé, 32 couches, 62 HRC</i>	229.00 1PCE 5PCS/PACK
	DM-0719 20.0 4901601589504 	Kai Shun Kochmesser mit Kullenschliff Damaststahlklinge 32 Lagen, HRC 62 <i>Kai Shun Couteau de cuisine à lame alvéolée</i> <i>Lame en acier damassé, 32 couches, 62 HRC</i>	239.00 1PCE 5PCS/PACK
	DM-0720 23.0 4901601589498 	Kai Shun Schinkenmesser mit Kullenschliff Damaststahlklinge 32 Lagen, HRC 62 <i>Kai Shun Couteau à jambon à lame alvéolée</i> <i>Lame en acier damassé, 32 couches, 62 HRC</i>	249.00 1PCE 5PCS/PACK
	DM-0722 15.0 4901601406238 	Kai Shun Tomatenmesser verzahnt Damaststahlklinge 32 Lagen, HRC 62 <i>Kai Shun Couteau à tomates denté</i> <i>Lame en acier damassé, 32 couches, 62 HRC</i>	159.00 1PCE 5PCS/PACK
	DM-0723 15.0 4901601406245 	Kai Shun Kochmesser Damaststahlklinge 32 Lagen, HRC 62 <i>Kai Shun Couteau de cuisine</i> <i>Lame en acier damassé, 32 couches, 62 HRC</i>	199.00 1PCE 5PCS/PACK
	DM-0724 20.0 4901601406252 	Kai Shun Brotmesser Offset Damaststahlklinge 32 Lagen, HRC 62 <i>Kai Shun Couteau à pain Offset</i> <i>Lame en acier damassé, 32 couches, 62 HRC</i>	239.00 1PCE 5PCS/PACK
	DM-0727 14.0 4901601413762 	Kai Shun Santoku Damaststahlklinge 32 Lagen, HRC 62 <i>Kai Shun Santoku</i> <i>Lame en acier damassé, 32 couches, 62 HRC</i>	189.00 1PCE 5PCS/PACK
	DM-0728 16.5 4901601414233 	Kai Shun Nakiri Damaststahlklinge 32 Lagen, HRC 62 <i>Kai Shun Nakiri</i> <i>Lame en acier damassé, 32 couches, 62 HRC</i>	229.00 1PCE 5PCS/PACK
	DM-0735 30.5 4901601433159 	Kai Shun Schinkenmesser flexibel flexible Stahlklinge <i>Kai Shun Couteau à jambon flexible</i> <i>Lame en acier flexible</i>	199.00 1PCE 5PCS/PACK
	DM-0743 15.0 4901601451443 	Kai Shun Gokujo Ausbeinmesser Damaststahlklinge 32 Lagen, HRC 62 <i>Kai Shun Couteau Gokujo à désosser</i> <i>Lame en acier damassé, 32 couches, 62 HRC</i>	189.00 1PCE 5PCS/PACK
	DM-0746 11.0 4901601451474 	Kai Shun Kochmesser Damaststahlklinge 32 Lagen, HRC 62 <i>Kai Shun Couteau de cuisine</i> <i>Lame en acier damassé, 32 couches, 62 HRC</i>	189.00 1PCE 5PCS/PACK

Serie / Série	Art. No. Klinge/Lame cm EAN Code	Beschreibung / Description	CHF/FRS UVP inkl. MwSt. PDV incl. TVA
Shun / Shun			
	DM-0761 18.0 4901601354249 	Kai Shun flexibles Filiermesser flexible Stahlklinge <i>Kai Shun Couteau à filet flexible</i> <i>Lame en acier flexible</i>	169.00 1 PCE 5 PCS/PACK
	DM-0765 26.0 4901601370249 	Kai Shun Schinkenmesser flexibel mit Kullenschliff flexible Stahlklinge <i>Kai Shun Couteau à jambon flexible à lame alvéolée</i> <i>lame en acier flexible</i>	189.00 1 PCE 5 PCS/PACK
	DM-0767 15.0 4901601393064 	Kai Shun Hackbeil HRC 59 <i>Kai Shun Couperet</i> <i>59 HRC</i>	199.00 1 PCE 5 PCS/PACK
	DM-0768 18.0 4901601369045 	Kai Shun Schinkenmesser klein Damaststahlklinge 32 Lagen, HRC 62 <i>Kai Shun Couteau à jambon petit</i> <i>Lame en acier damassé, 32 couches, 62 HRC</i>	199.00 1 PCE 5 PCS/PACK
	DM-0789DM SET 1 9.0/15.0/18.0 4260163212467 	Kai Schneidbrett, Eiche + DM-SET 1 bestückt mit DM-0700, DM-0701 & DM-0702 <i>Kai bloc à hacher en bois de chêne + DM-SET 1</i> <i>complet avec DM-0700, DM-0701 & DM-0702</i>	619.00 1 PCE
	DM-0990-1 4901601328158 	Kai Shun Messerbänkchen Stahl, Pakka <i>Kai Shun porte-couteau</i> <i>acier, pakka</i>	59.00 1 PCE
	DMS-200 20.0/16.5 4901601589566 	Kai Shun Tranchierset DM-703 + DM-709 in edler Holzbox <i>Kai Shun Set à découper DM-703 + DM-709</i> <i>un coffret en bois noble</i>	399.00 1 PCE

Serie / Série	Art. No. Klinge/Lame cm EAN Code	Beschreibung / Description	CHF/FRS UVP inkl. MwSt. PDV incl. TVA
---------------	--	----------------------------	---

Shun / Shun

	DMS-210 9.0/15.0 4260163210036 	Kai Shun Messerset DM-700 + DM-701 in edler Holzbox <i>Kai Shun Set de couteaux DM-700 + DM-701</i> <i>un coffret en bois noble</i>	249.00 1 PCE
	DMS-220 15.0/20.0 4260163210043 	Kai Shun Messerset DM-701 + DM-706 in edler Holzbox <i>Kai Shun Set de couteaux DM-701 + DM-706</i> <i>un coffret en bois noble</i>	359.00 1 PCE
	DMS-230 15.0/18.0 4260163210050 	Kai Shun Messerset DM-701 + DM-702 in edler Holzbox <i>Kai Shun Set de couteaux DM-701 + DM-702</i> <i>un coffret en bois noble</i>	349.00 1 PCE
	DMS-2-400 12.0	Kai Shun Steakmesserset 2 Stk. DM-711 in edler Holzbox <i>Kai Shun Set de couteaux à steak 2 Unités DM-711</i> <i>un coffret en bois noble</i>	249.00 1 PCE

Serie / Série	Art. No. Klinge/Lame cm EAN Code	Beschreibung / Description	CHF/FRS UVP inkl. MwSt. PDV incl. TVA
Shun / Shun			
	DMS-300 9.0/15.0/20.0 4901601589597 	Kai Shun Messerset DM-700 + DM-701 + DM-706 in edler Holzbox <i>Kai Shun Set de couteaux DM-700 + DM-701 + DM-706</i> <i>un coffret en bois noble</i>	479.00 1 PCE
	DMS-310 9.0/15.0/18.0 4260163210067 	Kai Shun Messerset DM-700 + DM-701 + DM-702 in edler Holzbox <i>Kai Shun Set de couteaux DM-700 + DM-701 + DM-702</i> <i>un coffret en bois noble</i>	469.00 1 PCE
	DMS-400 12.0 4901601589573 	Kai Shun Steakmesserset 4 Stk. DM-711 in edler Holzbox <i>Kai Shun Set de couteaux à steak 4 Unités DM-711</i> <i>un coffret en bois noble</i>	499.00 1 PCE
	DMS-907 12.0/21.0 4901601351996 	Kai Shun Steakmesserbesteckset Damaststahlklinge 32 Lagen, HRC 62 <i>Kai Shun couvert à steak</i> <i>Lame en acier damassé, 32 couches, 62 HRC</i>	249.00 1 PCE
	DMS-990 21.0 4901601355727 	Kai Shun Gabel-Set Edelstahl / 2 Stück <i>Kai Shun set à fourchette</i> <i>Lame en acier inoxydable / 2 pce</i>	199.00 1 PCE
	STH-4.3+DM 19x12x32 	Kai Magnet-Messerblock "Stonehenge" klein bestückt mit 4 Shun Messern <i>Kai Bloc Support magnétique "Stonehenge" complet</i> <i>équipé de 4 couteaux de Shun</i>	999.00 1 PCE

Serie / Série	Art. No. Klinge/Lame cm EAN Code	Beschreibung / Description	CHF/FRS UVP inkl. MwSt. PDV incl. TVA
Shun Pro / Shun Pro			
	VG-0001 10.5 4901601382983 	Kai Shun Pro Sho Deba V-Gold-10 Stahlklinge <i>Kai Shun Pro Sho Deba</i> <i>Lame en acier V-Gold-10</i>	149.00 1PCE 5PCS/PACK
	VG-0002 16.5 4901601382921 	Kai Shun Pro Sho Deba V-Gold-10 Stahlklinge <i>Kai Shun Pro Sho Deba</i> <i>Lame en acier V-Gold-10</i>	259.00 1PCE 5PCS/PACK
	VG-0003 21.0 4901601382938 	Kai Shun Pro Sho Deba V-Gold-10 Stahlklinge <i>Kai Shun Pro Sho Deba</i> <i>Lame en acier V-Gold-10</i>	269.00 1PCE 5PCS/PACK
	VG-0004 21.0 4901601382945 	Kai Shun Pro Sho Yanagiba V-Gold-10 Stahlklinge <i>Kai Shun Pro Sho Yanagiba</i> <i>Lame en acier V-Gold-10</i>	199.00 1PCE 5PCS/PACK
	VG-0005 24.0 4901601382952 	Kai Shun Pro Sho Yanagiba V-Gold-10 Stahlklinge <i>Kai Shun Pro Sho Yanagiba</i> <i>Lame en acier V-Gold-10</i>	219.00 1PCE 5PCS/PACK
	VG-0006 27.0 4901601382969 	Kai Shun Pro Sho Yanagiba V-Gold-10 Stahlklinge <i>Kai Shun Pro Sho Yanagiba</i> <i>Lame en acier V-Gold-10</i>	229.00 1PCE 5PCS/PACK
	VG-0007 16.5 4901601382976 	Kai Shun Pro Sho Nakiri V-Gold-10 Stahlklinge <i>Kai Shun Pro Sho Nakiri</i> <i>Lame en acier V-Gold-10</i>	229.00 1PCE 5PCS/PACK



KAI SHUN PREMIER SERIE

Klingen aus korrosionsbeständigem Damast, 32 Lagen mit Härte 62 HRC, welche durch zusätzliche Hammerschläge besondere Optik erfährt. Tim Mälzer, erfolgreicher Fernsehkoch in Deutschland, ist Botschafter der TDM-Messerlinie in Europa. Ergonomische, symmetrische Griffe aus Pakkaholz (Walnusschichtholz mit Kunststoff infiltriert), Haptik von Holz, Beständigkeit von Kunststoff. Hochwertige Holzverpackung. Ideal als Geschenk für Kochliebhaber.

Lame en acier damas anticorrosif, 32 couches avec dureté de 62 HRC, améliorée grâce à une surface martelée artisanalement. Tim Mälzer, célèbre cuisinier de télévision en Allemagne, est un ambassadeur de la ligne TDM en Europe. Manche ergonomique, équilibrée en bois Pakka (noyer contreplaqué avec du plastique infiltré), haptique du bois, durabilité du plastique. Coffret en bois de haute qualité. Idéal comme cadeau pour les amateurs de cuisine.

Blade made of corrosion-resistant damask steel, 32 layers with hardness of 62 HRC, refined by a hammer stroke surface. Tim Mälzer, successful TV cook in Germany, is an ambassador for the TDM-line in Europe. Ergonomic, balanced handle in Pakka wood (walnut plywood with plastic infiltrated), haptic of wood, durability of plastic. High quality wooden box. Ideal as gift for cooking enthusiasts.



Produktion in Japan



Geschenkset



Steakmesser



Tim Mälzer



Shun Premier Santoku

Serie / Série	Art. No. Klinge/Lame cm EAN Code	Beschreibung / Description	CHF/FRS UVP inkl. MwSt. PDV incl. TVA
---------------	--	----------------------------	---

Shun Premier / Shun Premier

	CH-TDMS-400 12.5	Kai Premier Steakmesserset 4 Stk. gehämmerte Damaststahlklinge 32 Lagen, HRC 62 <i>Kai Premier Couteau de steak (4 pièces)</i> <i>Lame en acier damassé martelée, 32 couches, 62 HRC</i>	679.00 1 PCE
	STH-4.3+TDM 19x12x32	Kai Magnet-Messerblock "Stonehenge" klein bestückt mit 4 Shun Premier Messern <i>Kai Bloc Support magnétique "Stonehenge" complet</i> <i>équipé de 4 couteaux Shun Premier</i>	1'199.00 1 PCE
	STH-4+TDM 19x12x32	Kai Magnet-Messerblock "Stonehenge" bestückt mit 9 Shun Premier Messern + Gabel <i>Kai Bloc Support magnétique "Stonehenge" complet</i> <i>équipé de 9 couteaux Shun Premier et fourchette</i>	2'799.00 1 PCE
	TDM-0907 12.5/21.0 4260163215291 	Kai Shun Premier Steakmesserbesteckset Damaststahlklinge 32 Lagen, HRC 62 <i>Kai Shun Premier couvert à steak</i> <i>Lame en acier damassé, 32 couches, 62 HRC</i>	279.00 1 PCE
	TDM-0990 21.0 4260163215284 	Kai Shun Premier Gabel-Set Edelstahl / 2 Stück <i>Kai Shun Premier set à fourchette</i> <i>Lame en acier inoxydable / 2 pce</i>	219.00 1 PCE
	TDM-1700 10.0 4901601354584 	Kai Premier Officemesser gehämmerte Damaststahlklinge 32 Lagen, HRC 62 <i>Kai Premier Couteau de cuisine</i> <i>Lame en acier damassé martelée, 32 couches, 62 HRC</i>	159.00 1PCE 5PCS/PACK
	TDM-1701 16.5 4901601354591 	Kai Premier Allzweckmesser gehämmerte Damaststahlklinge 32 Lagen, HRC 62 <i>Kai Premier Couteau universel</i> <i>Lame en acier damassé martelée, 32 couches, 62 HRC</i>	179.00 1PCE 5PCS/PACK

Serie / Série	Art. No. Klinge/Lame cm EAN Code	Beschreibung / Description	CHF/FRS UVP inkl. MwSt. PDV incl. TVA
Shun Premier / Shun Premier			
	TDM-1702 18.0 4901601354607 	Kai Premier Santoku gehämmerte Damaststahlklinge 32 Lagen, HRC 62 <i>Kai Premier Santoku</i> <i>Lame en acier damassé martelée, 32 couches, 62 HRC</i>	259.00 1PCE 5PCS/PACK
	TDM-1704 24.0 4901601354614 	Kai Premier Schinkenmesser gehämmerte Damaststahlklinge 32 Lagen, HRC 62 <i>Kai Premier Couteau à jambon</i> <i>Lame en acier damassé martelée, 32 couches, 62 HRC</i>	279.00 1PCE 5PCS/PACK
	TDM-1705 23.0 4901601354621 	Kai Premier Brotmesser gehämmerte Damaststahlklinge 32 Lagen, HRC 62 <i>Kai Premier Couteau à pain</i> <i>Lame en acier damassé martelée, 32 couches, 62 HRC</i>	289.00 1PCE 5PCS/PACK
	TDM-1706 20.0 4901601354638 	Kai Premier Kochmesser gehämmerte Damaststahlklinge 32 Lagen, HRC 62 <i>Kai Premier Couteau de cuisine</i> <i>Lame en acier damassé martelée, 32 couches, 62 HRC</i>	269.00 1PCE 5PCS/PACK
	TDM-1707 23.5 4901601004250 	Kai Premier Großes Kochmesser limitierte Auflage gehämmerte Damaststahlklinge 32 Lagen, HRC 62 <i>Kai Premier Couteau de cuisine édition Limitée</i> <i>Lame en acier damassé martelée, 32 couches, 62 HRC</i>	299.00 1PCE 5PCS/PACK
	TDM-1709 16.5 4901601310481 	Kai Premier Tranchiergabel Edelstahl <i>Kai Premier Fourchette à rôti</i> <i>Lame en acier inoxydable</i>	239.00 1PCE 5PCS/PACK
	TDM-1715 5.5 4901601375886 	Kai Premier Schälmesser <i>Kai Premier Couteau à éplucher</i>	169.00 1PCE 5PCS/PACK
	TDM-1722 16.5 4901601375893 	Kai Premier Tomatenmesser verzahnt gehämmerte Damaststahlklinge 32 Lagen, HRC 62 <i>Kai Premier Couteau à tomates denté</i> <i>Lame en acier damassé, 32 couches, 62 HRC</i>	199.00 1PCE 5PCS/PACK
	TDM-1723 15.0 4901601310504 	Kai Premier Kochmesser 6" gehämmerte Damaststahlklinge 32 Lagen, HRC 62 <i>Kai Premier Couteau de cuisine 6"</i> <i>Lame en acier damassé martelée, 32 couches, 62 HRC</i>	239.00 1PCE 5PCS/PACK
	TDM-1727 14.0 4901601310511 	Kai Premier Kleines Santoku gehämmerte Damaststahlklinge 32 Lagen, HRC 62 <i>Kai Premier petit couteau Santoku</i> <i>Lame en acier damassé martelée, 32 couches, 62 HRC</i>	229.00 1PCE 5PCS/PACK
	TDM-1742 14.0 4901601329391 	Kai Premier Nakiri gehämmerte Damaststahlklinge 32 Lagen, HRC 62 <i>Kai Premier Nakiri</i> <i>lame en acier damassé martelée, 32 couches, 62 HRC</i>	259.00 1PCE 5PCS/PACK

Serie / Série	Art. No. Klinge/Lame cm EAN Code	Beschreibung / Description	CHF/FRS UVP inkl. MwSt. PDV incl. TVA
---------------	--	----------------------------	---

Shun Premier / Shun Premier

	TDMS-220 16.5/20.0 4260163213464 	Kai Premier Messerset TDM-1701 + TDM-1706 in edler Holzbox <i>Kai Premier Set de couteaux TDM-1701 + TDM-1706</i> <i>un coffret en bois noble</i>	409.00 1 PCE
	TDMS-230 16.5/18.0 4260163213471 	Kai Premier Messerset TDM-1701 + TDM-1702 in edler Holzbox <i>Kai Premier Set de couteaux TDM-1701 + TDM-1702</i> <i>un coffret en bois noble</i>	399.00 1 PCE
	TDMS-300 16.5/24.0/20.0	Kai Shun Premier Messerset 3tlg. mit TDM-1701, TDM-1704, TDM-1706 <i>Kai Shun Premier Set de couteaux 3 pièce</i> <i>un coffret en bois noble</i>	669.00 1 PCE
	TDMS-400 12.5 4260163212825 	Kai Premier Steakmesserset (2 Stk.) gehämmerte Damaststahlklinge 32 Lagen, HRC 62 <i>Kai Premier Couteau de steak (2 pièces)</i> <i>Lame en acier damassé martelée, 32 couches, 62 HRC</i>	339.00 1 PCE



KAI NAGARE

Die Kai Shun Nagare Kochmesser Serie ist eine Neuentwicklung von Kai. Der Name Nagare kommt von einem Fluss in Japan und steht für fließende Bewegung, welche in der geschwungenen Form von Klinge und Griff zum Ausdruck kommt. Der ergonomische Griff aus Pakkaholz liegt sehr angenehm in der Hand und erlaubt ein ermüdungsfreies Arbeiten. Ausgangsmaterial sind die sehr harten Stähle VG10 und VG2 72. Stähle, welche im Schmiedeverbund zu 72 Lagen verschmiedet werden. Die Struktur der Messerklinge wird dank einem sehr aufwendigen und von Kai für die Nagare Kochmesser erstmals angewandtem Schmiedeverfahren namens Dualcore erzielt.

La série de couteaux de cuisine Kai Shun Nagare est un nouveau développement de Kai. Le nom Nagare provient d'une rivière au Japon qui représente le mouvement fluide, lequel on retrouve dans la forme de la lame et du manche. Le manche ergonomique en bois de pakka offre une prise en main optimale. La matière première sont les aciers extrêmement durs VG10 et VG2 72. Des Aciers, lesquels sont forgés en 72 couches. La lame obtient sa structure – pour la première fois appliqué chez Kai pour les couteaux de cuisine Nagare – grâce à une technique de forge nommée Dualcore.

The Kai Shun Nagare chef's knife series is a new development from Kai. The name Nagare comes from a river in Japan and stands for the fluid movement, which is expressed in the form of the blade and handle. The ergonomic handle made of pakka wood fits comfortably in the hand. The raw materials are the extremely hard steels VG10 and VG2 72. Steels, which are forged into 72 layers. The blade structure is achieved – the first time applied from Kai for the Nagare chef's knife – with a very elaborated forge process called Dualcore.



Serie / Série	Art. No. Klinge/Lame cm EAN Code	Beschreibung / Description	CHF/FRS UVP inkl. MwSt. PDV incl. TVA
Kai Shun Nagare / Kai Shun Nagare			
	NDC-0700 9.0 4901601006452 	Kai Shun Nagare Officemesser VG-10 & VG-2 Damastahlkinge 72 Lagen 61 HRC <i>Kai Shun Nagare Couteau d'office</i> VG-10&VG-2 Lame en acier damassé, 72 couches, 61 H	289.00 1PCE 5PCS/PACK
	NDC-0701 15.0 4901601006445 	Kai Shun Nagare Allzweckmesser VG-10 & VG-2 Damastahlkinge 72 Lagen 61 HRC <i>Kai Shun Nagare Couteau universel</i> VG-10&VG-2 Lame en acier damassé, 72 couches, 61 H	309.00 1PCE 5PCS/PACK
	NDC-0702 18.0 4901601006414 	Kai Shun Nagare Santoku Messer VG-10 & VG-2 Damastahlkinge 72 Lagen 61 HRC <i>Kai Shun Nagare Santoku</i> VG-10&VG-2 Lame en acier damassé, 72 couches, 61 H	399.00 1PCE 5PCS/PACK
	NDC-0704 23.0 4901601006421 	Kai Shun Nagare Schinkenmesser VG-10 & VG-2 Damastahlkinge 72 Lagen 61 HRC <i>Kai Shun Nagare Couteau à jambon</i> VG-10&VG-2 Lame en acier damassé, 72 couches, 61 H	389.00 1PCE 5PCS/PACK
	NDC-0705 23.0 4901601006438 	Kai Shun Nagare Brotmesser VG-10 & VG-2 Damastahlkinge 72 Lagen 61 HRC <i>Kai Shun Nagare Couteau à pain</i> VG-10&VG-2 Lame en acier damassé, 72 couches, 61 H	399.00 1PCE 5PCS/PACK
	NDC-0706 20.0 4901601006407 	Kai Shun Nagare Kochmesser VG-10 & VG-2 Damastahlkinge 72 Lagen 61 HRC <i>Kai Shun Nagare Couteau de cuisine</i> VG-10&VG-2 Lame en acier damassé, 72 couches, 61 H	399.00 1PCE 5PCS/PACK



KAI WASABI & SEKI CLASSIC LINE 3000

Dünn geschliffene Klinge aus japanischem Stahl mit einer Härte von 59 HRC, Griffe aus Kunststoff mit Bambuspulver, für Profis, gastronomietauglich. Sehr gutes Preis-Leistungsverhältnis, bestückte Messertasche als gute Grundausrüstung für Lernende. – Seki Classic Line 3000, Messer mit 5 verschiedenen Klingenausführungen und europäischer Griffform.

Lame finement aiguisée en acier japonais avec une dureté de 59 HRC, manche en matière plastique avec de la poudre de bambou, pour les professionnels, apte pour la gastronomie. Excellent rapport qualité/prix, mallette à couteaux comme bon équipement de base pour les apprenants. – Seki Classic Line 3000, couteaux avec 5 modèles de lames différents et avec une forme de manche européenne.

Thin-ground blade made of Japanese steel with a hardness of 59 HRC, plastic handle with bamboo powder, for professionals, gastronomy-fitting. Excellent price/performance ratio, knife bag as good basic equipment for apprentices. – Seki Classic Line 3000, knives with 5 different blade designs and European handle shape.



Griff aus Kunststoff



Filirmesser



Messertasche



Messerblock



Geschenksets



Wakatake Santoku

Serie / Série	Art. No. Klinge/Lame cm EAN Code	Beschreibung / Description	CHF/FRS UVP inkl. MwSt. PDV incl. TVA
Wasabi / Wasabi			
	6710D 10.5 4901601464511 	Kai Wasabi Deba Edelstahlklinge, HRC 58 <i>Kai Deba Wasabi</i> <i>Lame en acier inoxydable, 58 HRC</i>	49.00 1PCE 5PCS/PACK
	6710P 10.0 4901601464467 	Kai Wasabi Allzweckmesser Edelstahlklinge, HRC 58 <i>Kai Couteau universel Wasabi</i> <i>Lame en acier inoxydable, 58 HRC</i>	49.00 1PCE 5PCS/PACK
	6711S 12.0 4901601004342 	Kai Wasabi Steakmesser Edelstahlklinge, HRC 58 <i>Kai Wasabi Couteau à steak</i> <i>Lame en acier inoxydable, 58 HRC</i>	49.00 1PCE 5PCS/PACK
	6715C 15.0 4901601477696 	Kai Wasabi Kochmesser Edelstahlklinge, HRC 58 <i>Kai Couteau de cuisine Wasabi</i> <i>Lame en acier inoxydable, 58 HRC</i>	59.00 1PCE 5PCS/PACK
	6715D 15.0 4901601464528 	Kai Wasabi Deba Edelstahlklinge, HRC 58 <i>Kai Deba Wasabi</i> <i>Lame en acier inoxydable, 58 HRC</i>	69.00 1PCE 5PCS/PACK
	6715U 15.0 4901601464474 	Kai Wasabi Allzweckmesser Edelstahlklinge, HRC 58 <i>Kai Couteau universel Wasabi</i> <i>Lame en acier inoxydable, 58 HRC</i>	59.00 1PCE 5PCS/PACK
	6715Y 15.5 4901601464542 	Kai Wasabi Yanagiba Edelstahlklinge, HRC 58 <i>Kai Yanagiba Wasabi</i> <i>Lame en acier inoxydable, 58 HRC</i>	59.00 1PCE 5PCS/PACK
	6716N 16.5 4901601464504 	Kai Wasabi Nakiri Edelstahlklinge, HRC 58 <i>Kai Nakiri Wasabi</i> <i>Lame en acier inoxydable, 58 HRC</i>	69.00 1PCE 5PCS/PACK
	6716S 16.5 4901601464498 	Kai Wasabi Santoku Edelstahlklinge, HRC 58 <i>Kai Santoku Wasabi</i> <i>Lame en acier inoxydable, 58 HRC</i>	59.00 1PCE 5PCS/PACK
	6720C 20.0 4901601464481 	Kai Wasabi Kochmesser Edelstahlklinge, HRC 58 <i>Kai Couteau de cuisine Wasabi</i> <i>Lame en acier inoxydable, 58 HRC</i>	69.00 1PCE 5PCS/PACK
	6721D 21.0 4901601464535 	Kai Wasabi Deba Edelstahlklinge, HRC 58 <i>Kai Deba Wasabi</i> <i>Lame en acier inoxydable, 58 HRC</i>	69.00 1PCE 5PCS/PACK

Serie / Série	Art. No. Klinge/Lame cm EAN Code	Beschreibung / Description	CHF/FRS UVP inkl. MwSt. PDV incl. TVA
Wasabi / Wasabi			
	6721Y 21.0 4901601464559 	Kai Wasabi Yanagiba Edelstahlklinge, HRC 58 <i>Kai Yanagiba Wasabi</i> <i>Lame en acier inoxydable, 58 HRC</i>	65.00 1PCE 5PCS/PACK
	6723B 23.0 4901601477719 	Kai Wasabi Brotmesser Edelstahlklinge, HRC 58 <i>Kai Couteau à pain Wasabi</i> <i>Lame en acier inoxydable, 58 HRC</i>	79.00 1PCE 5PCS/PACK
	6723C 23.5 4901601004328 	Kai Wasabi grosses Kochmesser Edelstahlklinge, HRC 58 <i>Kai Couteau de cuisine Wasabi</i> <i>Lame en acier inoxydable, 58 HRC</i>	79.00 1PCE 5PCS/PACK
	6723L 23.0 4901601477702 	Kai Wasabi Schinkenmesser Edelstahlklinge, HRC 58 <i>Kai Couteau à jambon Wasabi</i> <i>Lame en acier inoxydable, 58 HRC</i>	69.00 1PCE 5PCS/PACK
	6724Y 24.0 4901601464566 	Kai Wasabi Yanagiba Edelstahlklinge, HRC 58 <i>Kai Yanagiba Wasabi</i> <i>Lame en acier inoxydable, 58 HRC</i>	69.00 1PCE 5PCS/PACK
	6761F 18.0 4901601004311 	Kai Wasabi flexibles Filiermesser Edelstahlklinge, HRC 58 <i>Kai Wasabi Couteau à filet flexible</i> <i>Lame en acier inoxydable, 58 HRC</i>	59.00 1PCE 5PCS/PACK
	6799 23.5x13x22 4260036144406 	Wasabi Messerblock bestückt bestückt mit 8 Wasabi Black Messer <i>porte-couteau Wasabi complet</i> <i>complet avec 8 couteaux de la série wasabi black</i>	599.00 1 PCE
	67S-300 20.0 4260163213167 	Kai Wasabi Messerset 3 tlg. mit 6710P + 6715U + 6720C <i>Kai Wasabi Set de couteaux 3 pcs</i> <i>avec 6710P + 6715U + 6720C</i>	139.00 1PCE
	67S-310 16.5 4260163213150 	Kai Wasabi Messerset 3 tlg. mit 6710P + 6715U + 6716S <i>Kai Wasabi Set de couteaux 3 pcs</i> <i>avec 6710P + 6715U + 6716S</i>	159.00 1PCE

Serie / Série	Art. No. Klinge/Lame cm EAN Code	Beschreibung / Description	CHF/FRS UVP inkl. MwSt. PDV incl. TVA
Wasabi / Wasabi			
	67S-400 12.0 4901601004335 	Kai Wasabi Steakmesserset 2tlg. Edelstahlklinge, HRC 58 <i>Kai Wasabi Set de couteaux à steak 2 pièce</i> <i>Lame en acier inoxydable, 58 HRC</i>	89.00 1 PCE 5 PCS/PACK
	67S-404 12.0 4901601004496 	Kai Wasabi Steakmesserset 4tlg. Edelstahlklinge, HRC 58 <i>Kai Wasabi Set de couteaux à steak 2 pièce</i> <i>Lame en acier inoxydable, 58 HRC</i>	169.00 1 PCE 5 PCS/PACK
	DM-0781EU67 45x16x7 4260163211729 	Kai Messertasche Set 6710P,6715U,6716S,6720C,672 <i>Kai Petite Mallette avec cinq couteaux</i>	299.00 1 PCE
	DM-0781JP67 45x16x7 4260163211712 	Kai Messertasche Set 6710P,6715D,6716N,6716S,672 <i>Kai Petite Mallette avec cinq couteaux</i>	299.00 1 PCE
	K BLOCK 4 WASAB 34x12.3x6.6	Kyocera Bambusmesserblock bestückt mit 4 Wasabi Black Messer <i>Kyocera porte-couteau Wasabi complet</i> <i>complet avec 4 couteaux de la série wasabi black</i>	259.00 1 PCE

Serie / Série	Art. No. Klinge/Lame cm EAN Code	Beschreibung / Description	CHF/FRS UVP inkl. MwSt. PDV incl. TVA
Wakatake / Wakatake			
	AB-5420 16.5 4901601399394 	Kai Wakatake Santoku Edelstahlklinge, HRC 58 <i>Kai Wakatake Santoku</i> <i>Lame en acier inoxydable, 58 HRC</i>	39.00 1PCE 5PCS/PACK
	AB-5422 18.0 4901601399417 	Kai Wakatake Kochmesser Edelstahlklinge, HRC 58 <i>Kai Wakatake Couteau de cuisine</i> <i>Lame en acier inoxydable, 58 HRC</i>	39.00 1PCE 5PCS/PACK
	AB-5423 12.0 4901601399424 	Kai Wakatake Allzweckmesser Edelstahlklinge, HRC 58 <i>Kai Wakatake Couteau universel</i> <i>Lame en acier inoxydable, 58 HRC</i>	29.00 1PCE 5PCS/PACK
	AB-5425 21.0 4901601399448 	Kai Wakatake Brotmesser Edelstahlklinge, HRC 58 <i>Kai Wakatake Couteau à pain</i> <i>Lame en acier inoxydable, 58 HRC</i>	39.00 1PCE 5PCS/PACK
Seki Magoroku Red Wood / Seki Magoroku Red Wood			
	MGR-0100P 10.0 4901601438895 	Kai Red Wood Officemesser Edelstahlklinge, HRC 58 <i>Kai Red Wood Couteau de cuisine</i> <i>Lame en acier inoxydable, 58 HRC</i>	59.00 1PCE 5PCS/PACK
	MGR-0150C 15.0 4901601459449 	Kai Red Wood Kochmesser Edelstahlklinge, HRC 58 <i>Kai Red Wood Couteau de cuisine</i> <i>Lame en acier inoxydable, 58 HRC</i>	79.00 1PCE 5PCS/PACK
	MGR-0150U 15.0 4901601438901 	Kai Red Wood Allzweckmesser Edelstahlklinge, HRC 58 <i>Kai Red Wood Couteau universel</i> <i>Lame en acier inoxydable, 58 HRC</i>	69.00 1PCE 5PCS/PACK
	MGR-0170S 17.0 4901601438918 	Kai Red Wood Santoku Edelstahlklinge, HRC 58 <i>Kai Red Wood Santoku</i> <i>Lame en acier inoxydable, 58 HRC</i>	79.00 1PCE 5PCS/PACK
	MGR-0200C 20.0 4901601438925 	Kai Red Wood Kochmesser Edelstahlklinge, HRC 58 <i>Kai Red Wood Couteau de cuisine</i> <i>Lame en acier inoxydable, 58 HRC</i>	89.00 1PCE 5PCS/PACK
	MGR-0200L 20.0 4901601459432 	Kai Red Wood Schinkenmesser Edelstahlklinge, HRC 58 <i>Kai Red Wood Couteau à jambon</i> <i>Lame en acier inoxydable, 58 HRC</i>	89.00 1PCE 5PCS/PACK

Serie / Série	Art. No. Klinge/Lame cm EAN Code	Beschreibung / Description	CHF/FRS UVP inkl. MwSt. PDV incl. TVA
---------------	--	----------------------------	---

Seki Magoroku Red Wood / Seki Magoroku Red Wood

	MGR-0225B	Kai Red Wood Brotmesser	99.00
	22.5 4901601459425 	Edelstahlklinge, HRC 58 <i>Kai Red Wood Couteau à pain</i> <i>Lame en acier inoxydable, 58 HRC</i>	1PCE 5PCS/PACK
	MGR-0240Y	Kai Red Wood Yanagiba	89.00
	24.0 4901601438963 	Edelstahlklinge, HRC 58 <i>Kai Red Wood Yanagiba</i> <i>Lame en acier inoxydable, 58 HRC</i>	1PCE 5PCS/PACK

Seki Magoroku Composite

	MGC-0400	Kai Composite Officemesser	209.00
	9.0 4901601329308 	2-Lagen Stahlklinge, HRC 61 <i>Kai Composite Couteau de cuisine</i> <i>Lame en acier inoxydable (2 couches), 59 HRC</i>	1PCE 5PCS/PACK
	MGC-0401	Kai Composite Allzweckmesser	219.00
	15.0 4901601329315 	2-Lagen Stahlklinge, HRC 61 <i>Kai Composite Couteau universel</i> <i>Lame en acier inoxydable (2 couches), 59 HRC</i>	1PCE 5PCS/PACK
	MGC-0402	Kai Composite Santokumesser	279.00
	16.5 4901601329322 	2-Lagen Stahlklinge, HRC 61 <i>Kai Composite Couteau Santoku</i> <i>Lame en acier inoxydable (2 couches), 59 HRC</i>	1PCE 5PCS/PACK
	MGC-0404	Kai Composite Schinkenmesser	289.00
	23.0 4901601329346 	2-Lagen Stahlklinge, HRC 61 <i>Kai Composite Couteau à jambon</i> <i>Lame en acier inoxydable (2 couches), 59 HRC</i>	1PCE 5PCS/PACK
	MGC-0405	Kai Composite Brotmesser	299.00
	23.0 4901601329353 	2-Lagen Stahlklinge, HRC 61 <i>Kai Composite Couteau à pain</i> <i>Lame en acier inoxydable (2 couches), 59 HRC</i>	1PCE 5PCS/PACK
	MGC-0406	Kai Composite Kochmesser	289.00
	20.8 4901601329360 	2-Lagen Stahlklinge, HRC 61 <i>Kai Composite Couteau de cuisine</i> <i>Lame en acier inoxydable (2 couches), 59 HRC</i>	1PCE 5PCS/PACK
	MGC-0428	Kai Composite Nakiri	289.00
	16.5 4901601329377 	2-Lagen Stahlklinge, HRC 61 <i>Kai Composite Nakiri</i> <i>Lame en acier inoxydable (2 couches), 59 HRC</i>	1PCE 5PCS/PACK
	MGC-0468	Kai Composite kleines Schinkenmesser	279.00
	18.0 4901601329339 	2-Lagen Stahlklinge, HRC 61 <i>Kai Composite Couteau à jambon court</i> <i>Lame en acier inoxydable (2 couches), 59 HRC</i>	1PCE 5PCS/PACK

Serie / Série	Art. No. Klinge/Lame cm EAN Code	Beschreibung / Description	CHF/FRS UVP inkl. MwSt. PDV incl. TVA
---------------	--	----------------------------	---

Pure Komachi 2 / Pure Komachi 2

	AB-5700 9.0 4901601351729 	Kai Pure Komachi 2 Allzweckmesser Stahlklinge mit antihaft Beschichtung <i>Kai Pure Komachi 2 Couteau universel</i> <i>Lame en acier inoxydable, anti-adhérent</i>	15.00 10PCS/PACK
	AB-5701 15.0 4901601312461 	Kai Pure Komachi 2 Allzweckmesser Stahlklinge mit antihaft Beschichtung <i>Kai Pure Komachi 2 Couteau universel</i> <i>Lame en acier inoxydable, anti-adhérent</i>	19.00 5PCS/PACK
	AB-5702 16.5 4901601351736 	Kai Pure Komachi 2 Santoku Stahlklinge mit antihaft Beschichtung <i>Kai Pure Komachi 2 Santoku</i> <i>Lame en acier inoxydable, anti-adhérent</i>	19.00 5PCS/PACK
	AB-5704 21.0 4901601351743 	Kai Pure Komachi 2 Schinkenmesser Stahlklinge mit antihaft Beschichtung <i>Kai Pure Komachi 2 Couteau à jambon</i> <i>Lame en acier inoxydable, anti-adhérent</i>	29.00 5PCS/PACK
	AB-5705 20.0 4901601351750 	Kai Pure Komachi 2 Brotmesser Stahlklinge mit antihaft Beschichtung <i>Kai Pure Komachi 2 Couteau à pain</i> <i>Lame en acier inoxydable, anti-adhérent</i>	29.00 5PCS/PACK
	AB-5706 20.0 4901601351767 	Kai Pure Komachi 2 Kochmesser Stahlklinge mit antihaft Beschichtung <i>Kai Pure Komachi 2 Couteau de cuisine</i> <i>Lame en acier inoxydable, anti-adhérent</i>	29.00 5PCS/PACK
	AB-5723 16.5 4901601351774 	Kai Pure Komachi 2 Kochmesser Stahlklinge mit antihaft Beschichtung <i>Kai Pure Komachi 2 Couteau de cuisine</i> <i>Lame en acier inoxydable, anti-adhérent</i>	19.00 5PCS/PACK
	ABS-0310 16.5/15.0/9.0 4901601381771 	Pure Komachi 2 Set 3tlg. mit AB-5723, AB-5701, AB-5700 <i>Pure Komachi 2 Set 3 pièce</i> <i>avec AB-5723, AB-5701, AB-5700</i>	49.00 1 PCE 6PCS/PACK

Tim Mälzer Kinder Messer / Couteau pour enfant Tim Mälzer

	TMJ-1000 11.0 4901601369052 	Kai Juniorkochmesser und Fingerschutz Stahlklinge <i>Kai Couteau de cuisine Junior avec protège-doigts</i> <i>Lame en acier inoxydable</i>	59.00 1PCE 10PCS/PACK
--	---	---	--



SCHLEIFTECHNIK UND ZUBEHÖR

Abgestimmte Schleiftechnik: Mit dem AP-118 Set erhält man schnell einen guten symmetrischen Schliff im 15° Winkel, der verfeinert werden kann durch den Gebrauch eines japanischen Schärfeins. Der Schleifstein DM-0708 (Körnung 300/1000) ist ideal geeignet für europäische Klingen, der DM-0600 (Körnung 1000/6000) für japanische. Das Schulungsvideo auf **welt-der-messer.ch** erläutert die Techniken und Kombinationen von Schleifmöglichkeiten für Einsteiger und Profis. Breite Auswahl an Messerblöcken, Schneidebrettern und Messertaschen.

*Technique d'affûtage adaptée: Le set AP-118 permet d'affûter symétriquement dans un angle de 15°, ce qui peut être affiné avec l'utilisation d'une pierre à aiguiser japonaise. La pierre d'aiguisage DM-0708 (300/1000 grains) est idéal pour les lames européennes, le DM-0600 (1000/6000 grains) pour les japonais. La vidéo de formation sur **monde-de-couteaux.ch** explique les techniques et des combinaisons des possibilités d'affûtage pour les débutants et les professionnels. Large gamme de blocs de couteaux, planches à découper et des mallettes de couteaux.*

Matching sharpening techniques: With the AP-118 set knives can be symmetrically sharpened in a 15° angle, which can be refined by the use of a Japanese sharpening stone. The grindstone DM-0708 (300/1000 grain) is ideal for European blades, the DM-0600 (1000/6000 grain) for Japanese. The training video on **world-of-knives.ch** explains the techniques and combinations of grinding possibilities for beginners and professionals. Wide range of knife blocks, cutting boards and knife bags.



Messertasche klein



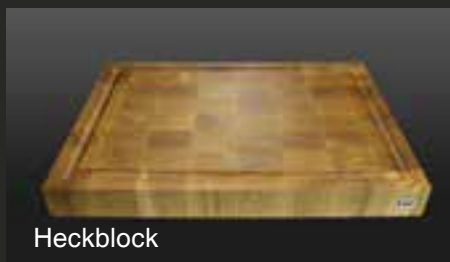
Kombi-Wetzstein



Messerblock



Messertasche gross



Heckblock



Messerblock

Serie / Série	Art. No. Klinge/Lame cm EAN Code	Beschreibung / Description	CHF/FRS UVP inkl. MwSt. PDV incl. TVA
---------------	--	----------------------------	---

Aufbewahrung / Porte-couteaux



6600-BN
23.5x13x22
4260036144055

Kai Messerblock Wasabi Eichenholz
unbestückt (für 8 Messer)
*Kai Porte couteau Wasabi vide en bois de chêne
vide (pour 8 couteaux)*

159.00
1 PCE



DM-0794 SB
31x18x34
4260036144383

Kai Shun Magnet Messerblock
unbestückt
*Kai Porte-couteau SHUN pivotant
vide*

499.00
1 PCE



DM-0799
31 x 18 x 34
4260163215574

Kai Shun Magnet Messerblock drehbar
*Kai Porte-couteau SHUN pivotant
vide*

529.00
1 PCE



DM-0800
39x6.5x3
4260163212603

Kai Holz-Magnetleiste, Eiche
Kai bar magnétique en bois de chêne

159.00
1 PCE



DM-0803
17.0/10.0/30.0
4260163213488

Kai C-Messerblock Eichenholz
unbestückt (für 5 Messer)
*Kai C-Porte couteau vide en bois de chêne
vide (pour 5 couteaux)*

149.00
1 PCE

Serie / Série	Art. No. Klinge/Lame cm EAN Code	Beschreibung / Description	CHF/FRS UVP inkl. MwSt. PDV incl. TVA
---------------	--	----------------------------	---

Aufbewahrung / Porte-couteaux

	DM-0807 39x6.5x3 4260163214676 	Kai Holz-Magnetleiste, Walnuss	169.00
		<i>Kai bar magnétique en bois de noix</i>	1 PCE
	DM-0810 23.5x13x22 4260163215406 	Kai Messerblock Walnussholz unbestückt (für 8 Messer) <i>Kai Porte couteau en bois de noix vide (pour 8 couteaux)</i>	199.00
			1 PCE
	STH-1 21x21x30 4260036144499 	Kai Magnet-Messerblock "Stonehenge" unbestückt / Red Wood Holz und Granitplatte <i>Kai Bloc Support magnétique "Stonehenge" vide / support en granit et colonnes en Red Wood</i>	449.00
			1 PCE
	STH-3 21x21x28 4260163212580 	Kai Magnet-Messerblock "Stonehenge" unbestückt / Eichenholz und Edelstahlplatte <i>Kai Bloc Support magnétique "Stonehenge" vide / support en acier affiné / colonnes en chêne</i>	349.00
			1 PCE
	STH-3.3 19x12x32 4260163214669 	Kai Magnet-Messerblock "Stonehenge" klein unbestückt / Eiche und Granitplatte <i>Kai Bloc Support magnétique "Stonehenge" petit vide/support en granit/colonnes en chêne</i>	279.00
			1 PCE

Serie / Série	Art. No. Klinge/Lame cm EAN Code	Beschreibung / Description	CHF/FRS UVP inkl. MwSt. PDV incl. TVA
---------------	--	----------------------------	---

Aufbewahrung / Porte-couteaux



STH-4
21x21x30
4260163212801

Kai Magnet-Messerblock "Stonehenge"
unbestückt / Walnussholz und Granitplatte
Kai Bloc Support magnétique "Stonehenge"
vide / support en granit / colonnes en bois noix

499.00
1 PCE



STH-4.1
18x10x28
4260163212818

Kai Magnet-Messerblock "Stonehenge" klein
unbestückt / Walnussholz und Edelstahlplatte
Kai Bloc Support magnétique "Stonehenge" petit
vide/support en acier fin/colonnes en bois de noix

239.00
1 PCE



STH-4.3
19x12x32
4260163213211

Kai Magnet-Messerblock "Stonehenge" klein
unbestückt / Walnussholz und Granitplatte
Kai Bloc Support magnétique "Stonehenge" petit
vide/support en granit/colonnes en bois de noix

289.00
1 PCE

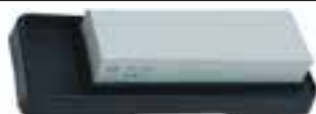
Schleifen / Affûter



AP-0304
18.5x6.4x2.0
4901601424614

Kai Wetzstein 3000 Körnung
Kai Pierre à aiguser 3000 grain

49.00
1 PCE



AP-0305
25.2x9.4x5.0
4901601424621

Kai Kombi-Wetzstein 400/1000 Körnung
Kai Combinaison d'aigusage 400/1000

59.00
1 PCE



AP-0306
25.2x9.4x3.5
4901601424638

Kai Diamantschleifstein 3000 Körnung
Kai Pierre diamant à aiguser 3000 grain

69.00
1 PCE
5PCS/PACK

Serie / Série	Art. No. Klinge/Lame cm EAN Code	Beschreibung / Description	CHF/FRS UVP inkl. MwSt. PDV incl. TVA
Schleifen / Affûter			
	AP-0316 25.2x9.4x5.0 4901601201987 	Kai Kombi-Wetzstein 3000/6000 Körnung <i>Kai Combinaison d'aigusage 3000/6000</i>	79.00 1 PCE
	AP-118 13.8x11.1x10.5 4901601410471 	Kai Elektrischer Messerschärfer für Damast- und Stahlmesser <i>Kai Aiguiseur électrique pour les couteaux damassés et en acier</i>	99.00 1 PCE 6 PCS/PACK
	AP-118SET 13.8x11.1x10.5 4260036144772 	Kai Elektrischer Messerschärfer & Poliereinheit für Damast- und Stahlmesser, inkl. vRG <i>Kai Aiguiseur élec. & Mod. de rechange + molettes pour les couteaux damassés et en acier, incl. TAR</i>	119.00 1 PCE 6 PCS/PACK
	AP-2455 17.0x6.0x1.7 4901601359183 	Kai Rektifizierstein zum Flatschleifen von Schleifsteinen <i>Kai Pierre à rectifier pour des pierres à affûter</i>	49.00 1 PCE
	AP-DM 13.8x11.1x10.5	Kai Profi Schleifset AP-118SET + DM-0600 <i>Kai Set affûtage professionnel AP-118SET + DM-0600</i>	259.00 1 PCE
	APF-118 8x6.5x3.5 4901601433784 	Kai Poliereinheit für AP-0118 <i>Kai Module de polissage</i>	29.00 1 PCE 10 PCS/PACK
	APR-118 8.0 x 6.5 x 3.5 4901601433821 	Kai Ersatzschleifeinheit für AP-0118 <i>Kai Module de rechange avec molettes</i>	29.00 1 PCE 10 PCS/PACK

Serie / Série	Art. No. Klinge/Lame cm EAN Code	Beschreibung / Description	CHF/FRS UVP inkl. MwSt. PDV incl. TVA
Schleifen / Affûter			
	DH-5268 4901601555196 	Schleifhilfe für sym. geschl. Messer <i>Kai Aide pour un aiguisage symétrique</i>	9.00 1 PCE 20PCS/PACK
	DM-0600 18.4x6.2x2.8 4901601414264 	Kai SHUN Kombi-Wetzstein 1000/6000 Körnung <i>Kai Combinaison d'aigusage 1000/6000</i>	149.00 1 PCE 5PCS/PACK
	DM-0621 262x166x184 4901601329384 	Kai Elektrische Nassschleifmaschine für Damast- und Stahlmesser, inkl. vRG <i>Kai Aiguiseur élec. mouillé pour les couteaux damassés et en acier, incl. TAR</i>	399.00 1 PCE
	DM-0708 18.4x6.2x2.8 4901601556674 	Kai Shun Kombi-Wetzstein 300/1000 Körnung <i>Kai Combinaison d'aigusage 300/1000</i>	79.00 1 PCE 5PCS/PACK
	WS-0800 18.5x6.4x2 4901601578041 	Kai Wetzstein 800 Körnung Made in Japan <i>Kai Pierre à aiguiser 800 grain Made in Japan</i>	69.00 1 PCE 5PCS/PACK
	WS-3000 18.5x6.4x2 4901601578058 	Kai Wetzstein 3000 Körnung Made in Japan <i>Kai Pierre à aiguiser 3000 grain Made in Japan</i>	89.00 1 PCE 5PCS/PACK
Zubehör / Accessoires			
	43070060 103x76 4260163210210 	Kai Shun Kochschürze <i>Kai Shun Tablier</i>	39.00 1 PCE

Serie / Série	Art. No. Klinge/Lame cm EAN Code	Beschreibung / Description	CHF/FRS UVP inkl. MwSt. PDV incl. TVA
---------------	--	----------------------------	---

Zubehör / Accessoires

	45500610 100ml 4260163215772 	Kai Klingenpflege-Set Kamelienöl + Mikrofasertuch <i>Kai Lame soins Set</i> <i>Huile de camélia + chiffon microfibre</i>	39.00 1 PCE
	BB0621 24.3x15.5x7.7 4901601364941 	Kai Fingerschutz Display - 14 Stück Verkaufspreis pro Stück 9.00 CHF <i>Kai Protège-doigts - 14 pièces</i> <i>Prix de vente par piece 9.00 CHF</i>	126.00 1 PCE
	BC-0751 13.9 x 2.1 x 2.3 4901601351958 	Kai Fischgrätezeange ersetzt Fischgrätezeange DM-0785 <i>Kai Pincés à arêtes</i> <i>remplace le pincés à arêtes DM-0785</i>	49.00 1 PCE 10PCS/PACK
	DG-3002 9.5 4901601343458 	Kai Select Früchtemesser <i>Kai select couteau à fruits</i>	15.00 1 PCE 10PCS/PACK
	DG-3002D 22 x 24 x 7.5 4260163215161 	Kai Select Früchtemesser Display bestückt mit 20x DG-3002 <i>Kai select couteau à fruits affichage</i> <i>équipé avec 20x DG-3002</i>	280.00 1 PCE
	DH-3017 D 13.0 4901601413519 	Kai Select Orangenpresse Keramik <i>Kai select presse-orange</i> <i>Céramique</i>	29.00 1 PCE

Serie / Série	Art. No. Klinge/Lame cm EAN Code	Beschreibung / Description	CHF/FRS UVP inkl. MwSt. PDV incl. TVA
---------------	--	----------------------------	---

Zubehör / Accessoires

	DH-3018 D 11.0 4901601413526 	Kai Select Zitronenpresse Keramik <i>Kai select presse-citron</i> <i>Céramique</i>	25.00 1 PCE
	DH-3020 D 10.0 4901601413540 	Kai Select Mörser mit Holz Stößel Keramik/Magnolienholz <i>Kai select mortier avec pilon en bois</i> <i>Céramique/Bois de magnolia</i>	35.00 1 PCE
	DH-3107 8.0 4901601387919 	Kai Select T-Schäler breit <i>Kai Select Eplucheur T large</i>	29.00 1 PCE 10PCS/PACK
	DH-5505 28.5 x 10 x 1.3 4901601430462 	Kai Mandoline <i>Kai Mandoline</i>	49.00 1 PCE 5PCS/PACK
	DH-6000 5.0 4901601473131 	Kai Select T-Schäler <i>Kai Select Eplucheur T</i>	19.00 1 PCE 10PCS/PACK
	DH-6001 5.0 4901601473148 	Kai Select I-Schäler <i>Kai Select Eplucheur I</i>	19.00 1 PCE 10PCS/PACK
	DH-6006 21.0 4901601473193 	Kai Select Schuppenentferner <i>Kai Select Ecailleur</i>	19.00 1 PCE 10PCS/PACK

Serie / Série	Art. No. Klinge/Lame cm EAN Code	Beschreibung / Description	CHF/FRS UVP inkl. MwSt. PDV incl. TVA
---------------	--	----------------------------	---

Zubehör / Accessoires



DM-0780

54x23x9

4260036144277



Kai Shun Messertasche

119.00

Kai Mallette à couteaux Shun

1 PCE



DM-0781

45x16x7

4260163211705



Kai Shun kleine Messertasche

59.00

Kai Petite Mallette à couteaux Shun

1 PCE



DM-0789

39x26x3.6

4260163212450



Kai Schneidbrett, Eiche

179.00

Kai Bloc à hacher en bois de chêne

1 PCE



DM-0795

39x26.2x5.3

4260036144246



Kai Hackblock, Eiche (Kopfholz)

199.00

Kai Bloc à hacher, bois de chêne

1 PCE

Serie / Série	Art. No. Klinge/Lame cm EAN Code	Beschreibung / Description	CHF/FRS UVP inkl. MwSt. PDV incl. TVA
Zubehör / Accessoires			
	DM-0801 39x26.2x5.3 4260163213228 	Kai Hackblock, Eiche (Kopfholz) mit Safrinne <i>Kai Bloc à hacher, bois de chêne avec rigole ramasse jus</i>	219.00 1 PCE
	DM-0802 39x39 4260163213235 	Kai Hackblock XL, Eiche (Kopfholz) <i>Kai Bloc à hacher XL, bois de chêne</i>	319.00 1 PCE
	DM-0900 27.5 x 14.3 4901601351323 	Kai Shun Micro-Reibe für Ingwer und Wasabi <i>Kai micro-râpe pour gingembre et wasabi</i>	99.00 1 PCE 5 PCS/PACK
	SGB-1 47x25.5x2.5 4260163213174 	Kai Schneidbrett SUPERGRAU <i>Kai Bloc à hacher SUPERGRAU</i>	139.00 1 PCE



SCHEREN

Aus hochwertigem Carbon-Stahl, mit hoher Widerstandsfähigkeit und ausdauernder Schnittleistung. Klingen durchgezogen bis zum Griffende, für hohe Stabilität und verbesserte Schneidbalance. Ausgestattet mit Kronenschrauben für einfaches Regulieren der Spannung. Griffe aus bruchsicherem „Elastomer“-Weichkunststoff, für angenehmes Arbeiten. Serie 7000 für Profis, Serie 5000 für Haushalt. Spezialitäten: Scheren für Spezialfasern (Aramid, Carbon, Kevlar), Küchenscheren, Linkshandscheren, japanische Haarscheren.

En acier au carbone de haute qualité, de haute résistance et d'une performance de coupe endurante. Lames tirés vers le haut à l'extrémité du manche, pour une grande stabilité et afin d'améliorer l'équilibre de coupe. Equipé de vis de la couronne pour régler facilement la tension. Poignées en matière plastique souple „élastomère“ incassable, pour un travail confortable. Série 7000 pour les professionnels, série 5000 pour les particuliers. Spécialités: Ciseaux pour les fibres spéciales (aramide, carbone, kevlar), ciseaux de cuisine, ciseaux gauchers, ciseaux à cheveux Japonais.

From high quality carbon steel, with high resistance and enduring cutting performance. Blades extended to the grip ends to ensure high stability and perfect cutting balance. Equipped with crown screws for adjusting the tension with ease. Handles made of break proof „elastomer“ soft plastic for comfortable work. 7000 Series for professionals, 5000 series for home area. Specialities: Scissors for special fibers (aramid, carbon, kevlar) kitchen scissors, left-handed scissors, Japanese hair scissors.



Profi-Linie



Haushalts-Linie



Kräuterschere



Linkshand-Scheren



Küchenschere

Serie / Série	Art. No. Klinge/Lame cm EAN Code	Beschreibung / Description	CHF/FRS UVP inkl. MwSt. PDV incl. TVA
---------------	--	----------------------------	---

Profi Scheren / Ciseaux professionnels

	7205 20.5 4901331504150 	Kai Schneiderschere AUS8A-Edelstahl, HRC 58 <i>Kai ciseaux de couture</i> <i>AUS8A acier inoxydable, HRC 58</i>	99.00 1PCE 10PCS/PACK
	7230 23.0 4901331504167 	Kai Schneiderschere AUS8A-Edelstahl, HRC 58 <i>Kai ciseaux de couture</i> <i>AUS8A acier inoxydable, HRC 58</i>	109.00 1PCE 10PCS/PACK
	7240AS 24.0 4901331504440 	Kai Aramidschere mit gezahnter Klinge AUS8A-Edelstahl, HRC 58 <i>Kai aramid ciseaux de couture</i> <i>AUS8A acier inoxydable, HRC 58</i>	149.00 1PCE 10PCS/PACK
	7250 25.0 4901331504174 	Kai Schneiderschere AUS8A-Edelstahl, HRC 58 <i>Kai ciseaux de couture</i> <i>AUS8A acier inoxydable, HRC 58</i>	119.00 1PCE 10PCS/PACK
	7250L 25.0 4901331504822 	Kai Schneiderschere für Linkshänder AUS8A-Edelstahl, HRC 58 <i>Kai ciseaux de couture pour gaucher</i> <i>AUS8A acier inoxydable, HRC 58</i>	129.00 1PCE 10PCS/PACK
	7250SE 25.0 4901331504198 	Kai Schneiderschere mit Mikroverzahnung AUS8A-Edelstahl, HRC 58 <i>Kai ciseaux de couture avec dentelure micro</i> <i>AUS8A acier inoxydable, HRC 58</i>	129.00 1PCE 10PCS/PACK
	7280 28.0 4901331504204 	Kai Schneiderschere AUS8A-Edelstahl, HRC 58 <i>Kai ciseaux de couture</i> <i>AUS8A acier inoxydable, HRC 58</i>	129.00 1PCE 10PCS/PACK
	7280SE 28.0 4901331504211 	Kai Schneiderschere mit Mikroverzahnung AUS8A-Edelstahl, HRC 58 <i>Kai ciseaux de couture avec dentelure micro</i> <i>AUS8A acier inoxydable, HRC 58</i>	139.00 1PCE 10PCS/PACK
	7300 30.0 4901331504228 	Kai Schneiderschere AUS8A-Edelstahl, HRC 58 <i>Kai ciseaux de couture</i> <i>AUS8A acier inoxydable, HRC 58</i>	139.00 1PCE 10PCS/PACK

Haushalt Scheren / Ciseaux de ménage

	DH-6002 9.3 4901601473155 	Kai Select Küchenschere <i>Kai Select Ciseaux de Cuisine</i>	39.00 1PCE 10PCS/PACK
---	---	---	--

Serie / Série	Art. No. Klinge/Lame cm EAN Code	Beschreibung / Description	CHF/FRS UVP inkl. MwSt. PDV incl. TVA
Haushalt Scheren / Ciseaux de ménage			
	DM-7100 5.0 4901601354829 	Kai Japanische Kräuterschere <i>Kai ciseaux d'herbes japonais</i>	59.00 1PCE 10PCS/PACK
	V5135 13.5 4901601005240 	Kai Stickschere schwarz AUS6A-Edelstahl, HRC 56 <i>Kai ciseaux de broderie noir</i> <i>AUS6A acier fin, HRC 56</i>	19.00 1PCE 10PCS/PACK
	V5165 16.5 4901601005257 	Kai Nähschere schwarz AUS6A-Edelstahl, HRC 56 <i>Kai ciseaux de couture noir</i> <i>AUS6A acier fin, HRC 56</i>	25.00 1PCE 10PCS/PACK
	V5210 21.0 4901601005264 	Kai Stoffschere schwarz AUS6A-Edelstahl, HRC 56 <i>Kai ciseaux d'etoffe noir</i> <i>AUS6A acier fin, HRC 56</i>	29.00 1PCE 10PCS/PACK
	V5230 23.0 4901601005271 	Kai Zuschneideschere schwarz AUS6A-Edelstahl, HRC 56 <i>Kai ciseaux à découper noir</i> <i>AUS6A acier fin, HRC 56</i>	35.00 1PCE 10PCS/PACK
	V5250 25.0 4901601005288 	Kai Zuschneideschere schwarz AUS6A-Edelstahl, HRC 56 <i>Kai ciseaux à découper noir</i> <i>AUS6A acier fin, HRC 56</i>	45.00 1PCE 10PCS/PACK



MIMUNO & MEN'S CARE

Neue hochwertige Accessoires ergänzen die KAI-Linie. Edle Schönheit, klare Formen und eine schmeichelnde Haptik verbunden mit hoher Funktionalität zeichnen die Produkte der Mimuno Serie aus. Die hochwertigen Produkte werden ergänzt mit Haarscheren, Nasenhaarschneider, Rasiermesser, Coiffeur-Schere und Nagel Klipser.

De nouveaux accessoires de haute qualité élargissent la ligne KAI. Noble beauté, des lignes épurées et une texture de surface agréable combiné avec une haute fonctionnalité sont les caractéristiques de la série Mimuno. Les produits de haute qualité sont complétés par les ciseaux à cheveux, les ciseaux à cheveux pour coiffeur, le coupeur pour les poils du nez, le rasoir et le coupe-ongles.

New high-quality accessories enlarge the KAI line. Elegant beauty, clean lines and a soft feel combine with high functionality characterizes the products from the Mimuno series. The high-quality products are complemented with the hair scissors, the hairdresser scissors, the nose hair cutter, the shaving razor and the nail clipper.



Haarschere gekröpft



Nasenhaarschneider



Nagelklipser



Fussnagelschere



Rasiermesser



Display

Serie / Série	Art. No. Klinge/Lame cm EAN Code	Beschreibung / Description	CHF/FRS UVP inkl. MwSt. PDV incl. TVA
---------------	--	----------------------------	---

Mimuno / Mimuno

	PQ2007 9.9 x 4.5 4901601234800 	Kai Nagel Schere <i>Kai ciseaux à ongles</i> <i>Acier inoxydable</i>	139.00 1 PCE 3 PCS/PACK
	PQ2010 10.7 x 1.1 4901601240177 	Kai Pinzette <i>Kai Pince</i> <i>Acier inoxydable</i>	69.00 1 PCE 3 PCS/PACK
	PQ2011 6.4 x 1.6 4901601258509 	Kai Nagel Klipser <i>Kai Coupe-ongles</i> <i>Acier inoxydable</i>	99.00 1 PCE 3 PCS/PACK
	PQ2102 14.6 x 10.5 x 2.5 4901601234848 	Kai Nagelpflege Set 4 tlg. mit Nagelschere Lederetui <i>Kai Set manicure 4 pièce, ciseaux à ongles</i> <i>Etui en cuir</i>	499.00 1 PCE 2 PCS/PACK

Beauty Care / Soins de beauté

	25110010 18.0x17.4x9.1 4260163215963 	Kai Nagel Klipser Display bestückt mit 22 Stück KE-0127 VP: 9.90 / KE-0103 VP: 12.90 <i>Kai Coupe-ongles display avec 22 pièces</i> KE-0127 PV: 9.90 / KE-0103 PV: 12.90	247.80 1 PCE
	B-CAPTM1 5 x 0.8	Kai Rasiermesser Klinge mit Schutzkamm 15 Stück <i>Kai lame de rasoir avec la crête de protection</i> <i>15 pièces</i>	29.00 1 PCE

Serie / Série	Art. No. Klinge/Lame cm EAN Code	Beschreibung / Description	CHF/FRS UVP inkl. MwSt. PDV incl. TVA
Beauty Care / Soins de beauté			
	CAP-20 BL 5 x 0.8 4260163211873 	Kai Rasiermesser Klinge 20 Stück <i>Kai Lame de rasoir</i> <i>20 pièces</i>	19.00 1 PCE
	CAP-SET J7 16.8 x 1.8 4260163211873 	Kai Rasiermesser gerade mit 20 Klingen (CAP-20BL) <i>Kai Rasoir</i> <i>avec 20 Lames (CAP-20BL)</i>	179.00 1 PCE
	CAP-SET R7 22.1 x 1.8 4260163211880 	Kai Rasiermesser klappbar mit 20 Klingen (CAP-20BL) <i>Kai Rasoir pliable</i> <i>avec 20 Lames (CAP-20BL)</i>	179.00 1 PCE
	EC-55 OS 13.9 4901601267587 	Kai Excelia Haarschere gekröpft <i>Kai Excelia Ciseaux à cheveux coudées</i>	169.00 10 PCS/PACK
	ET-60 OS T38B 15.2 4901601267624 	Kai Excelia Effilierschere <i>Kai Excelia Ciseaux à effiler</i>	169.00 10 PCS/PACK
	MC0002 1.3x5.9 4901601234442 	Nagel Klipser "Leaf Type" <i>Coupe-ongles "Leaf Type"</i> <i>Acier inoxydable</i>	69.00 1 PCE 3 PCS/PACK
	MC0061 7 x 3.5 4901601240160 	Kai Nasenhaarschneider Alte Referenz PQ0061 <i>Kai coupeur pour les poils du nez</i> <i>Acier inoxydable</i>	79.00 1 PCE 3 PCS/PACK
	MC0502 12.5 x 6.7 4901601252163 	Kai Fussnagelschere Alte Referenz PQ0052 <i>Kai ciseaux à ongles</i> <i>Acier inoxydable</i>	119.00 1 PCE 3 PCS/PACK

Serie / Série	Art. No. Klinge/Lame cm EAN Code	Beschreibung / Description	CHF/FRS UVP inkl. MwSt. PDV incl. TVA
---------------	--	----------------------------	---

Beauty Care / Soins de beauté



MC0503

9 x 4.5

4901601252170



Kai Fussnagelklipser

Alte Referenz PQ0003

Kai coupe-ongles

Acier inoxydable

119.00

1 PCE

3 PCS/PACK



KAI & MICHEL BRAS

Michel Bras, Michelin-Sternekokch und bester Gemüsekoch Europas, aus Laguiole/Frankreich. Messer aus 3-lagigem, rostfreiem Stahl, HRC 62. Veredelt mit einer Lage aus Titan, um die Anti-Oxidationseigenschaften zu verbessern. Länglich geformte Griffe aus schwarz laminiertem Holz, das wasserabweisend und feuchtigkeitsresistent ist.

Michel Bras, cuisinier vedette étoiles Michelin et meilleur Chef légumes d'Europe, de Laguiole/France. Couteaux en acier inoxydable trois couches, HRC 62. Fini avec une couche de titane pour améliorer les propriétés anti-oxydantes. Manches de forme oblongue en bois stratifié noir qui est résistant à l'eau et à l'humidité.

Michel Bras, Michelin-starred Chef and best vegetable cook of Europe, from Laguiole/France. Knives made from 3-layer stainless steel, HRC 62. Finished with a layer of titanium to improve the anti-oxidation properties. Oblong shaped handles made of black laminated wood that is water and moisture resistant.



Messerblock



Nummerierte Griffe



Mandoline



Reibenset



Steakmesser französische Form



Tools

Serie / Série	Art. No. Klinge/Lame cm EAN Code	Beschreibung / Description	CHF/FRS UVP inkl. MwSt. PDV incl. TVA
Michel Bras Messer / Couteaux Michel Bras			
	BK-0001 8.0 4901601425932 	Michel Bras Officemesser 3 Lagenstahlklinge, 62 HRC <i>Michel Bras Couteau de cuisine</i> <i>Lame en acier, 3 couches, 62 HRC</i>	369.00 1 PCE
	BK-0002 15.0 4901601425949 	Michel Bras Allzweckmesser 3 Lagenstahlklinge, 62 HRC <i>Michel Bras Couteau universel</i> <i>Lame en acier, 3 couches, 62 HRC</i>	399.00 1 PCE
	BK-0003 23.0 4901601425956 	Michel Bras Tranchiermesser 3 Lagenstahlklinge, 62 HRC <i>Michel Bras Couteau à trancher</i> <i>Lame en acier, 3 couches, 62 HRC</i>	549.00 1 PCE
	BK-0004 16.0 4901601425963 	Michel Bras Kleines Santoku / Kochmesser 3 Lagenstahlklinge, 62 HRC <i>Michel Bras Santoku</i> <i>Lame en acier, 3 couches, 62 HRC</i>	529.00 1 PCE
	BK-0005 22.5 4901601425970 	Michel Bras Mittleres Santoku / Kochmesser 3 Lagenstahlklinge, 62 HRC <i>Michel Bras Santoku</i> <i>Lame en acier, 3 couches, 62 HRC</i>	559.00 1 PCE
	BK-0006 26.5 4901601425987 	Michel Bras Grosses Santoku / Kochmesser 3 Lagenstahlklinge, 62 HRC <i>Michel Bras Santoku</i> <i>Lame en acier, 3 couches, 62 HRC</i>	579.00 1 PCE
	BK-0010 10.7 4901601426007 	Michel Bras Steakmesser in 3-er Holzbox 3 Lagenstahlklinge, 62 HRC <i>Michel Bras Couteau à steak 3 pièces</i> <i>Lame en acier, 3 couches, 62 HRC</i>	1'139.00 1 PCE
	BK-0014 4901601442236 	Michel Bras Messerset No. 1-7 (ohne Holzscheide) 3 Lagenstahlklinge, 62 HRC <i>Michel Bras set de couteau n°1-7</i> <i>Lame en acier, 3 couches, 62 HRC</i>	2'499.00 1 PCE
	BK-0016 12.0 4901601 471007 	Michel Bras Messer zum Entgräten 3 Lagenstahlklinge, 62 HRC <i>Michel Bras Couteau à désosser</i> <i>Lame en acier, 3 couches, 62 HRC</i>	399.00 1 PCE

Serie / Série	Art. No. Klinge/Lame cm EAN Code	Beschreibung / Description	CHF/FRS UVP inkl. MwSt. PDV incl. TVA
---------------	--	----------------------------	---

Michel Bras Messer / Couteaux Michel Bras

	BK-0017 28.5 4901601 471014 	Michel Bras Brotmesser 3 Lagenstahlklinge, 62 HRC <i>Michel Bras Couteau à pain</i> <i>Lame en acier, 3 couches, 62 HRC</i>	499.00 1 PCE
	BK-0018 20.0 4901601 471021 	Michel Bras Chinakochmesser 3 Lagenstahlklinge, 62 HRC <i>Michel Bras Couteau de cuisine chinois</i> <i>Lame en acier, 3 couches, 62 HRC</i>	639.00 1 PCE

Michel Bras Besteck / Couvert Michel Bras

	BK-0007 10.7 4901601425994 	Michel Bras Tafelmesser 3 Lagenstahlklinge, 62 HRC <i>Michel Bras Couteau de table</i> <i>Lame en acier, 3 couches, 62 HRC</i>	389.00 1 PCE
	BK-0100 4901601471038 	Michel Bras Besteckset 4-teilig Edelstahl <i>Michel Bras Couvert 4 pièces</i> <i>Lame en acier inoxydable</i>	259.00 1 PCE 5 PCS/PACK

Michel Bras Tools / Outils Michel Bras

	BK-0201 4901601358650 	Michel Bras "I-shaped" Sparschäler Set plus 1 austauschbare Klinge <i>MB set d'éplucheur "I-shaped" (total 2 lames)</i>	99.00 1 PCE 5 PCS/PACK
	BK-0202 4901601358667 	Michel Bras Küchenschere, klein rostfreier Edelstahl <i>Michel Bras ciseau de cuisine, petit</i> <i>en acier fin</i>	59.00 1 PCE 5 PCS/PACK
	BK-0203 4901601358674 	Michel Bras Küchenschere, gross rostfreier Edelstahl <i>Michel Bras ciseau de cuisine, grand</i> <i>en acier fin</i>	99.00 1 PCE 5 PCS/PACK

Serie / Série	Art. No. Klinge/Lame cm EAN Code	Beschreibung / Description	CHF/FRS UVP inkl. MwSt. PDV incl. TVA
---------------	--	----------------------------	---

Michel Bras Tools / Outils Michel Bras

	BK-0204	Michel Bras "T-shaped" Sparschäler Set plus 3 austauschbare Klingen <i>MB set d'éplucheur "T-shaped" (total 4 lames)</i>	129.00
	4901601358643 		1 PCE 5 PCS/PACK

	BK-0205	Michel Bras Reibe plus 2 austauschbare Klingen <i>Michel Bras râpe (plus 2 lames échangeables)</i>	149.00
	4901601362152 		1 PCE 5 PCS/PACK

	BK-0206	Michel Bras Mandoline 43x13x8 Edelstahl, mit 5 verschiedenen Einsätzen <i>Michel Bras Mandoline acier fin, avec 5 différents modules</i>	389.00
	4901601380514 		1 PCE 2 PCS/PACK

Michel Bras Accessoires / Michel Bras accessoires

	BK-0011	Michel Bras Kombinationsschleifstein 1000/3000 20.5x7 <i>Michel Bras Combinaison d'aigusage 1000/3000</i>	359.00
	4901601426014 		1 PCE

	BK-0012	Michel Bras Corian Messerblock unbestückt <i>Michel Bras porte-couteau corian vide</i>	1'799.00
	4901601442212 		1 PCE

Serie / Série	Art. No. Klinge/Lame cm EAN Code	Beschreibung / Description	CHF/FRS UVP inkl. MwSt. PDV incl. TVA
---------------	--	----------------------------	---

Michel Bras Accessoires / Michel Bras accessoires



BK-0012 + 14

Michel Bras Corian Messerblock bestückt
mit Messer no. 1-7, ohne Scheide
*Michel Bras Corian porte-couteau complet
avec les couteaux no. 1-7, sans etui en bois*

4'298.00

1 PCE



NESMUK MESSER

Handgemachte Messer aus Hochleistungsstahl, sehr feines Metallgefüge durch Niob-Legierung, HRC 61, Janus-Messer mit DLC-Beschichtung (Diamond-like Carbon), 18 verschiedene Griffvarianten an erlesenen Edelhölzern, Volldamastmesser aus 400 Lagen 62 HRC-hartem Damast – Taschenmesser mit perfektionierter Klingengeometrie und ausgezeichnetem Schärfegrad – Hochwertiges Produkteumfeld: Schneidebretter aus geräucherter Eiche, Streichriemen für perfekte Schärfe.

Couteaux faits à main en acier de haute qualité, structure métallique très fine avec nouvel alliage de niobium, HRC 61, couteaux Janus avec couche de DLC (diamond-like carbon), 18 types de manche de bois précieux différentes, couteau en damas entier de 400 couches HRC 62 – Couteaux de poche avec une géométrie parfaite de la lame et tranchant excellent – Environnement de produits de haute qualité: planches à découper en bois de chêne fumé, cuir à rasoir pour un tranchant parfait.

Handmade knives made of high quality steel, very fine metal structure with novel niobium alloy, HRC 61, Janus knives with DLC-coat (diamond-like carbon), 18 different types of handles of fine precious woods, full damask knife of 400 layers 62 HRC hard damask – Pocket knives with sophisticated blade geometry and excellent sharpness degree – High quality product environment: cutting boards made of smoked oak, leather strop for perfect sharpness.



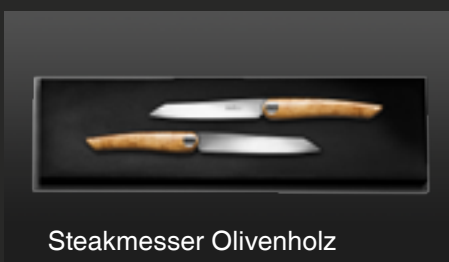
Streichriemen



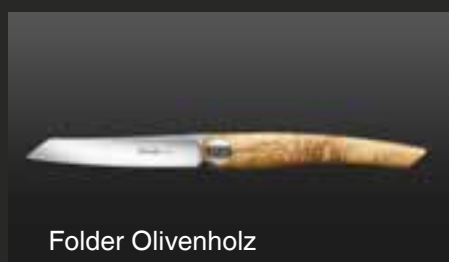
Kochmesser, DLC-Beschichtung



Schneidebrett



Steakmesser Olivenholz



Folder Olivenholz



Kochmesser Olivenholz

Serie / Série	Art. No. Klinge/Lame cm EAN Code	Beschreibung / Description	CHF/FRS UVP inkl. MwSt. PDV incl. TVA
Damast			
	EDC90MO180 18.0 4260263699670 	Exklusiv Damast Kochmesser Mooreiche 200 Lagen, 62 HRC <i>Exclusive Damas Couteau du chef chêne de tourbière 200 couches, 62 HRC</i>	1'599.00 1 PCE
	EVDBM1802012 18.0 4260263690585 	Exklusiv Volldamast Kochmesser Birkenmaser 480 Lagen, 62 HRC <i>Exclusive Damas Couteau du chef ronce de bouleau 240 couches, 62 HRC</i>	2'599.00 1 PCE
	FED66MO2015 8.5 4260263697225 	Exklusiv Damast Folder, Mooreiche Klinge aus 66 Lagen Damaszener Stahl <i>Exclusive Damas Folder, chêne de tourbière Lame en acier Damas avec 66 couches</i>	1'999.00 1 PCE
Janus			
	FJMO2015 8.5 4260263697201 	Janus Folder Mooreiche Hochleistungsstahl mit DLC-Beschichtung <i>JANUS Folder chêne de tourbière Acier robuste avec revêtement DLC</i>	799.00 1 PCE
	J5M1602013 16.0 4260263692046 	JANUS 5.0 Slicer/Schinkenmesser Mooreiche Hochleistungsstahl mit DLC-Beschichtung <i>JANUS 5.0 Couteau à jambon, chêne de tourbière Acier robuste avec revêtement DLC</i>	629.00 1 PCE
	J5M1802013 18.0 4260263691957 	JANUS 5.0 Kochmesser Mooreiche Hochleistungsstahl mit DLC-Beschichtung <i>JANUS 5.0 Couteau du chef, chêne de tourbière Acier robuste avec revêtement DLC</i>	649.00 1 PCE
	J5M902013 9.0 4260263692138 	JANUS 5.0 Officemesser Mooreiche Hochleistungsstahl mit DLC-Beschichtung <i>JANUS 5.0 Couteau d'office, chêne de tourbière Acier robuste avec revêtement DLC</i>	589.00 1 PCE
	RNL2014 8.5 4260263699274 	Leder Etui für Folder <i>Etui en cuir pour couteau de poche</i>	189.00 1 PCE

Serie / Série	Art. No. Klinge/Lame cm EAN Code	Beschreibung / Description	CHF/FRS UVP inkl. MwSt. PDV incl. TVA
---------------	--	----------------------------	---

Janus



SKJ113MO

11.5
4260263700031

Janus Steakmesser Mooreiche 2er Set
Hochleistungsstahl mit DLC-Beschichtung
JANUS Couteau à steak chêne de tourbière 2 pièces
Acier robuste avec revêtement DLC

749.00

1 PCE

Soul



F5O2013

8.5
4260263697003

SOUL Sackmesser Olive
Olivenholzgriff, HRC 60
SOUL Folder Olive
Poignée en bois d'olivier HRC 60

649.00

1 PCE



S3O1602012

16.0
4260263691087

SOUL 3.0 Slicer/Schinkenmesser Olive
Hochleistungsstahl HRC 61
SOUL 3.0 Couteau à jambon, olive
Robuste en acier HRC 61

479.00

1 PCE



S3O1802012

18.0
4260263691063

SOUL 3.0 Kochmesser Olive
Hochleistungsstahl HRC 61
SOUL 3.0 Couteau du chef, olive
Robuste en acier HRC 61

499.00

1 PCE



S3O902013

9.0
4260263691872

SOUL 3.0 Officemesser Olive
Hochleistungsstahl HRC 61
SOUL 3.0 Couteau d'office, olive
Robuste en acier HRC 61

439.00

1 PCE



SKS113O

11.5
4260263700055

SOUL Steakmesser Olive 2er Set
Olivenholzgriff, HRC 60
SOUL Couteau à Steak Olive 2 pièces
Poignée en bois d'olivier HRC 60

569.00

1 PCE

Serie / Série	Art. No. Klinge/Lame cm EAN Code	Beschreibung / Description	CHF/FRS UVP inkl. MwSt. PDV incl. TVA
---------------	--	----------------------------	---

Schneidbretter

	EBEG2010 27x18x20 4260263699038 	Essbrett Eiche geräuchert <i>Kai Bloc à servir, bois de chêne fumé</i> <i>Chêne fumé</i>	59.00 1 PCE
	HSEG4352010 43.5x30.5x4 4260263699151 	Hack- und Schneidebrett Eiche geräuchert <i>Bloc à hacher, bois de chêne fumé</i> <i>Chêne fumé</i>	399.00 1 PCE
	HSEG5702010 57x40x5 4260263699137 	Hack- und Schneidebrett Eiche geräuchert <i>Bloc à hacher, bois de chêne fumé</i> <i>Chêne fumé</i>	499.00 1 PCE
	STEG2015 52.5x30.5x8.2 4260263699328 	Schneidtisch Eiche geräuchert <i>Table de coupe</i> <i>Chêne fumé</i>	559.00 1 PCE

Serie / Série	Art. No. Klinge/Lame cm EAN Code	Beschreibung / Description	CHF/FRS UVP inkl. MwSt. PDV incl. TVA
---------------	--	----------------------------	---

Messerblock magnetisch



MHW1G2013
25.5x28.5x9.3
4260263699243

Messerhalter W1
Walnuss / grau
porte-couteau
Bois de noix / gris

759.00
1 PCE

Schleiftechnik & Pflege



STR3752011
37.5
4260263699175

Streichriemen Leder
mit drei imprägnierten Diamantkörnungen
Cuir à rasoir, en cuir
avec trois grains de diamant imprégnés

199.00
1 PCE



STRF2014
14.3
4260263699311

Streichriemen Leder für Folder
Courroie de coup de cuir pour Folder

129.00
1 PCE



WOE1002010
100ml
4260263699090

Nesmuk Pflege Wachsöl
Holzpflegeöl
Soins NESMUK huile de cire
Bois Huile Soin

29.00
1 PCE



KYOCERA KERMIKMESSER

Kyocera – Japanischer Technologieführer für High-Tech Keramik. Die Keramikmesser werden bereits in der 4. Generation hergestellt und zeichnen sich durch extreme Schärfe, gute Handlichkeit, Geschmacksneutralität und Leichtigkeit aus. Jedes Messer beinhaltet einen Voucher für 1 Gratis-Schleifservice. Gemüsehobel für Scheiben und Julienne, Messerblock aus Bambus, Keramikmühlen für Salz, Pfeffer und Gewürze. Pfannen mit Keramikbeschichtung mit 2.6 Mal höherem Verschleisspunkt.

Kyocera – leader technique japonais pour la céramique high-tech. Les couteaux en céramique sont faits déjà dans la 4ème génération et se caractérisent par un tranchant extrême, une bonne maniabilité, forte neutralité de goût et légèreté. Chaque couteau comprend un bon pour 1 service d'affûtage gratuit. Mandoline à légumes pour des tranches et juliennes, bloc à couteaux en bambou, moulins à céramique pour le sel, poivre et les épices. Casseroles avec revêtement céramique avec un point d'usure 2.6 fois plus élevé.

Kyocera – Japanese technological leader for high-tech ceramics. The ceramic knives are made already in the 4th generation and are characterized by extreme sharpness, ease of handling, neutrality of taste and lightness. Each knife includes a voucher for 1 free sharpening service. Vegetable slicer for slices and juliennes, knife block made of bamboo, ceramic mills for salt, pepper and spices. Pans with ceramic coating with a wear point being 2.6 times higher.



JPN-Serie



Kochmesser



Diamantschleifstein



Keramikmesser & Sparschäler



Gemüsehobel

Serie / Série	Art. No. Klinge/Lame cm EAN Code	Beschreibung / Description	CHF/FRS UVP inkl. MwSt. PDV incl. TVA
Kizuna Serie Black / Kizuna série noire			
	KTN-160-HIP 16.0 4960664776320 	Kyocera Kochmesser schwarze Keramikklinge/Sandgarden <i>Kyocera Couteau de cuisine</i> <i>lame en céramique noir, style sandgarden</i>	399.00 1 PCE
Japan Serie Black / Japon série noire			
	JPN-130BK 13.0 4960664673933 	Kyocera Universalmesser schwarze Keramikklinge/Pakka Holz <i>Kyocera Couteau universel</i> <i>lame en céramique noir</i>	169.00 1 PCE
	JPN-140BK 14.0 4960664673940 	Kyocera Santoku schwarze Keramikklinge/Pakka Holz <i>Kyocera Santoku</i> <i>lame en céramique noir</i>	189.00 1 PCE
	JPN-160BK 16.0 4960664673964 	Kyocera Kochmesser schwarze Keramikklinge/Pakka Holz <i>Kyocera Couteau de cuisine</i> <i>lame en céramique noir</i>	209.00 1 PCE
	JPN-180BK 18.0 4960664673995 	Kyocera grosses Kochmesser schwarze Keramikklinge/Pakka Holz <i>Kyocera Grand couteau de cuisine</i> <i>lame en céramique noir</i>	219.00 1 PCE
Shin Serie Black / Shin Série noir			
	SHIN GIFT SET 11.0/16.0 4960664791798 	Kyocera ZK-110BK-BK + ZK-160BK-BK schwarze härtere Keramikklinge, schwarzer Griff <i>Kyocera ZK-110BK-BK + ZK-160BK-BK</i> <i>lame en plus durs céramique noir, manche noir</i>	149.00 1 PCE
	ZK-110BK-BK 11.0 4960664776740 	Kyocera Obstmesser schwarze härtere Keramikklinge <i>Kyocera Couteau à fruits</i> <i>lame en plus durs céramique noir</i>	69.00 1 PCE 10 PCS/PACK
	ZK-130BK-BK 13.0 4960664776757 	Kyocera Universalmesser schwarze härtere Keramikklinge <i>Kyocera Couteau universel</i> <i>lame en plus durs céramique noir</i>	79.00 1 PCE 10 PCS/PACK

Serie / Série	Art. No. Klinge/Lame cm EAN Code	Beschreibung / Description	CHF/FRS UVP inkl. MwSt. PDV incl. TVA
Shin Serie Black / Shin Série noir			
	ZK-140BK-BK 14.0 4960664776764 	Keramikmesser Santoku schwarze härtere Keramikklinge <i>Kyocera Santoku</i> <i>lame en plus durs céramique noir</i>	89.00 1PCE 10PCS/PACK
	ZK-160BK-BK 16.0 4960664776771 	Kyocera Kochmesser schwarze härtere Keramikklinge <i>Kyocera Couteau de cuisine</i> <i>lame en plus durs céramique noir</i>	109.00 1PCE 10PCS/PACK
	ZK-180BK-BK 18.0 4960664776788 	Kyocera grosses Kochmesser schwarze härtere Keramikklinge <i>Kyocera Grand couteau de cuisine</i> <i>lame en plus durs céramique noir</i>	119.00 1PCE 10PCS/PACK
Fuji Serie White / Fuji Série blanc			
	FJ-130WH 13.0 4960664775392 	Kyocera Universalmesser weisse Keramikklinge/Pakka Holz <i>Kyocera Couteau universel</i> <i>lame en céramique blanc</i>	89.00 1PCE 10PCS/PACK
	FJ-150WH 15.0 4960664775408 	Kyocera Santoku weisse Keramikklinge/Pakka Holz <i>Kyocera Santoku</i> <i>lame en céramique blanc</i>	109.00 1PCE 10PCS/PACK
	FJ-170WH 17.0 4960664775415 	Kyocera Kochmesser weisse Keramikklinge/Pakka Holz <i>Kyocera Couteau à cuisine</i> <i>lame en céramique blanc</i>	139.00 1PCE 10PCS/PACK
FK Serie White/Black / FK Série blanc/noir			
	COLOR GIFT SET 14.0 4960664540747 	Kyocera FK-140WH-BK + CP-10-NBK weisse Keramikklinge, schwarzer Griff <i>Kyocera FK-140WH-BK + CP-10-NBK</i> <i>lame en céramique blanche, manche noir</i>	99.00 1 PCE
	FK-075WH-BK 7.5 4960664536481 	Kyocera Schälmesser weisse Keramikklinge <i>Kyocera Couteau à épilucher</i> <i>lame en céramique blanche</i>	49.00 1PCE 10PCS/PACK

Serie / Série	Art. No. Klinge/Lame cm EAN Code	Beschreibung / Description	CHF/FRS UVP inkl. MwSt. PDV incl. TVA
FK Serie White/Black / FK Série blanc/noir			
	FK-110WH-BK 11.0 4960664554294 	Kyocera Obstmesser weisse Keramik Klinge <i>Kyocera Couteau à fruits</i> <i>lame en céramique blanche</i>	59.00 1 PCE 10 PCS/PACK
	FK-125WH-BK 13.0 4960664554300 	Kyocera Tomatenmesser (Microverzahnung) weisse Keramik Klinge <i>Kyocera Couteau à tomates (denté)</i> <i>lame en céramique blanche</i>	79.00 1 PCE 10 PCS/PACK
	FK-130WH-BK 13.0 4960664554317 	Kyocera Universalmesser weisse Keramik Klinge <i>Kyocera Couteau universel</i> <i>lame en céramique blanche</i>	69.00 1 PCE 10 PCS/PACK
	FK-140WH-BK 14.0 4960664554324 	Kyocera Santoku weisse Keramik Klinge <i>Kyocera Santoku</i> <i>lame en céramique blanche</i>	79.00 1 PCE 10 PCS/PACK
	FK-150WH-BK 15.0 4960664554331 	Kyocera Nakiri weisse Keramik Klinge <i>Kyocera Nakiri</i> <i>lame en céramique blanche</i>	129.00 1 PCE 10 PCS/PACK
	FK-160WH-BK 16.0 4960664554348 	Kyocera Kochmesser weisse Keramik Klinge <i>Kyocera Couteau de cuisine</i> <i>lame en céramique blanche</i>	119.00 1 PCE 10 PCS/PACK
	FK-180WH-BK 18.0 4960664554355 	Kyocera grosses Kochmesser weisse Keramik Klinge <i>Kyocera grand Couteau de cuisine</i> <i>lame en céramique blanche</i>	129.00 1 PCE 10 PCS/PACK
	FK-200WH-BK 20.0 4960664694471 	Kyocera grosses Kochmesser weisse Keramik Klinge <i>Kyocera grand Couteau de cuisine</i> <i>lame en céramique blanche</i>	139.00 1 PCE 10 PCS/PACK
	FKR-180P-WH 18.0 4960664623624 	Kyocera Brotmesser weisse Keramik Klinge <i>Kyocera Couteau de pain</i> <i>lame en céramique blanche</i>	129.00 1 PCE 10 PCS/PACK

Serie / Série	Art. No. Klinge/Lame cm EAN Code	Beschreibung / Description	CHF/FRS UVP inkl. MwSt. PDV incl. TVA
---------------	--	----------------------------	---

FK Serie White/Black / FK Série blanc/noir



GIFT SET WH-BK

14.0/7.5

4960664473267



Kyocera FK-140WH-BK + FK-075WH-BK

weisse Keramikklinge, schwarzer Griff

Kyocera FK-140WH-BK + FK-075WH-BK

lame en céramique blanche, manche noir

119.00

1 PCE

K BLOCK 4 WH-BK

34x12.3x6.6



Kyocera Bambusmesserblock bestückt

FK-075WH-BK, FK-110WH-BK, FK-130WH-BK, FK-140

Kyocera porte-couteau en bambou complet

équipée avec 4 couteaux lame blancs

269.00

1 PCE

FK Serie White / Série FK blanc



COLOR GIFT SET

14.0

4960664626298



Kyocera FK-140WH-WH + CP-10-NWH

weisse Keramikklinge, weisser Griff

Kyocera FK-140WH-WH + CP-10-NWH

lame en céramique blanche, manche blanche

99.00

1 PCE



FK-075WH-WH

7.5

4960664623648



Kyocera Schälmesser

weisse Keramikklinge

Kyocera Couteau à éplucher

lame / manche en céramique blanche

49.00

1 PCE

10 PCS/PACK



FK-110WH-WH

11.0

4960664634606



Kyocera Obstmesser

weisse Keramikklinge

Kyocera Couteau à fruits

lame en céramique blanche

59.00

1 PCE

10 PCS/PACK



FK-130WH-WH

13.0

4960664653775



Kyocera Universalmesser

weisse Keramikklinge

Kyocera Couteau universel

lame / manche en céramique blanche

69.00

1 PCE

10 PCS/PACK

Serie / Série	Art. No. Klinge/Lame cm EAN Code	Beschreibung / Description	CHF/FRS UVP inkl. MwSt. PDV incl. TVA
---------------	--	----------------------------	---

FK Serie White / Série FK blanc

	FK-140WH-WH 14.0 4960664623655 	Kyocera Santoku weisse Keramikklinge <i>Kyocera Santoku</i> <i>lame / manche en céramique blanche</i>	79.00 1 PCE 10 PCS/PACK
--	--	--	--

	K BLOCK 4 WH-WH 34x12.3x6.6	Kyocera Bambusmesserblock bestückt FK-075WH-WH, FK-110WH-WH, FK-130WH-WH, FK-14 <i>Kyocera porte-couteau en bambou complet</i> <i>équipée avec 4 couteaux blancs</i>	269.00 1 PCE
--	---------------------------------------	---	----------------------------

	WH HANDLE GIFT 14.0/7.5 4960664626304 	Kyocera FK-140WH-WH + FK-075WH-WH weisse Keramikklinge, weisser Griff <i>Kyocera FK-140WH-WH + FK-075WH-WH</i> <i>lame en céramique blanche, manche blanche</i>	119.00 1 PCE
---	---	--	----------------------------

Keramikhobel / Mandolines en céramique

	CSN-152-NBK 4960664455058 	Kyocera Doppelhobel, schwarz weisse Keramikklinge <i>Kyocera mandoline universelle double coupe, noire</i> <i>lame en céramique blanche</i>	29.00 5 PCS/PACK
--	--	--	--------------------------------

	CSN-182-NBK 4960664455065 	Kyocera Julienne-Hobel, schwarz weisse Keramikklinge <i>Kyocera mandoline à Julienne, noire</i> <i>lame en céramique blanche</i>	39.00 5 PCS/PACK
--	--	---	--------------------------------

	CSN-202-BK 4960664452965 	Kyocera Verstellbarer Gourmethobel, schwarz weisse Keramikklinge <i>Kyocera mandoline ajustable, noire</i> <i>lame en céramique blanche</i>	39.00 5 PCS/PACK
--	---	--	--------------------------------

	CSN-402-BK 4960664624683 	Kyocera Verstellbarer Gourmethobel breit, schwarz weisse Keramikklinge <i>Kyocera mandoline ajustable large, noire</i> <i>lame en céramique blanche</i>	49.00 5 PCS/PACK
--	---	--	--------------------------------

Serie / Série	Art. No. Klinge/Lame cm EAN Code	Beschreibung / Description	CHF/FRS UVP inkl. MwSt. PDV incl. TVA
---------------	--	----------------------------	---

Keramik Sparschäler / Eplucheurs en céramique

	CP-10-NBK 4960664487813 	Kyocera Sparschäler + Ausstecher, schwarz weisse Keramikklinge <i>Kyocera eplucheur économe, noir lame en céramique blanche</i>	19.00 10PCS/PACK
	CP-11-BK 4960664709991 	Kyocera Doppel Sparschäler + Ausstecher, schwarz weisse Keramikklinge <i>Kyocera double eplucheur, noir lame en céramique blanche</i>	19.00 10PCS/PACK
	CWP-NBK 4960664448883 	Kyocera XL-Sparschäler, schwarz weisse Keramikklinge <i>Kyocera eplucheur économe XL, noir lame en céramique blanche</i>	29.00 1 PCE 10PCS/PACK

Schärfen / Affûtage

	CSW-12-BK 15.0 4960664339549 	Kyocera Keramikschleifstab für Stahl- und Japanmesser <i>Kyocera fusil céramique pour les couteaux en acier et japonais</i>	29.00 1 PCE 10PCS/PACK
	CSW-18-BK 23.0 4960664339556 	Kyocera Keramikschleifstab für Stahl- und Japanmesser <i>Kyocera fusil céramique pour les couteaux en acier et japonais</i>	39.00 1 PCE 10PCS/PACK
	DS-38 4960664674817 	Kyocera Diamant-Messerschärfer für Keramikmesser <i>Kyocera aiguiseur diamant pour les couteaux en céramique</i>	79.00 1 PCE
	RSN-20-BK 4960664690749 	Kyocera Keramikschleifer für Stahlmesser <i>Kyocera aiguiseur céramique pour les couteaux en acier</i>	29.00 1 PCE 10PCS/PACK

Serie / Série	Art. No. Klinge/Lame cm EAN Code	Beschreibung / Description	CHF/FRS UVP inkl. MwSt. PDV incl. TVA
---------------	--	----------------------------	---

Reiben & Mühlen / Râpes moulin

	CD-18 D 16.0 4960664404513 	Kyocera Obst- & Gemüsereibe Keramik <i>Kyocera râpe à fruits et légumes en céramique</i>	29.00 1 PCE 10 PCS/PACK
	CM-20-BK 4960664531134 	Kyocera verstellbare Keramikmühle verstellbares Keramikmahlwerk <i>Kyocera moulin céramique ajustable broyeur en céramique ajustable</i>	29.00 1 PCE 6 PCS/PACK
	CM-25D BK 4960664715794 	Kyocera Salz/Pfeffer Keramikmühle <i>Sel Kyocera / moulin à poivre en céramique</i>	39.00 1 PCE 6 PCS/PACK
	CM-30SS 4960664776368 	Kyocera verstellbare Keramikmühle Edelstahl verstellbares Keramikmahlwerk <i>Kyocera moulin céramique ajustable acier fin broyeur en céramique ajustable</i>	39.00 1 PCE 6 PCS/PACK
	CY-10 D 9.0 4960664404520 	Kyocera Kräuter- & Gewürzreibe Keramik <i>Kyocera râpe à herbes et épices en céramique</i>	19.00 1 PCE 10 PCS/PACK

Zubehör / Accessoires

	BB-100 37x25x2 4960664670819 	Kyocera grosses Schneidbrett schwarz flexibel <i>Kyocera planche à découper noir flexible</i>	19.00 1 PCE
---	--	---	---------------------------

Serie / Série	Art. No. Klinge/Lame cm EAN Code	Beschreibung / Description	CHF/FRS UVP inkl. MwSt. PDV incl. TVA
---------------	--	----------------------------	---

Zubehör / Accessoires



CH-350

6.0

4960664593675



Kyocera Keramikköchenschere

Vollkeramikklänge

Kyocera Ciseau céramique

lame en céramique entière

79.00

1 PCE

10 PCS/PACK



K BLOCK 4

34x12.3x6.6

4960664660933



Kyocera Bambusmesserblock

für 4 Messer bis 20 cm

Kyocera porte-couteau en bambou

pour 4 couteaux jusqu'à 20 cm

59.00

1 PCE



ANDREAS CAMINADA MESSER

Design von Andreas Caminada, aus einem Stück Solinger Stahl geschmiedet, in der Manufaktur Güde von Hand geschliffen. Vier Messerformen: Santoku, Brot-, Schinken- und Allzweck-/ Steakmesser. Schnittwinkel von 15°, angelehnt an das japanische Messer, Walnussholz aus Graubünden. – Korrosionsbeständiger Damast 160 Lagen, Griff aus 2000 Jahre altem Eibenholz. Hochwertiges Produkteumfeld: Messerblock, Hackblock und Schleifstein (Belgischer Brocken).

Conception d'Andreas Caminada, forgé à partir d'une pièce d'acier Solingen, affûté à main dans la manufacture Güde. Quatre formes de couteaux: Santoku, couteau à pain, à jambon et couteau universel/à steak. Angle de coupe de 15°, basé sur le couteau japonais, bois de noyer des Grisons. – Damas résistant à la corrosion de 160 couches, manche en bois d'if âgé de 2000 ans. Environnements de produit de haute qualité: bloc de couteau, bloc à hacher et pierre à aiguiser (pierre belge).

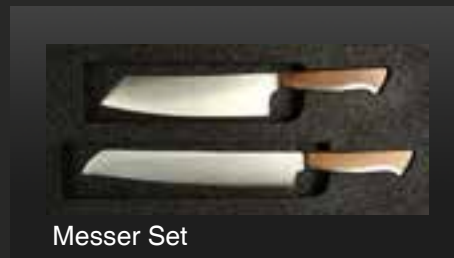
Design by Andreas Caminada, forged from a piece of Solingen steel, ground by hand in the Güde manufacture. Four knife shapes: Santoku, bread, ham and universal/steak knife. Cutting angle of 15°, based on the Japanese knife, walnut wood from Grisons. – Corrosion resistant Damask 160 layers, handle from 2000 years old yew. High quality products environment: knife block, chopping block and grinding stone (Belgian sharpening stone).



Santoku mit Scheide



Santoku



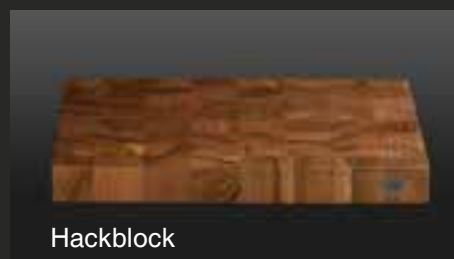
Messer Set



Messerblock



Steakmesser mit Walnuss-Brett



Hackblock

Serie / Série	Art. No. Klinge/Lame cm EAN Code	Beschreibung / Description	CHF/FRS UVP inkl. MwSt. PDV incl. TVA
Walnuss Linie / Série Noyer			
	2-AC 18.0/22.0 4006214960204 	Caminada Messer Set 2tlg. AC-2 + AC-5 <i>Caminada set couteaux 2 pièce</i> AC-2 + AC-5	399.00 1 PCE
	2-ACMS 18.0/22.0 4006214964202 	Caminada Messer Set 2tlg. mit Holzscheide AC-2MS + AC-5MS <i>Caminada set couteaux avec etuis en bois de nois</i> AC-2MS + AC-5MS	499.00 1 PCE
	4-AC-1 13.0 4006214960143 	Caminada Steakmesserset 4tlg Geschmiedeter Solinger Stahl <i>Caminada Set de couteaux à steak 4 pièce</i> <i>Acier forger Solingen</i>	599.00 1 PCE
	4-ACV-1 13.0 4006214960341 	Caminada Steakmesserset 4tlg verzahnt Geschmiedeter Solinger Stahl <i>Caminada Set de couteaux à steak denté 4 pièce</i> <i>Acier forger Solingen</i>	599.00 1 PCE
	AC-1 13.0 4006214960013 	Caminada Allzweck/Steakmesser Geschmiedeter Solinger Stahl <i>Caminada Couteau universel/steak</i> <i>Acier forger Solingen</i>	159.00 1 PCE

Serie / Série	Art. No. Klinge/Lame cm EAN Code	Beschreibung / Description	CHF/FRS UVP inkl. MwSt. PDV incl. TVA
Walnuss Linie / Série Noyer			
	AC-1B	Caminada Allzweck/Steakmesser mit Walnussbrett glatt	199.00
	13.0 4006214962031 	<i>Caminada Couteaux universel/steak bloc noyer rectifié finement</i>	1 PCE
	AC-1V	Caminada Allzweck/Steakmesser verzahnt Geschmiedeter Solinger Stahl	159.00
	13.0 4006214960037 	<i>Caminada Couteau universel/steak denté Acier forger Solingen</i>	1 PCE
	AC-1VB	Caminada Allzweck/Steakmesser mit Walnussbrett verzahnt	199.00
	13.0 4006214961034 	<i>Caminada Couteaux universel/steak denté bloc noyer denté</i>	1 PCE
	AC-2	Caminada Santoku Geschmiedeter Solinger Stahl	199.00
	18.0 4006214960020 	<i>Caminada Couteau Santoku Acier forger Solingen</i>	1 PCE
	AC-2MS	Caminada Santoku mit Holzscheide Geschmiedeter Solinger Stahl	268.00
	18.0 4006214960303 	<i>Caminada Couteau Santoku avec etui en bois Acier forger Solingen</i>	1 PCE
	AC-2S	Caminada Holzscheide zu Santoku Walnussholz	69.00
	20.0 7640146641007 	<i>Caminada etui en bois de nois pour santoku</i>	1 PCE
	AC-4	Caminada Schinkenmesser Geschmiedeter Solinger Stahl	199.00
	21.0 4006214964509 	<i>Caminada Couteau à jambon Acier forger Solingen</i>	1 PCE
	AC-4MS	Caminada Schinkenmesser mit Holzscheide Geschmiedeter Solinger Stahl	268.00
	21.0 4006214964530 	<i>Caminada Couteau à jambon avec etui en bois Acier forger Solingen</i>	1 PCE

Serie / Série	Art. No. Klinge/Lame cm EAN Code	Beschreibung / Description	CHF/FRS UVP inkl. MwSt. PDV incl. TVA
Walnuss Linie / Série Noyer			
	AC-4S 21.0 7640146641502 	Caminada Holzscheide zu Schinkenmesser Walnussholz <i>Caminada etui en bois de nois couteau à jambon</i>	69.00 1 PCE
	AC-5 22.0 4006214960051 	Caminada Brotmesser Geschmiedeter Solingen Stahl <i>Caminada Couteau à pain</i> <i>Acier forger Solingen</i>	219.00 1 PCE
	AC-5MS 22.0 4006214960402 	Caminada Brotmesser mit Holzscheide Geschmiedeter Solinger Stahl <i>Caminada Couteau à pain avec etui</i> <i>Acier forger Solingen</i>	288.00 1 PCE
	AC-5S 24.0 7640146641014 	Caminada Holzscheide zu Brotmesser Walnussholz <i>Caminada etui en bois de nois pour couteau à pain</i>	69.00 1 PCE
	AC-H 39x26x5 7640146641045 	Caminada Schneidbrett Walnuss <i>Caminada Bloc à hacher, bois de noyer</i>	349.00 1 PCE
	AC-HL 49x33x5 7640146641342 	Caminada Schneidbrett Walnuss gross <i>Caminada Bloc à hacher, bois de noyer, grande</i>	399.00 1 PCE
	AC-M 29x14x14 7640146641052 	Caminada Magnet-Messerblock Walnussholz und Edelstahlplatte <i>Caminada Bloc Support magnétique</i> <i>support en acier fin/ bois de noix</i>	499.00 1 PCE

Serie / Série	Art. No. Klinge/Lame cm EAN Code	Beschreibung / Description	CHF/FRS UVP inkl. MwSt. PDV incl. TVA
---------------	--	----------------------------	---

Walnuss Linie / Série Noyer



AC-MB-2

29x14x14
7640146641069

Caminada Magnet-Messerblock
bestückt mit AC-2/AC-5
*Caminada Bloc Support magnétique
équiper avec AC-2 + AC-5*

889.00

1 PCE



AC-MB-4

29x14x14
7640146641038

Caminada Magnet-Messerblock
bestückt mit AC-1/AC-2/AC-4/AC-5
*Caminada Bloc Support magnétique
équiper avec AC-1/AC-2/AC-4/AC-5*

1'199.00

1 PCE



AC-MP2

7640146641816

Caminada Reibenset
43320 & 43302
*Caminada Zesteur/Râpe noyer
pour fromage, agrume, gingembre, noix de muscade*

99.90

1 PCE

Esche Linie / Série en frêne



2-ACE

18.0/22.0
4006214960440

Caminada Messer Set 2tlg.
AC-2E + AC-5E
*Caminada set couteaux 2 pièce
AC-2E + AC-5E*

439.00

1 PCE



AC-1VE

13.0
4006214965537

Caminada Allzweck/Steakmesser verzahnt Esche
Geschmiedeter Solinger Stahl
*Caminada Couteau universel/steak denté frêne noir
Acier forger Solingen*

179.00

1 PCE

Serie / Série	Art. No. Klinge/Lame cm EAN Code	Beschreibung / Description	CHF/FRS UVP inkl. MwSt. PDV incl. TVA
---------------	--	----------------------------	---

Esche Linie / Série en frêne

	AC-2E 18.0 4006214961027 	Caminada Santoku Esche schwarz Geschmiedeter Solinger Stahl <i>Caminada Couteau Santoku frêne noir</i> <i>Acier forger Solingen</i>	219.00 1 PCE
	AC-4E 21.0 4006214932508 	Caminada Schinkenmesser Esche schwarz Geschmiedeter Solinger Stahl <i>Caminada Couteau à jambon frêne noir</i> <i>Acier forger Solingen</i>	219.00 1 PCE
	AC-5E 22.0 4006214964059 	Caminada Brotmesser Esche schwarz Geschmiedeter Solingen Stahl <i>Caminada Couteau à pain frêne noir</i> <i>Acier forger Solingen</i>	239.00 1 PCE
	AC-P 7640146641175 	Caminada Anrichtset 72 509 15 00, 72 523 09 00, 50 498 20 00, 50 487 20 <i>Caminada Set à dresser</i>	99.00 1 PCE



GÜDE MESSER

Güde Traditions-Manufaktur in Solingen, Erfinder des Wellenschliffs für Brotmesser. Güde-Messer werden aus einem Stück Solinger Stahl geschmiedet und von Hand verarbeitet und geschliffen, Härte 56 HRC. Griffe aus alten Eichenfässern, Olivenholz oder POM. Spezialserie handgeschmiedeter Damast, 300 Lagen aus nicht korrosionsbeständigem Damast, Härte 61 HRC, Griffe aus Wüsteneisenholz (versteinertes Holz).

Güde manufacture traditionnelle à Solingen, inventeur de l'aiguisage dentelé pour des couteaux à pain. Les couteaux Güde sont forgés d'une seule pièce d'acier Solingen et finis et polis à la main, dureté 56 HRC. Manches de vieux fûts de chêne, du bois olivier ou POM. Série spéciale en damas forgé à main, 300 couches de damas oxydable, dureté 61 HRC, manches en bois de fer du désert (bois pétrifié).

Güde traditional manufacture in Solingen, inventor of the scalloped edge for bread knives. Güde knives are forged from a single piece of Solingen steel and finished and polished by hand, hardness 56 HRC. Handles of old oak barrels, olive wood or POM. Special series of hand forged Damask, 300 layers of corrosive Damask, hardness 61 HRC, handles in desert ironwood (petrified wood).



Brotmesser 32cm



Porterhouse-Steakmesser



Käsemesserset



Olivenholz Serie



Damastmesser



Kunststoff Serie

Serie / Série	Art. No. Klinge/Lame cm EAN Code	Beschreibung / Description	CHF/FRS UVP inkl. MwSt. PDV incl. TVA
---------------	--	----------------------------	---

Damaststahl / Acier damas

	DA-7431/32 32.0 4006214743159 	Güde Brotmesser Damaststahl, Wüsteisenholz, nicht rostfrei <i>Güde Couteau à pain, non-inox en acier damas, non inoxydable</i>	5'390.00 1PCE
	DA-7746/18 18.0 4006214774672 	Güde Santoku Damaststahl, Wüsteisenholz, nicht rostfrei <i>Güde Couteau Santoku, non-inox en acier damas, non inoxydable</i>	1'990.00 1PCE
	DA-7764/10 10.0 4006214776416 	Güde Spickmesser Damaststahl, Wüsteisenholz, nicht rostfrei <i>Güde Couteau à larder, non-inox en acier damas, non inoxydable</i>	890.00 1PCE
	DA-7765/21 21.0 4006214776515 	Güde Schinkenmesser Damaststahl, Wüsteisenholz, nicht rostfrei <i>Güde Couteau à jambon, non-inox en acier damas, non inoxydable</i>	1'390.00 1PCE
	DA-7805/21 21.0 4006214780512 	Güde Kochmesser Damaststahl, Wüsteisenholz, nicht rostfrei <i>Güde Couteau de chef, non-inox en acier damas, non inoxydable</i>	1'590.00 1PCE

The Knife / The Knife

	DAG888/26 26.0 4006214880519 	Güde The Knife Kochmesser Damast Damaststahl, nicht rostfrei, 300 Lagen <i>Güde the knife Couteau de chef en acier damas, non inoxydable, 300 couches</i>	2'499.00 1PCE
	G-G888/26 26.0 4006214088892 	Güde The Knife Kochmesser in Geschenkverpackung <i>Güde the knife Couteau de chef avec coffret cadeau</i>	399.00 1PCE

Fasseiche Serie / Série fût de chêne

	2-E765/21 21.0/18.0 4006214237658 	Güde Tranchierset 2tlg mit E765/21 und E096/18 <i>Güde Couvert de couteau pour trancher 2 pcs avec E765/21 et E096/18</i>	308.00 1PCE
--	---	---	---------------------------

Serie / Série	Art. No. Klinge/Lame cm EAN Code	Beschreibung / Description	CHF/FRS UVP inkl. MwSt. PDV incl. TVA
---------------	--	----------------------------	---

Fasseiche Serie / Série fût de chêne



2-E805/10

10.0/15.0

4006214238051



Güde Käsemessersset 2tlg
mit E805/10 und E290/15
*Güde Couvert de couteau à fromage
avec E805/10 et E290/15*

278.00

1 PCE



3-E000

21.0/21.0/10.0

4006214380002



Güde Messersset 3tlg
mit E805/21, E765/21 und E764/10
*Güde Couvert de couteau 3 pcs
avec E805/21, E765/21 et E764/10*

437.00

1 PCE



4-E180/12

12.0

4006214431803



Güde Porterhouse Steakmessersset 4tlg glatt
mit 4x E180/12
*Güde Couteau à steak Porterhouse 4 pcs
avec 4x E180/12*

476.00

1 PCE



4-E380/12

12.0

4006214433807



Güde Porterhouse Steakmessersset 4tlg verzahnt
mit 4x E380/12
*Güde Couteau à steak Porterhouse denté 4 pcs
avec 4x E380/12*

476.00

1 PCE

Serie / Série	Art. No. Klinge/Lame cm EAN Code	Beschreibung / Description	CHF/FRS UVP inkl. MwSt. PDV incl. TVA
---------------	--	----------------------------	---

Fasseiche Serie / Série fût de chêne

	66-E313/12 12.0 4006214633139 	Güde Steakmessersset 6tlg verzahnt mit 6x E313/12 <i>Güde Couteau à steak denté 6 pcs avec 6x E313/12</i>	654.00 1 PCE
	E006/32 32.0 4006214300628 	Güde Wetzstahl D'Artagnan Chrome-Vanadium-Molybdän Stahl <i>Güde Fusil d'affûtage d'artagnan en acier au chrome-vanadium-molybdène</i>	259.00 1 PCE
	E013/09 9.0 4006214301397 	Güde Tafelgabel Chrome-Vanadium-Molybdän Stahl <i>Güde Fourchette en acier au chrome-vanadium-molybdène</i>	109.00 1 PCE
	E055/26 26.0 4006214305500 	Güde Wetzstahl Chrome-Vanadium-Molybdän Stahl <i>Güde Fusil d'affûtage en acier au chrome-vanadium-molybdène</i>	149.00 1 PCE
	E096/18 18.0 4006214309676 	Güde Fleischgabel Chrome-Vanadium-Molybdän Stahl <i>Güde Fourchette à découper en acier au chrome-vanadium-molybdène</i>	149.00 1 PCE
	E180/12 12.0 4006214318050 	Güde Porterhouse-Steakmesser glatt Chrome-Vanadium-Molybdän Stahl <i>Güde Couteau à steak porterhouse en acier au chrome-vanadium-molybdène</i>	119.00 1 PCE
	E290/15 15.0 4006214329063 	Güde Käsemesser Chrome-Vanadium-Molybdän Stahl <i>Güde Couteau à fromage en acier au chrome-vanadium-molybdène</i>	129.00 1 PCE
	E313/12 12.0 4006214331356 	Güde Steakmesser verzahnt Chrome-Vanadium-Molybdän Stahl <i>Güde Couteau à steak denté en acier au chrome-vanadium-molybdène</i>	109.00 1 PCE

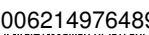
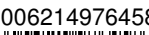
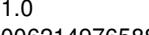
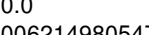
Serie / Série	Art. No. Klinge/Lame cm EAN Code	Beschreibung / Description	CHF/FRS UVP inkl. MwSt. PDV incl. TVA
---------------	--	----------------------------	---

Fasseiche Serie / Série fût de chêne

	E380 SET 1 23x29x11	Güde Messerpult Eiche bestückt E430/21, E765/18, E764/10, E764/13, E805/21 <i>Güde porte-couteaux en bois de chêne complet</i>	799.00 1 PCE
	E380/12 12.0 4006214338058 	Güde Porterhouse-Steakmesser verzahnt Chrome-Vanadium-Molybdän Stahl <i>Güde Couteau à steak porterhouse denté en acier au chrome-vanadium-molybdène</i>	119.00 1 PCE
	E430/21 21.0 4006214343083 	Güde Brotmesser Chrome-Vanadium-Molybdän Stahl <i>Güde Couteau à pain en acier au chrome-vanadium-molybdène</i>	159.00 1 PCE
	E431/32 32.0 4006214343120 	Güde Brotmesser 32 cm Chrome-Vanadium-Molybdän Stahl <i>Güde Couteau à pain 32cm en acier au chrome-vanadium-molybdène</i>	239.00 1 PCE
	E431/32L 32.0	Güde Brotmesser (für Linkshänder) Chrome-Vanadium-Molybdän Stahl <i>Güde Couteau à pain 32cm gauche en acier au chrome-vanadium-molybdène</i>	249.00 1 PCE
	E546/18 18.0 4006214354676 	Güde Santoku Kullen Chrome-Vanadium-Molybdän Stahl <i>Güde Couteau Santoku (alvéoles) en acier au chrome-vanadium-molybdène</i>	189.00 1 PCE
	E603/13 13.0 4006214360356 	Güde Ausbeinmesser Chrome-Vanadium-Molybdän Stahl <i>Güde Couteau à désosser en acier au chrome-vanadium-molybdène</i>	129.00 1 PCE
	E703/06 6.0 4006214370331 	Güde Schälmesser Chrome-Vanadium-Molybdän Stahl <i>Güde Couteau à éplucheur en acier au chrome-vanadium-molybdène</i>	99.00 1 PCE
	E742/16 16.0 4006214374278 	Güde Chai Dao, Chinesisches Kochmesser Chrome-Vanadium-Molybdän Stahl <i>Güde Chai Dao, Couteau chinois en acier au chrome-vanadium-molybdène</i>	189.00 1 PCE

Serie / Série	Art. No. Klinge/Lame cm EAN Code	Beschreibung / Description	CHF/FRS UVP inkl. MwSt. PDV incl. TVA
Fasseiche Serie / Série fût de chêne			
	E749/14 14.0 4006214374957 	Güde Shark Kräutermesser Chrome-Vanadium-Molybdän Stahl <i>Güde Shark Couteau à fine herbes en acier au chrome-vanadium-molybdène</i>	189.00 1 PCE
	E764/10 10.0 4006214376456 	Güde Spickmesser Chrome-Vanadium-Molybdän Stahl <i>Güde Couteau à larder en acier au chrome-vanadium-molybdène</i>	99.00 1 PCE
	E764/13 13.0 4006214376463 	Güde Spickmesser Chrome-Vanadium-Molybdän Stahl <i>Güde Couteau à larder en acier au chrome-vanadium-molybdène</i>	119.00 1 PCE
	E765/16 16.0 4006214376562 	Güde Zubereitungsmesser Chrome-Vanadium-Molybdän Stahl <i>Güde Couteau à larder en acier au chrome-vanadium-molybdène</i>	139.00 1 PCE
	E765/18 18.0 4006214376579 	Güde Filiermesser flexibel Chrome-Vanadium-Molybdän Stahl <i>Güde Couteau à filet flex. en acier au chrome-vanadium-molybdène</i>	149.00 1 PCE
	E765/21 21.0 4006214376586 	Güde Schinkenmesser Chrome-Vanadium-Molybdän Stahl <i>Güde Couteau à jambon en acier au chrome-vanadium-molybdène</i>	159.00 1 PCE
	E805/10 10.0 4006214380552 	Güde Hartkäsemesser Chrome-Vanadium-Molybdän Stahl <i>Güde Couteau à fromage pâte dure en acier au chrome-vanadium-molybdène</i>	149.00 1 PCE
	E805/16 16.0 4006214380569 	Güde Kochmesser Chrome-Vanadium-Molybdän Stahl <i>Güde Couteau de chef en acier au chrome-vanadium-molybdène</i>	159.00 1 PCE
	E805/21 21.0 4006214380583 	Güde Kochmesser Chrome-Vanadium-Molybdän Stahl <i>Güde Couteau de chef en acier au chrome-vanadium-molybdène</i>	179.00 1 PCE
	E805/26 26.0 4006214380590 	Güde Kochmesser Chrome-Vanadium-Molybdän Stahl <i>Güde Couteau de chef en acier au chrome-vanadium-molybdène</i>	209.00 1 PCE

Serie / Série	Art. No. Klinge/Lame cm EAN Code	Beschreibung / Description	CHF/FRS UVP inkl. MwSt. PDV incl. TVA
Olive Serie / Série Olivier			
	2-X765/21 21.0/18.0 4006214297652 	Güde Tranchierset 2tlg mit X765/21 und X096/18 <i>Güde Couvert de couteau pour trancher 2 pcs avec X765/21 et X096/18</i>	268.00 1 PCE
	2-X805/10 10.0/15.0 4006214298055 	Güde Käsemessersset 2tlg mit X805/10 und X290/15 <i>Güde Couvert de couteau à fromage avec X805/10 et X290/15</i>	238.00 1 PCE
	3-X000 21.0/21.0/8.0 4006214390001 	Güde Messerset 3tlg mit X805/21, X765/21 und X764/08 <i>Güde Couvert de couteau 3 pcs avec X805/21, X765/21 et X764/08</i>	377.00 1 PCE
	4-X380/12 12.0 4006214493801 	Güde Porterhouse Steakmessersset 4tlg verzahnt mit 4x X380/12 <i>Güde Couteau à steak Porterhouse denté 4 pcs avec 4x X380/12</i>	396.00 1 PCE
	7431/32 32.0 4006214743128 	Güde Brotmesser 32 cm Chrome-Vanadium-Molybdän Stahl <i>Güde Couteau à pain 32cm en acier au chrome-vanadium-molybdène</i>	219.00 1 PCE
	X096/18 18.0 4006214909678 	Güde Fleischgabel Chrome-Vanadium-Molybdän Stahl <i>Güde Fourchette à découper en acier au chrome-vanadium-molybdène</i>	129.00 1 PCE
	X290/15 15.0 4006214929065 	Güde Käsemesser Chrome-Vanadium-Molybdän Stahl <i>Güde Couteau à fromage en acier au chrome-vanadium-molybdène</i>	109.00 1 PCE

Serie / Série	Art. No. Klinge/Lame cm EAN Code	Beschreibung / Description	CHF/FRS UVP inkl. MwSt. PDV incl. TVA
Olive Serie / Série Olivier			
	X380/12 12.0 4006214938050 	Güde Porterhouse-Steakmesser verzahnt Chrome-Vanadium-Molybdän Stahl <i>Güde Couteau à steak porterhouse en acier au chrome-vanadium-molybdène</i>	99.00 1 PCE
	X430/21 21.0 4006214943085 	Güde Brotmesser Chrome-Vanadium-Molybdän Stahl <i>Güde Couteau à pain en acier au chrome-vanadium-molybdène</i>	139.00 1 PCE
	X546/18 18.0 4006214954678 	Güde Santoku Kullen Chrome-Vanadium-Molybdän Stahl <i>Güde Couteau Santoku (alvéoles) en acier au chrome-vanadium-molybdène</i>	169.00 1 PCE
	X603/13 13.0 4006214960358 	Güde Ausbeinmesser Chrome-Vanadium-Molybdän Stahl <i>Güde Couteau à désosser en acier au chrome-vanadium-molybdène</i>	109.00 1 PCE
	X703/06 6.0 4006214970364 	Güde Schälmesser Chrome-Vanadium-Molybdän Stahl <i>Güde Couteau à éplucheur en acier au chrome-vanadium-molybdène</i>	79.00 1 PCE
	X764/08 8.0 4006214976489 	Güde Spickmesser Chrome-Vanadium-Molybdän Stahl <i>Güde Couteau à larder en acier au chrome-vanadium-molybdène</i>	79.00 1 PCE
	X764/13 13.0 4006214976458 	Güde Spickmesser Chrome-Vanadium-Molybdän Stahl <i>Güde Couteau à larder en acier au chrome-vanadium-molybdène</i>	99.00 1 PCE
	X765/21 21.0 4006214976588 	Güde Schinkenmesser Chrome-Vanadium-Molybdän Stahl <i>Güde Couteau à jambon en acier au chrome-vanadium-molybdène</i>	139.00 1 PCE
	X805/10 10.0 4006214980547 	Güde Hartkäsemesser Chrome-Vanadium-Molybdän Stahl <i>Güde Couteau à fromage pâte dure en acier au chrome-vanadium-molybdène</i>	129.00 1 PCE
	X805/21 21.0 4006214980585 	Güde Kochmesser Chrome-Vanadium-Molybdän Stahl <i>Güde Couteau de chef en acier au chrome-vanadium-molybdène</i>	159.00 1 PCE

Serie / Série	Art. No. Klinge/Lame cm EAN Code	Beschreibung / Description	CHF/FRS UVP inkl. MwSt. PDV incl. TVA
Alpha Serie / Série Alpha			
	1055/26 26.0 4006214105506 	Güde Wetzstahl Chrome-Vanadium-Molybdän Stahl <i>Güde Fusil d'affûtage</i> <i>en acier au chrome-vanadium-molybdène</i>	109.00 1PCE
	1096/18 18.0 4006214109672 	Güde Fleischgabel Chrome-Vanadium-Molybdän Stahl <i>Güde Fourchette à découper</i> <i>en acier au chrome-vanadium-molybdène</i>	109.00 1PCE
	1290/15 15.0 4006214129069 	Güde Käsemesser Chrome-Vanadium-Molybdän Stahl <i>Güde Couteau à fromage</i> <i>en acier au chrome-vanadium-molybdène</i>	89.00 1PCE
	1380/12 12.0 4006214138054 	Güde Steakmesser Porterhouse, verzahnt Chrome-Vanadium-Molybdän Stahl <i>Güde Couteau à steak porterhouse</i> <i>en acier au chrome-vanadium-molybdène</i>	89.00 1PCE
	1430/21 21.0 4006214143089 	Güde Brotmesser Chrome-Vanadium-Molybdän Stahl <i>Güde Couteau à pain</i> <i>en acier au chrome-vanadium-molybdène</i>	119.00 1PCE
	1431/32 32.0 4006214143126 	Güde Brotmesser 32 cm Chrome-Vanadium-Molybdän Stahl <i>Güde Couteau à pain 32cm</i> <i>en acier au chrome-vanadium-molybdène</i>	199.00 1PCE
	1546/18 18.0 4006214154672 	Güde Santoku Kullen Chrome-Vanadium-Molybdän Stahl <i>Güde Couteau Santoku (alvéoles)</i> <i>en acier au chrome-vanadium-molybdène</i>	149.00 1PCE
	1603/13 13.0 4006214160352 	Güde Ausbeinmesser Chrome-Vanadium-Molybdän Stahl <i>Güde Couteau à désosser</i> <i>en acier au chrome-vanadium-molybdène</i>	99.00 1PCE
	1703/06 6.0 4006214170368 	Güde Schälmesser Chrome-Vanadium-Molybdän Stahl <i>Güde Couteau à éplucheur</i> <i>en acier au chrome-vanadium-molybdène</i>	69.00 1PCE
	1740/18 18.0 4006214174076 	Güde Hackmesser Chrome-Vanadium-Molybdän Stahl <i>Güde hachoir</i> <i>en acier au chrome-vanadium-molybdène</i>	149.00 1PCE
	1742/16 16.0 4006214174267 	Güde Chinesisches Kochmesser Chrome-Vanadium-Molybdän Stahl <i>Güde Couteau chinois Chai Dao</i> <i>en acier au chrome-vanadium-molybdène</i>	149.00 1PCE

Serie / Série	Art. No. Klinge/Lame cm EAN Code	Beschreibung / Description	CHF/FRS UVP inkl. MwSt. PDV incl. TVA
Alpha Serie / Série Alpha			
	1764/10 10.0 4006214176445 	Güde Spickmesser Chrome-Vanadium-Molybdän Stahl <i>Güde Couteau à larder</i> <i>en acier au chrome-vanadium-molybdène</i>	69.00 1 PCE
	1764/13 13.0 4006214176452 	Güde Spickmesser Chrome-Vanadium-Molybdän Stahl <i>Güde Couteau à larder</i> <i>en acier au chrome-vanadium-molybdène</i>	89.00 1 PCE
	1765/16 16.0 4006214176568 	Güde Zubereitungsmesser Chrome-Vanadium-Molybdän Stahl <i>Güde Couteau à larder</i> <i>en acier au chrome-vanadium-molybdène</i>	99.00 1 PCE
	1765/18 18.0 4006214176575 	Güde Filiermesser flexibel Chrome-Vanadium-Molybdän Stahl <i>Güde Couteau à filet flex.</i> <i>en acier au chrome-vanadium-molybdène</i>	109.00 1 PCE
	1765/21 21.0 4006214176582 	Güde Schinkenmesser Chrome-Vanadium-Molybdän Stahl <i>Güde Couteau à jambon</i> <i>en acier au chrome-vanadium-molybdène</i>	119.00 1 PCE
	1805/10 10.0 4006214180541 	Güde Hartkäsemesser Chrome-Vanadium-Molybdän Stahl <i>Güde Couteau à fromage pâte dure</i> <i>en acier au chrome-vanadium-molybdène</i>	109.00 1 PCE
	1805/16 16.0 4006214180565 	Güde Kochmesser Chrome-Vanadium-Molybdän Stahl <i>Güde Couteau de chef</i> <i>en acier au chrome-vanadium-molybdène</i>	119.00 1 PCE
	1805/21 21.0 4006214180589 	Güde Kochmesser Chrome-Vanadium-Molybdän Stahl <i>Güde Couteau de chef</i> <i>en acier au chrome-vanadium-molybdène</i>	139.00 1 PCE
	1805/26 26.0 4006214180596 	Güde Kochmesser Chrome-Vanadium-Molybdän Stahl <i>Güde Couteau de chef</i> <i>en acier au chrome-vanadium-molybdène</i>	169.00 1 PCE

Serie / Série	Art. No. Klinge/Lame cm EAN Code	Beschreibung / Description	CHF/FRS UVP inkl. MwSt. PDV incl. TVA
---------------	--	----------------------------	---

Alpha Serie / Série Alpha



4-1380/12	Güde Porterhouse Steakmesserset 4tlg verzahnt mit 4x 1380/12	356.00
12.0		
4006214413809	<i>Güde Couteau à steak Porterhouse denté 4 pcs avec 4x 1380/12</i>	1 PCE



5370 SET 1	Güde Messerpult Buche schwarz bestückt 1430/21, 1765/18, 1764/10, 1764/13, 1805/21	599.00
23x29x11		
	<i>Güde porte-couteaux en bois de hêtre noir complet vide</i>	1 PCE

Universalmesser / Couteaux universel



30-9900/10	Güde Aufsteller 30 Stück Griff schwarz/weiss	25.00
10.0		
4006214308907	<i>Güde présentoir couteaux universel noir/blanc 30 pcs</i>	30 PCS/PACK



66-9300/11	Güde Steak / -Pizzamesserset 6tlg schwarz / weiss	168.00
11.0		
4006214669305	<i>Güde set de couteaux steak/pizza noir/blanc 6 pcs noir / blanc</i>	1 PCE

Serie / Série	Art. No. Klinge/Lame cm EAN Code	Beschreibung / Description	CHF/FRS UVP inkl. MwSt. PDV incl. TVA
---------------	--	----------------------------	---

Universalmesser / Couteaux universel



66-X300/11
11.0
4006214669350

Güde Steak / -Pizzamessersset Olive 6tlg

180.00

*Güde set de couteaux steak/pizza
en bois d'olivier 6 pcs*

1 PCE

Zubehör / Accessoires



5370
23x29x11
4006214537000

Güde Messerpult Buche schwarz
unbestückt

179.00

*Güde porte-couteaux en bois de hêtre noir
vide*

1 PCE



E380
23x29x11
4006214538007

Güde Messerpult Eiche

209.00

Güde porte-couteaux en bois de chêne

1 PCE



WINDMÜHLE

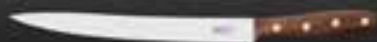
Handgefertigte formschöne Messer mit Solinger Dünnschliff, welche ideal für Schweizer Käse und Schweizer Trockenfleisch sind. Griffe aus Walnussholz, Pflaumenholz oder POM, Hölzer und Produktionsmittel sind Bio-zertifiziert. Spezialität Brotmesser „Beidhänder“, geeignet für Links- sowie Rechtshänder. Carbonstahl-Serie für Messerliebhaber.

Couteaux esthétiques faits à main selon le principe de „la lame mince polie“ de Solingen, qui sont idéales pour le fromage suisse et la viande séchée suisse. Manches en bois de noyer, en prunier ou POM, les bois et des moyens de production sont certifiés biologique. Spécialité couteau à pain „à deux mains“, adapté pour droitiers et gauchers. Série de couteaux en acier carbone pour les amateurs de couteaux.

Handmade aesthetic knives fabricated according to the technique “Solingen microsection”, which are ideal for Swiss cheese and Swiss dried meat. Handles in walnut, plum wood or POM, woods and means of production are organic-certified. Specialty bread knife „both hands“, suitable for left and right handed. Carbon steel knife series for knife enthusiasts.



K2 kleines Kochmesser



K6 Schinkenmesser Walnussholz



Frühstücksmesser Buckels



Steakmesser



Griffeauswahl



Kochmesser

Serie / Série	Art. No. Klinge/Lame cm EAN Code	Beschreibung / Description	CHF/FRS UVP inkl. MwSt. PDV incl. TVA
---------------	--	----------------------------	---

Küchenmesser Walnussholz / Couteaux de cuisine en bois de noix

	2008,500,18 13.0 4002108298651 	WM Steakmesser Walnuss feinverzahnt Chrome-Vanadium-Molybdän Stahl <i>WM Couteau à steak, denté, noyer</i> <i>en acier au chrome-vanadium-molybdène</i>	79.00 1 PCE
	9731,1636,18 12.0 4002108274945 	WM K2 Universal-Küchenmesser Walnuss Chrome-Vanadium-Molybdän Stahl <i>WM K2 couteau de cuisine universel noyer</i> <i>en acier au chrome-vanadium-molybdène</i>	99.00 1 PCE
	9731,1654,18 9.0 4002108292789 	WM K1 Gemüsemesser, mittelspitz Walnuss Chrome-Vanadium-Molybdän Stahl <i>WM K1 Couteau à légumes, bout pointu noyer</i> <i>en acier au chrome-vanadium-molybdène</i>	79.00 1 PCE
	9735,1952,18 22.5 4002108289116 	WM "K-Chef" grosses Kochmesser Walnuss Chrome-Vanadium-Molybdän Stahl HRC60 <i>WM "K-Chef" grand Couteau de cuisine noyer</i> <i>en acier au chrome-vanadium-molybdène HRC60</i>	279.00 1 PCE
	9735,1955,18 18.0 4002108275362 	WM K5 Kochmesser Walnuss Chrome-Vanadium-Molybdän Stahl HRC60 <i>WM K5 Couteau de cuisine noyer</i> <i>en acier au chrome-vanadium-molybdène HRC60</i>	189.00 1 PCE
	9735,1958,18 22.5 4002108285989 	WM KB2 Brotmesser Walnuss Chrome-Vanadium-Molybdän Stahl HRC60 <i>WM KB2 Couteau scie à pain noyer</i> <i>en acier au chrome-vanadium-molybdène HRC60</i>	199.00 1 PCE
	9735,1989,18 22.5 4002108292949 	WM K6 Schinkenmesser Walnuss Chrome-Vanadium-Molybdän Stahl HRC60 <i>WM K6 Couteau à jambon noyer</i> <i>en acier au chrome-vanadium-molybdène HRC60</i>	169.00 1 PCE

Küchenmesser Pflaumenholz / Couteau de cuisine en bois de prune

	9219,1636,04 12.0 4002108261556 	WM K2 Kleines Kochmesser Pflaume Chrome-Vanadium-Molybdän Stahl <i>WM K2 petit couteau de cuisine prunier</i> <i>en acier au chrome-vanadium-molybdène</i>	79.00 1 PCE
	9731,1654,04 9.0 4002108291850 	WM K1 Gemüsemesser, mittelspitz Pflaume Chrome-Vanadium-Molybdän Stahl <i>WM K1 Couteau à légumes, bout pointu prunier</i> <i>en acier au chrome-vanadium-molybdène</i>	59.00 1 PCE
	9735,1952,04 22.5 4002108298743 	WM "K-Chef" grosses Kochmesser Pflaume Chrome-Vanadium-Molybdän Stahl HRC60 <i>WM "K-Chef" grand Couteau de cuisine prunier</i> <i>en acier au chrome-vanadium-molybdène HRC60</i>	259.00 1 PCE

Serie / Série	Art. No. Klinge/Lame cm EAN Code	Beschreibung / Description	CHF/FRS UVP inkl. MwSt. PDV incl. TVA
---------------	--	----------------------------	---

Küchenmesser Pflaumenholz / Couteau de cuisine en bois de prune

	9735,1955,04 18.0 4002108275355 	WM K5 Kochmesser Pflaume Chrome-Vanadium-Molybdän Stahl HRC60 <i>WM K5 Couteau de cuisine prune en acier au chrome-vanadium-molybdène HRC60</i>	169.00 1PCE
	9735,1958,04 22.5 4002108285965 	WM KB2 Brotmesser Pflaume Chrome-Vanadium-Molybdän Stahl HRC60 <i>WM KB2 Couteau scie à pain prune en acier au chrome-vanadium-molybdène HRC60</i>	179.00 1PCE
	9735,1989,04 22.5 4002108291874 	WM K6 Schinkenmesser Pflaume Chrome-Vanadium-Molybdän Stahl HRC60 <i>WM K6 Couteau à jambon prune en acier au chrome-vanadium-molybdène HRC60</i>	149.00 1PCE

Küchenmesser aus POM / Couteaux de cuisine pom

	9731,1636,65000 12.0 4002108261563 	WM K2 Kleines Kochmesser schwarz Chrome-Vanadium-Molybdän Stahl <i>WM K2 petit couteau de cuisine noir en acier au chrome-vanadium-molybdène</i>	69.00 1PCE
	9731,1654,6500 9.0 4002108292802 	WM K1 Gemüsemesser, mittelspitz schwarz Chrome-Vanadium-Molybdän Stahl <i>WM K1 Couteau à légumes, bout pointu noir en acier au chrome-vanadium-molybdène</i>	49.00 1PCE
	9735,1952,65000 22.5 4002108300163 	WM "K-Chef" grosses Kochmesser schwarz Chrome-Vanadium-Molybdän Stahl HRC60 <i>WM "K-Chef" grand Couteau de cuisine noir en acier au chrome-vanadium-molybdène HRC60</i>	249.00 1PCE
	9735,1955,65000 18.0 4002108275379 	WM K5 Kochmesser schwarz Chrome-Vanadium-Molybdän Stahl HRC60 <i>WM K5 Couteau de cuisine noir en acier au chrome-vanadium-molybdène HRC60</i>	159.00 1PCE
	9735,1958,6500 22.5 4002108286184 	WM KB2 Brotmesser POM Chrome-Vanadium-Molybdän Stahl HRC60 <i>WM KB2 Couteau scie à pain POM en acier au chrome-vanadium-molybdène HRC60</i>	169.00 1PCE
	9735,1989,6500 22.5 4002108292970 	WM K6 Schinkenmesser schwarz Chrome-Vanadium-Molybdän Stahl HRC60 <i>WM K6 Couteau à jambon noir en acier au chrome-vanadium-molybdène HRC60</i>	139.00 1PCE

Frühstücksmesser Buckels / Couteau de petit déjeuner Buckels

	2002,450,04 11.8 4002108015753 	WM Frühstücksmesser Buckels Pflaume Chrome-Vanadium-Molybdän Stahl <i>WM Couteau petit déjeuner Buckels prune en acier au chrome-vanadium-molybdène</i>	29.00 1PCE 10PCS/PACK
---	--	---	--

Serie / Série	Art. No. Klinge/Lame cm EAN Code	Beschreibung / Description	CHF/FRS UVP inkl. MwSt. PDV incl. TVA
---------------	--	----------------------------	---

Frühstücksmesser Buckels / Couteau de petit déjeuner Buckels

	2002,450,05	WM Frühstücksmesser Buckels Olive	39.00
	11.8 4002108011311 	Chrome-Vanadium-Molybdän Stahl <i>WM Couteau petit déjeuner Buckels olive en acier au chrome-vanadium-molybdène</i>	1 PCE 10 PCS/PACK
	2002,450,180005	WM Frühstücksmesser Buckels Walnuss	49.00
	11.8 4002108278868 	Chrome-Vanadium-Molybdän Stahl <i>WM Couteau petit déjeuner Buckels noyer en acier au chrome-vanadium-molybdène</i>	1 PCE 10 PCS/PACK
	9554,2002,99	WM Frühstücksmesser Set 6 tlg Buckels	199.00
	11.8 4002108279711 	Chrome-Vanadium-Molybdän Stahl <i>WM Couteaux petit déjeuner Set Buckels 6 pièce en acier au chrome-vanadium-molybdène</i>	1 PCE

Carbonstahlmesser / Couteau acier carbonifère

	9218,1498,400,0	WM Serie 1922, Officemesser, mittelspitz, Pflaume	149.00
	10.4 4002108269941 	nicht rostfreier Carbonstahl <i>WM Serie 1922, Couteau d'office, prunier carbone non-inoxydable</i>	1 PCE
	9218,1498,900,0	WM Serie 1922, Tranchelard, mittelspitz, Pflaume	199.00
	21.0 4002108276789 	nicht rostfreier Carbonstahl <i>WM Serie 1922, Tranchelard, prunier carbone non-inoxydable</i>	1 PCE
	9218,1499,900,0	WM Serie 1922, Kochmesser, mittelspitz, Pflaume	209.00
	21.0 4002108276802 	nicht rostfreier Carbonstahl <i>WM Serie 1922, Couteau chef, prunier carbone non-inoxydable</i>	1 PCE

WM Steakmesser / WM Couteau à steak

	2007,475,040205	WM Steakmesser Pflaume feinverzahnt	69.00
	12.4 4002108024472 	Chrome-Vanadium-Molybdän Stahl <i>WM Couteau à steak, denté prunier en acier au chrome-vanadium-molybdène</i>	1 PCE
	2007,475,651005	WM Steakmesser POM feinverzahnt	59.00
	12.4 4002108275096 	Chrome-Vanadium-Molybdän Stahl <i>WM Couteau à steak, denté, POM en acier au chrome-vanadium-molybdène</i>	1 PCE

Serie / Série	Art. No. Klinge/Lame cm EAN Code	Beschreibung / Description	CHF/FRS UVP inkl. MwSt. PDV incl. TVA
WM Steakmesser / WM Couteau à steak			
	2407,000,040005 20.5 4002108261679 	WM Steakgabel Pflaume Chrome-Vanadium-Molybdän Stahl <i>WM fourchette prunier</i> <i>en acier au chrome-vanadium-molybdène</i>	69.00 1 PCE
	2407,000,651000 20.5 4002108276628 	WM Steakgabel POM Chrome-Vanadium-Molybdän Stahl <i>WM Fourchette à steak, POM</i> <i>en acier au chrome-vanadium-molybdène</i>	59.00 1 PCE
	9554,2007,0400 12.4 4002108261891 	WM Steakmesser-Set 6tlg. feinverzahnt Pflaume in Birkenholz-Etui <i>WM Set à couteau à steak, denté, 6 pce prunier</i> <i>dans une boîte en bois de bouleau</i>	414.00 1 PCE
	9554,2007,651000 12.4 4002108275119 	WM Steakmesser-Set 6tlg., feinverzahnt, POM in Birkenholz-Etui <i>WM Set à couteaux à steak, dentés, 6 pce, POM</i> <i>dans une boîte en bois de bouleau</i>	354.00 1 PCE
WM Käsemesser / WM Couteau à fromage			
	9218,1658,04 15.6 4002108019898 	WM Hechtsäbels, Vielzweckmesser, Pflaume Chrome-Vanadium-Molybdän Stahl <i>WM Hechtsäbels couteau universel, prunier</i> <i>en acier au chrome-vanadium-molybdène</i>	159.00 1 PCE
	9218,1970,04 13.0 4002108018914 	WM Parmoulin, Parmesankäsemesser Pflaume Chrome-Vanadium-Molybdän Stahl <i>WM Parmoulin couteau de parmesan, prunier</i> <i>en acier au chrome-vanadium-molybdène</i>	159.00 1 PCE
Schärfen/Pflegen / Affûtage/entretien			
	0127,616,5000 250x60 4002108277625 	WM Belgischer Brocken Naturschleifstein Körnung 5000 <i>WM Belgischer Brocken aiguisage naturel, 5'000</i> <i>avec banc de bois</i>	129.00 1 PCE

Serie / Série	Art. No. Klinge/Lame cm EAN Code	Beschreibung / Description	CHF/FRS UVP inkl. MwSt. PDV incl. TVA
---------------	--	----------------------------	---

Schärfen/Pflegen / Affûtage/entretien

	1074,1000,45 26.0 4002108267992 	WM Keramik-Wetzstab, 360/1000 Körnung, Griff grün für Damast- und Stahlmesser <i>WM aiguisoir en céramique, granulation 360/1000 pour les couteaux en acier et damassé</i>	89.00 1 PCE
	9100,005,00 4002108003521 	WM Holzpflegeöl, 5ml Macadamianuss-Öl <i>WM Huile de soins pour le bois, 5ml huile noix macadamia</i>	9.00 1 PCE
	9100,050,00 4002108261549 	WM Holzpflegeöl, 50ml Macadamianuss-Öl <i>WM Huile de soins pour le bois, 50ml huile noix macadamia</i>	19.00 1 PCE
	9110,010,000000 4002108264441 	WM Klingenöl "Ballistol", 10 ml <i>WM Huile de soins pour lame, 10 ml</i>	9.00 1 PCE

Eichenlaub Besteck / Couvert en feuille de chêne

	0257,101,00	WM Besteckset 4-tlg. Eichenlaub, Altd., POM schwarz poliert, Messingnieten <i>WM Couvert, 4 pièces, feuillage de chêne, pom mat, rivets en laiton</i>	300.00 1 PCE
	0263,101,00	WM Besteckset 4-tlg. Eichenlaub, Altd., Walnuss matt, Messingnieten <i>WM Couvert, 4 pièces, feuillage de chêne, tudesque mat, rivets en laiton</i>	356.00 1 PCE



TSUKASA MESSER

Hinoura-san schmiedet bereits in der 3. Generation und ist einer der angesehensten Messerschmiede Japans, sowie Gewinner der Knife Show 2005 Japan. Seine Damaszener Messer sind vom ersten Schmiedeschlag in der Warikomi-Technik bis zum letzten Handgriff bei der Griffmontage komplett von Hand hergestellt. Er verbindet als einziger Schmied einen Torsions-Damast mit einem Lagen-Damast. Der Griff besteht aus Enyu, einem speziellen japanischen Holz, die Zwingen aus Wasserbüffelhorn. Kochmesser von Hinoura gelten als wahre Raritäten für Sammler.

Hinoura-san, forgeron depuis trois générations, est un vrai joyau dans le monde des artisans japonais ainsi que vainqueur du Knife Show en 2005 en Japon. Ses couteaux sont conçus du premier coup de forge selon la technique Warikomi à la dernière étape de la finition du manche entièrement à main. Il est le seul à allier un acier damassé en torsion avec un acier damassé en strate. Le manche est fait en Enyu, un bois spécial japonais, les viroles sont en corne de buffle. Les couteaux de Hinoura sont considérés comme des perles rares auprès des collectionneurs.

Hinoura-san, cutler of the third generation, is a real gem of the Japanese smithy handicraft and he is winner of the knife show 2005 in Japan. His damascene knives are fabricated from the first forging stroke in the Warikomi-technique to the last manual operations of the handle setting up entirely by hand. He is the only one who forges torsion together with layer damask. The handle is made from Enyu, which is a special Japanese wood, the clamps are made from water buffalo's horn. The Chef's knives of Hinoura are classified as rarities for collectors.



Kuro-Wa-Petty Allzweckmesser



Handgefertigt



Flusssprung Linie



Damast



Handgeschmiedet



Made in Japan

Serie / Série	Art. No. Klinge/Lame cm EAN Code	Beschreibung / Description	CHF/FRS UVP inkl. MwSt. PDV incl. TVA
---------------	--	----------------------------	---

Flusssprung Linie / Ligne saut de flux

	0854,170,094000	Kuro-Santoku Tsukasa	2'190.00
	16.5 4002108287389 	Tordierter Damast, Flusssprung <i>Kuro - Santoku Tsukasa</i> <i>carbone non-inoxydable et acier</i>	1 PCE
	0855,150,094000	Kuro-Wa-Petty Allzweckmesser Tsukasa	1'290.00
	15.0 4002108277663 	Tordierter Damast, Flusssprung <i>Kuro-Wa-Petty Couteau universel Tsukasa</i> <i>carbone non-inoxydable et acier</i>	1 PCE
	0856,210,094000	Kuro-Wa-Gyuoto Kochmesser Tsukasa	2'990.00
	21.0 4002108277670 	Tordierter Damast, Flusssprung <i>Kuro-Wa-Gyuoto Couteau de cuisine Tsukasa</i> <i>carbone non-inoxydable et acier</i>	1 PCE



MASAHIRO MESSER

Masahiro Messer werden in Japan von Hand gefertigt. Die Klingen bestehen aus MBS-26 Stahl mit einem Kohlenanteil von 0.85 bis 0.95% und haben eine Härte von 58-59 HRC. Der Schliff ist äusserst fein und eignet sich ideal für das filigrane Bearbeiten von Gemüse, Fleisch und Fisch. Der genietete Griff besteht aus schwarz gefärbtem Holz.

Les couteaux Masahiro sont fabriqués à main au Japon. Les lames fabriquées en acier MBS-26 avec une teneur en carbone de 0,85 à 0,95% affichent une dureté de 58-59 HRC. Le tranchant est très fin et idéal pour le traitement filigrane des légumes, viandes et du poisson. Le manche riveté est en bois teinté noir.

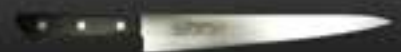
Masahiro knives are manufactured by hand in Japan. The blades made from MBS-26 steel with a carbon content of 0.85 to 0.95% have a hardness of 58-59 HRC. The cut is very fine and is ideal for the delicate processing of vegetables, meat and fish. The riveted handle is made of black stained wood.



Allzweckmesser



Santoku



Schinkenmesser

Serie / Série	Art. No. Klinge/Lame cm EAN Code	Beschreibung / Description	CHF/FRS UVP inkl. MwSt. PDV incl. TVA
Holz Serie / Série bois			
	14004 15.0	Masahiro Allzweckmesser MBS-26 Stahl, HRC 58 <i>Masahiro Couteau universel acier MBS-26, HRC 58</i>	99.00 1 PCE
	14017 24.0	Masahiro Tranchiermesser MBS-26 Stahl, HRC 58 <i>Masahiro Couteau à découper acier MBS-26, HRC 58</i>	159.00 1 PCE
	14023 17.5	Masahiro Santokumesser MBS-26 Stahl, HRC 58 <i>Masahiro Santoku acier MBS-26, HRC 58</i>	119.00 1 PCE



GRILLEN

Zum Thema Grillen bieten wir verschiedene Techniken an, um Garstufen zu kontrollieren.

WeGrill: innovative Temperaturanzeige über iPhone oder Android

Steakchamp: Kern Temperaturmesssonde mit LED Anzeige

Digitale Thermometer: schnelle und einfache Temperaturüberwachung

Zubehör: handgeschmiedete Axt, Steakmesser, Grillpinzetten

Dans notre assortiment nous avons – pour réussir toute grillade – différents articles pour contrôler la cuisson.

WeGrill: indication digitale de température innovatrice via iPhone ou androïde.

Steackchamp: capteur de température à cœur avec affichage LED.

Thermomètre digital: contrôle de température facile et rapide.

Accessoires: hache forgée à la main, couteau à steak, pince à grill.

For a successful barbecue we have different systems to control the cooking levels.

WeGrill: innovative digital temperature indication via iPhone or android.

Steackchamp: temperature-measuring sensor with a LED display.

Digital thermometer: simple and quick temperature monitoring.

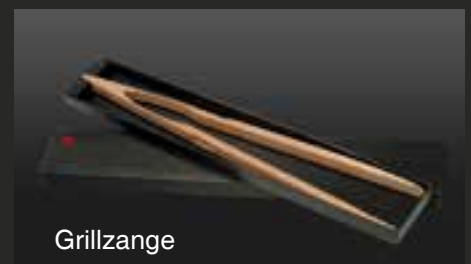
Accessories: hand-forged ax, steak knives, barbecue tweezer.



Geschenkbbox



Steakmesser



Grillzange



SteakChamp



XXX



Axt

Serie / Série	Art. No. Klinge/Lame cm EAN Code	Beschreibung / Description	CHF/FRS UVP inkl. MwSt. PDV incl. TVA
Axt / Hache			
	705973	Handgeschmiedete Schwedenaxt	159.00
	49.0 7640146640079 	<i>Hache forgée à la main</i>	1 PCE
SteakChamp / SteakChamp			
	10-0074	SteakChamp Display bestückt	1'100.00
	30x21x36.5 4260303820965 	mit 20 Stück 10-2000 <i>SteakChamp Produit</i>	1 PCE
	10-1036	SteakChamp Steakmesser Set 2tlg.	45.00
	12.0 4260303820668 	<i>Couteau de steak de SteakChamp de set 2 pièce acier inoxydable</i>	1 PCE 10 PCS/PACK
	10-2000	SteakChamp Steak-Thermometer	55.00
	7.5 4260303820910 	<i>Thermomètre de steak de SteakChamp acier inoxydable</i>	1 PCE 20 PCS/PACK

Serie / Série	Art. No. Klinge/Lame cm EAN Code	Beschreibung / Description	CHF/FRS UVP inkl. MwSt. PDV incl. TVA
---------------	--	----------------------------	---

SteakChamp / SteakChamp



10-2100
27x11.5x7.2
4260303820927

SteakChamp Geschenkset Buddy
je 1 Steakmesser, Steak-Thermometer, Gewürz
SteakChamp set cadeaux Buddy
1 couteau de steak, thermomètre de steak, épice

79.00
1 PCE



10-2101
28.5x27x7.2
4260303820958

SteakChamp Geschenkset Gourmet
2 Steakmesser, Steak-Thermometer, Gewürz
SteakChamp set cadeaux Gourmet
2 couteaux de steak, thermomètre de steak, épice

119.00
1 PCE

Bratenthermometer / Thermomètre à rôti



5-1060
7.5
4015177510159

Digitales Thermometer
-40 °C - 200 °C
Thermomètre digital
-40 °C - 200 °C

19.90
10 PCS/PACK



ME216
10.7x7.1x4
4015177580107

Digitales Fleisch Thermometer
-50 °C - +300 °C
Thermomètre à viande digital
-50 °C - +300 °C

49.00
1 PCE
10 PCS/PACK

Serie / Série	Art. No. Klinge/Lame cm EAN Code	Beschreibung / Description	CHF/FRS UVP inkl. MwSt. PDV incl. TVA
---------------	--	----------------------------	---

WeGrill / WeGrill



ESWG1001

9.2x6.8x1.8

5712505817995



WeGrill One

1 Bluetooth Verbundenes Thermometer

WeGrill One

1 Thermomètre Bluetooth Connecté

59.00

1 PCE



ESWG1005

5712505823576



Fühler zu WeGrill One

Antenne à WeGrill One

29.00

1 PCE

Zetzsche Grillzangen / Zetzsche Pincés à griller



G 301 B

30.0

4260107810056



Zetzsche Koch/Grillzange Buche

in Blisterverpackung

Zetzsche pince à griller/cuisine en hêtre

19.00

5 PCS/PACK



G 301 N

30.0

4260107810117



Zetzsche Koch/Grillzange Walnuss

in Blisterverpackung

Zetzsche pince à griller/cuisine en noyer

25.00

5 PCS/PACK

Serie / Série	Art. No. Klinge/Lame cm EAN Code	Beschreibung / Description	CHF/FRS UVP inkl. MwSt. PDV incl. TVA
---------------	--	----------------------------	---

Zetzsche Grillzangen / Zetzsche Pincés à griller



G 461 B
46.0
4260107810032

Zetzsche Grillzange Buche
in Geschenkverpackung
Zetzsche pince à griller en hêtre

29.00
5 PCS/PACK



G 601 B
60.0
4260107810018

Zetzsche grosse Profi Grillzange Buche
in Geschenkverpackung
Zetzsche grande prof. pince à griller en hêtre

39.00
5 PCS/PACK



TRIANGLE®

triangle® Küchenutensilien sind unentbehrlich zum Schälen, Garnieren, Dekorieren und Schnitzen.
Profiköche wie auch der anspruchsvolle Haushalt schätzen die Kleinküchengeräte „made in Germany“.
Griffe aus spülmaschinengeeignetem Kunststoff, Klingen aus rostfreiem Solinger Stahl.

triangle® ustensiles de cuisine sont indispensables pour peler, garnir, décorer et sculpter. Les chefs professionnels ainsi que les foyers exigeants estiment les ustensiles de cuisine pratiques «made in Germany». Poignées en plastique pour le lave-vaisselle, lames en acier inoxydable Solingen.

triangle® kitchen utensils are indispensable for peeling, garnishing, decorating and carving. Professional chefs as well as discerning households estimate the practical kitchen utensils „made in Germany“. Dishwasher-proof plastic handles, blades of Solingen stainless steel.



Grillpinzetten



Paletten



Dekoration



Wiegemesser



Anrichtsets



Schnitzmesser-Sets

Serie / Série	Art. No. Klinge/Lame cm EAN Code	Beschreibung / Description	CHF/FRS UVP inkl. MwSt. PDV incl. TVA
---------------	--	----------------------------	---

Wiegen / Hacher



41 215 17 02
17.0
4018157100784


Triangle Einhandwiegemesser, 17 cm
Edelstahl gehärtet
Triangle hachoir à une main
acier fin trempé

39.00
1 PCE



42 211 14 02
14.0
4018157104607


Triangle Wiegemesser, 14 cm, einschneidig
Edelstahl
Triangle hachoir à un tranchant 14 cm
acier fin

29.00
1 PCE



42 212 14 02
14.0
4018157104638


Triangle Wiegemesser, 14 cm, zweiseidig
Edelstahl
Triangle hachoir à deux tranchants 14 cm
acier fin

39.00
1 PCE



42 221 18 02
18.0
4018157102696


Triangle Wiegemesser, 18 cm, einschneidig
Edelstahl
Triangle hachoir à un tranchant 18 cm
acier fin

39.00
1 PCE

Serie / Série	Art. No. Klinge/Lame cm EAN Code	Beschreibung / Description	CHF/FRS UVP inkl. MwSt. PDV incl. TVA
---------------	--	----------------------------	---

Wiegen / Hacher

	42 222 18 02 18.0 4018157102146 	Triangle Wiegemesser, 18 cm, zweischneidig Edelstahl <i>Triangle hachoir à deux tranchants 18 cm</i> <i>acier fin</i>	49.00 1 PCE
	42 231 23 02 23.0 4018157104690 	Triangle Wiegemesser, 23 cm, einschneidig Edelstahl <i>Triangle hachoir à un tranchant 23 cm</i> <i>acier fin</i>	45.00 1 PCE
	50 805 20 00 4018157105116 	Triangle Schneidbrett Buchenholz <i>Triangle Planche à découper</i> <i>bois de hêtre</i>	39.00 1 PCE

Messer / Couteau

	66 196 16 10 16.0 4018157129297 	Triangle Küchenmesser mit Wellenschliff, 16 cm Edelstahl <i>Triangle Couteau à cuisine tranchant ondulé, 16 cm</i> <i>acier fin</i>	35.00 1 PCE
	66 197 16 10 16.0 4018157129303 	Triangle Küchenmesser, 16 cm Edelstahl <i>Triangle Couteau à cuisine, 16 cm</i> <i>acier fin</i>	29.00 1 PCE
	66 198 18 10 18.0 4018157129310 	Triangle Kochmesser, 18 cm Edelstahl <i>Triangle Couteau à cuisine, 18 cm</i> <i>acier fin</i>	39.00 1 PCE

Serie / Série	Art. No. Klinge/Lame cm EAN Code	Beschreibung / Description	CHF/FRS UVP inkl. MwSt. PDV incl. TVA
Messer / Couteau			
	72 181 14 00 4018157126289 	Triangle Käsemesser Edelstahl <i>Triangle Couteau fromage</i> <i>acier fin</i>	19.00 6PCS/PACK
	72 192 10 00 10.0 4018157126463 	Triangle Brunchmesser Edelstahl <i>Triangle Couteau brunch</i> <i>acier fin</i>	19.00 6PCS/PACK
	76 175 06 00 6.0 4018157125374 	Triangle Gemüsemesser, 6 cm Edelstahl <i>Triangle Couteau à légumes, 6 cm</i> <i>acier fin</i>	9.90 6PCS/PACK
	76 189 10 00 10.0 4018157126302 	Triangle Tomatenmesser mit Mikroverzahnung Edelstahl <i>Triangle Couteau à tomates dentée</i> <i>acier fin</i>	19.00 6PCS/PACK
	76 191 08 00 8.0 4018157125367 	Triangle Gemüsemesser, 8 cm, mittelspitz Edelstahl <i>Triangle Couteau à légumes, 8 cm</i> <i>acier fin</i>	9.90 6PCS/PACK
	76 193 25 00 2.5 4018157128580 	Triangle Maronimesser Edelstahl <i>Triangle Couteau maroni</i> <i>acier fin</i>	16.00 6PCS/PACK
	CH-TR66 SET 8.0/16.0/18.0 7640146641519 	Triangle Küchenmesser Set 3tlg. Edelstahl <i>Triangle Set Couteaux à cuisine 3 pièce</i> <i>acier fin</i>	99.00 1 PCE
Schnitzwerkzeuge / Outils à sculpter			
	26 662 50 02 4018157126487 	Triangle Thaimesser Edelstahl <i>Triangle Couteau Thaïlandais</i> <i>acier fin</i>	39.00 1PCE

Serie / Série	Art. No. Klinge/Lame cm EAN Code	Beschreibung / Description	CHF/FRS UVP inkl. MwSt. PDV incl. TVA
---------------	--	----------------------------	---

Schnitzwerkzeuge / Outils à sculpter



90 255 07 05

4018157126258



Triangle Garnierset in Rolltasche 7 tlg.
Edelstahl
*Triangle Set à garniture 7 pièce
acier fin*

69.00

1 PCE



90 818 08 02

4018157102139



Triangle Schnitzmesser Set "Professional" 8-teilig
Edelstahl
*Triangle Set de couteaux à sculpter "Professional"
acier fin*

99.00

1 PCE



90 844 08 02

4018157124179



Triangle Schlingenmesser Set 8-teilig
Edelstahl
*Triangle Set de couteaux à collet 8 pièces
acier fin*

109.00

1 PCE



90 857 03 02

4018157125886



Triangle Schnitzmesser Set Basic 3tlg.
Edelstahl
*Triangle Set de couteaux à sculpter Basic
acier fin*

39.00

1 PCE

Serie / Série	Art. No. Klinge/Lame cm EAN Code	Beschreibung / Description	CHF/FRS UVP inkl. MwSt. PDV incl. TVA
---------------	--	----------------------------	---

Schnitzwerkzeuge / Outils à sculpter



90 858 20 02	Triangle Schnitzmesser Set Artist 20tlg. Edelstahl	239.00
4018157126135 	Triangle Set de couteaux à sculpter Artist acier fin	1 PCE



SA0036	Triangle Buch "Garnieren & Verziern..." Autor: Georg Hartung	19.00
4018157112664 	Triangle livre "Garnieren & Verziern..." Auteur: Georg Hartung	1 PCE

Fisch / Poisson



50 479 18 00	Triangle Hummerschere/Zange Edelstahl, rostfrei	89.00
4018157126562 	Triangle Ciseaux de homard / pinces acier inoxydable	1 PCE



50 480 20 00	Triangle Hummergebel Edelstahl	19.00
4018157102597 	Triangle Curette à homard acier fin	6PCS/PACK



50 485 13 02	Triangle Grätenpinzette, diagonal Edelstahl	29.00
4018157101064 	Triangle Pince à arête de poisson, diagonale acier fin	6PCS/PACK



54 202 00 02	Triangle Austernöffner, Kunststoffgriff Edelstahl	39.00
4018157101279 	Triangle Couteau à huîtres, manche noire en plast. acier fin, acier fin	1 PCE



54 204 07 00	Triangle Austernmesser Edelstahl	19.00
4018157105253 	Triangle Couteau à huîtres acier finacier fin	6PCS/PACK

Serie / Série	Art. No. Klinge/Lame cm EAN Code	Beschreibung / Description	CHF/FRS UVP inkl. MwSt. PDV incl. TVA
---------------	--	----------------------------	---

Fisch / Poisson



SA0105-L
LARGE
4018157123950


Triangle Kettenhandschuh L
Edelstahlgewebe
Triangle gant en cotte de maille L
tissu en acier fin

229.00
1 PCE



SA0105-M
MEDIUM
4018157123943


Triangle Kettenhandschuh M
Edelstahlgewebe
Triangle gant en cotte de maille M
tissu en acier fin

229.00
1 PCE



SA0105-S
SMALL
4018157123936


Triangle Kettenhandschuh S
Edelstahlgewebe
Triangle gant en cotte de maille S
tissu en acier fin

229.00
1 PCE

Pinzetten/Nadeln / Pincettes/Aiguilles



50 487 15 00
15.0
4018157126074


Triangle Pinzette, gerade
Edelstahl
Triangle Pincette, plane
acier fin

12.00
6PCS/PACK



50 487 20 00
20.0
4018157127576


Triangle Pinzette, gerade
Edelstahl
Triangle Pincette, plane
acier fin

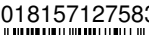
14.00
6PCS/PACK



50 487 30 00
30.0
4018157105062


Triangle Grillpinzette M, gerade
Edelstahl
Triangle Pincette barbecue M, plane
acier fin

16.00
6PCS/PACK

Serie / Série	Art. No. Klinge/Lame cm EAN Code	Beschreibung / Description	CHF/FRS UVP inkl. MwSt. PDV incl. TVA
Pinzetten/Nadeln / Pincettes/Aiguilles			
	50 487 35 00 35.0 4018157125015 	Triangle Pinzette, gerade Edelstahl <i>Triangle Pincette, plane</i> <i>acier fin</i>	19.00 6PCS/PACK
	50 488 15 00 15.0 4018157112572 	Triangle kleine Pinzette, gekröpft Edelstahl <i>Triangle petite pincette, coudée</i> <i>acier fin</i>	14.00 6PCS/PACK
	50 488 35 00 35.0 4018157125022 	Triangle Pinzette, gekröpft Edelstahl <i>Triangle Pincette, coudée</i> <i>acier fin</i>	22.00 6PCS/PACK
	50 498 20 00 20.0 4018157127583 	Triangle Pinzette, gekröpft Edelstahl <i>Triangle Pincette, coudée</i> <i>acier fin</i>	16.00 6PCS/PACK
	52 330 20 00 20.0 4018157101149 	Triangle Spicknadel mit Klappe Edelstahl <i>Triangle aiguille à entrelarder avec couvercle</i> <i>acier fin</i>	9.90 6PCS/PACK
	52 334 04 00 23.0 4018157101194 	Triangle Dressiernadel, D 4 mm Edelstahl <i>Triangle aiguille à dresser, D 4 mm</i> <i>acier fin</i>	9.90 6PCS/PACK
	SA0053 30.0 4018157125787 	Triangle Grillspieß 6er-Set Edelstahl <i>Triangle Broche, 6 pièces</i> <i>acier fin</i>	29.00 1PCE 6PCS/PACK
Anrichten / Dresser			
	30 530 12 00 12.0 4018157104386 	Triangle Palette, 12 cm, gewinkelt Edelstahl flexibel <i>Triangle Spatule, 12 cm, goudée</i> <i>acier fin flexible</i>	29.00 6PCS/PACK
	30 532 12 00 12.0 4018157104393 	Triangle Palette, 12 cm, gewinkelt, geschlitzt Edelstahl flexibel <i>Triangle Spatule, 12 cm, goudée, rainurée</i> <i>acier fin flexible</i>	35.00 6PCS/PACK
	30 535 16 00 16.0 4018157104416 	Triangle Wender, 16 cm, geschlitzt Edelstahl flexibel <i>Triangle Spatule, 16 cm, rainurée</i> <i>acier fin flexible</i>	39.00 6PCS/PACK

Serie / Série	Art. No. Klinge/Lame cm EAN Code	Beschreibung / Description	CHF/FRS UVP inkl. MwSt. PDV incl. TVA
Anrichten / Dresser			
	30 538 20 00 20.0 4018157104423 	Triangle Palette, 20 cm, gewinkelt Edelstahl flexibel <i>Triangle Spatule, 20 cm, rainurée acier fin flexible</i>	49.00 6PCS/PACK
	30 540 12 00 12.0 4018157104430 	Triangle Palette, 12 cm, gewinkelt Edelstahl flexibel <i>Triangle Spatule, 12 cm, coudée acier fin flexible</i>	39.00 6PCS/PACK
	30 592 08 00 8.0 4018157104539 	Triangle Spachtel, 8 cm Edelstahl flexibel <i>Triangle Spatule, 12 cm acier fin flexible</i>	29.00 6PCS/PACK
	71 013 77 10 2.05 4018157129334 	Dekorierlöffel Edelstahl <i>Triangle Cuillère artistique acier fin</i>	19.00 6PCS/PACK
	72 190 14 00 14.0 4018157128245 	Triangle Aufschnittgabel Edelstahl <i>Triangle charcuterie fourchette acier fin</i>	15.00 6PCS/PACK
	73 195 19 00 19.0 4018157128573 	Triangle Fleischgabel Edelstahl <i>Triangle Fourchette à viande acier fin</i>	29.00 6PCS/PACK
	SA0168 D 8.0 4018157124957 	Triangle Servierringe-Set 3-tlg. Edelstahl, 2 Servierringe rund und 1 Auslöser <i>Triangle Set de boucles à servir acier fin, 2 boucles à servir rond + 1 déclencheur</i>	29.00 1 PCE
	SA0169 D 6.0 4018157124964 	Triangle Servierringe-Set 3-tlg. Edelstahl, 2 Servierringe rund und 1 Auslöser <i>Triangle Set de boucles à servir acier fin, 2 boucles à servir rond + 1 déclencheur</i>	25.00 1 PCE

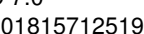
Serie / Série	Art. No. Klinge/Lame cm EAN Code	Beschreibung / Description	CHF/FRS UVP inkl. MwSt. PDV incl. TVA
Küchenutensilien / Ustensile de cuisine			
	10 020 25 00 2.2/2.5 4018157102399 	Triangle Kugelformer D 22/25 mm Edelstahl <i>Triangle Moule à pommes rond D 22/25 mm acier fin</i>	15.00 6 PCS/PACK
	10 020 30 00 2.2/3.0 4018157102740 	Triangle Kugelformer Ø 22/30 mm Edelstahl <i>Triangle Moule à pommes rond Ø 22/30 mm acier fin</i>	17.00 6 PCS/PACK
	2-CH-TR SET 7640146641489 	Triangle Anrichtset 2tlg je 1x 50 498 20 00, 72 523 09 00 <i>Triangle Set à dresser 2 pièce</i>	35.00 1 PCE
	50 101 07 02 4018157125961 	Triangle Endlos-Spiralschneider Edelstahl <i>Triangle râpe à spirale acier fin</i>	19.00 6 PCS/PACK
	50 102 07 02 4018157125978 	Triangle Endlos-Julienneschneider Edelstahl <i>Triangle râpe à julienne acier fin</i>	19.00 6 PCS/PACK
	50 103 35 02 4018157126913 	Triangle Deko Spiralschneider Edelstahl <i>Triangle Couteau hélicoïdal décoratif acier fin</i>	15.00 6 PCS/PACK

Serie / Série	Art. No. Klinge/Lame cm EAN Code	Beschreibung / Description	CHF/FRS UVP inkl. MwSt. PDV incl. TVA
---------------	--	----------------------------	---

Küchenutensilien / Ustensile de cuisine

	50 143 30 02	Triangle Gemüse hobel mit Resthalter Edelstahl	59.00
	4018157129686 	Triangle Mandoline avec poussoir acier fin	1 PCE 6 PCS/PACK
	50 186 18 02	Triangle Spargelschäler	15.00
	4018157109619 	Triangle Eplucheur asperges acier fin	6PCS/PACK
	50 430 00 02	Triangle Rettichschneider Edelstahl	19.00
	4018157109671 	Triangle Râpe à radis acier fin	6 PCS/PACK
	50 444 18 02	Triangle Knoblauchschneider	35.00
	4018157129358 	Triangle Coupe-ail	1 PCE
	50 446 20 02	Triangle Knoblauchpresse Edelstahl, rostfrei	35.00
	4018157127538 	Triangle Presse-ail acier inoxydable	1 PCE
	50 447 16 02	Triangle Apfelteiler	29.00
	4018157124094 	Triangle Pomme diviseur	1 PCE

Serie / Série	Art. No. Klinge/Lame cm EAN Code	Beschreibung / Description	CHF/FRS UVP inkl. MwSt. PDV incl. TVA
Küchenutensilien / Ustensile de cuisine			
	50 461 18 02	Triangle Dosenöffner	35.00
	4018157127521 	<i>Triangle Ouvre-boîte</i>	1 PCE
	50 475 20 07	Triangle Küchenschere Edelstahl	29.00
	4018157105017 	<i>Triangle Ciseaux de Cuisine</i>	1 PCE
	50 476 25 02	Triangle Geflügelschere Edelstahl	89.00
	4018157128191 	<i>Triangle ciseau à volaille en acier fin</i>	1 PCE
	50 819 90 02	Triangle Wellenschneider Edelstahl	19.00
	4018157109343 	<i>Triangle Couteau à sculpter acier fin</i>	6 PCS/PACK
	56 048 50 00	Triangle Vertikalschäler schwarz, GLATTE Klinge Edelstahl	9.90
	4018157111292 	<i>Triangle eplucheur vertical noir, lame lissée acier fin</i>	6 PCS/PACK
	56 049 50 00	Triangle Vertikalschäler schwarz, gezahnte Klinge Edelstahl	9.90
	4018157111308 	<i>Triangle eplucheur vertical noir, lame dentée acier fin</i>	6 PCS/PACK
	72 004 25 02	Triangle Entstieler D 20.5mm	9.90
	2.05 4018157125138 	Edelstahl <i>Triangle Equeuteur acier fin</i>	6 PCS/PACK
	72 006 20 00	Triangle Apfelentkerner 20 mm	9.90
	2.0 4018157125145 	Edelstahl <i>Triangle Vide Pommes acier fin</i>	6 PCS/PACK

Serie / Série	Art. No. Klinge/Lame cm EAN Code	Beschreibung / Description	CHF/FRS UVP inkl. MwSt. PDV incl. TVA
Küchenutensilien / Ustensile de cuisine			
	72 012 10 00 4018157125152 	Triangle Fruchtdekorierer Edelstahl <i>Triangle Décorateur à fruits</i> <i>acier fin</i>	9.90 6PCS/PACK
	72 015 10 00 1.0 4018157125633 	Triangle Kugelformer D 10 mm Edelstahl <i>Triangle Moule à pommes rond D 10 mm</i> <i>acier fin</i>	9.90 6PCS/PACK
	72 015 25 00 2.5 4018157125671 	Triangle Kugelformer D 25 mm Edelstahl <i>Triangle Moule à pommes rond D 25 mm</i> <i>acier fin</i>	9.90 6PCS/PACK
	72 015 30 00 3.0 4018157125688 	Triangle Kugelformer D 30 mm Edelstahl <i>Triangle Moule à pommes rond D 30 mm</i> <i>acier fin</i>	9.90 6PCS/PACK
	72 016 04 00 4018157128863 	Triangle Ziseliermesser dreieckig Edelstahl <i>Triangle Canneleur triangulaire</i> <i>acier fin</i>	9.90 6PCS/PACK
	72 017 04 00 4018157128870 	Triangle Ziseliermesser rechteckig Edelstahl <i>Triangle Canneleur rectangulaire</i> <i>acier fin</i>	9.90 6PCS/PACK
	72 018 00 00 4018157125695 	Triangle Kugelformer gewellt Edelstahl <i>Triangle Moule à pommes ondulé</i> <i>acier fin</i>	9.90 6PCS/PACK
	72 030 10 00 4018157125718 	Triangle Grapefruitmesser Edelstahl <i>Triangle Couteau à pamplemousse</i> <i>acier fin</i>	9.90 6PCS/PACK
	72 040 06 00 4018157125725 	Triangle Sparschäler zweischneidig Edelstahl <i>Triangle Eplucheur à double tranchant</i> <i>acier fin</i>	9.90 6PCS/PACK
	72 052 08 00 4018157125169 	Triangle Pendelschäler <i>Triangle Eplucheur main droite</i> <i>lame en acier inoxydable pour un simple épluchage</i>	9.90 6PCS/PACK
	72 070 07 00 D 7.0 4018157125190 	Triangle Teigrädchen, 7cm Edelstahl <i>Triangle coupe-pâte, 7cm</i> <i>acier fin</i>	9.90 6PCS/PACK

Serie / Série	Art. No. Klinge/Lame cm EAN Code	Beschreibung / Description	CHF/FRS UVP inkl. MwSt. PDV incl. TVA
Küchenutensilien / Ustensile de cuisine			
	72 075 07 00 D 7.0 4018157125206 	Triangle Pizzaschneider, 7cm Edelstahl <i>Triangle Roulette à pizza</i> <i>acier fin</i>	15.00 6PCS/PACK
	72 091 04 00 4018157125220 	Triangle Dekozester Edelstahl <i>Triangle Zesteur / Canneleur</i> <i>acier fin</i>	9.90 6PCS/PACK
	72 092 45 02 4018157128610 	Triangle Entkerner für Obst und Gemüse Edelstahl <i>Dénoyateur pour des fruits et des légumes</i> <i>acier fin</i>	9.90 6PCS/PACK
	72 093 12 02 4018157125237 	Triangle Julienne-Schneider Edelstahl <i>Triangle Eplucheur à julienne</i> <i>acier fin</i>	29.00 6PCS/PACK
	72 094 03 02 4018157125244 	Triangle Julienne-Set, 3-teilig Edelstahl, 1 x 45 mm, 1 x 6 mm, 1 x 3 mm <i>Triangle Couteau à julienne, 3 pièces</i> <i>acier fin, 1 x 45 mm, 1 x 6 mm, 1 x 3 mm</i>	49.00 1 PCE
	72 098 08 00 4018157112398 	Triangle Gurkenschneider Edelstahl <i>Triangle Coupe de concombre</i> <i>acier fin</i>	17.00 6PCS/PACK
	72 110 08 00 4018157125282 	Triangle Butterroller Edelstahl <i>Triangle Rouleau à beurre</i> <i>acier fin</i>	9.90 6PCS/PACK
	72 119 11 00 4018157126272 	Triangle Käsehobel Edelstahl <i>Triangle Mandoline à fromage</i> <i>acier fin</i>	19.00 6PCS/PACK
	72 125 09 00 9.0 4018157125305 	Triangle Tassenschniebesen Edelstahl <i>Triangle Tasses fouet</i> <i>acier fin</i>	9.90 6PCS/PACK

Serie / Série	Art. No. Klinge/Lame cm EAN Code	Beschreibung / Description	CHF/FRS UVP inkl. MwSt. PDV incl. TVA
Küchenutensilien / Ustensile de cuisine			
	72 127 08 00 4018157125312	Triangle Silikonbackpinsel Siliokon <i>Triangle Pinceau en silicone</i>	9.90 6PCS/PACK
	72 128 13 00 13.0 4018157125329	Triangle Schneebesen 13cm Edelstahl <i>Triangle Moussoir</i>	9.90 6PCS/PACK
	72 128 17 00 17.0 4018157125336	Triangle Schneebesen 17cm Edelstahl <i>Triangle Moussoir</i>	9.90 6PCS/PACK
	72 134 18 00 4018157125343	Triangle Bratkartoffelwender <i>Triangle tournebroche pour pommes de terre sautees</i>	9.90 6PCS/PACK
	72 141 15 02 4018157125350	Triangle Feinhobel Edelstahl <i>Triangle Mandoline à truffes</i>	59.00 1 PCE
	72 294 03 02 4018157129112	Triangle Scheibenschneider-Set, 3-teilig Edelstahl, 1x 1mm, 1x 2mm, 1x 3.5mm <i>Triangle éplucheur à tranche, 3 pièces</i>	49.00 1 PCE
	72 509 15 00 15.0 4018157125404	Triangle Confiseriepalette, 15 cm Edelstahl flexibel, poliert <i>Triangle Spatule, 15 cm</i>	24.00 6PCS/PACK
	72 513 12 00 12.0 4018157125411	Triangle Confiseriepalette, 12 cm, gewinkelt Edelstahl flexibel, poliert <i>Triangle Spatule confiserie, 12 cm, coudée</i>	24.00 6PCS/PACK

Serie / Série	Art. No. Klinge/Lame cm EAN Code	Beschreibung / Description	CHF/FRS UVP inkl. MwSt. PDV incl. TVA
Küchenutensilien / Ustensile de cuisine			
	72 519 12 00 12.0 4018157125428 	Triangle Confiseriepalette, 12 cm Edelstahl flexibel, poliert <i>Triangle Spatule confiserie, 12 cm</i> <i>acier fin flexible, fourbi</i>	19.00 6PCS/PACK
	72 523 09 00 9.0 4018157125435 	Triangle Confiseriepalette, 9 cm, gewinkelt Edelstahl flexibel, poliert <i>Triangle Spatule, 9 cm, coudée</i> <i>acier fin</i>	19.00 6PCS/PACK
	72 820 60 02 4018157125442 	Triangle Fruchtöffel Edelstahl <i>Triangle Cuillère au fruit</i> <i>acier fin</i>	15.00 6PCS/PACK
	73 510 20 00 20.0 4018157125466 	Triangle Streichpalette, 20 cm Edelstahl flexibel <i>Triangle Spatule, 20 cm</i> <i>acier fin flexible</i>	25.00 6PCS/PACK
	73 510 25 00 25.0 4018157125473 	Triangle Streichpalette, 25 cm Edelstahl <i>Triangle Spatule, 25 cm</i> <i>acier fin</i>	29.00 6PCS/PACK
	73 511 20 00 20.0 4018157125503 	Triangle Streichpalette, 20 cm, gewinkelt Edelstahl flexibel <i>Triangle Spatule, 20 cm, coudée</i> <i>acier fin flexible</i>	29.00 6PCS/PACK
	73 530 12 00 12.0 4018157125596 	Triangle Palette, gewinkelt, 12cm Edelstahl <i>Triangle Spatule, 12 cm, goudée</i> <i>acier fin</i>	29.00 6PCS/PACK
	73 532 12 00 12.0 4018157125602 	Triangle Palette, gewinkelt, geschlitzt, 12cm Edelstahl <i>Triangle Spatule, 12 cm, goudée, rainurée</i> <i>acier fin</i>	35.00 6PCS/PACK
	73 535 16 00 16.0 4018157125619 	Triangle Wender Edelstahl <i>Triangle tournebroche</i> <i>acier fin</i>	29.00 6PCS/PACK
	73 540 12 00 12.0 4018157126968 	Triangle Palette, 12 cm, gewinkelt Edelstahl flexibel <i>Triangle Spatule, 12 cm, coudée</i> <i>acier fin flexible</i>	35.00 6PCS/PACK
	73 550 18 00 18.0 4018157125626 	Triangle Tortenmesser, 18 cm, gezahnt Edelstahl <i>Triangle Couteau à gâteaux, 18 cm, dentée</i> <i>acier fin</i>	35.00 6PCS/PACK

Serie / Série	Art. No. Klinge/Lame cm EAN Code	Beschreibung / Description	CHF/FRS UVP inkl. MwSt. PDV incl. TVA
Küchenutensilien / Ustensile de cuisine			
	73 592 08 00 8.0 4018157126999 	Triangle Spachtel, 8 cm Edelstahl flexibel <i>Triangle Spatule, 8 cm</i> <i>acier fin flexible</i>	29.00 6PCS/PACK
	73 700 10 00 4018157126104 	Triangle Suppenkelle Edelstahl <i>Triangle Louche à soupe</i> <i>acier fin</i>	29.00 6PCS/PACK
	73 701 11 00 4018157126128 	Triangle Schaumlöffel Edelstahl <i>Triangle Écumoire</i> <i>acier fin</i>	29.00 6PCS/PACK
	73 705 08 00 4018157126111 	Triangle Kartoffelstampfer Edelstahl <i>Triangle Masher pour pommes de terre</i> <i>acier fin</i>	29.00 6PCS/PACK
	79 138 15 00 4018157127590 	Triangle Wender Nylon <i>Triangle tournebroche nylon</i>	15.00 6PCS/PACK
	79 139 15 00 4018157127613 	Triangle Palette Nylon <i>Triangle spatule nylon</i>	15.00 6PCS/PACK
	79 708 10 00 4018157128498 	Triangle Schöpflöffel Nylon <i>Triangle louche nylon</i>	15.00 6PCS/PACK
	90 438 02 02 4018157127774 	Triangle Deko-Twister 2tlg. Edelstahl <i>Triangle coupe de Décoration 2 pièce</i> <i>acier fin</i>	25.00 1 PCE

Serie / Série	Art. No. Klinge/Lame cm EAN Code	Beschreibung / Description	CHF/FRS UVP inkl. MwSt. PDV incl. TVA
---------------	--	----------------------------	---

Küchenutensilien / Ustensile de cuisine

	90 442 03 02	Triangle Curler-Set 3tlg.	25.00
	4018157127781	Edelstahl	
		Triangle set spirale pour pommes de terre, 3 pièce acier fin	1 PCE

	CH-TR KLEIN	Triangle Anrichtset	69.00
	7640146641496	je 1x 504873000, 504881500, 725191200, 735301200	
		Triangle Set à dresser	1 PCE



MICROPLANE REIBEN

Hergestellt mittels patentiertem Photo-Edging Verfahren, für aussergewöhnlich saubere und lange Schärfe, um die natürlichen Aromen der Lebensmittel zu bewahren. Premium Classic und Gourmet Serie mit Soft-Touch Griffen und rutschfesten Kunststofffüssen. Professional Serie mit Stahlgriff, Elite Serie mit Kunststoffgriff. Ergänzt wird das Sortiment durch folgende Produkte: Gemüsehobel, schnittfester Schutzhandschuh, Cube-Reibe, Kräuter- und Käsemühle, sowie Geschenksets.

Fabriqué selon la méthode de Photo-Etching brevet  pour un tranchant net exceptionnelle et de longue durée pour préserver les saveurs naturelles des aliments. S ries Premium Classic et Gourmet avec poignées soft-touch et pieds en plastique antidérapants. Série Professionnal avec poignée en acier, série Elite avec poignée en plastique. La gamme de produits est complétée par: mandoline   légumes, gants résistant aux coupures,  pe Cube, moulin à fromage et à herbes et des sets cadeau.

Manufactured using the patented photo-Edging method for exceptionally clean and long sharpness to preserve the natural flavours of the food. Premium Classic and Gourmet series with soft-touch handles and non-slip plastic feet. Professional series with steel handle, Elite series with plastic handle. The product range is supplemented by: mandolin slicer, cut-resistant glove, Cube grater, cheese and herb mill and gift sets.



Geschenkset



Gourmet-Serie



Professional Serie



Gemüse Hobel



Schutzhandschuh



Display

Serie / Série	Art. No. Klinge/Lame cm EAN Code	Beschreibung / Description	CHF/FRS UVP inkl. MwSt. PDV incl. TVA
---------------	--	----------------------------	---

Master Series / Master Série

	43300 0098399433004 	Raspel, grobe Schneide mit Walnussgriff für Käse, Karotten, Ingwer, Knoblauch, etc. <i>Râpe à coupe gros grains avec manche en noyer</i> <i>use to grate cheese, carrots, ginger, garlic</i>	49.90 4PCS/PACK
	43302 0098399433028 	Raspel, mittelgrosse Schneide mit Walnussgriff für Käse, Karotten, Zucchini, Nüssen, Schokolade <i>Râpe, double tranchant moyen avec manche en noyer</i> <i>pour fromage, carottes, courgettes, noix</i>	49.90 4PCS/PACK
	43304 0098399433042 	Reibe feine Schneide mit Walnussgriff für Käse, Schokolade, Gewürze, etc. <i>Râpe à coupe fins grains avec manche en noyer</i> <i>pour fromage, chocolat, épices, etc.</i>	49.90 4PCS/PACK
	43308 0098399433080 	Raspel sehr grosse Schneide mit Walnussgriff für Käse, Kohl, Kartoffeln, Apfel, etc. <i>Râpe à coupe très gros grains avec manche en noyer</i> <i>pour fromage, chou, pommes de terre, pommes</i>	49.90 4PCS/PACK
	43320 0098399433202 	Premium Zester/Reibe mit Walnussgriff für Käse, Zitrusfrüchte, Ingwer, Muskatnuss, etc. <i>Premium Zesteur/Râpe avec manche en noyer</i> <i>pour fromage, agrume, gingembre, noix de muscade</i>	39.90 4PCS/PACK
	CH-MP-4330 7640146641908 	Microplane Master Set (je 1 x 43320 und 43302) in Geschenkbox Karton schwarz <i>Master Zesteur/Râpe noyer</i> <i>pour fromage, agrume, gingembre, noix de muscade</i>	89.90 1 PCE

Zester / Zesteur

	37520-6 0098399375205 	Zester/Reibe Display - Orange Thekendisplay 12 Stk. 46620, 46720, 46820 29.90 <i>Présentoir Zesteur/Râpe à orange</i> <i>Présentoir, 12 pcs., pour 46620, 46720, 46820</i>	299.00 1 PCE
---	--	---	------------------------

Serie / Série	Art. No. Klinge/Lame cm EAN Code	Beschreibung / Description	CHF/FRS UVP inkl. MwSt. PDV incl. TVA
Zester / Zesteur			
	46016 0098399460161 	Premium Gewürzreibe schwarz für Gewürze wie Zimt, Muskatnuss etc. <i>Premium Râpe à épices noire</i> <i>pour épices, cannelle, noix de muscade, etc.</i>	24.90 4PCS/PACK
	46020 0098399460208 	Premium Zester/Reibe schwarz für Käse, Zitrusfrüchte, Ingwer, Muskatnuss, etc. <i>Premium Zesteur/Râpe noir/e</i> <i>pour fromage, agrume, gingembre, noix de muscade</i>	29.90 4PCS/PACK
	46301 0098399463018 	Premium Zester/Reibe weiss für Käse, Zitrusfrüchte, Ingwer, Muskatnuss, etc. <i>Premium Zesteur/Râpe blanc</i> <i>pour fromage, agrume, gingembre, noix de muscade</i>	29.90 4PCS/PACK
	46620 0098399466200 	Premium Zester/Reibe gelb für Käse, Zitrusfrüchte, Ingwer, Muskatnuss, etc. <i>Premium Zesteur/Râpe jaune</i> <i>pour fromage, agrume, gingembre, noix de muscade</i>	29.90 4PCS/PACK
	46720 0098399467207 	Premium Zester/Reibe grün für Käse, Zitrusfrüchte, Ingwer, Muskatnuss, etc. <i>Premium Zesteur/Râpe vert/e</i> <i>pour fromage, agrume, gingembre, noix de muscade</i>	29.90 4PCS/PACK
	46820 0098399468204 	Premium Zester/Reibe orange für Käse, Zitrusfrüchte, Ingwer, Muskatnuss, etc. <i>Premium Zesteur/Râpe orange</i> <i>pour fromage, agrume, gingembre, noix de muscade</i>	29.90 4PCS/PACK
	47530 0098399475301 	Flexi Zesti Display Thekendisplay 12 Stk. 4x Orange, 4x Grün, 4x Gelb <i>Présentoir Flexi Zesti</i> <i>Présentoir, 4x Orange, 4x Jaune, 4x Vert</i>	154.80 1 PCE
	CH-MP-4546 7640146641472 	Microplane Premium Set (je 1 x 46020 und 45002) in Geschenkbox Karton schwarz <i>Premium Zesteur/Râpe noir/e</i> <i>pour fromage, agrume, gingembre, noix de muscade</i>	69.90 1 PCE

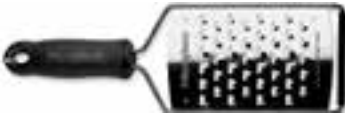
Serie / Série	Art. No. Klinge/Lame cm EAN Code	Beschreibung / Description	CHF/FRS UVP inkl. MwSt. PDV incl. TVA
---------------	--	----------------------------	---

Gourmet Reibe / Râpe Gourmet

	34006 27.5 x 12 x 8.5 0098399340067 	Vierkant-Multifunktionsreibe 3 Klingen: sehr grob, fein, mittelgross + Hobel <i>Râpe à 4 faces</i> <i>3 lames: très gros grains, fine, moyen + mandoline</i>	69.90 1 PCE 4 PCS/PACK
	34040 0098399340401 	Gemüsehobel mit Julienne Einsatz Verstellbar in drei Dicken <i>Mandoline à légume avec utilisation julienne</i> <i>Réglable en trois épaisseurs</i>	49.90 1 PCE 6 PCS/PACK
	45000 0098399450001 	Reibe schwarz, grobe Schneide für Käse, Karotten, Ingwer, Knoblauch, etc. <i>Râpe à coupe gros grains</i> <i>pour fromage, carottes, gingembre, ail, etc.</i>	39.90 4 PCS/PACK
	45002 0098399450025 	Reibe schwarz, mittelgrosse Schneide für Käse, Karotten, Zucchini, Nüssen, Schokolade <i>Râpe à tranchant moyen</i> <i>pour fromage, carottes, courgettes, noix, etc.</i>	39.90 4 PCS/PACK
	45004 0098399450049 	Reibe schwarz, feine Schneide für Käse, Schokolade, Gewürze, etc. <i>Râpe à coupe fins grains</i> <i>pour fromage, chocolat, épices, etc.</i>	39.90 4 PCS/PACK
	45006 0098399450063 	Grosse Raspel schwarz für Käse, Trüffel, Butter, Schokolade, etc. <i>Râpe large coupe</i> <i>pour fromage, truffes, beurre, chocolat, etc.</i>	39.90 4 PCS/PACK
	45008 0098399450087 	Sehr grosse Raspel schwarz für Käse, Kohl, Kartoffeln, Apfel, etc. <i>Râpe à coupe très gros grains</i> <i>pour fromage, chou, pommes de terre, pommes</i>	39.90 4 PCS/PACK
	45009 0098399450094 	Raspel mit Sternenklinge für Parmesan <i>Râpe avec lame en étoiles</i> <i>pour parmesan</i>	39.90 4 PCS/PACK

Serie / Série	Art. No. Klinge/Lame cm EAN Code	Beschreibung / Description	CHF/FRS UVP inkl. MwSt. PDV incl. TVA
---------------	--	----------------------------	---

Gourmet Reibe / Râpe Gourmet

	45011 0098399450117 	Raspel schwarz, XL-Grob Schneide für Käse, Kohl, Kartoffeln, Apfel, etc. <i>Râpe à coupe ultra gros grains pour fromage, chou, pommes de terre, pommes</i>	44.90 4PCS/PACK
	45044 0098399450445 	Microplane Gourmethobel <i>Microplane Mandoline</i>	39.90 1PCE 4PCS/PACK
	45057 0098399450575 	Fingerschutz für Gourmet Serie, ausser Nr. 45011 <i>Glissoir protecteur pour la série Gourmet sauf 45011</i>	9.90 4PCS/PACK

Professional Reibe / Râpe Professional

	38000 0098399380001 	Raspel, grobe Schneide für Käse, Karotten, Ingwer, Knoblauch, etc. <i>Râpe à coupe gros grains use to grate cheese, carrots, ginger, garlic</i>	39.90 4PCS/PACK
	38002 0098399380025 	Raspel, mittelgrosse Schneide für Käse, Karotten, Zucchini, Nüssen, Schokolade <i>Râpe, double tranchant moyen pour fromage, carottes, courgettes, noix</i>	39.90 4PCS/PACK
	38004 0098399380049 	Reibe feine Schneide für Käse, Schokolade, Gewürze, etc. <i>Râpe à coupe fins grains pour fromage, chocolat, épices, etc.</i>	39.90 4PCS/PACK
	38006 0098399380063 	Grosse Raspel für Käse, Trüffel, Butter, Schokolade, etc. <i>Râpe, large coupe pour fromage, truffes, beurre, chocolat, etc.</i>	39.90 4PCS/PACK
	38008 0098399380087 	Raspel sehr grosse Schneide für Käse, Kohl, Kartoffeln, Apfel, etc. <i>Râpe à coupe très gros grains pour fromage, chou, pommes de terre, pommes</i>	39.90 4PCS/PACK

Serie / Série	Art. No. Klinge/Lame cm EAN Code	Beschreibung / Description	CHF/FRS UVP inkl. MwSt. PDV incl. TVA
---------------	--	----------------------------	---

Professional Reibe / Râpe Professional



38057

0098399380575



Fingerschutz
für Professional Serie
*Glissoir protecteur
pour la série Professional*

9.90

4 PCS/PACK

Elite Reibe / Râpe Elite Series



34019

27 x 13 x 8.5

0098399340197



Elite Vierkantreibe
5 Klingen
*Râpe à 4 faces
5 lames*

59.90

1 PCE

4 PCS/PACK



49002

0098399490021



Elite Reibe schwarz, mittelgrosse Schneide
für Käse, Karotten, Zucchini, Nüssen, Schokolade
*Râpe à tranchant moyen
pour fromage, carottes, courgettes, noix, etc.*

29.90

6PCS/PACK



49004

0098399490045



Elite Reibe schwarz, feine Schneide
für Käse, Schokolade, Gewürze, etc
*Râpe à coupe fins grains
pour fromage, chocolat, épices, etc.*

29.90

6PCS/PACK



49008

0098399490083



Elite Sehr grosse Raspel schwarz
für Käse, Kohl, Kartoffeln, Apfel, etc.
*Râpe à coupe très gros grains
pour fromage, chou, pommes de terre, pommes*

29.90

6PCS/PACK



49020

0098399490205



Elite Zester Reibe schwarz
für Käse, Zitrusfrüchte, Ingwer, Muskatnuss, etc.
*Elite Zesteur/Râpe noir/e
pour fromage, agrume, gingembre, noix de muscade*

29.90

6PCS/PACK

Serie / Série	Art. No. Klinge/Lame cm EAN Code	Beschreibung / Description	CHF/FRS UVP inkl. MwSt. PDV incl. TVA
---------------	--	----------------------------	---

Speciality Serie / Serie Speciality



34002
7.5x7.5
0098399340029

Cube Reibe
für Käse, Zitrusfrüchte, Ingwer, Muskatnuss, etc.
Cube Zesteur/Râpe noir/e
pour fromage, agrume, gingembre, noix de muscade

29.90
6 PCS/PACK



34007
0098399340074

Schutz-Handschuh
geeignet für Rechts- und Linkshänder
Gant résitant aux coupures
pour gaucher et droitier

29.90
4 PCS/PACK



39904
0098399399041

Rotierende Reibe schwarz
für Käse
Râpe rotative noire
pour fromage

39.90
6 PCS/PACK



48000
D 6.3 / 3.3
0098399480008

Spiralschneider schwarz
Râpe à spirale noir
avec la fonction de protection

19.90
6 PCS/PACK



48310
0098399483108

Ingwerreibe
Edelstahl
Microplane Râpe à gingembre
acier fin

24.90
6PCS/PACK

Serie / Série	Art. No. Klinge/Lame cm EAN Code	Beschreibung / Description	CHF/FRS UVP inkl. MwSt. PDV incl. TVA
---------------	--	----------------------------	---

Speciality Serie / Serie Speciality



48907

16.5

0098399489070



Käsemühle metall

49.90

Moulin de fromage en acier inoxydable

6 PCS/PACK



48916

15.0

0098399489162



Kräuterschneider 2 in 1

39.90

Moulin d'herbes 2 in 1

6 PCS/PACK

THAT!®



THAT! – BUTTERMESSER & EISPORTIONIERER

THAT! ist ein Design Unternehmen, welches Premium Produkte für den Küchenbereich entwickelt und fertigt. Das THAT! Buttermesser bringt dank des innovativen Bi-Metalls und der neuen Nanotechnologie die Butter – alleine durch das Leiten der Handwärme – zum Schmelzen. Der THAT! Eisportionierer hat einen Aluminiumkern, der die Handwärme zu den Kanten des Portionierers leitet und Eiskugeln kühl und ohne Kraftaufwand formt. Die Antihafbeschichtung sorgt dafür, dass das Eis wie von selbst vom Portionierer gleitet. Die Kühlplatte – ideales accessoire für heiße Sommertage.

THAT! est une entreprise de design qui développe et fabrique des produits Premium pour la cuisine. Le couteau à beurre THAT! fait fondre le beurre grâce au bilame novateur et à la nouvelle nanotechnologie qui conduit la chaleur de la main. Le portionneur à glace THAT! avec son cœur en aluminium conduit la chaleur de la main directement dans la partie qui forme les boules de glace; ainsi elles peuvent facilement être formées – bien froide et sans grands efforts. Grâce au revêtement anti-adhésif la glace ne reste pas collée. La plaque froide – accessoire idéal pour les chaudes journées d'été.

THAT! is a design company that develops and manufactures Premium products for the kitchen area. The THAT! butter knife melts the butter by simply conducting the hand warmth – this thanks to the innovative bi-metal and new nanotechnology. The THAT! ice cream scoop with his aluminium core conducts the hand warmth hence the ice cream can be formed – cool and easily. With the non-stick coating the ice cream slides smoothly from the scoop. Cooling plate – perfect accessory for hot summer days.



Buttermesser glatt



Eislöffel



Eiskugelformer



Kühlplatte



Buttermesser verzahnt



Eisportionierer

Serie / Série	Art. No. Klinge/Lame cm EAN Code	Beschreibung / Description	CHF/FRS UVP inkl. MwSt. PDV incl. TVA
---------------	--	----------------------------	---

Buttermesser / Couteaux à beurre

	SPR12B 17.6x1.7x0.6 855143005012 	THAT Buttermesser silber farbig Bimetall <i>THAT Couteau à beurre en couleur argent bimétallique</i>	29.00 1 PCE 12 PCS/PACK
	SPR22B 17.6x1.7x 0.6 855143005234 	THAT Buttermesser mit Wellenschliff silber farbig Bimetall <i>THAT Couteau à beurre ondulé en couleur argent bimétallique</i>	29.00 1 PCE 12 PCS/PACK

Eisportionierer / Cuillière de glace

	SCO11W 18x4,5x4,5 855143005036 	THAT Eisportionierer weiss Kunststoffgriff mit Aluminium <i>THAT Portionneur à glace blanc Poignée en plastique avec de l'aluminium</i>	39.00 1 PCE 12 PCS/PACK
	SCO21S 17x5.5x 3.3 855143005241 	THAT Eiskugelformer weiss Kunststoffgriff mit Aluminium <i>THAT portionneur à glace blanc Poignée en plastique avec de l'aluminium</i>	49.00 1 PCE 12 PCS/PACK
	SCO23S 17x5.5x 3.3 855143005357 	THAT Eiskugelformer silber Aluminium <i>THAT portionneur à glace argent aluminium</i>	59.00 1 PCE 12 PCS/PACK

Kühlplatte / plaque de refroidissement

	CHP11B 36x14x2 855143005265 	THAT Kühlplatte Bimetall <i>THAT plaque de refroidissement bimétallique</i>	79.00 1 PCE 5 PCS/PACK
--	---	---	---



WDM TOOLS

Die Marke wdm-tools umfasst ein kleines, speziell auserlesenes Sortiment diverser Werkzeuge. Die wdm-Tools überzeugen sowohl durch ihre Funktionalität und handwerkliche Fertigung und zeichnen sich durch ihre hohe Schnitt- und Schneidqualität aus: japanische Rosenschere für Beschnitt von Rosenstöcken und das Ernten von Obst, Wein und Blumen und Gartenschere für Obstbaumbeschnitt, Hecken und Ziergehölz.

La marque wdm-Tools comprend un petit assortiment de choix de divers outils qui convainquent à la fois par leur fonctionnalité et par leur artisanat. En outre, ils sont caractérisés par une qualité de coupe élevée et précise: ciseaux pour roses Japonais pour couper des rosiers et pour récolter des fruits, du vin et des fleurs et sécateur Japonais pour couper des arbres fruitiers, des haies ou des plantes ornementales.

The brand wdm-tools comprises a little, especially chosen assortment of various tools convincing not only by their functionality but also by their manual fabrication. Moreover, they are characterised by the high quality of cutting: rose scissors to cut rose trees or to harvest fruits, wine and flowers and secateurs to cut fruit trees, hedges and ornamental plants.



Rosenschere



Snögg Pflaster



Gartenschere

Serie / Série	Art. No. Klinge/Lame cm EAN Code	Beschreibung / Description	CHF/FRS UVP inkl. MwSt. PDV incl. TVA
---------------	--	----------------------------	---



012205 15.8x9x15.5 7034950122058 	Snögg Pflasterspender <i>Snögg Donneur de pavé</i>	69.00 1 PCE
---	---	---------------------------



012324 7034950123246 	Snögg Soft 1 Pflaster blau 6 cm x 1 m <i>Snögg Soft 1 pavé bleu</i>	9.90 10 PCS/PACK
--	---	--------------------------------



012344 7034950123444 	Snögg Soft 1 Pflaster blau Rolle für Dispenser 6 cm x 4.5 m <i>Snögg Soft 1 pavé bleu rôle pour Dispenser</i>	29.00 1 PCE
--	---	---------------------------



707489 20.0 4049933041823 	Japanische Gartenschere Geschmiedeter Stahl <i>Sécateurs japonais</i> <i>Acier forger</i>	199.00 1 PCE
--	--	----------------------------



707490 20.0 4049933041830 	Japanische Rosenschere Geschmiedeter Stahl <i>Ciseaux rose japonais</i> <i>Acier forger</i>	179.00 1 PCE
--	--	----------------------------

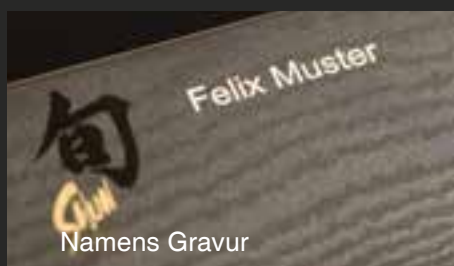


LASERGRAVUREN INNERHALB 24H

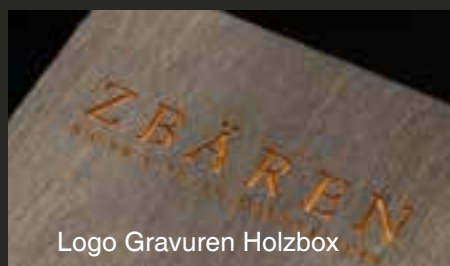
Lasergravuren „in Haus“: Namensgravuren auf Klingen innerhalb 24 h bei Bestellungen bis 12:00 Uhr – für personalisierte Präsente, Werbegeschenke, Promotionen oder als Erweiterung Ihrer Serviceleistung. Gravuren auf Holz- und Kartonboxen möglich, sowie Bearbeitung von Logos. Standard-Namensgravur in Schriftart Arial, Höhe ca. 4 mm. Weitere Schriftarten und Grössen auf Anfrage. CeCo ltd. garantiert einen professionellen Nachschleif-Service, welcher auf die von CeCo angebotenen qualitativen Top-Produkte ausgerichtet ist.

Gravures au laser «internes»: gravures d'un nom sur la lame dans les 24 h pour toute commande passée avant 12:00 h – pour des cadeaux personnalisés, cadeaux d'affaires, promotions ou comme une amélioration de votre service. Gravures aussi sur des boîtes en bois et en carton ainsi que la finalisation de logos. Des noms sont gravés en standard en police Arial, taille env. 4 mm. Plus de polices et tailles sont disponibles sur demande. CeCo ltd. vous garantit un service d'affûtage professionnel, qui vise aux produits d'élite offerts par CeCo.

Laser engraving „in-house“: name engraved on the blade within 24 h if ordered before 12 noon – for personalized gifts, business gifts, promotions or as an improvement of your service. Engravings also on wood and cardboard boxes, logo processing. Names engraved as standard in Arial font, height about 4 mm. More fonts and sizes available on request. CeCo ltd. guarantees a professional regrinding service, which is focused on the top quality products offered by CeCo.



Namens Gravur



Logo Gravuren Holzbox



Logo Gravuren Kartonbox



Schleifservice



Geschenkbbox Holz



Geschenkbbox Karton

Serie / Série	Art. No. Klinge/Lame cm EAN Code	Beschreibung / Description	CHF/FRS UVP inkl. MwSt. PDV incl. TVA
---------------	--	----------------------------	---

Schleifservice / Service d'affutage



121	Schleifservice Damastmesser/Keramikkmesser Seiler Technik, Mittlere Strasse 48, 4012 Basel <i>affûtage pour le couteau damassé/céramique</i> <i>frais fixes par pièce</i>	30.00	1 PCE
-----	--	-------	-------

Lasergravur / Gravure au laser



122	Lasergravur: Logo und Schrift bei 1 Stück für Messer, Kartonbox, Holzbox <i>Gravure: logo et écriture par 1 pièce</i> <i>pour couteau, Ecrin en carton, Ecrin en bois</i>	30.00	1 PCE
-----	--	-------	-------



123	Lasergravur: Logo und Schrift ab 5 Stück für Messer, Kartonbox, Holzbox <i>Gravure: logo et écriture à partir de 5 pièce</i> <i>pour couteau, Ecrin en carton, Ecrin en bois</i>	20.00	1 PCE
-----	---	-------	-------



124	Lasergravur: Logo und Schrift ab 20 Stück für Messer, Kartonbox, Holzbox <i>Gravure: logo et écriture à partir de 20 pièce</i> <i>pour couteau, Ecrin en carton, Ecrin en bois</i>	10.00	1 PCE
-----	---	-------	-------

Serie / Série	Art. No. Klinge/Lame cm EAN Code	Beschreibung / Description	CHF/FRS UVP inkl. MwSt. PDV incl. TVA
---------------	--	----------------------------	---

Lasergravur / Gravure au laser



125

Lasergravur: Logobearbeitung, Einrichtung
einmalige Fixkosten
*Gravure: logo usinage, installer
frais fixes exceptionnels*

30.00

1 PCE

Geschenkboxen / Coffrets Cadeaux



HO-1

42.7 cm x 10.7 cm x

Geschenkbox in Holz, schwarz
Inlay Schaumstoff
*Ecrin en bois, noir
mousse synthétique*

35.00

1 PCE



KA-1

41.5 cm x 9.5 cm x 3.

Geschenkbox aus Karton, schwarz gross
kleinere Variante 33cm x 7.5cm
*Ecrin en carton grande, noir
33cm x 7.5cm version plus petite*

20.00

1 PCE

KNIFE ACADEMY

www.welt-der-messer.ch



KNIFE ACADEMY

Mit der Knife Academy bieten einen Workshop zum professionellen Messerschärfen an, Sie lernen:
Verschiedene Schleifgeräte und -techniken: vom elektrischen Messerschärfer, Schleifstein und -stab bis zum Lederriemen. **Schärfen der eigenen 2 - 3 Lieblings-Küchenmesser:** auf Rasierklingschärfe. **Terminaten und Anmeldung:** www.welt-der-messer.ch. An den angegebenen Daten findet vorrätig jeweils noch die offene sknife Manufaktur statt mit Einblicke in die Fertigung der sknife Messer.

*Avec la Knife Academy nous proposons un atelier d'affûtage professionnel, vous apprenez:
Différentes techniques d'affûtage avec les outils suivant: aiguiser électrique, pierre ou fusil d'affûtage ou encore courroie en cuir. **Affûter vos 2 à 3 couteaux de cuisine préférés:** aussi tranchant qu'une lame de rasoir.
Dates et inscription: www.monde-du-couteau.ch. Le même jour ont également lieu les portes ouvertes de la manufacture sknife avec aperçu de la production des couteaux sknife.*

With the Knife Academy we offer a workshop how to sharpen knives professionally, you learn:
Different techniques with the according instrument: electric knife sharpener, grinding stone and leather strop. **Sharpening of you own 2 to 3 preferred kitchen knives:** razor-sharp. **Dates and appointment:** www.world-of-knives.ch. Before the Knife Academy you have also the opportunity to visit the manufactory to get an inside view into the production of the sknife knives.



Elektrischer Messerschärfer



Wetzstein



Leder Streichriemen



TIPPS UND PFLEGEHINWEISE MESSER

Hochwertige Messer benötigen eine gewisse Pflege, damit Sie an den Messern und der Schärfe dauerhaft Freude haben.

Nach dem Gebrauch der Messer sollten Sie diese mit warmen Wasser abwaschen und mit einem weichen Tuch vom Messerrücken her abtrocknen. Gerade nach dem Schneiden von Obst und Zitrusfrüchten sollten die Klingen sofort abgespült werden. Messer gehören nicht in die Spülmaschine, da in feuchter Atmosphäre und während dem Spülvorgang die Stahleigenschaften und somit auch die Schärfe beeinträchtigt werden.

Bei Messern mit Naturholzgriff sollten Sie darauf achten, dass diese nicht im Wasser liegen bleiben. Ölen Sie die Holzgriffe von Zeit zu Zeit ein. Wir empfehlen hier unsere Pflegeöle von Windmühle und Nesmuk. Achten Sie beim Verräumen darauf, dass die Schneide nicht mit anderen Gegenständen in Kontakt kommt. Wir empfehlen aus praktischem Nutzen magnetische Messerblöcke oder bewahren Sie die Messer in den speziell von sknife entwickelten Klingenschützen und Schubladeneinsätzen auf. Für handgeschmiedete Damastklingen oder Carbonstahlklingen empfehlen wir Kamelienöl von Nesmuk.

Als Schneidunterlage empfehlen wir Kopfholzbretter oder weiche Kunststoffbretter. Glas und Schieferplatten sind nicht geeignet als Schneidunterlage. Bitte beachten Sie bei den dünn geschliffenen japanischen Messern, das Schnittgut mit dem Messerrücken zur Seite zu schieben. Messer sind nicht zum Schneiden von Knochen, hartem Speck, hartem Kürbis, Parmesan sowie gefrorenen Lebensmitteln geeignet. Hierzu werden spezielle Messer wie Hackbeil oder spezielle Hartkäsemesser verwendet.

Praktische Tipps und Videos zum Schärfen und zur Handhabung der Messer finden Sie unter:

welt-der-messer.ch

ASTUCES ET CONSEILS DE SOINS DE COUTEAUX

Un couteau de haute qualité nécessite un certain entretien afin que vous puissiez le garder tranchant durable.

Après l'utilisation, assurez-vous de laver vos couteaux immédiatement à l'eau tiède et de les essuyer avec un torchon doux par le dos de la lame. Juste après la coupe de fruits et d'agrumes, les lames doivent être rincées immédiatement. Ne mettez pas vos couteaux dans un lave-vaisselle: les propriétés de l'acier et donc le tranchant seraient affectés dans l'atmosphère humide et pendant le processus de rinçage.

Ne laissez pas trop longtemps dans l'eau vos couteaux possédant un manche en bois naturel. Huilez de temps à autre le manche à l'aide d'une huile de soins, p.ex. de Windmühle et Nesmuk. Lors du rangement des couteaux, assurez-vous que les lames de ceux-ci n'entrent pas en contact avec d'autres objets. Nous recommandons des blocs de couteaux magnétiques ou de garder les couteaux dans les protège-lames et inserts de tiroir spécialement développés de sknife. Pour les lames en acier damassé forgés à la main ou en acier au carbone, nous recommandons l'huile de camélia de Nesmuk.

Comme planche à découper nous recommandons des planches en bois de tête ou en matière synthétique souple. Les matériaux plus durs tels le verre et le marbre sont à éviter. Pour ramasser les aliments sur la planche, tournez le couteau japonais affûté finement sur le dos et passez ainsi avec le dos de lame au-dessus de la planche. Les couteaux ne sont pas adaptés pour couper des os, du lard dur, parmesan, de la citrouille dure et des aliments surgelés. Dans ce but, des couteaux spéciaux comme un couperet ou un couteau de fromage à pâte dure peuvent être utilisés.

Des conseils pratiques et des vidéos pour l'affûtage et manipuler les couteaux peuvent être trouvés sous:

monde-du-couteau.ch

TIPS AND KNIFE CARE INSTRUCTIONS

High-quality knives require some maintenance so that you take long-lasting pleasure in your knives and their sharpness.

After using the knife you should wash it off with warm water and dry with a soft cloth from the back of a knife. Just after cutting fruits and citrus fruits, the blades should be rinsed off immediately. Knives do not belong in the dishwasher, as in a humid atmosphere and during the rinsing process, the steel properties and thus the sharpness would be affected.

Knives with a naturally wooden handle should not be left in the water. Do lubricate the grip from time to time with oil such as e.g. care oils of Windmühle and Nesmuk. By storing your knives do keep away the blade of other subjects. We recommend magnetic knife blocks or to keep them in the specially developed sknife blade guards and drawer inserts. For hand-forged Damascus steel or carbon steel blades we recommend camellia oil from Nesmuk.

As cutting base, we recommend head wooden boards or soft plastic boards. Glass and granite slabs are not suitable as cutting surface. Please note to turn ground-thin Japanese knives to the back and run the blunt side of the knife over the board to collect the cut food. Knives are not suitable for cutting bone, hard bacon and pumpkin, parmesan and frozen foods. For this purpose special knives such as a cleaver or a special hard cheese knife can be used.

Practical tips and videos for sharpening and handling of the knives can be found at:

world-of-knives.ch



OFFENE SKNIFE MESSERMANUFAKTUR

Besuchen Sie unsere Messermanufaktur
Wann: 1 Mal im Monat
Anmeldung: www.sknife.com

Découvrez notre manufacture de couteaux
Quand: 1 fois par mois
Inscription: www.sknife.com

Visit our knife manufactory
When: once a month
Appointment: www.sknife.com





sknife – Steakmesser geschmiedet im Emmental

Aus einem neuartigen Chirurgenstahl geschmiedet – für eine vierfach höhere Korrosionsbeständigkeit und hohe Härte von 58 HRC.
Neue Klingenformen – auch in Damast-Ausführung mit über 1'000 Lagen – machen jedes sknife Messer zu einem Meisterstück.

www.sknife.com

