



PREISLISTE / LISTE DES PRIX / PRICELIST 2019

Preise gültig ab 1. April 2019



KAI ist seit 11 Jahren Ausrüster der Jugendkochtati und die Kochnationalmannschaft der Schweiz

MICHAEL BACH
CEO



PETER BURRI
Sales



ASELA HRNJIC
Gastro



CÉLINE BEURET
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	16
Massivholz-Schneidebretter	36
Profi-Schleiftechnik	40
KAI (Scheren & Beauty Care)	44
Michel Bras	49
Nesmuk	52
Kyocera	55
Caminada	59
Güde	62
Windmühle	70
triangle	73
Microplane	89
Welt der Messer Tools	95
Lasergravuren	99
Knife Academy	101
Tipps & Pflegehinweise	102
sknife Messermanufaktur	103



SKNIFE STEAKMESSER TO GO (TASCHENMESSER)

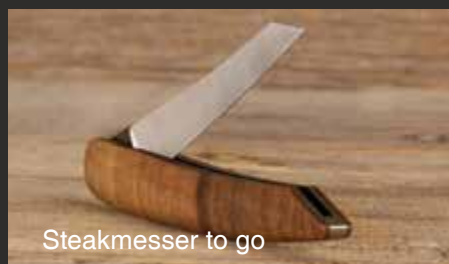
Das „Steakmesser to go“ ist formschön, schlicht und elegant. Es lässt sich – dank dem weltweit einzigartigen Gleitlager in high-tech Keramik - federleicht öffnen. Das „Steakmesser to go“ ist in den Ausführungen Chirurgienstahl und Damast erhältlich. Der Griff ist aus stabilisiertem Eschen- oder Walnussholz. Jedes Messer wird komplett von Hand in der Bieler Messermanufaktur gefertigt und ist somit ein Unikat.

Le „couteau à steak to go“ est très esthétique. Il est muni d'un roulement novateur en céramique high-tech – qui est unique au monde. Grâce à cette innovation le couteau s'ouvre aisément. Le „couteau à steak to go“ est disponible en acier chirurgical ainsi qu'en acier damassé. Le manche est en bois de frêne ou en bois de noyer stabilisé. Chaque couteau est fabriqué entièrement à la main dans la manufacture de couteau à Bienne et est ainsi unique.

The „steak knife to go“ is elegant and shapely. It can be opened absolutely easily due to the novel bearings made of high-tech ceramics that is unique in the world. The „steak knife to go“ is available in surgical steel and damask. The handle is made of stabilized ash tree or walnut wood. Each knife is manufactured entirely by hand in the knife manufactory in Biel and therefore is unique.



Messerrücken Damast



Steakmesser to go



Detail Damast











Verpackung



Display



Gravur-Beispiel

Serie / Série	Art. Nr. / N° art. Klinge / Lame cm EAN Code	Beschreibung / Description	CHF / FRS UVP inkl. MwSt. PDV incl. TVA
Taschenmesser / Steakmesser to go			
	ST-101DE 10.0 7640146642073 	sknife Steakmesser to go Damast Esche schwarz Klinge und Rücken rostfreier Torsionsdamast sknife couteau à steak to go damassé frêne noir lame et dos du couteau acier damassé torsion	999.00 1 PCE
	ST-101E 10.0 7640146642059 	sknife Steakmesser to go Esche schwarz stabilisiertes Eschenholz / Chirurgenstahl sknife couteau à steak to go frêne noir stabilisée frêne / acier chirurgie	599.00 1 PCE
	ST-101W 10.0 7640146642042 	sknife Steakmesser to go Walnuss stabilisiertes Walnussholz / Chirurgenstahl sknife couteau à steak to go noyer stabilisée noyer / acier chirurgie	599.00 1 PCE
sknife			
	S-DIS1 32 x 21 x 63	Verkaufsddisplay für 7 sknife Messer Présentoir de vente pour 7 couteaux	300.00 1 PCE
	S-DIS2 32 x 18 x 30	Verkaufsddisplay für 2 Messer oder Besteck Présentoir de vente pour 2 couteaux ou couverts	200.00 1 PCE

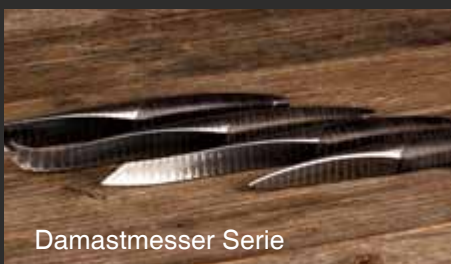


SKNIFE DAMASTMESSER & DAMASTGABEL 1'000 LAGEN

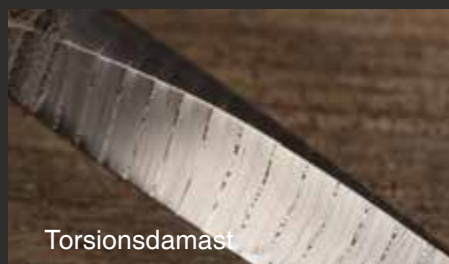
Torsionsdamast mit über 1000 Lagen. Korrosionsbeständiger Damast aus zwei hochwertigen Messerstählen – RWL 34 und PMC 27. Sowohl das Messer als auch die Gabel sind in mehreren Arbeitsschritten umgeschmiedet und von Hand in der Bieler Messermanufaktur fertiggestellt. Der fließende Übergang von Klinge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

Acier damassé en torsion avec plus de 1000 couches. Deux aciers damassés de haute qualité – RWL 34 et PMC 27 – résistants à la corrosion. Le couteau ainsi que la fourchette sont reforgeés en plusieurs étapes de travail et finis 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 accentuée. Chaque couteau, chaque fourchette 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. The knife as well as the fork are reformed in several work steps and finished by hand in the knife manufactory 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, each fork is unique.



Damastmesser Serie



Torsionsdamast



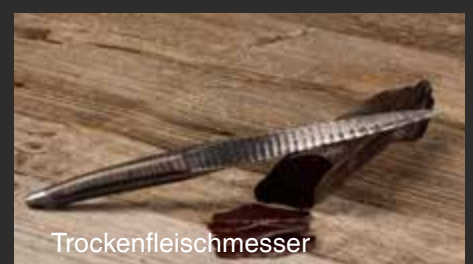
Damast-Gabel



Käsemesser



Damastrohling



Trockenfleischmesser

Serie / Série	Art. Nr. / N° art. Klinge / Lame cm EAN Code	Beschreibung / Description	CHF / FRS UVP inkl. MwSt. PDV incl. TVA
Damastmesser / Couteaux damas			
	S-101DE 11.0 7640146641458 	sknife Steakmesser Damast Esche schwarz stabilisierte Esche / Torsionsdamast rostfrei sknife couteau à steak damassé frêne noir stabilisée frêne / acier damassé torsion	899.00 1 PCE
	S-102DE 11.0 7640146641564 	sknife Käsemesser Damast Esche schwarz stabilisierte Esche / Torsionsdamast rostfrei sknife couteau à fromage damassé frêne noir stabilisée frêne / acier damassé torsion	999.00 1 PCE
	S-103DE 7.5 7640146641571 	sknife Austernmesser Damast Esche schwarz stabilisierte Esche / Torsionsdamast rostfrei sknife couteau à huîtres damassé frêne noir stabilisée frêne / acier damassé torsion	799.00 1 PCE
	S-104DE 13.0 7640146641601 	sknife Trockenfleischmesser Damast Esche schwarz stabilisierte Esche / Torsionsdamast rostfrei sknife couteau à viande séchée damassé frêne noir stabilisée frêne / acier damassé torsion	999.00 1 PCE
	S-106DE 11.0 7640146641663 	sknife Tafelmesser Damast Esche schwarz stabilisierte Esche / Torsionsdamast rostfrei sknife couteau à Table damassé frêne noir stabilisée frêne / acier damassé torsion	899.00 1 PCE
	S-109DE 23.0 7640146641878 	sknife Steakgabel Damast Esche schwarz stabilisierte Esche / Torsionsdamast rostfrei sknife fourchette à steak damassé frêne noir stabilisée frêne / acier damassé torsion	999.00 1 PCE
	S-201DE 11.0 7640146641472 	sknife Steakmesser 2er Set Damast Esche schwarz stabilisierte Esche / Torsionsdamast rostfrei sknife couteau à steak damassé frêne noir 2 pièce stabilisée frêne / acier damassé torsion	1'798.00 1 PCE
	S-208DE 23.0/11.0 7640146641885 	sknife Steakbesteck Set Damast Esche schwarz stabilisierte Esche / Torsionsdamast rostfrei sknife couvert à steak damassé frêne noir stabilisée frêne / acier damassé torsion	1'898.00 1 PCE



SKNIFE – FRANCK GIOVANNINI MESSERLINIE

Die Zusammenarbeit mit Franck Giovannini hat bereits vor 7 Jahren am Bocuse d'Or in Lyon begonnen. 2017 nach einem Besuch in der sknife Messermanufaktur hat Franck Giovannini – Koch des Jahres 2018 – seine eigene Messerlinie lanciert, welche heute im „Hôtel de Ville“ in Crissier eingedeckt ist. Die neue elegante Messerform wird mit grau eingefärbtem Eschenholz ausgeführt.

La collaboration avec Franck Giovannini a commencé il y a 7 ans déjà au Bocuse d'Or à Lyon. 2017 après une visite de la manufacture de couteau sknife Franck Giovannini – cuisinier de l'année 2018 – a lancé sa propre ligne de couteaux avec lesquels « l'Hôtel de Ville » à Crissier est aujourd'hui approvisionné. La nouvelle forme de couteau élégante avec du bois de frêne teinté gris (nouveau).

The collaboration with Franck Giovannini already begun 7 years ago at the Bocuse d'Or in Lyon. 2017 after visiting the sknife knife manufactory Franck Giovannini – Chef of the Year 2018 – has launched his own knife series. Today the „Hôtel de Ville“ in Crissier is equipped with this new line. The new elegant and stylish shape comes with grey colored ash wood.



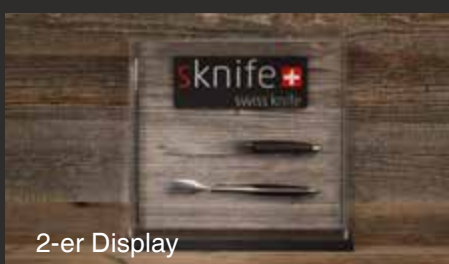
Steakbesteck & Box



F. Giovannini, sknife Manufaktur



Damast-Besteck



2-er Display



Franck Giovannini



Steakmesser

Serie / Série	Art. Nr. / N° art. Klinge / Lame cm EAN Code	Beschreibung / Description	CHF / FRS UVP inkl. MwSt. PDV incl. TVA
Franck Giovannini Damast Selection			
	S-109DG 23.0 7640146641984 	sknife Steakgabel Damast Esche grau stabilisierte Esche / Torsionsdamast rostfrei sknife fourchette à steak damassé frêne gris stabilisée frêne / acier damassé torsion	999.00 1 PCE
	S-110DG 11.0 7640146641991 	sknife Steakmesser Damast Esche grau stabilisierte Esche / Torsionsdamast rostfrei sknife couteau à steak damassé frêne gris stabilisée frêne / acier damassé torsion	999.00 1 PCE
	S-208DG 23.0/11.0 7640146642011 	sknife Steakbesteck Set Damast Esche grau stabilisierte Esche / Torsionsdamast rostfrei sknife couvert à steak damassé frêne gris stabilisée frêne / acier damassé torsion	1'998.00 1 PCE
	S-210DG 11.0 7640146642004 	Steakmesser 2er Set Damast Esche grau stabilisierte Esche / Torsionsdamast rostfrei sknife couteau à steak damassé frêne gris, 2 pièce stabilisée frêne / acier damassé torsion	1'998.00 1 PCE
Franck Giovannini Selection			
	S-109G 23.0 7640146641939 	sknife Steakgabel Esche grau stabilisiertes Eschenholz / Chirurgenstahl sknife fourchette à steak frêne gris stabilisée frêne / acier chirurgie	269.00 1 PCE
	S-110G 11.0 7640146641946 	sknife Steakmesser Esche grau stabilisiertes Eschenholz / Chirurgenstahl sknife couteau à steak frêne gris stabilisée frêne / acier chirurgie	259.00 1 PCE
	S-208G 23.0/11.0 7640146641977 	sknife Steakbesteck Esche grau stabilisiertes Eschenholz / Chirurgenstahl sknife couvert à steak frêne gris stabilisée frêne / acier chirurgie	528.00 1 PCE
	S-210G 11.0 7640146641960 	sknife Steakmesser 2er Set Esche grau stabilisiertes Eschenholz / Chirurgenstahl sknife couteau à steak frêne gris, 2 pièces stabilisée frêne / acier chirurgie	518.00 1 PCE



SKNIFE MESSER & GABEL

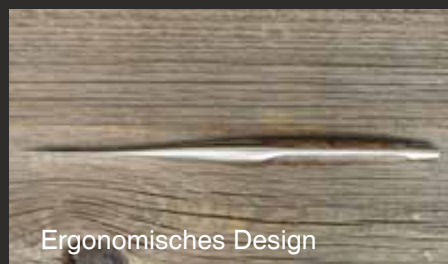
Geschmiedet in der Schweiz (Emmental) aus dem neuartigen Chirurgenstahl. Das Messer wird aus Chirurgenstahl 1.4123 geschmiedet, hat eine Härte von 58 HRC und eine vierfach höhere Korrosionsbeständigkeit. Griffschalen aus stabilisiertem Walnuss- und Eschenholz, Feinverarbeitung und Handabzug. Der bewusst 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 novateur. Le couteau en acier chirurgical 1.4123 a 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. The knife is made of surgical steel 1.4123 with a hardness of 58 HRC and has 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.



Austernmesser



Ergonomisches Design



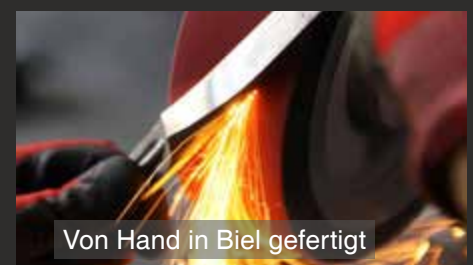
swiss made, Chirurgenstahl





























Geschmiedet im Emmental



























stabilisiertes Holz



Von Hand in Biel gefertigt

Serie / Série	Art. Nr. / N° art. Klinge / Lame cm EAN Code	Beschreibung / Description	CHF / FRS UVP inkl. MwSt. PDV incl. TVA
Steakmesser / Couteaux à steak			
	S-101E 11.0 7640146641359 	sknife Steakmesser Esche scharz stabilisiertes Eschenholz / Chirurgenstahl sknife couteau à steak frêne noir stabilisée frêne/ acier chirurgie	239.00 1 PCE
	S-101W 11.0 7640146641267 	sknife Steakmesser Walnuss stabilisiertes Walnussholz / Chirurgenstahl sknife couteau à steak noyer stabilisée noyer / acier chirurgie	239.00 1 PCE
	S-109E 23.0 7640146641816 	sknife Steakgabel Esche schwarz stabilisiertes Eschenholz / Chirurgenstahl sknife fourchette à steak frêne noir stabilisée frêne / acier chirurgie	259.00 1 PCE
	S-109W 23.0 7640146641823 	sknife Steakgabel Walnuss stabilisiertes Walnussholz / Chirurgenstahl sknife fourchette à steak noyer stabilisée noyer / acier chirurgie	259.00 1 PCE
	S-201E 11.0 7640146641366 	sknife Steakmesser 2er Set Esche schwarz stabilisiertes Eschenholz / Chirurgenstahl sknife couteau à steak 2 pièce frêne noir stabilisée frêne / acier chirurgie	478.00 1 PCE
	S-201W 11.0 7640146641274 	sknife Steakmesser 2er Set Walnuss stabilisiertes Walnussholz / Chirurgenstahl sknife couteau à steak 2 pièce noyer stabilisée noyer / acier chirurgie	478.00 1 PCE
	S-208E 23.0/11.0 7640146641854 	sknife Steakbesteck Set Esche schwarz stabilisiertes Eschenholz / Chirurgenstahl sknife couvert à steak frêne noir stabilisée frêne / acier chirurgie	498.00 1 PCE
	S-208W 23.0/11.0 7640146641861 	sknife Steakbesteck Set Walnuss stabilisiertes Walnussholz/ Chirurgenstahl sknife couvert à steak noyer stabilisée noyer / acier chirurgie	498.00 1 PCE
	S-209E 23.0 7640146641830 	sknife Steakgabel Set Esche schwarz stabilisiertes Eschenholz / Chirurgenstahl sknife set fourchettes à steak frêne noir stabilisée frêne / acier chirurgie	518.00 1 PCE
	S-209W 23.0 7640146641847 	sknife Steakgabel Set Walnuss stabilisiertes Walnussholz / Chirurgenstahl sknife set fourchettes à steak noyer stabilisée noyer / acier chirurgie	518.00 1 PCE
	S-401E 11.0 7640146641373 	sknife Steakmesser 4er Set Esche schwarz stabilisiertes Eschenholz / Chirurgenstahl sknife couteau à steak 4 pièce frêne noir stabilisée frêne / acier chirurgie	956.00 1 PCE
	S-401W 11.0 7640146641281 	sknife Steakmesser 4er Set Walnuss stabilisiertes Walnussholz / Chirurgenstahl sknife couteau à steak 4 pièce noyer stabilisée noyer / acier chirurgie	956.00 1 PCE
	S-601E 11.0 7640146641526 	sknife Steakmesser 6er Set Esche schwarz stabilisiertes Eschenholz / Chirurgenstahl sknife couteau à steak 6 pièce frêne noir stabilisée frêne / acier chirurgie	1'434.00 1 PCE

Serie / Série	Art. Nr. / N° art. Klinge / Lame cm EAN Code	Beschreibung / Description	CHF / FRS UVP inkl. MwSt. PDV incl. TVA
Steakmesser / Couteaux à steak			
	S-601W 11.0 7640146641533 	sknife Steakmesser 6er Set Walnuss stabilisiertes Walnussholz / Chirurgenstahl sknife couteau à steak 6 pièce noyer stabilisée noyer / acier chirurgie	1'434.00 1 PCE
Tafelmesser / Couteaux de table			
	S-106E 11.0 7640146641649 	sknife Tafelmesser Esche schwarz stabilisiertes Eschenholz / Chirurgenstahl sknife couteau à table frêne noir stabilisée frêne / acier chirurgie	239.00 1 PCE
	S-106W 11.0 7640146641656 	sknife Tafelmesser Walnuss stabilisiertes Walnussholz / Chirurgenstahl sknife couteau à table noyer stabilisée noyer / acier chirurgie	239.00 1 PCE
	S-206E 11.0 7640146641670 	sknife Tafelmesser 2er Set Esche schwarz stabilisiertes Eschenholz / Chirurgenstahl sknife couteau à table 2 pièce frêne noir stabilisée frêne / acier chirurgie	478.00 1 PCE
	S-206W 11.0 7640146641687 	sknife Tafelmesser 2er Set Walnuss stabilisiertes Walnussholz / Chirurgenstahl sknife couteau à table 2 pièce noyer stabilisée noyer / acier chirurgie	478.00 1 PCE
	S-216E 11.0 7640146642080 	sknife Tafelmesserbesteck Set Esche schwarz stabilisiertes Eschenholz / Chirurgenstahl sknife couvert à table frêne noir stabilisée frêne / acier chirurgie	498.00 1 PCE
	S-216W 7640146642097 	sknife Tafelmesserbesteck Set Walnuss stabilisiertes Walnussholz / Chirurgenstahl sknife couvert à table noyer stabilisée noyer / acier chirurgie	498.00 1 PCE
	S-406E 11.0 7640146641700 	sknife Tafelmesser 4er Set Esche schwarz stabilisiertes Eschenholz / Chirurgenstahl sknife couteau à table 4 pièce frêne noir stabilisée frêne / acier chirurgie	956.00 1 PCE
	S-406W 11.0 7640146641717 	sknife Tafelmesser 4er Set Walnuss stabilisiertes Walnussholz / Chirurgenstahl sknife couteau à table 4 pièce noyer stabilisée noyer / acier chirurgie	956.00 1 PCE
	S-606E 11.0 7640146641724 	sknife Tafelmesser 6er Set Esche schwarz stabilisiertes Eschenholz / Chirurgenstahl sknife couteau à table 6 pièce frêne noir stabilisée frêne / acier chirurgie	1'434.00 1 PCE
	S-606W 11.0 7640146641731 	sknife Tafelmesser 6er Set Walnuss stabilisiertes Walnussholz / Chirurgenstahl sknife couteau à table 6 pièce noyer stabilisée noyer / acier chirurgie	1'434.00 1 PCE

Serie / Série	Art. Nr. / N° art. Klinge / Lame cm EAN Code	Beschreibung / Description	CHF / FRS UVP inkl. MwSt. PDV incl. TVA
Käsemesser / Couteaux à fromage			
	S-102E 11.0 7640146641380 	sknife Käsemesser Esche schwarz stabilisiertes Eschenholz / Chirurgenstahl sknife couteau à fromage frêne noir stabilisée frêne / acier chirurgie	259.00 1 PCE
	S-102W 11.0 7640146641397 	sknife Käsemesser Walnuss stabilisiertes Walnussholz / Chirurgenstahl sknife couteau à fromage noyer stabilisée noyer / acier chirurgie	259.00 1 PCE
	S-102W+KW 11.0 7640146641434 	sknife Käsemesser mit Käsebrett Walnuss mit Baumkante und Magnet Couteau à fromage avec plateau de fromages noyer avec le bord d'arbre et aimant	448.00 1 PCE
	SS-KW 50x17x2.5 7640146641441 	sknife Käseschneidebrett Walnuss mit Baumkante und Magnet sknife plateau de fromages noyer avec le bord d'arbre et aimant	189.00 1 PCE
Trockenfleischmesser / Couteaux à viande séchée			
	S-104E 13.0 7640146641588 	sknife Trockenfleischmesser Esche schwarz stabilisiertes Eschenholz / Chirurgenstahl sknife couteau à viande séchée frêne noir stabilisée frêne / acier chirurgie	259.00 1 PCE
	S-104W 13.0 7640146641595 	sknife Trockenfleischmesser Walnuss stabilisiertes Walnussholz / Chirurgenstahl sknife couteau à viande séchée noyer stabilisée noyer / acier chirurgie	259.00 1 PCE
	S-104W+KWS 13.0 7640146641762 	sknife Trockenfleischmesser mit Brett Walnuss mit Baumkante und Magnet Couteau à viande séchée avec plateau noyer avec le bord d'arbre et aimant	418.00 1 PCE
	SS-KWS 35x17x2.5 7640146641748 	sknife Trockenfleisch Schneidebrett Walnuss mit Baumkante und Magnet sknife plateau à viande séchée noyer avec le bord d'arbre et aimant	159.00 1 PCE
Austernmesser / Couteaux à huîtres			
	S-103E 7.5 7640146641540 	sknife Austernmesser Esche schwarz stabilisiertes Eschenholz / Chirurgenstahl sknife couteau à huîtres frêne noir stabilisée frêne/ acier chirurgie	229.00 1 PCE
sknife Nachschärfen / Affûtage sknife			
	S-NS1	sknife Nachschärfen sknife affûtage pour les couteaux	10.00 1 PCE
	S-NS2	sknife Nachschärfen, Holz polieren, Logo gravieren sknife affûtage, soin du bois, gravure logo	18.00 1 PCE



SKNIFE MESSERBLÖCKE

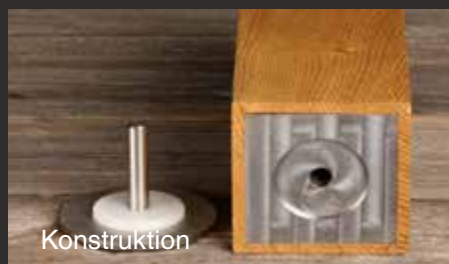
Swiss Made: Hergestellt in der Schweiz, aus heimischem Eichenholz. Der magnetische Block (hell oder dunkel geölt) bietet Platz für 5 Küchenmesser, an der Seite mit sknife Logo für 2 kleine Messer. Durch die verborgene Metallkonstruktion im unteren Teil ist der Messerblock stabil und drehbar. Dimension: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



Messerblock drehbar, dunkel



Konstruktion



magnetisch, bis zu 5 Messer









Schubladeneinsatz



Messerblock gross, 10 Messer



Magnetleiste

Serie / Série	Art. Nr. / N° art. 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	449.00 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	469.00 1 PCE
	S-MK-E 18x24x7 7640146641809 	Messerblock Eiche schräg klein geeignet für 8 Messer Bloc couteau Chêne obliquement petit pour 8 couteaux	149.00 1 PCE
	S-MM-E 26x30x8.4 7640146641427 	Messerblock Eiche schräg geeignet für 10 Messer Bloc couteau chêne obliquement pour 10 couteaux	169.00 1 PCE
Schubladeinsatz / Insert de tiroir			
	SE-W 25x14x7 7640146641250 	Magnetischer Schubladeneinsatz Walnussholz geeignet für 5 Messer Tiroir insert magnétique bois de noyer pour 5 couteaux	199.00 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	229.00 1 PCE
	SML-W2 100x15x3 7640146641298 	Magnetleiste Walnussholz 2er Set mit Baumkante geeignet für 14 Messer Bar magnétique noyer 2 pièce avec le bord d'arbre pour 14 couteaux	458.00 1 PCE
	SML-W3 150x15x3 7640146641304 	Magnetleiste Walnussholz 3er Set mit Baumkante geeignet für 21 Messer Bar magnétique noyer 3 pièce avec le bord d'arbre pour 21 couteaux	687.00 1 PCE



SKNIFE MESSERTASCHE & ZUBEHÖR

Die Weiterentwicklung des Klingenschutzes ist die handliche und kompakte Messertasche; die durchdachte Lösung für den Transport von Küchenmessern. Im Emmental von Hand aus schwarzem Leder gefertigt, bietet die zusammenrollbare Messertasche Platz für 5 Messer, welche mit einer magnetischen Lasche geschützt sind. Die Steakmesser-Box aus Altholz ist die ideale Präsentation vor dem Gast. Kann individuell graviert und zusammengestellt werden.

Le développement du protège-lame est la mallette à couteau pratique et compacte; la solution sophistiquée pour le transport de couteaux. Fait à la main en cuir noir en Emmental, la mallette à couteaux enroulable offre de la place pour 5 couteaux lesquelles sont protégés par des rabats magnétiques. Le coffret avec couteaux à steak en bois ancien est une solution idéal pour présenter les couteaux au client. Peut être gravé et combiné individuellement.

The further development of the blade guard is the handy and compact knife bag; the sophisticated solution for the transport of kitchen knives. Manufactured by hand from black leather in Emmental the rollable knife bag can accommodate up to 5 knives which are protected with a magnetic flap. The steak knife box made of old wood is the perfect solution to present the knives to the guest. It can be individually engraved and combined.



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 |



SM-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. Nr. / N° art. Klinge / Lame cm EAN Code	Beschreibung / Description	CHF / FRS UVP inkl. MwSt. PDV incl. TVA
Zubehör / Accessoires			
	SM-B 28 x 35 7640146642103 	sknife Steakmesser Box graviert Altholz, magnetisch für 6 versch. Messer sknife couteaux à steak box gravé bois ancien, magnétique pour 6 couteaux	250.00 1 PCE
	SM-BB 28 x 35 7640146642110 	sknife Steakmesser Box graviert 2x sknife, 2x Kai, 2x Solingen bestückt sknife couteaux à steak box gravé 2x sknife, 2x Kai, 2x Solingen couteaux équipe	1'264.00 1 PCE
	SM-L 56x44x2 7640146641311 	sknife Messertasche Kunstleder Rolltasche für 5 Messer und Zubehör sknife mallette à couteaux en similicuir mallette rouleau pour 5 couteaux et accessoires	229.00 1 PCE
	SM-L-BS 56x44x2 7640146641328 	sknife Messertasche Kunstleder bestückt mit 5 Kai Shun Messer und Zubehör sknife mallette à couteaux en similicuir équipe avec 5 couteaux kai shun et accessoires	1'369.00 1 PCE
	SM-L-BW 56x44x2 7640146641335 	sknife Messertasche Kunstleder bestückt mit 5 Kai Wasabi Messer und Zubehör sknife mallette en similicuir équipe avec 5 couteaux kai wasabi et accessoires	679.00 1 PCE
Klingenschutz Protect / Protection de lame			
	SK-L 32x6 7640146641168 	Magnetischer Klingenschutz L Protect eingeschweisste Magnete, Polyester Gewebe Magnétique protection de lame, L Protect aimants soudés en tissu de polyester	35.00 5 PCS/PACK
	SK-M 24x6 7640146641151 	Magnetischer Klingenschutz M Protect eingeschweisste Magnete, Polyester Gewebe Magnétique protection de lame, M Protect aimants soudés en tissu de polyester	29.00 5 PCS/PACK
	SK-S 18.5x4.8 7640146641144 	Magnetischer Klingenschutz S Protect eingeschweisste Magnete, Polyester Gewebe Magnétique protection de lame, S Protect aimants soudés en tissu de polyester	25.00 5 PCS/PACK
Klingenschutz Leder / Protection de lame en cuir			
	SK-M-LS 24x6 7640146641212 	Magnetischer Klingenschutz M Leder schwarz eingeschweisste Magnete, Leder schwarz Magnétique protection de lame, M, cuir noir aimants soudés en cuir noir	59.00 5 PCS/PACK



KAI NAGARE

Die Kai Shun Nagare Kochmesser Serie ist eine Neuentwicklung von Kai. 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 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 nommé Dualcore.

The Kai Shun Nagare chef's knife series is a new development from Kai. 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.



Shi Hou

















Nagare Klingenstruktur



Nagare Klinge und Griff



Nagare Griff

Serie / Série	Art. Nr. / N° art. Klinge / Lame cm EAN Code	Beschreibung / Description	CHF / FRS UVP inkl. MwSt. PDV incl. TVA
Shi Hou / Shi Hou			
	BZ-0048 30.0 4901601007183 	Kai Shi Hou 4 Tanto Slicer - limitierte Auflage Damaststahlklinge 64 Lagen, mit Seriennummer Kai Shi Hou 4 Tanto Slicer - édition limitée Lame en acier damassé, 64 couches, numéro de serie	2'399.00 1 PCE
Shun Nagare / Shun Nagare			
	NDC-0700 9.0 4901601006452 	Kai Shun Nagare Officemesser VG-10 & VG-2 Damaststahlklinge 72 Lagen 61 HRC Kai Shun Nagare couteau d'office VG-10 & VG-2 lame en acier damassé,72 couches,61H	329.00 1 PCE 5 PCS/PACK
	NDC-0701 15.0 4901601006445 	Kai Shun Nagare Allzweckmesser VG-10 & VG-2 Damaststahlklinge 72 Lagen 61 HRC Kai Shun Nagare couteau universel VG-10 & VG-2 lame en acier damassé,72 couches,61H	359.00 1 PCE 5 PCS/PACK
	NDC-0702 18.0 4901601006414 	Kai Shun Nagare Santoku Messer VG-10 & VG-2 Damaststahlklinge 72 Lagen 61 HRC Kai Shun Nagare Santoku VG-10 & VG-2 lame en acier damassé,72 couches,61H	459.00 1 PCE 5 PCS/PACK
	NDC-0704 23.0 4901601006421 	Kai Shun Nagare Schinkenmesser VG-10 & VG-2 Damaststahlklinge 72 Lagen 61 HRC Kai Shun Nagare couteau à jambon VG-10 & VG-2 lame en acier damassé,72 couches,61H	459.00 1 PCE 5 PCS/PACK
	NDC-0705 23.0 4901601006438 	Kai Shun Nagare Brotmesser VG-10 & VG-2 Damaststahlklinge 72 Lagen 61 HRC Kai Shun Nagare couteau à pain VG-10 & VG-2 lame en acier damassé,72 couches,61H	479.00 1 PCE 5 PCS/PACK
	NDC-0706 20.0 4901601006407 	Kai Shun Nagare Kochmesser VG-10 & VG-2 Damaststahlklinge 72 Lagen 61 HRC Kai Shun Nagare couteau de cuisine VG-10 & VG-2 lame en acier damassé,72 couches,61H	469.00 1 PCE 5 PCS/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.



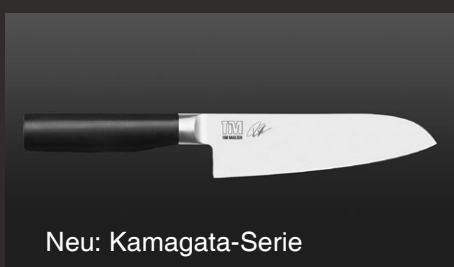
Produktion in Japan



Geschenkset



TESTSIEGER
Stiftung Warentest
test
GUT (1,6)
Im Test:
20 Kochmesser
13 gut
Ausgabe
12/2014
www.test.de



Neu: Kamagata-Serie




















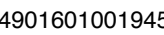




Tim Mälzer



Shun Premier Schinkenmesser

Serie / Série	Art. Nr. / N° art. Klinge / Lame cm EAN Code	Beschreibung / Description	CHF / FRSt. UVP inkl. MwSt. PDV incl. TVA
Shun Premier / Shun Premier			
	TDM-0907 12.5/21.0 4260163215291 	Kai Shun Premier Steakmesserbesteck Damaststahlklinge 32 Lagen, HRC 62 Kai Shun Premier couvert à steak Lame en acier damassé, 32 couches, 62 HRC	318.00 1 PCE
	TDM-0990 21.0 4260163215284 	Kai Shun Premier Gabel-Set Edelstahl / 2 Stück Kai Shun Premier set à fourchette Lame en acier inoxydable / 2 pce	258.00 1 PCE
	TDM-1700 10.0 4901601354584 	Kai Premier Officemesser gehämmerte Damaststahlklinge 32 Lagen, HRC 62 Kai Premier couteau de cuisine Lame en acier damassé martelée, 32 couches, 62 HRC	179.00 1 PCE 5 PCS/PACK
	TDM-1701 16.5 4901601354591 	Kai Premier Allzweckmesser gehämmerte Damaststahlklinge 32 Lagen, HRC 62 Kai Premier couteau universel Lame en acier damassé martelée, 32 couches, 62 HRC	199.00 1 PCE 5 PCS/PACK
	TDM-1702 18.0 4901601354607 	Kai Premier Santoku gehämmerte Damaststahlklinge 32 Lagen, HRC 62 Kai Premier Santoku Lame en acier damassé martelée, 32 couches, 62 HRC	279.00 1 PCE 5 PCS/PACK
	TDM-1704 24.0 4901601354614 	Kai Premier Schinkenmesser gehämmerte Damaststahlklinge 32 Lagen, HRC 62 Kai Premier couteau à jambon Lame en acier damassé martelée, 32 couches, 62 HRC	279.00 1 PCE 5 PCS/PACK
	TDM-1705 23.0 4901601354621 	Kai Premier Brotmesser gehämmerte Damaststahlklinge 32 Lagen, HRC 62 Kai Premier couteau à pain Lame en acier damassé martelée, 32 couches, 62 HRC	299.00 1 PCE 5 PCS/PACK
	TDM-1706 20.0 4901601354638 	Kai Premier Kochmesser gehämmerte Damaststahlklinge 32 Lagen, HRC 62 Kai Premier couteau de cuisine Lame en acier damassé martelée, 32 couches, 62 HRC	289.00 1 PCE 5 PCS/PACK
	TDM-1709 16.5 4901601310481 	Kai Premier Tranchiergabel Edelstahl Kai Premier fourchette à rôti Lame en acier inoxydable	249.00 1 PCE 5 PCS/PACK
	TDM-1715 5.5 4901601375886 	Kai Premier Schälmesser Kai Premier couteau à éplucher	189.00 1 PCE 5 PCS/PACK
	TDM-1722 16.5 4901601375893 	Kai Premier Tomatenmesser verzahnt gehämmerte Damaststahlklinge 32 Lagen, HRC 62 Kai Premier couteau à tomates denté Lame en acier damassé, 32 couches, 62 HRC	209.00 1 PCE 5 PCS/PACK
	TDM-1723 15.0 4901601310504 	Kai Premier Kochmesser 6 gehämmerte Damaststahlklinge 32 Lagen, HRC 62 Kai Premier couteau de cuisine 6 Lame en acier damassé martelée, 32 couches, 62 HRC	259.00 1 PCE 5 PCS/PACK
	TDM-1727 14.0 4901601310511 	Kai Premier Kleines Santoku gehämmerte Damaststahlklinge 32 Lagen, HRC 62 Kai Premier petit couteau Santoku Lame en acier damassé martelée, 32 couches, 62 HRC	259.00 1 PCE 5 PCS/PACK

Serie / Série	Art. Nr. / N° art. Klinge / Lame cm EAN Code	Beschreibung / Description	CHF / FRS UVP inkl. MwSt. PDV incl. TVA
Shun Premier / Shun Premier			
	TDM-1742 14.0 4901601329391 	Kai Premier Nakiri gehämmerte Damaststahlklinge 32 Lagen, HRC 62 Kai Premier Nakiri lame en acier damassé martelée, 32 couches, 62 HRC	279.00 1 PCE 5 PCS/PACK
	TDMS-220 16.5/20.0 4260163213464 	Kai Premier Messerset TDM-1701 / TDM-1706 In edler Holzbox Kai Premier set de couteaux TDM-1701 / TDM-1706 Coffret en bois noble	488.00 1 PCE
	TDMS-230 16.5/18.0 4260163213471 	Kai Premier Messerset TDM-1701 / TDM-1702 In edler Holzbox Kai Premier set de couteaux TDM-1701 / TDM-1702 Coffret en bois noble	478.00 1 PCE
	TDMS-400 12.5 4260163212825 	Kai Premier Steakmesser 2 Stk. gehämmerte Damaststahlklinge 32 Lagen, HRC 62 Kai Premier couteau de steak 2 pièces Lame en acier damassé martelée, 32 couches, 62 HRC	378.00 1 PCE
Kamagata / Kamagata			
	TMK-0700 9.0 4901601001884 	Kai Kamagata Officemesser Edelstahlklinge, HRC 58 Kai Kamagata couteau d'office Lame en acier inoxydable, 58 HRC	69.00 1 PCE 1 PCS/PACK
	TMK-0701 15.0 4901601001891 	Kai Kamagata Allzweckmesser Edelstahlklinge, HRC 58 Kai Kamagata couteau universel Lame en acier inoxydable, 58 HRC	79.00 1 PCE 1 PCS/PACK
	TMK-0702 18.0 4901601001938 	Kai Kamagata Santoku Edelstahlklinge, HRC 58 Kai Kamagata couteau Santoku Lame en acier inoxydable, 58 HRC	99.00 1 PCE 1 PCS/PACK
	TMK-0704 23.0 4901601001921 	Kai Kamagata Schinkenmesser Edelstahlklinge, HRC 58 Kai Kamagata couteau à jambon Lame en acier inoxydable, 58 HRC	99.00 1 PCE 1 PCS/PACK
	TMK-0705 23.0 4901601001914 	Kai Kamagata Brotmesser Edelstahlklinge, HRC 58 Kai Kamagata couteau à pain Lame en acier inoxydable, 58 HRC	119.00 1 PCE 1 PCS/PACK
	TMK-0706 20.0 4901601001945 	Kai Kamagata Kochmesser Edelstahlklinge, HRC 58 Kai Kamagata Couteau de cuisine Lame en acier inoxydable, 58 HRC	109.00 1 PCE 1 PCS/PACK
	TMK-0770 20.0 4901601001907 	Kai Kamagata Hybridkochmesser Edelstahlklinge, HRC 58 Kai Kamagata couteau de chef hybride Lame en acier inoxydable, 58 HRC	109.00 1 PCE 1 PCS/PACK

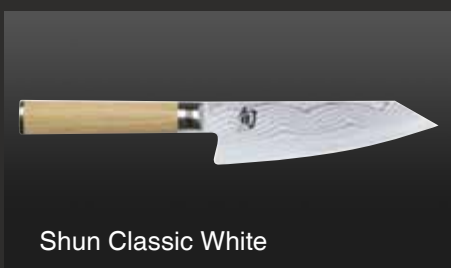


KAI SHUN

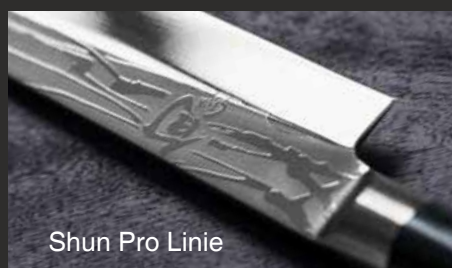
Kai - grösster japanischer Messerhersteller. Die Shun-Serie ist die weltweit umfangreichste Damastmesserlinie, Klingen aus korrosionsbeständigem Damast, 32 Lagen mit Härte 62 HRC, welche nach traditioneller Schwertschmiedekunst hergestellt werden. Griffe in Kastanienform aus Pakkaholz (japanisches Schichholz 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 Samourai. 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.

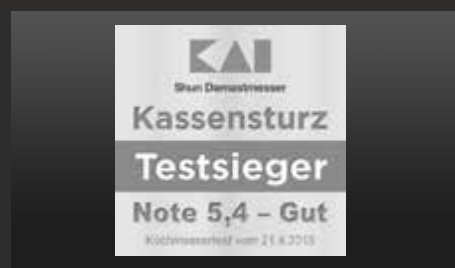
Kai - biggest Japanese knife manufacturer. The Shun series is the world's most comprehensive damascene knife series, blades made of corrosion-resistant damask steel, 32 layers with hardness 62 HRC, which are made according to the traditional Japanese Samurai sword art of smithing. Handles in chestnut 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.



Shun Classic White



Shun Pro Linie



Schnittenmesser





























Steakmesser Set



































Brotmesser mit Spezialwelle

Serie / Série	Art. Nr. / N° art. 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 Kai Shun couteau d'office Lame en acier damassé, 32 couches, 62 HRC	139.00 1 PCE 5 PCS/PACK
	DM-0701 15.0 4901601556605 	Kai Shun Allzweckmesser Damaststahlklinge 32 Lagen, HRC 62 Kai Shun couteau universel Lame en acier damassé, 32 couches, 62 HRC	159.00 1 PCE 5 PCS/PACK
	DM-0701L 15.0 4901601429800 	Kai Shun Allzweckmesser für Linkshänder Damaststahlklinge 32 Lagen, HRC 62 Kai Shun couteau universel gaucher Lame en acier damassé, 32 couches, 62 HRC	169.00 1 PCE 5 PCS/PACK
	DM-0702 18.0 4901601556612 	Kai Shun Santoku Damaststahlklinge 32 Lagen, HRC 62 Kai Shun Santoku Lame en acier damassé, 32 couches, 62 HRC	249.00 1 PCE 5 PCS/PACK
	DM-0702-CH 18.0 4260163211750 	Kai Shun Santoku-Messer mit Klingenschutz SK-M Damaststahlklinge 32 Lagen, HRC 62 Kai Shun Santoku + protection de lame taille M Lame en acier damassé, 32 couches, 62 HRC	249.00 5 PCS/PACK
	DM-0702L 18.0 4901601429817 	Kai Shun Santoku-Messer für Linkshänder Damaststahlklinge 32 Lagen, HRC 62 Kai Shun Santoku gaucher Lame en acier damassé, 32 couches, 62 HRC	259.00 1 PCE 5 PCS/PACK
	DM-0703 20.0 4901601556629 	Kai Shun Tranchiermesser Damaststahlklinge 32 Lagen, HRC 62 Kai Shun couteau à trancher Lame en acier damassé, 32 couches, 62 HRC	229.00 1 PCE 5 PCS/PACK
	DM-0704 23.0 4901601556636 	Kai Shun Schinkenmesser Damaststahlklinge 32 Lagen, HRC 62 Kai Shun couteau à jambon Lame en acier damassé, 32 couches, 62 HRC	249.00 1 PCE 5 PCS/PACK
	DM-0705 23.0 4901601556643 	Kai Shun Brotmesser, spezieller Wellenschliff Damaststahlklinge 32 Lagen, HRC 62 Kai Shun couteau à pain, tranchant ondulé Lame en acier damassé, 32 couches, 62 HRC	269.00 1 PCE 5 PCS/PACK
	DM-0706 20.0 4901601556650 	Kai Shun Kochmesser Damaststahlklinge 32 Lagen, HRC 62 Kai Shun couteau de cuisine Lame en acier damassé, 32 couches, 62 HRC	259.00 1 PCE 5 PCS/PACK
	DM-0706L 20.0 4901601429855 	Kai Shun Kochmesser für Linkshänder Damaststahlklinge 32 Lagen, HRC 62 Kai Shun couteau de cuisine gaucher Lame en acier damassé, 32 couches, 62 HRC	269.00 1 PCE 5 PCS/PACK
	DM-0707 25.5 4901601556667 	Kai Shun Kochmesser Damaststahlklinge 32 Lagen, HRC 62 Kai Shun couteau de cuisine Lame en acier damassé, 32 couches, 62 HRC	289.00 1 PCE 5 PCS/PACK

Serie / Série	Art. Nr. / N° art. Klinge / Lame cm EAN Code	Beschreibung / Description	CHF / FRS UVP inkl. MwSt. PDV incl. TVA
Shun / Shun			
	DM-0709 16.5 4901601572728 	Kai Shun Fleischgabel Edelstahl Kai Shun fourchette à rôti Lame en acier inoxydable	249.00 1 PCE 5 PCS/PACK
	DM-0710 15.0 4901601589511 	Kai Shun Ausbeinmesser Damaststahlklinge 32 Lagen, HRC 62 Kai Shun couteau à désosser Lame en acier damassé, 32 couches, 62 HRC	199.00 1 PCE 5 PCS/PACK
	DM-0711 12.0 4901601572735 	Kai Shun Steakmesser Damaststahlklinge 32 Lagen, HRC 62 Kai Shun couteau à steak Lame en acier damassé, 32 couches, 62 HRC	139.00 1 PCE 5 PCS/PACK
	DM-0712 18.0 4901601572742 	Kai Shun China Kochmesser Damaststahlklinge 32 Lagen, HRC 62 Kai Shun couteau de cuisine chinois Lame en acier damassé, 32 couches, 62 HRC	359.00 1 PCE 5 PCS/PACK
	DM-0714 9.0 4901601589542 	Kai Shun Gemüsemesser Damaststahlklinge 32 Lagen, HRC 62 Kai Shun couteau à légumes Lame en acier damassé, 32 couches, 62 HRC	139.00 1 PCE 5 PCS/PACK
	DM-0715 6.0 4901601589535 	Kai Shun Schälmesser Damaststahlklinge 32 Lagen, HRC 62 Kai Shun couteau à éplucher Lame en acier damassé, 32 couches, 62 HRC	139.00 1 PCE 5 PCS/PACK
	DM-0716 10.0 4901601589559 	Kai Shun Allzweckmesser Damaststahlklinge 32 Lagen, HRC 62 Kai Shun couteau universel Lame en acier damassé, 32 couches, 62 HRC	149.00 1 PCE 5 PCS/PACK
	DM-0717 19.0 4901601589528 	Kai Shun Grosses Santoku Damaststahlklinge 32 Lagen, HRC 62 Kai Shun grand Santoku Lame en acier damassé, 32 couches, 62 HRC	309.00 1 PCE 5 PCS/PACK
	DM-0718 18.0 4901601589481 	Kai Shun Santoku mit Kullenschliff Damaststahlklinge 32 Lagen, HRC 62 Kai Shun Santoku à lame alvéolée Lame en acier damassé, 32 couches, 62 HRC	259.00 1 PCE 5 PCS/PACK
	DM-0719 20.0 4901601589504 	Kai Shun Kochmesser mit Kullenschliff Damaststahlklinge 32 Lagen, HRC 62 Kai Shun couteau de cuisine à lame alvéolée Lame en acier damassé, 32 couches, 62 HRC	269.00 1 PCE 5 PCS/PACK
	DM-0720 23.0 4901601589498 	Kai Shun Schinkenmesser mit Kullenschliff Damaststahlklinge 32 Lagen, HRC 62 Kai Shun couteau à jambon à lame alvéolée Lame en acier damassé, 32 couches, 62 HRC	259.00 1 PCE 5 PCS/PACK
	DM-0722 15.0 4901601406238 	Kai Shun Tomatenmesser verzahnt Damaststahlklinge 32 Lagen, HRC 62 Kai Shun couteau à tomates denté Lame en acier damassé, 32 couches, 62 HRC	189.00 1 PCE 5 PCS/PACK
	DM-0723 15.0 4901601406245 	Kai Shun Kochmesser Damaststahlklinge 32 Lagen, HRC 62 Kai Shun couteau de cuisine Lame en acier damassé, 32 couches, 62 HRC	229.00 1 PCE 5 PCS/PACK

Serie / Série	Art. Nr. / N° art. Klinge / Lame cm EAN Code	Beschreibung / Description	CHF / FRS UVP inkl. MwSt. PDV incl. TVA
Shun / Shun			
	DM-0727 14.0 4901601413762 	Kai Shun Santoku Damaststahlklinge 32 Lagen, HRC 62 Kai Shun Santoku Lame en acier damassé, 32 couches, 62 HRC	229.00 1 PCE 5 PCS/PACK
	DM-0728 16.5 4901601414233 	Kai Shun Nakiri Damaststahlklinge 32 Lagen, HRC 62 Kai Shun Nakiri Lame en acier damassé, 32 couches, 62 HRC	269.00 1 PCE 5 PCS/PACK
	DM-0735 30.5 4901601433159 	Kai Shun Schinkenmesser flexibel Flexible Stahlklinge Kai Shun couteau à jambon flexible Lame en acier flexible	229.00 1 PCE 5 PCS/PACK
	DM-0743 15.0 4901601451443 	Kai Shun Gokujo Ausbeinmesser Damaststahlklinge 32 Lagen, HRC 62 Kai Shun couteau Gokujo à désosser Lame en acier damassé, 32 couches, 62 HRC	209.00 1 PCE 5 PCS/PACK
	DM-0761 18.0 4901601354249 	Kai Shun flexibles Filiermesser Flexible Stahlklinge Kai Shun couteau à filet flexible Lame en acier flexible	199.00 1 PCE 5 PCS/PACK
	DM-0765 26.0 4901601370249 	Kai Shun Schinkenmesser flexibel mit Kullenschliff Flexible Stahlklinge Kai Shun couteau à jambon flexible à lame alvéolée lame en acier flexible	219.00 1 PCE 5 PCS/PACK
	DM-0767 15.0 4901601393064 	Kai Shun Hackbeil HRC 59 Kai Shun Couperet 59 HRC	229.00 1 PCE 5 PCS/PACK
	DM-0768 18.0 4901601369045 	Kai Shun Schinkenmesser klein Damaststahlklinge 32 Lagen, HRC 62 Kai Shun couteau à jambon petit Lame en acier damassé, 32 couches, 62 HRC	249.00 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 Kai bloc à hacher en bois de chêne + DM-SET 1 Complet avec DM-0700/DM-0701/DM-0702	758.00 1 PCE
	DM-0990-1 4901601328158 	Kai Shun Messerbänkchen Stahl, Pakka Kai Shun porte-couteau Acier, pakka	59.00 1 PCE
	DMS-200 20.0/16.5 4901601589566 	Kai Shun Tranchierset DM-703 / DM-709 In edler Holzbox Kai Shun Set à découper DM-703 / DM-709 Coffret en bois noble	478.00 1 PCE
	DMS-210 9.0/15.0 4260163210036 	Kai Shun Messerset DM-0700 / DM-0701 In edler Holzbox Kai Shun set de couteaux DM-0700 / DM-0701 Coffret en bois noble	288.00 1 PCE

Serie / Série	Art. Nr. / N° art. Klinge / Lame cm EAN Code	Beschreibung / Description	CHF / FRS UVP inkl. MwSt. PDV incl. TVA
Shun / Shun			
	DMS-220 15.0/20.0 4260163210043 	Kai Shun Messerset DM-0701 / DM-0706 In edler Holzbox Kai Shun set de couteaux DM-0701 / DM-0706 Coffret en bois noble	418.00 1 PCE
	DMS-230 15.0/18.0 4260163210050 	Kai Shun Messerset DM-0701 / DM-0702 In edler Holzbox Kai Shun set de couteaux DM-0701 / DM-0702 Coffret en bois noble	408.00 1 PCE
	DMS-300 9.0/15.0/20.0 4901601589597 	Kai Shun Messerset DM-0700/DM-0701/DM-0706 In edler Holzbox Kai Shun set de couteaux DM-0700 /DM-0701/DM-0706 Coffret en bois noble	547.00 1 PCE
	DMS-310 9.0/15.0/18.0 4260163210067 	Kai Shun Messerset DM-0700/DM-0701/DM-0702 In edler Holzbox Kai Shun set de couteaux DM-0700/DM-0701/DM-0702 Coffret en bois noble	537.00 1 PCE
	DMS-400 12.0 4901601589573 	Kai Shun Steakmesserset 4 Stk. DM-0711 In edler Holzbox Kai Shun set de couteaux à steak 4 pcs DM-0711 Coffret en bois noble	596.00 1 PCE
	DMS-907 12.0/21.0 4901601351996 	Kai Shun Steakmesserbesteck Damaststahlklinge 32 Lagen, HRC 62 Kai Shun couvert à steak Lame en acier damassé, 32 couches, 62 HRC	317.00 1 PCE
	DMS-990 21.0 4901601355727 	Kai Shun Gabel-Set Edelstahl / 2 Stück Kai Shun set à fourchette Acier inoxydable / 2 pcs	238.00 1 PCE

Serie / Série	Art. Nr. / N° art. Klinge / Lame cm EAN Code	Beschreibung / Description	CHF / FRS UVP inkl. MwSt. PDV incl. TVA
Shun Classic Kiritsuke / Shun Classic Kiritsuke			
	DM-0777W 15.0 4901601009286 	Kai Shun Classic White Kiritsuke "limited Edition" auf 5.555 Stück Kai Shun Classic White Kiritsuke "limited Edition" à 5.555 unités	239.00 1 PCE
Shun White / Shun White			
	DM-0700W 9.0 4901601009286 	Kai Shun White Officemesser Damaststahlklinge 32 Lagen, HRC 62 Kai Shun White couteau d'office Lame en acier damassé, 32 couches, 62 HRC	139.00 1 PCE 5 PCS/PACK
	DM-0701W 15.0 4901601009293 	Kai Shun White Allzweckmesser Damaststahlklinge 32 Lagen, HRC 62 Kai Shun White couteau universel Lame en acier damassé, 32 couches, 62 HRC	159.00 1 PCE 5 PCS/PACK
	DM-0702W 16.5 4901601009309 	Kai Shun White Santoku Damaststahlklinge 32 Lagen, HRC 62 Kai Shun White Santoku Lame en acier damassé, 32 couches, 62 HRC	249.00 1 PCE 5 PCS/PACK
	DM-0704W 23.0 4901601009316 	Kai Shun White Schinkenmesser Damaststahlklinge 32 Lagen, HRC 62 Kai Shun White couteau à jambon Lame en acier damassé, 32 couches, 62 HRC	249.00 1 PCE 5 PCS/PACK
	DM-0705W 23.0 4901601009323 	Kai Shun White Brotmesser, spez. Wellenschliff Damaststahlklinge 32 Lagen, HRC 62 Kai Shun White couteau à pain, tranchant ondulé Lame en acier damassé, 32 couches, 62 HRC	269.00 1 PCE 5 PCS/PACK
	DM-0706W 20.0 4901601009330 	Kai Shun White Kochmesser Damaststahlklinge 32 Lagen, HRC 62 Kai Shun White couteau de cuisine Lame en acier damassé, 32 couches, 62 HRC	259.00 1 PCE 5 PCS/PACK
Shun Pro / Shun Pro			
	VG-0002 16.5 4901601382921 	Kai Shun Pro Sho Deba V-Gold-10 Stahlklinge Kai Shun Pro Sho Deba Lame en acier V-Gold-10	299.00 1 PCE 5 PCS/PACK
	VG-0003 21.0 4901601382938 	Kai Shun Pro Sho Deba V-Gold-10 Stahlklinge Kai Shun Pro Sho Deba Lame en acier V-Gold-10	299.00 1 PCE 5 PCS/PACK
	VG-0005 24.0 4901601382952 	Kai Shun Pro Sho Yanagiba V-Gold-10 Stahlklinge Kai Shun Pro Sho Yanagiba Lame en acier V-Gold-10	269.00 1 PCE 5 PCS/PACK
	VG-0006 27.0 4901601382969 	Kai Shun Pro Sho Yanagiba V-Gold-10 Stahlklinge Kai Shun Pro Sho Yanagiba Lame en acier V-Gold-10	289.00 1 PCE 5 PCS/PACK
	VG-0007 16.5 4901601382976 	Kai Shun Pro Sho Nakiri V-Gold-10 Stahlklinge Kai Shun Pro Sho Nakiri Lame en acier V-Gold-10	289.00 1 PCE 5 PCS/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



Filiermesser



Messertasche



Messerblock








3-teiliges Messerset

































Steakmesser-Set











Serie / Série	Art. Nr. / N° art. Klinge / Lame cm EAN Code	Beschreibung / Description	CHF / FRSt. UVP inkl. MwSt. PDV incl. TVA
Wasabi / Wasabi			
	6710D 10.5 4901601464511 	Kai Wasabi Deba Edelstahlklinge, HRC 58 Kai Deba Wasabi Lame en acier inoxydable, 58 HRC	59.00 1 PCE 5 PCS/PACK
	6710P 10.0 4901601464467 	Kai Wasabi Allzweckmesser Edelstahlklinge, HRC 58 Kai couteau universel Wasabi Lame en acier inoxydable, 58 HRC	59.00 1 PCE 5 PCS/PACK
	6715C 15.0 4901601477696 	Kai Wasabi Kochmesser Edelstahlklinge, HRC 58 Kai couteau de cuisine Wasabi Lame en acier inoxydable, 58 HRC	79.00 1 PCE 5 PCS/PACK
	6715D 15.0 4901601464528 	Kai Wasabi Deba Edelstahlklinge, HRC 58 Kai Deba Wasabi Lame en acier inoxydable, 58 HRC	89.00 1 PCE 5 PCS/PACK
	6715U 15.0 4901601464474 	Kai Wasabi Allzweckmesser Edelstahlklinge, HRC 58 Kai couteau universel Wasabi Lame en acier inoxydable, 58 HRC	69.00 1 PCE 5 PCS/PACK
	6715Y 15.5 4901601464542 	Kai Wasabi Yanagiba Edelstahlklinge, HRC 58 Kai Yanagiba Wasabi Lame en acier inoxydable, 58 HRC	69.00 1 PCE 5 PCS/PACK
	6716N 16.5 4901601464504 	Kai Wasabi Nakiri Edelstahlklinge, HRC 58 Kai Nakiri Wasabi Lame en acier inoxydable, 58 HRC	79.00 1 PCE 5 PCS/PACK
	6716S 16.5 4901601464498 	Kai Wasabi Santoku Edelstahlklinge, HRC 58 Kai Santoku Wasabi Lame en acier inoxydable, 58 HRC	79.00 1 PCE 5 PCS/PACK
	6720C 20.0 4901601464481 	Kai Wasabi Kochmesser Edelstahlklinge, HRC 58 Kai couteau de cuisine Wasabi Lame en acier inoxydable, 58 HRC	89.00 1 PCE 5 PCS/PACK
	6721D 21.0 4901601464535 	Kai Wasabi Deba Edelstahlklinge, HRC 58 Kai Deba Wasabi Lame en acier inoxydable, 58 HRC	89.00 1 PCE 5 PCS/PACK
	6721Y 21.0 4901601464559 	Kai Wasabi Yanagiba Edelstahlklinge, HRC 58 Kai Yanagiba Wasabi Lame en acier inoxydable, 58 HRC	75.00 1 PCE 5 PCS/PACK
	6723B 23.0 4901601477719 	Kai Wasabi Brotmesser Edelstahlklinge, HRC 58 Kai couteau à pain Wasabi Lame en acier inoxydable, 58 HRC	99.00 1 PCE 5 PCS/PACK
	6723C 23.5 4901601004328 	Kai Wasabi grosses Kochmesser Edelstahlklinge, HRC 58 Kai couteau de cuisine Wasabi Lame en acier inoxydable, 58 HRC	99.00 1 PCE 5 PCS/PACK

Serie / Série	Art. Nr. / N° art. Klinge / Lame cm EAN Code	Beschreibung / Description	CHF / FRS UVP inkl. MwSt. PDV incl. TVA
Wasabi / Wasabi			
	6723L 23.0 4901601477702 	Kai Wasabi Schinkenmesser Edelstahlklinge, HRC 58 Kai couteau à jambon Wasabi Lame en acier inoxydable, 58 HRC	79.00 1 PCE 5 PCS/PACK
	6724Y 24.0 4901601464566 	Kai Wasabi Yanagiba Edelstahlklinge, HRC 58 Kai Yanagiba Wasabi Lame en acier inoxydable, 58 HRC	79.00 1 PCE 5 PCS/PACK
	6761F 18.0 4901601004311 	Kai Wasabi flexibles Filiermesser Edelstahlklinge, HRC 58 Kai couteau à filet flexible Wasabi Lame en acier inoxydable, 58 HRC	69.00 1 PCE 5 PCS/PACK
	6799 23.5x13x22 4260036144406 	Wasabi Messerblock bestückt mit 6710P/6715U/6710D/6715D/6716S/6716N/6720C/6724Y Porte-couteau Wasabi complet avec 6710P/6715U/6710D/6715D/6716S/6716N/6720C/6724Y	699.00 1 PCE
	67S-300 20.0 4260163213167 	Kai Wasabi Messerset 3 tlg. mit 6710P/6715U/6720C Kai Wasabi set de couteaux 3 pcs avec 6710P/6715U/6720C	199.00 1 PCE
	67S-310 16.5 4260163213150 	Kai Wasabi Messerset 3 tlg. mit 6710P/6715U/6716S Kai Wasabi set de couteaux 3 pcs avec 6710P/6715U/6716S	189.00 1 PCE
	67S-400 12.0 4901601004335 	Kai Wasabi Steakmesserset 2tlg. Edelstahlklinge, HRC 58 Kai Wasabi set de couteaux à steak 2 pcs Lame en acier inoxydable, 58 HRC	118.00 1 PCE 5 PCS/PACK
	67S-404 12.0 4901601004496 	Kai Wasabi Steakmesserset 4tlg. Edelstahlklinge, HRC 58 Kai Wasabi set de couteaux à steak 2 pcs Lame en acier inoxydable, 58 HRC	236.00 1 PCE 5 PCS/PACK
	DM-0781EU67 45x16x7 4260163211729 	Kai Messertasche mit 5 Messer Set 6710P/6715U/6716S/6720C/6723L Kai petite mallette avec cinq couteaux Set 6710P/6715U/6716S/6720C/6723L	369.00 1 PCE
	DM-0781JP67 45x16x7 4260163211712 	Kai Messertasche mit 5 Messer Set 6710P,6715D,6716N,6716S,6721Y Kai petite mallette avec cinq couteaux Set 6710P,6715D,6716N,6716S,6721Y	369.00 1 PCE

Serie / Série	Art. Nr. / N° art. Klinge / Lame cm EAN Code	Beschreibung / Description	CHF / FRS UVP inkl. MwSt. PDV incl. TVA
Seki Magoroku Shoso / Seki Magoroku Shoso			
	AB-5156 16.5 4901601219845 	Kai Seki Magoroku Shoso Santoku Edelstahlklinge, HRC 58 Kai Seki Magoroku Shoso Santoku Lame en acier inoxydable, 58 HRC	79.00 1 PCE 5 PCS/PACK
	AB-5159 21.0 4901601219876 	Kai Seki Magoroku Shoso Kochmesser Edelstahlklinge, HRC 58 Kai Seki Magoroku Shoso Couteau de cuisine Lame en acier inoxydable, 58 HRC	89.00 1 PCE 5 PCS/PACK
	AB-5161 15.0 4901601219890 	Kai Seki Magoroku Shoso Allzweckmesser Edelstahlklinge, HRC 58 Kai Seki Magoroku Shoso Couteau universel Lame en acier inoxydable, 58 HRC	69.00 1 PCE 5 PCS/PACK
	AB-5163 12.0 4901601219913 	Kai Seki Magoroku Shoso Officemesser Edelstahlklinge, HRC 58 Kai Seki Magoroku Shoso couteau d'office Lame en acier inoxydable, 58 HRC	59.00 1 PCE 5 PCS/PACK
	AB-5164 23.0 4901601219920 	Kai Seki Magoroku Shoso Brotmesser Edelstahlklinge, HRC 58 Kai Seki Magoroku Shoso couteau à pain Lame en acier inoxydable, 58 HRC	99.00 1 PCE 5 PCS/PACK
Seki Magoroku Red Wood / Seki Magoroku Red Wood			
	MGR-0100P 10.0 4901601438895 	Kai Red Wood Officemesser Edelstahlklinge, HRC 58 Kai Red Wood couteau de cuisine Lame en acier inoxydable, 58 HRC	69.00 1 PCE 5 PCS/PACK
	MGR-0150C 15.0 4901601438925 	Kai Red Wood Kochmesser Edelstahlklinge, HRC 58 Kai Red Wood couteau de cuisine Lame en acier inoxydable, 58 HRC	89.00 1 PCE 5 PCS/PACK
	MGR-0150U 15.0 4901601438901 	Kai Red Wood Allzweckmesser Edelstahlklinge, HRC 58 Kai Red Wood couteau universel Lame en acier inoxydable, 58 HRC	79.00 1 PCE 5 PCS/PACK
	MGR-0170S 17.0 4901601459449 	Kai Red Wood Santoku Edelstahlklinge, HRC 58 Kai Red Wood Santoku Lame en acier inoxydable, 58 HRC	99.00 1 PCE 5 PCS/PACK
	MGR-0200C 20.0 4901601438918 	Kai Red Wood Kochmesser Edelstahlklinge, HRC 58 Kai Red Wood couteau de cuisine Lame en acier inoxydable, 58 HRC	109.00 1 PCE 5 PCS/PACK
	MGR-0200L 20.0 4901601438949 	Kai Red Wood Schinkenmesser Edelstahlklinge, HRC 58 Kai Red Wood couteau à jambon Lame en acier inoxydable, 58 HRC	99.00 1 PCE 5 PCS/PACK

Serie / Série	Art. Nr. / N° art. 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 22.5 4901601459425 	Kai Red Wood Brotmesser Edelstahlklinge, HRC 58 Kai Red Wood couteau à pain Lame en acier inoxydable, 58 HRC	119.00 1 PCE 5 PCS/PACK
	MGR-0240Y 24.0 4901601438963 	Kai Red Wood Yanagiba Edelstahlklinge, HRC 58 Kai Red Wood Yanagiba Lame en acier inoxydable, 58 HRC	99.00 1 PCE 5 PCS/PACK
Pure Komachi 2 / Pure Komachi 2			
	AB-5700 9.0 4901601351729 	Kai Pure Komachi 2 Allzweckmesser Stahlklinge mit antihaft Beschichtung Kai Pure Komachi 2 couteau universel Lame en acier inoxydable, anti-adhérent	19.00 10 PCS/PACK
	AB-5701 15.0 4901601312461 	Kai Pure Komachi 2 Allzweckmesser Stahlklinge mit antihaft Beschichtung Kai Pure Komachi 2 couteau universel Lame en acier inoxydable, anti-adhérent	25.00 5 PCS/PACK
	AB-5705 20.0 4901601351750 	Kai Pure Komachi 2 Brotmesser Stahlklinge mit antihaft Beschichtung Kai Pure Komachi 2 couteau à pain Lame en acier inoxydable, anti-adhérent	35.00 5 PCS/PACK
	AB-5723 16.5 4901601351774 	Kai Pure Komachi 2 Kochmesser Stahlklinge mit antihaft Beschichtung Kai Pure Komachi 2 couteau de cuisine Lame en acier inoxydable, anti-adhérent	29.00 5 PCS/PACK
	ABS-0310 16.5/15.0/9.0 4901601381771 	Pure Komachi 2 Set 3tlg. AB-5723 / AB-5701 / AB-5700 Pure Komachi 2 set 3 pièces AB-5723 / AB-5701 / AB-5700	69.00 1 PCE
Tim Mälzer Kinder Messer / Couteau pour enfant			
	TMJ-1000 11.0 4901601369052 	Kai Juniorkochmesser und Fingerschutz Stahlklinge Kai couteau de cuisine Junior avec protège-doigts Lame en acier inoxydable	59.00 1 PCE

Serie / Série	Art. Nr. / N° art. 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 en bois de chêne vide (pour 8 couteaux)	179.00 1 PCE
	DM-0794 SB 31x18x34 4260036144383 	Kai Magnet Messerblock unbestückt Kai porte-couteau magnétique vide	579.00 1 PCE
	DM-0799 31 x 18 x 34 4260163215574 	Kai Magnet Messerblock drehbar unbestückt Kai porte-couteau magnétique vide	599.00 1 PCE
	DM-0800 39x6.5x3 4260163212603 	Kai Holz-Magnetleiste, Eiche Kai bar magnétique en bois de chêne	169.00 1 PCE
	DM-0803 17.0/10.0/30.0 4260163213488 	Kai C-Messerblock Eichenholz unbestückt (für 5 Messer) Kai C-porte couteau en bois de chêne vide (pour 5 couteaux)	169.00 1 PCE
	DM-0807 39x6.5x3 4260163214676 	Kai Holz-Magnetleiste, Walnuss Kai bar magnétique en bois de noix	189.00 1 PCE
	DM-0810 23.5x13x22 4260163215406 	Kai Messerblock Walnussholz unbestückt (für 8 Messer) Kai porte couteau en bois de noix vide (pour 8 couteaux)	239.00 1 PCE

Serie / Série	Art. Nr. / N° art. Klinge / Lame cm EAN Code	Beschreibung / Description	CHF / FRS UVP inkl. MwSt. PDV incl. TVA
Aufbewahrung / Porte-couteaux			
	STH-3 21x21x28 4260163212580 	Kai Magnet-Messerblock "Stonehenge" unbestückt / Eichenholz und Edelstahlplatte Kai bloc support magnétique "Stonehenge" vide/support en acier affiné/colonnes en chêne	379.00 1 PCE
	STH-3.3 19x12x32 4260163214669 	Kai Magnet-Messerblock "Stonehenge" klein unbestückt / Eiche und Granitplatte Kai bloc support magnétique "Stonehenge" petit vide/support en granit/colonnes en chêne	319.00 1 PCE
	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	559.00 1 PCE
	STH-4.1 18x10x28 4260163212818 	Kai Magnet-Messerblock "Stonehenge" klein unbestückt / Walnussholz und Edelstahlplatte Kai bloc support magnétique "Stonehenge" vide/support en acier fin/colonnes en bois de noix	269.00 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	339.00 1 PCE

Serie / Série	Art. Nr. / N° art. 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 Kai lame soins Set Huile de camélia / chiffon microfibre	39.00 1 PCE
	BB0621 24.3x15.5x7.7 4901601364941 	Kai Fingerschutz Display - 14 Stück Verkaufspreis pro Stück 9.00 CHF Kai protège-doigts - 14 pièces Prix de vente par pièce 9.00 CHF	126.00 1 PCE
	BC-0751 13.9 x 2.1 x 2.3 4901601351958 	Kai Fischgrätezange ersetzt Fischgrätezange DM-0785 Kai Pincés à arêtes remplace le pincés à arêtes DM-0785	49.00 1 PCE 10 PCS/PACK
	DG-3002D 22 x 24 x 7.5 4260163215161 	Kai Select Früchtemesser Display bestückt mit 20x DG-3002 Kai select couteau à fruits affichage équipé avec 20x DG-3002	380.00 1 PCE
	DH-3017 D 13.0 4901601413519 	Kai Select Orangenpresse Keramik Kai select presse-orange Céramique	35.00 1 PCE
	DH-3018 D 11.0 4901601413526 	Kai Select Zitronenpresse Keramik Kai select presse-citron Céramique	29.00 1 PCE
	DH-3020 D 10.0 4901601413540 	Kai Select Mörser mit Holz Stössel Keramik/Magnolienholz Kai select mortier avec pilon en bois Céramique/Bois de magnolia	39.00 1 PCE

Serie / Série	Art. Nr. / N° art. Klinge / Lame cm EAN Code	Beschreibung / Description	CHF / FRS UVP inkl. MwSt. PDV incl. TVA
Zubehör / Accessoires			
	DH-3107 8.0 4901601387919 	Kai Select T-Schäler breit Kai Select Eplucheur T large	29.00 1 PCE 10 PCS/PACK
	DH-5505 28.5 x 10 x 1.3 4901601430462 	Kai Mandoline Kai Mandoline	59.00 1 PCE 5 PCS/PACK
	DH-6000 5.0 4901601473131 	Kai Select T-Schäler Kai Select Eplucheur T	25.00 1 PCE 10 PCS/PACK
	DH-6001 5.0 4901601473148 	Kai Select I-Schäler Kai Select eplucheur I	25.00 1 PCE 10 PCS/PACK
	DH-6006 21.0 4901601473193 	Kai Select Schuppenentferner Kai Select ecailleur	19.00 1 PCE 10 PCS/PACK
	DM-0900 27.5 x 14.3 4901601351323 	Kai Shun Micro-Reibe für Ingwer und Wasabi Kai micro-râpe pour gingembre et wasabi	119.00 1 PCE 5 PCS/PACK
	DM-0780 54x23x9 4260036144277 	Kai Shun Messertasche Kai mallette à couteaux Shun	129.00 1 PCE
	DM-0781 45x16x7 4260163211705 	Kai Shun kleine Messertasche Kai petite mallette à couteaux Shun	69.00 1 PCE
	43070060 103x76 4260163210210 	Kai Shun Kochschürze Kai Shun tablier	39.00 1 PCE



Nesmuk

Andreas
Caminada

Welt der Messer
TOOLS



MASSIVHOLZ-SCHNEIDEBRETT

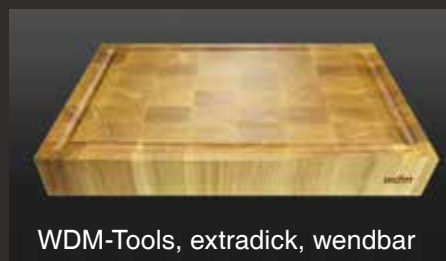
Massivholz-Schneidbretter und Hackblöcke aus FSC zertifiziertem Holz, in DACH Ländern von Hand in kleinen Schreinereien gefertigt, ermöglichen eine hochwertige, langlebige und professionelle Unterlage zum Schneiden. Von Zeit zu Zeit mit Macadamia Nussöl von Windmühle oder Pflegewachs von Nesmuk ölen.

Les planches à découper en bois massif certifié FSC sont fabriquées à la main en Allemagne, Autriche et en Suisse, dans de petites menuiseries. Les planches sont de haute qualité, durables et professionnelles. Utilisez de temps en temps de l'huile de noix de Macadamia de Windmühle ou de la cire de Nesmuk.

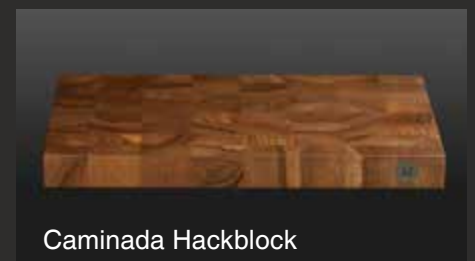
Solid wood cutting boards and chopping blocks made of FSC certified wood, manufactured in Germany, Austria and Switzerland by hand in small joineries, allow a high-quality, durable and professional wooden base for cutting. Use from time to time macadamia nut oil from Windmühle or care wax from Nesmuk.



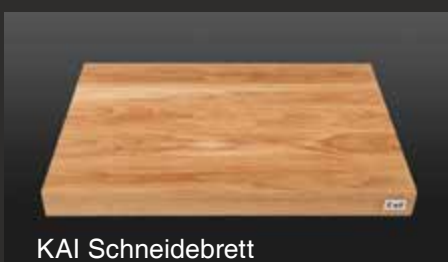
Nesmuk Hackbrett



WDM-Tools, extradick, wendbar



Caminada Hackblock















KAI Schneidbrett




Nesmuk Pflegeöl



Schneideholz

Serie / Série	Art. Nr. / N° art. Klinge / Lame cm EAN Code	Beschreibung / Description	CHF / FRS UVP inkl. MwSt. PDV incl. TVA
NESMUK			
	EBEG2010 27x18x2 4260263699038 	Essbrett Eiche geräuchert Bloc à servir bois de chêne fumé	59.00 1 PCE
	HSEG4352010 43.5x30.5x4 4260263699151 	Hack- und Schneidebrett Eiche geräuchert Bloc à hacher bois de chêne fumé	399.00 1 PCE
	HSEG5702010 57x40x5 4260263699137 	Hack- und Schneidebrett Eiche geräuchert Bloc à hacher bois de chêne fumé	529.00 1 PCE
	WOE1002010 100ml 4260263699090 	Nesmuk Pflege Wachsöl Holzpflegeöl Nesmuk huile d'entretien pour le bois huile d'entretien pour le bois	35.00 1 PCE
CAMINADA			
	AC-H 39x26x5 7640146641045 	Caminada Schneidbrett Walnuss Caminada bloc à hacher, bois de noyer	349.00 1 PCE
	AC-HL 49x33x5 7640146641342 	Caminada Schneidbrett Walnuss gross Caminada bloc à hacher, bois de noyer, grande	399.00 1 PCE

Serie / Série	Art. Nr. / N° art. Klinge / Lame cm EAN Code	Beschreibung / Description	CHF / FRS UVP inkl. MwSt. PDV incl. TVA
KAI			
	DM-0789 39x26x3.6 4260163212450 	Kai Schneidbrett, Eiche Kai bloc à hacher en bois de chêne	179.00 1 PCE
	DM-0795 39x26.2x5.3 4260036144246 	Kai Hackblock, Eiche (Kopfholz) Kai bloc à hacher, bois de chêne	199.00 1 PCE
	DM-0801 39x26.2x5.3 4260163213228 	Kai Hackblock, Eiche (Kopfholz) mit Safrinne Kai bloc à hacher, bois de chêne avec rainure à jus	219.00 1 PCE
	DM-0802 39x39x5.3 4260163213235 	Kai Hackblock XL, Eiche (Kopfholz) Kai bloc à hacher XL, bois de chêne	319.00 1 PCE
WDM TOOLS			
	WDM-01 39 x 26 x 6 7640146642127 	Hackblock, Kopfholzeiche extradick eine Seite Safrille andere ohne Bloc à hacher, bois de chêne un côté avec rainure à jus l'autre côté sans	299.00 1 PCE
	WDM-2 39 x 26 x 6 7640146642134 	Hackblock, Kopfholzeiche extradick eine Seite Safrille andere ohne Bloc à hacher, bois de chêne un côté avec rainure à jus l'autre côté sans	399.00 1 PCE

Serie / Série	Art. Nr. / N° art. Klinge / Lame cm EAN Code	Beschreibung / Description	CHF / FRS UVP inkl. MwSt. PDV incl. TVA
SCHNEIDHOLZ			
	B-014 30 x 20 x 2.8 4260523920148 	Steakbrett Maserwalnuss Planche à steak noyer	99.00 1 PCE
	B-034 36 x 26 x 3.5 4260523920346 	Schneidbrett mit Safrille S Maserwalnuss Planche à découper avec rainure à jus S noyer	199.00 1 PCE
	B-054 42 x 30 x 4.0 4260523920544 	Schneidbrett mit Safrille M Maserwalnuss Planche à découper avec rainure à jus M noyer	299.00 1 PCE
	B-074 51 x 36 x 4.5 4260523920742 	Schneidbrett mit Safrille L Maserwalnuss Planche à découper avec rainure à jus L noyer	399.00 1 PCE
	B-094 60 x 44 x 4.5 4260523920940 	Schneidbrett mit Safrille XL Maserwalnuss Planche à découper avec rainure à jus XL noyer	499.00 1 PCE
WINDMÜHLE			
	9100,050,00 4002108261549 	WM Holzpflegeöl, 50ml Macadamianuss-Öl WM Huile de soins pour le bois, 50ml huile noix macadamia	25.00 1 PCE



PROFI-SCHLEIFTECHNIK

Abgestimmte Schleiftechnik: mit dem AP-118 Set erhält man schnell einen guten symmetrischen Schliff und kann effizient Fehler rausschleifen. Durch das anschließende verwenden des DM-0600 oder dem 5'000er Stein Naniwa erhält man bereits ein Ergebnis von einem neuen Messer. Mit dem Lederriemen von Nesmuk (STR3752011) oder dem 10'000er Stein Naniwa kann man sich in die Welt der japanischen Sushi-Meister vorarbeiten. Für das Nachschleifen von sknife Steakmessern empfehlen wir den Korund-Wetzstab 1085,1200,020000.

Technique d'affûtage adaptée: avec le set AP-118 on obtient rapidement un affûtage symétrique; les défauts peuvent rapidement être éliminé. En utilisant ensuite la pierre d'aiguisage DM-0600 ou de la pierre Naniwa avec son grain de 5'000 on obtient un résultat d'un couteau neuf. Avec le cuir à rasoir de Nesmuk (STR3752011) ou avec la pierre Naniwa 10'000 vous êtes prêts à entrer dans le monde des maîtres japonais du shushi. Pour l'affûtage des couteaux à steak sknife nous recommanons l'aiguisoir en corindon 1085,1200,020000.

Matching sharpening techniques: with the AP-118 set you get a good symmetrical grinding and you can efficiently grind out mistakes. By using the DM-0600 or the 5'000er stone Naniwa you get a result from a new knife. With the leather strap from Nesmuk (STR3752011) or with the 10'000 stone Naniwa you can work your way into the world of Japanese sushi masters. For the regrinding of sknife steak knives we recommend the corundum sharpening rod 1085,1200,020000.



Naniwa 10'000er Stein



Kombi-Wetzstein



Korund-Wetzstab



Lederriemen



Schleifgerät



Messerschärfer mit 3 Körnungen

Serie / Série	Art. Nr. / N° art. Klinge / Lame cm EAN Code	Beschreibung / Description	CHF / FRS UVP inkl. MwSt. PDV incl. TVA
NANIWA			
	A-902 28 x 7.6 x 3.6 4955571279040 	Schleifsteinhalter / Stahl Hergestellt in Japan Support de pierre à aiguiser / acier fabriqué au japon	45.00 1 PCE
	S1-410 21 x 7.0 x 1.0 4955571291455 	Super stone 1000 Körnung Grundschliff / Hergestellt in Japan Super stone 1000 grain Affûtage de base / fabriqué au japon	79.00 1 PCE
	S1-450 21 x 7.0 x 1.0 4955571291486 	Super stone 5000 Körnung Feinschliff / Hergestellt in Japan Super stone 5000 grain Affûtage fin / fabriqué au japon	119.00 1 PCE
	S1-490 21 x 7.0 x 1.0 4955571291509 	Super stone 10'000 Körnung Für Politur / Hergestellt in Japan Super stone 10'000 grain Pour polissage / fabriqué au japon	139.00 1 PCE
	S1-SET 28 x 7.6	Super stone Set 4 tlg. / Hergestellt Japan Körnung 1000 + 5000 + 10'000 + Schleifsteinhalter Super stone set 4 pièces / fabriqué au japon Grain 1000 + 5000 + 10'000 + support de pierre	359.00 1 PCE
NESMUK			
	STR3752011 37.5 4260263699175 	Streichriemen Leder mit drei imprägnierten Diamantkörnungen Cuir à rasoir avec trois grains de diamant imprégnées	219.00 1 PCE

Serie / Série	Art. Nr. / N° art. Klinge / Lame cm EAN Code	Beschreibung / Description	CHF / FRS UVP inkl. MwSt. PDV incl. TVA
KAI			
	DM-0600 18.4x6.2x2.8 4901601414264 	Kai SHUN Kombi-Wetzstein 1000/6000 Körnung Hergestellt in Japan Kai Combinaison d'aigusage 1000/6000 fabriqué au japon	169.00 1 PCE 5 PCS/PACK
	DM-0708 18.4x6.2x2.8 4901601556674 	Kai Shun Kombi-Wetzstein 300/1000 Körnung Hergestellt in Japan Kai Combinaison d'aigusage 300/1000 fabriqué au japon	89.00 1 PCE 5 PCS/PACK
	WS-0800 18.5x6.4x2 4901601578041 	Kai Wetzstein 800 Körnung Hergestellt in Japan Kai Pierre à aiguiser 800 grain fabriqué au japon	79.00 1 PCE 5 PCS/PACK
	WS-3000 18.5x6.4x2 4901601578058 	Kai Wetzstein 3000 Körnung Hergestellt in Japan Kai Pierre à aiguiser 3000 grain fabriqué au japon	99.00 1 PCE 5 PCS/PACK
WINDMÜHLE			
	0127,616,5000 250x60 4002108277625 	WM Belgischer Brocken Naturschleifstein Körnung 5000 WM Belgischer Brocken aiguisage naturel 5'000 grain	139.00 1 PCE
	1074,1000,45 26.0 4002108267992 	WM Keramik-Wetzstab, 360/1000 Körnung für Damast- und Stahlmesser WM aiguisoir en céramique, granulation 360/1000 pour les couteaux en acier et damassé	89.00 1 PCE
	1085,1200,020000 4002108301948 	WM Korund-Wetzstab für Damast- und Stahlmesser WM aiguisoir en corindon pour les couteaux en acier et damassé	139.00 1 PCE
KYOCERA			
	CSW-12-BK 15.0 4960664339549 	Kyocera Keramikschleifstab für Stahl- und Japanmesser Kyocera fusil céramique pour les couteaux en acier et japonais	29.00 1 PCE 10 PCS/PACK
	CSW-18-BK 23.0 4960664339556 	Kyocera Keramikschleifstab für Stahl- und Japanmesser Kyocera fusil céramique pour les couteaux en acier et japonais	39.00 1 PCE 10 PCS/PACK

Serie / Série	Art. Nr. / N° art. Klinge / Lame cm EAN Code	Beschreibung / Description	CHF / FRS UVP inkl. MwSt. PDV incl. TVA
KAI			
	AP-0304 18.5x6.4x2.0 4901601424614 	Kai Wetzstein 3000 Körnung Kai Pierre à aiguser 3000 grain	59.00 1 PCE
	AP-0305 25.2x9.4x5.0 4901601424621 	Kai Kombi-Wetzstein 400/1000 Körnung Kai Combinaison d'aigusage 400/1000	69.00 1 PCE
	AP-0306 25.2x9.4x3.5 4901601424638 	Kai Diamantschleifstein 3000 Körnung Kai Pierre diamant à aiguser 3000 grain	79.00 1 PCE 5 PCS/PACK
	AP-0308 14 x 5 x 5.5 4901601364118 	Kai Diamant- und Keramikschärfer für Stahlmesser Kai aiguseur diamant et céramique pour les couteaux en acier	35.00 1 PCE
	AP-0316 25.2x9.4x5.0 4901601201987 	Kai Kombi-Wetzstein 3000/6000 Körnung Kai Combinaison d'aigusage 3000/6000	89.00 1 PCE
	AP-118SET 13.8x11.1x10.5 4260036144772 	Kai Elektrischer Messerschärfer & Poliereinheit für Damast- und Stahlmesser Kai Aiguseur élec. & Mod. de rechange+molettes pour les couteaux damassés et en acier, incl. TAR	139.00 1 PCE 6 PCS/PACK
	AP-2455 17.0x6.0x1.7 4901601359183 	Kai Rektifizierstein zum Flachsleifen von Schleifsteinen Kai Pierre à rectifier pour des pierres à affûter	59.00 1 PCE
	AP-DM 13.8x11.1x10.5	Kai Profi Schleifset AP-118SET + DM-0600 Kai Set affûtage professionnel AP-118SET + DM-0600	299.00 1 PCE
	APF-118 8x6.5x3.5 4901601433784 	Kai Poliereinheit für AP-0118 Kai Module de polissage	29.00 1 PCE 10 PCS/PACK
	APR-118 8.0 x 6.5 x 3.5 4901601433821 	Kai Ersatzschleifeinheit für AP-0118 Kai Module de rechange avec molettes	29.00 1 PCE 10 PCS/PACK
	DH-5268 4901601555196 	Schleifhilfe für sym. geschl. Messer Kai Aide pour un aiguisage symétrique	9.00 1 PCE 20 PCS/PACK



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 endurente. 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. Nr. / N° art. Klinge / Lame cm EAN Code	Beschreibung / Description	CHF / FRS UVP inkl. MwSt. PDV incl. TVA
Profi Scheren / Ciseaux professionnels			
	7150 15.0 4901601005578 	Kai Schneiderschere AUS8A-Edelstahl, HRC 58 Kai ciseaux de couture AUS8A-acier inoxydable, HRC 58	89.00 1 PCE 10 PCS/PACK
	7170 17.0 4901601005585 	Kai Schneiderschere AUS8A-Edelstahl, HRC 58 Kai ciseaux de couture AUS8A-acier inoxydable, HRC 58	99.00 1 PCE 10 PCS/PACK
	7205 20.5 4901331504150 	Kai Schneiderschere AUS8A-Edelstahl, HRC 58 Kai ciseaux de couture AUS8A acier inoxydable, HRC 58	109.00 1 PCE 10 PCS/PACK
	7230 23.0 4901331504167 	Kai Schneiderschere AUS8A-Edelstahl, HRC 58 Kai ciseaux de couture AUS8A acier inoxydable, HRC 58	119.00 1 PCE 10 PCS/PACK
	7240AS 24.0 4901331504440 	Kai Aramidschere mit gezahnter Klinge AUS8A-Edelstahl, HRC 58 Kai aramid ciseaux de couture AUS8A acier inoxydable, HRC 58	159.00 1 PCE 10 PCS/PACK
	7250 25.0 4901331504174 	Kai Schneiderschere AUS8A-Edelstahl, HRC 58 Kai ciseaux de couture AUS8A acier inoxydable, HRC 58	129.00 1 PCE 10 PCS/PACK
	7250L 25.0 4901331504822 	Kai Schneiderschere für Linkshänder AUS8A-Edelstahl, HRC 58 Kai ciseaux de couture pour gaucher AUS8A acier inoxydable, HRC 58	139.00 1 PCE 10 PCS/PACK
	7250SE 25.0 4901331504198 	Kai Schneiderschere mit Mikroverzahnung AUS8A-Edelstahl, HRC 58 Kai ciseaux de couture avec dentelure micro AUS8A acier inoxydable, HRC 58	139.00 1 PCE 10 PCS/PACK
	7280 28.0 4901331504204 	Kai Schneiderschere AUS8A-Edelstahl, HRC 58 Kai ciseaux de couture AUS8A acier inoxydable, HRC 58	139.00 1 PCE 10 PCS/PACK
	7280SE 28.0 4901331504211 	Kai Schneiderschere mit Mikroverzahnung AUS8A-Edelstahl, HRC 58 Kai ciseaux de couture avec dentelure micro AUS8A acier inoxydable, HRC 58	149.00 1 PCE 10 PCS/PACK
	7300 30.0 4901331504228 	Kai Schneiderschere AUS8A-Edelstahl, HRC 58 Kai ciseaux de couture AUS8A acier inoxydable, HRC 58	149.00 1 PCE 10 PCS/PACK
Haushalt Scheren / Ciseaux de ménage			
	DH-6002 9.3 4901601473155 	Kai Select Küchenschere Kai select ciseaux de cuisine	45.00 1 PCE 10 PCS/PACK

Serie / Série	Art. Nr. / N° art. 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 Kai ciseaux d'herbes japonais	69.00 1 PCE 10 PCS/PACK
	V5135B 13.5 4901331504969 	Kai Stickschere blau AUS6A-Edelstahl, HRC 56 Kai ciseaux de broderie bleu AUS6A acier fin, HRC 56	25.00 1 PCE 10 PCS/PACK
	V5165B 16.5 4901331504983 	Kai Nähscchere blau AUS6A-Edelstahl, HRC 56 Kai ciseaux de couture bleu AUS6A acier fin, HRC 56	29.00 1 PCE 10 PCS/PACK
	V5210B 21.0 4901331505003 	Kai Stoffschere blau AUS6A-Edelstahl, HRC 56 Kai ciseaux d'etoffe bleu AUS6A acier fin, HRC 56	35.00 1 PCE 10 PCS/PACK
	V5230B 23.0 4901331505027 	Kai Zuschneideschere blau AUS6A-Edelstahl, HRC 56 Kai ciseaux à découper bleu AUS6A acier fin, HRC 56	49.00 1 PCE 10 PCS/PACK
	V5250B 25.0 4901331505041 	Kai Zuschneideschere blau AUS6A-Edelstahl, HRC 56 Kai ciseaux à découper bleu AUS6A acier fin, HRC 56	59.00 1 PCE 10 PCS/PACK



BEAUTY CARE

Neue hochwertige Accessoires ergänzen die KAI-Linie. Edle Schönheit, klare Formen und eine schmeichelnde Haptik verbunden mit hoher Funktionalität zeichnen die Produkte der Beauty Care 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 Beauty Care. 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 Beauty Care 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. Nr. / N° art. Klinge / Lame cm EAN Code	Beschreibung / Description	CHF / FRS UVP inkl. MwSt. PDV incl. TVA
Beauty Care / Beauty Care			
	25110010 18.0x17.4x9.1 4260163215963 	Kai Nagel Klipser Display bestückt mit 22 Stück KE-0127 VP: 12.90 / KE-0103 VP: 15.90 Kai coupe-ongles display avec 22 pièces KE-0127 PV: 12.90 / KE-0103 PV: 15.90	345.60 1 PCE
	BCI-SET 01 4260163216182 	Kai Nagelpflege Set 3 tlg. Lederetui Kai set manicure 3 pièces Etui en cuir	99.00 1 PCE
	BCI-SET 04 4260163216229 	Kai Nagelpflege Set 5 tlg. Lederetui Kai set manicure 5 pièces Etui en cuir	299.00 1 PCE
	MC0002 1.3x5.9 4901601234442 	Nagel Klipser "Leaf Type" Extra dünn Coupe-ongles "Leaf Type" Acier inoxydable, extra fin	89.00 1 PCE 3 PCS/PACK
	MC0061 7 x 3.5 4901601240160 	Kai Nasenhaarschneider Edelstahl Kai coupeur pour les poils du nez Acier inoxydable	89.00 1 PCE 3 PCS/PACK
	MC0502 12.5 x 6.7 4901601252163 	Kai Fussnagelschere Edelstahl Kai ciseaux à ongles Acier inoxydable	139.00 1 PCE 3 PCS/PACK
	PQ2011 6.4 x 1.6 4901601258509 	Kai Nagel Klipser Extra feines Design, Edelstahl Kai coupe-ongles Design extra fin, acier inoxydable	129.00 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



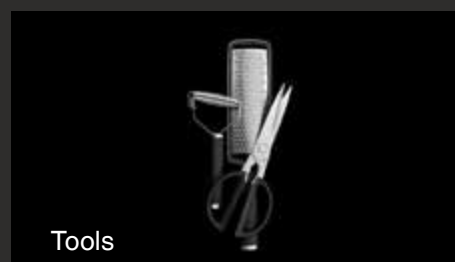
Mandoline




















Reibenset



Steakmesser französische Form



Tools

Serie / Série	Art. Nr. / N° art. 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 Michel Bras couteau de cuisine Lame en acier, 3 couches, 62 HRC	369.00 1 PCE
	BK-0002 15.0 4901601425949 	Michel Bras Allzweckmesser 3 Lagenstahlklinge, 62 HRC Michel Bras couteau universel Lame en acier, 3 couches, 62 HRC	399.00 1 PCE
	BK-0003 23.0 4901601425956 	Michel Bras Tranchiermesser 3 Lagenstahlklinge, 62 HRC Michel Bras couteau à trancher Lame en acier, 3 couches, 62 HRC	549.00 1 PCE
	BK-0004 16.0 4901601425963 	Michel Bras Kleines Santoku / Kochmesser 3 Lagenstahlklinge, 62 HRC Michel Bras Santoku Lame en acier, 3 couches, 62 HRC	529.00 1 PCE
	BK-0005 22.5 4901601425970 	Michel Bras Mittleres Santoku / Kochmesser 3 Lagenstahlklinge, 62 HRC Michel Bras Santoku Lame en acier, 3 couches, 62 HRC	559.00 1 PCE
	BK-0006 26.5 4901601425987 	Michel Bras Grosses Santoku / Kochmesser 3 Lagenstahlklinge, 62 HRC Michel Bras Santoku Lame en acier, 3 couches, 62 HRC	579.00 1 PCE
	BK-0010 10.7 4901601426007 	Michel Bras Steakmesser in 3-er Holzbox 3 Lagenstahlklinge, 62 HRC Michel Bras couteau à steak 3 pièces Lame en acier, 3 couches, 62 HRC	1'139.00 1 PCE
	BK-0017 28.5 4901601 471014	Michel Bras Brotmesser 3 Lagenstahlklinge, 62 HRC Michel Bras couteau à pain Lame en acier, 3 couches, 62 HRC	499.00 1 PCE
Michel Bras Besteck / Couvert Michel Bras			
	BK-0100 4901601471038 	Michel Bras Besteckset 4-teilig Edelstahl Michel Bras couvert 4 pièces Lame en acier inoxydable	289.00 1 PCE 5 PCS/PACK

Serie / Série	Art. Nr. / N° art. Klinge / Lame cm EAN Code	Beschreibung / Description	CHF / FRS UVP inkl. MwSt. PDV incl. TVA
Michel Bras Tools / Outils Michel Bras			
	BK-0201 4901601358650 	Michel Bras "I-shaped" Sparschäler Set 1 austauschbare Klinge Michel Bras set d'éplucheur "I-shaped" 1 lame échangeables	119.00 1 PCE 5 PCS/PACK
	BK-0204 4901601358643 	Michel Bras "T-shaped" Sparschäler Set 4 austauschbare Klingen Michel Bras set d'éplucheur "T-shaped" 4 lames échangeables	129.00 1 PCE 5 PCS/PACK
	BK-0205 4901601362152 	Michel Bras Reibe 2 austauschbare Klingen Michel Bras râpe 2 lames échangeables	149.00 1 PCE 5 PCS/PACK
	BK-0206 43x13x8 4901601380514 	Michel Bras Mandoline Edelstahl, mit 5 verschiedenen Einsätzen Michel Bras Mandoline Acier fin, avec 5 différents modules	389.00 1 PCE 2 PCS/PACK
	BK-0212 4901601000061 	Michel Bras Trüffelreibe Trüffelhobel verstellbar Michel Bras râpe pour truffes Râpe pour truffes ajustable	129.00 1 PCE
	BK-0213 4901601000078 	Michel Bras feine Julienne Reibe 1 austauschbaren Klingen Michel Bras râpe julienne fine 1 lames échangeables	119.00 1 PCE
Michel Bras Tools / Outils Michel Bras			
	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. Nr. / N° art. Klinge / Lame cm EAN Code	Beschreibung / Description	CHF / FRSt. UVP inkl. MwSt. PDV incl. TVA
Damast / Damas			
	EDC90MO180 18.0 4260263699670 	EXKLUSIV Damast Kochmesser Mooreiche 200 Lagen, 62 HRC EXKLUSIF damas couteau du chef chêne de tourbière 200 couches, 62 HRC	1'759.00 1 PCE
	EVDBM1802012 18.0 4260263690585 	EXKLUSIV Voll Damast Kochmesser Birkenmaser 240 Lagen, 62 HRC EXKLUSIF damas couteau du chef ronce de bouleau 240 couches, 62 HRC	2'699.00 1 PCE
	FED66MO2015 8.5 4260263697225 	EXKLUSIV Damast Folder, Mooreiche Klinge aus 66 Lagen Damaszener Stahl EXCLUSIF damas Folder, chêne de tourbière Lame en acier damas avec 66 couches	2'499.00 1 PCE
Janus / Janus			
	FJMO2015 8.5 4260263697201 	JANUS Folder Mooreiche Hochleistungsstahl mit DLC-Beschichtung JANUS Folder chêne de tourbière Acier robuste avec revêtement DLC	899.00 1 PCE
	J5M1602013 16.0 4260263692046 	JANUS 5.0 Slicer/Schinkenmesser Mooreiche Hochleistungsstahl mit DLC-Beschichtung JANUS 5.0 couteau à jambon, chêne de tourbière Acier robuste avec revêtement DLC	649.00 1 PCE
	J5M1802013 18.0 4260263691957 	JANUS 5.0 Kochmesser Mooreiche Hochleistungsstahl mit DLC-Beschichtung JANUS 5.0 couteau du chef, chêne de tourbière Acier robuste avec revêtement DLC	669.00 1 PCE
	J5M902013 9.0 4260263692138 	JANUS 5.0 Officemesser Mooreiche Hochleistungsstahl mit DLC-Beschichtung JANUS 5.0 couteau d'office, chêne de tourbière Acier robuste avec revêtement DLC	589.00 1 PCE
	JBM260 27.0 4260263701069 	JANUS 270 Brotmesser Mooreiche Hochleistungsstahl mit DLC-Beschichtung JANUS couteau à pain, chêne de tourbière Acier robuste avec revêtement DLC	699.00 1 PCE
	JKM140 14.0 4260263701243 	JANUS Kochmesser 140 Mooreiche Hochleistungsstahl mit DLC-Beschichtung JANUS couteau du chef, chêne de tourbière Acier robuste avec revêtement DLC	599.00 1 PCE
	JSLM260 26.0 4260263701038 	JANUS 260 Slicer/Schinkenmesser Mooreiche Hochleistungsstahl mit DLC-Beschichtung JANUS 260 couteau à jambon, chêne de tourbière Acier robuste avec revêtement DLC	629.00 1 PCE
	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	849.00 1 PCE

Serie / Série	Art. Nr. / N° art. Klinge / Lame cm EAN Code	Beschreibung / Description	CHF / FRS UVP inkl. MwSt. PDV incl. TVA
Soul / Soul			
	FSO2013 8.5 4260263697003 	SOUL Sackmesser Olive Olivenholzgriff, HRC 60 SOUL Folder Olive Manche 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 Acier robuste avec HRC 61	499.00 1 PCE
	S3O1802012 18.0 4260263691063 	SOUL 3.0 Kochmesser Olive Hochleistungsstahl HRC 61 SOUL 3.0 couteau du chef, olive Acier robuste avec HRC 61	539.00 1 PCE
	S3O902013 9.0 4260263691872 	SOUL 3.0 Officemesser Olive Hochleistungsstahl HRC 61 SOUL 3.0 couteau d'office, olive Acier robuste avec HRC 61	439.00 1 PCE
	SBO270 27.0 4260263701052 	SOUL Brotmesser Olive Hochleistungsstahl HRC 61 SOUL couteau à pain, olive Acier robuste avec HRC 61	599.00 1 PCE
	SKO140 14.0 4260263701007 	SOUL kleines Santoku Olive Hochleistungsstahl HRC 61 SOUL petit Santoku, olive Acier robuste avec HRC 61	489.00 1 PCE
	SKS1130 11.5 4260263700055 	SOUL Steakmesser Olive 2er Set Olivenholzgriff, HRC 60 SOUL couteau à Steak Olive 2 pièces Manche en bois d'olivier HRC 60	649.00 1 PCE
	SSLO260 26.0 4260263701014 	SOUL Slicer lang, Schinkenmesser Olive Hochleistungsstahl HRC 61 SOUL Slicer long à jambon, olive Acier robuste avec HRC 61	519.00 1 PCE
Messerblock magnetisch / Bloc de couteaux			
	MHW1G2013 25.5x28.5x9.3 4260263699243 	Messerhalter W1 Walnuss / grau porte-couteau Bois de noyer / gris	899.00 1 PCE
	RNL2014 8.5 4260263699274 	Leder Etui für Folder Etui en cuir pour couteau de poche	189.00 1 PCE



KYOCERA KERAMIKMESSER

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 en 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, easy 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



Gemüsehobel

Serie / Série	Art. Nr. / N° art. Klinge / Lame cm EAN Code	Beschreibung / Description	CHF / FRS UVP inkl. MwSt. PDV incl. TVA
Japan Serie Black / Japon série noire			
	JPN-130BK 13.0 4960664673933 	Kyocera Universalmesser schwarze Keramik Klinge/Pakka Holz Kyocera couteau universel lame en céramique noir/bois pakka	199.00 1 PCE
	JPN-140BK 14.0 4960664673940 	Kyocera Santoku schwarze Keramik Klinge/Pakka Holz Kyocera Santoku lame en céramique noir/bois pakka	219.00 1 PCE
	JPN-180BK 18.0 4960664673995 	Kyocera grosses Kochmesser schwarze Keramik Klinge/Pakka Holz Kyocera grand couteau de cuisine lame en céramique noir/bois pakka	269.00 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 Keramik Klinge, schwarzer Griff Kyocera ZK-110BK-BK + ZK-160BK-BK lame en céramique plus dure noir, manche noir	198.00 1 PCE
	ZK-075BK-BK 7.5 4960664872602 	Kyocera Schälmesser schwarze härtere Keramik Klinge Kyocera couteau à fruits lame en céramique plus dure noir, manche noir	69.00 1 PCE 10 PCS/PACK
	ZK-110BK-BK 11.0 4960664776740 	Kyocera Obstmesser schwarze härtere Keramik Klinge Kyocera couteau à fruits lame en céramique plus dure noir, manche noir	79.00 1 PCE 10 PCS/PACK
	ZK-130BK-BK 13.0 4960664776757 	Kyocera Universalmesser schwarze härtere Keramik Klinge Kyocera couteau universel lame en céramique plus dure noir, manche noir	89.00 1 PCE 10 PCS/PACK
	ZK-140BK-BK 14.0 4960664776764 	Keramikmesser Santoku schwarze härtere Keramik Klinge Kyocera Santoku lame en céramique plus dure noir, manche noir	99.00 1 PCE 10 PCS/PACK
	ZK-160BK-BK 16.0 4960664776771 	Kyocera Kochmesser schwarze härtere Keramik Klinge Kyocera couteau de cuisine lame en céramique plus dure noir, manche noir	119.00 1 PCE 10 PCS/PACK
	ZK-180BK-BK 18.0 4960664776788 	Kyocera grosses Kochmesser schwarze härtere Keramik Klinge Kyocera grand couteau de cuisine lame en céramique plus dure noir, manche noir	129.00 1 PCE 10 PCS/PACK
Fuji Serie White / Fuji série blanc			
	FJ-130WH 13.0 4960664775392 	Kyocera Universalmesser weisse Keramik Klinge/Pakka Holz Kyocera couteau universel lame en céramique blanche/bois pakka	99.00 1 PCE 10 PCS/PACK

Serie / Série	Art. Nr. / N° art. Klinge / Lame cm EAN Code	Beschreibung / Description	CHF / FRS UVP inkl. MwSt. PDV incl. TVA
Fuji Serie White / Fuji série blanc			
	FJ-150WH 15.0 4960664775408 	Kyocera Santoku weisse Keramik Klinge/Pakka Holz Kyocera Santoku lame en céramique blanche/bois pakka	109.00 1 PCE 10 PCS/PACK
	FJ-170WH 17.0 4960664775415 	Kyocera Kochmesser weisse Keramik Klinge/Pakka Holz Kyocera couteau de cuisine lame en céramique blanche	139.00 1 PCE 10 PCS/PACK
FZ Serie White & Black / FZ série blanc & noir			
	FZ-075WH-BK 7.5 4960664867998 	Kyocera Schälmesser weisse Keramik Klinge Kyocera couteau à fruits lame en céramique blanche	59.00 1 PCE 10 PCS/PACK
	FZ-110WH-BK 11.0 4960664868001 	Kyocera Obstmesser weisse Keramik Klinge Kyocera couteau à fruits lame en céramique blanche	69.00 1 PCE 10 PCS/PACK
	FZ-130WH-BK 13.0 4960664868018 	Kyocera Universalmesser weisse Keramik Klinge Kyocera couteau universel lame en céramique blanche	79.00 1 PCE 10 PCS/PACK
	FZ-140WH-BK 14.0 4960664868025 	Keramikmesser Santoku weisse Keramik Klinge Kyocera Santoku lame en céramique blanche	89.00 1 PCE 10 PCS/PACK
	FZ-160WH-BK 16.0 4960664868032 	Kyocera Kochmesser weisse Keramik Klinge Kyocera couteau de cuisine lame céramique blanche	109.00 1 PCE 10 PCS/PACK
	FZ-180WH-BK 18.0 4960664868049 	Kyocera grosses Kochmesser weisse Keramik Klinge Kyocera grand couteau de cuisine lame céramique blanche	119.00 1 PCE 10 PCS/PACK
	SET FZ-075+140WH-BK 7.5/14.0 4960664869527 	FZ-075WH-BK + FZ-140WH-BK weisse Keramik Klinge, schwarzer Griff FZ-075WH-BK + FZ-140WH-BK lame en céramique blanche, manche noir	148.00 1 PCE
Zubehör / Accessoires			
	BB-100 37x25x2 4960664670819 	Kyocera grosses Schneidbrett schwarz flexibel Kyocera planche à découper noir flexible	19.00 1 PCE

Serie / Série	Art. Nr. / N° art. Klinge / Lame cm EAN Code	Beschreibung / Description	CHF / FRS UVP inkl. MwSt. PDV incl. TVA
Reiben & Mühlen / Râpes & moulins			
	CD-18 D 16.0 4960664404513 	Kyocera Obst- & Gemüsereibe Keramik Kyocera râpe à fruits et légumes en céramique	29.00 1 PCE 10 PCS/PACK
	CM-30SS 4960664776368 	Kyocera verstellbare Keramikmühle Edelstahl verstellbares Keramikmahlwerk Kyocera moulin céramique ajustable acier fin broyeur en céramique ajustable	39.00 1 PCE 6 PCS/PACK
	CM-35W 4960664884100 	Kyocera verstellbare Keramikmühle verstellbares Keramikmahlwerk Kyocera moulin céramique broyeur en céramique ajustable	49.00 1 PCE 6 PCS/PACK
	CY-10 D 9.0 4960664404520 	Kyocera Kräuter- & Gewürzreibe Keramik Kyocera râpe à herbes et épices en céramique	19.00 1 PCE 10 PCS/PACK
Zubehör / Accessoires			
	KB-RD BK	Kyocera Messerblock für 6-8 Messer Kyocera porte-couteau pour 6-8 couteaux	59.00 1 PCE
	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	69.00 1 PCE
Keramikhobel / Mandolines en céramique			
	CP-10-NBK 4960664487813 	Kyocera Sparschäler + Ausstecher, schwarz weisse Keramik Klinge Kyocera eplucheur économe, noir lame en céramique blanche	19.00 10 PCS/PACK
	CSN-152-NBK 4960664455058 	Kyocera Doppelhobel, schwarz weisse Keramik Klinge Kyocera mandoline universelle double coupe, noire lame en céramique blanche	29.00 5 PCS/PACK
	CSN-182-NBK 4960664455065 	Kyocera Julienne-Hobel, schwarz weisse Keramik Klinge Kyocera mandoline à Julienne, noire lame en céramique blanche	39.00 5 PCS/PACK
	CSN-202-BK 4960664452965 	Kyocera Verstellbarer Gourmethobel, schwarz weisse Keramik Klinge Kyocera mandoline ajustable, noire lame en céramique blanche	39.00 5 PCS/PACK
	CSN-402-BK 4960664624683 	Kyocera Verstellbarer Gourmethobel breit, schwarz weisse Keramik Klinge Kyocera mandoline ajustable large, noire lame en céramique blanche	49.00 5 PCS/PACK



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



Andreas Caminada



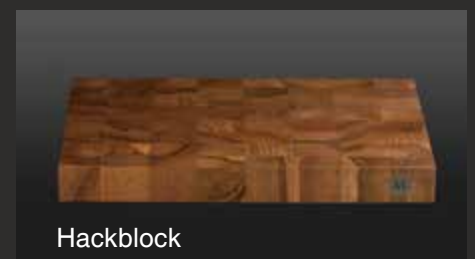
Santoku mit Eschengriff

























Steakmesser mit Walnuss-Brett























Messerblock



Hackblock

Serie / Série	Art. Nr. / N° art. Klinge / Lame cm EAN Code	Beschreibung / Description	CHF / FRS UVP inkl. MwSt. PDV incl. TVA
Carbon Linie / Série carbone			
	AC-2C 18.0 4006214963328 	Caminada Santoku mit Carbonegriff DLC Beschichtung / Diamond like Carbon Caminada couteau Santoku avec manche carbone revêtement DLC / diamond like carbon	599.00 1 PCE
Walnuss Linie / Série noyer			
	4-ACV-1 13.0 4006214960341 	Caminada Steakmesserset 4tlg verzahnt Geschmiedeter Solinger Stahl Caminada set de couteaux à steak denté 4 pièces Acier forger Solingen	599.00 1 PCE
	AC-1V 13.0 4006214960037 	Caminada Allzweck/Steakmesser verzahnt Geschmiedeter Solinger Stahl Caminada couteau universel/steak denté Acier forger Solingen	159.00 1 PCE
	AC-1VB 13.0 4006214961034 	Caminada Allzweck/Steakmesser mit Walnussbrett verzahnt Caminada couteaux universel/steak denté bloc noyer denté	199.00 1 PCE
	AC-2 18.0 4006214960020 	Caminada Santoku Geschmiedeter Solinger Stahl Caminada Santoku Acier forger Solingen	199.00 1 PCE
	AC-2MS 18.0 4006214960303 	Caminada Santoku mit Holzsheide Geschmiedeter Solinger Stahl Caminada Santoku avec etui en bois Acier forger Solingen	268.00 1 PCE
	AC-2S 20.0 7640146641007 	Caminada Holzsheide zu Santoku Walnussholz Caminada etui en bois pour santoku Bois noyer	69.00 1 PCE
	AC-4 21.0 4006214964509 	Caminada Schinkenmesser Geschmiedeter Solinger Stahl Caminada couteau à jambon Acier forger Solingen	199.00 1 PCE
	AC-4MS 21.0 4006214964530 	Caminada Schinkenmesser mit Holzsheide Geschmiedeter Solinger Stahl Caminada couteau à jambon avec etui en bois Acier forger Solingen	268.00 1 PCE
	AC-4S 21.0 7640146641502 	Caminada Holzsheide zu Schinkenmesser Walnussholz Caminada etui en bois pour couteau à jambon Bois noyer	69.00 1 PCE
	AC-5 22.0 4006214960051 	Caminada Brotmesser Geschmiedeter Solinger Stahl Caminada couteau à pain Acier forger Solingen	219.00 1 PCE

Serie / Série	Art. Nr. / N° art. Klinge / Lame cm EAN Code	Beschreibung / Description	CHF / FRS UVP inkl. MwSt. PDV incl. TVA
	AC-5MS 22.0 4006214960402 	Caminada Brotmesser mit Holzscheide Geschmiedeter Solinger Stahl Caminada couteau à pain avec etui Acier forger Solingen	288.00 1 PCE
	AC-5S 24.0 7640146641014 	Caminada Holzscheide zu Brotmesser Walnussholz Caminada etui en bois pour couteau à pain Bois noyer	69.00 1 PCE
	AC-M 29x14x14 7640146641052 	Caminada Magnet-Messerblock Walnussholz und Edelstahlplatte Caminada bloc support magnétique support en acier fin/ bois noyer	499.00 1 PCE
	AC-MB-4 29x14x14 7640146641038 	Caminada Magnet-Messerblock bestückt mit AC-1V/AC-2/AC-4/AC-5 Caminada bloc support magnétique équipé avec AC-1V/AC-2/AC-4/AC-5	1'199.00 1 PCE
	AC-MP2 7640146641922 	Caminada Reibenset 43320 + 43302 Caminada set de râpe 43320 + 43302	99.90 1 PCE
Esche Linie / Série frêne			
	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
	AC-2E 18.0 4006214961027 	Caminada Santoku Esche schwarz Geschmiedeter Solinger Stahl Caminada Santoku frêne noir Acier forger Solingen	219.00 1 PCE
	AC-4E 21.0 4006214932508 	Caminada Schinkenmesser Esche schwarz Geschmiedeter Solinger Stahl Caminada couteau à jambon frêne noir Acier forger Solingen	219.00 1 PCE
	AC-5E 22.0 4006214964059 	Caminada Brotmesser Esche schwarz Geschmiedeter Solinger Stahl Caminada couteau à pain frêne noir Acier forger Solingen	239.00 1 PCE
	AC-P 7640146641175 	Caminada Anrichtset 72 509 15 / 72 523 09 / 50 498 20 / 50 487 20 Caminada set à dresser 72 509 15 / 72 523 09 / 50 498 20 / 50 487 20	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).



Porterhouse-Steakmesser



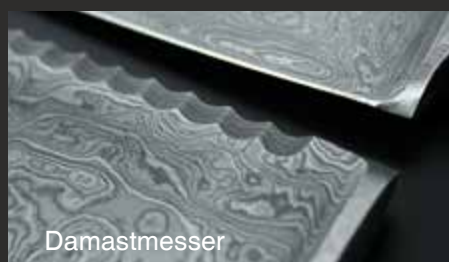
The Knife



Käsemesserset


















Olivenholz Serie




















Damastmesser




Kunststoff Serie

Serie / Série	Art. Nr. / N° art. Klinge / Lame cm EAN Code	Beschreibung / Description	CHF / FRS UVP inkl. MwSt. PDV incl. TVA
Damaststahl / Acier damas			
	DA-7746/18 18.0 4006214774672 	Güde Santoku Damaststahl, Wüsteisenholz, nicht rostfrei Güde Santoku en acier damas, non inoxydable	2'327.00 1 PCE
	DA-7765/21 21.0 4006214776515 	Güde Schinkenmesser Damaststahl, Wüsteisenholz, nicht rostfrei Güde couteau à jambon en acier damas, non inoxydable	1'590.00 1 PCE
	DA-7805/21 21.0 4006214780512 	Güde Kochmesser Damaststahl, Wüsteisenholz, nicht rostfrei Güde couteau de chef en acier damas, non inoxydable	1'790.00 1 PCE
The Knife / The Knife			
	E001/32 5.5x5.5x31 4006214530018 	Güde Messerhalter für "the Knife" und Brotmesser Güde porte-couteaux pour "the Knife" et couteau à pain	49.00 1 PCE
	G-G888/26 26.0 4006214088892 	Güde The Knife Kochmesser in Geschenkverpackung Güde the knife couteau de chef avec coffret cadeau	419.00 1 PCE
Synchros			
	3-S000 4006214316704 	Synchros Geschenkkarton mit: S805/23 + S765/26 + S805/14 Synchros boîte cadeau avec : S805/23 + S765/26 + S805/14	777.00 1 PCE
	S431/32 32.0 4006214285123 	Güde Brotmesser 32cm Eichenholz geflammt Güde couteau à pain Bois de chêne flammé	299.00 1 PCE
	S765/26 26.0 4006241187124 	Güde Schinkenmesser 26cm Eichenholz geflammt Güde couteau à jambon Bois de chêne flammé	269.00 1 PCE
	S805/14 14.0 4006214317121 	Güde Gemüsemesser 14cm Eichenholz geflammt Güde couteau à légumes Bois de chêne flammé	229.00 1 PCE
	S805/23 23.0 4006214287127 	Güde Kochmesser 23cm Eichenholz geflammt Güde couteau de chef Bois de chêne flammé	279.00 1 PCE







Serie / Série	Art. Nr. / N° art. Klinge / Lame cm EAN Code	Beschreibung / Description	CHF / FRS UVP inkl. MwSt. PDV incl. TVA
Fasseiche Serie / Série fût de chêne			
	2-E765/21 21.0/18.0 4006214237658 	Güde Tranchierset 2tlg mit E765/21 und E096/18 Güde couvert de couteau pour trancher 2 pcs avec E765/21 et E096/18	328.00 1 PCE
	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	298.00 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	457.00 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
	E055/26 26.0 4006214305500 	Güde Wetzstahl Chrome-Vanadium-Molybdän Stahl Güde fusil d'affûtage en acier au chrome-vanadium-molybdène	159.00 1 PCE
	E096/18 18.0 4006214309676 	Güde Fleischgabel Chrome-Vanadium-Molybdän Stahl Güde fourchette à découper en acier au chrome-vanadium-molybdène	159.00 1 PCE
	E180/12 12.0 4006214318050 	Güde Porterhouse-Steakmesser glatt Chrome-Vanadium-Molybdän Stahl Güde couteau à steak porterhouse en acier au chrome-vanadium-molybdène	119.00 1 PCE
	E290/15 15.0 4006214329063 	Güde Käsemesser Chrome-Vanadium-Molybdän Stahl Güde couteau à fromage en acier au chrome-vanadium-molybdène	139.00 1 PCE
	E380 SET 1 23x29x11	Güde Messerpult Eiche bestückt E430/21, E765/18, E764/10, E764/13, E805/21 Güde porte-couteaux en bois de chêne complet E430/21, E765/18, E764/10, E764/13, E805/21	859.00 1 PCE

Serie / Série	Art. Nr. / N° art. Klinge / Lame cm EAN Code	Beschreibung / Description	CHF / FRS UVP inkl. MwSt. PDV incl. TVA
Fasseiche Serie / Série fût de chêne			
	E430/21 21.0 4006214343083 	Güde Brotmesser Chrome-Vanadium-Molybdän Stahl Güde couteau à pain en acier au chrome-vanadium-molybdène	169.00 1 PCE
	E431/32 32.0 4006214343120 	Güde Brotmesser 32 cm Chrome-Vanadium-Molybdän Stahl Güde couteau à pain 32cm en acier au chrome-vanadium-molybdène	259.00 1 PCE
	E546/18 18.0 4006214354676 	Güde Santoku Kullen Chrome-Vanadium-Molybdän Stahl Güde Santoku (alvéoles) en acier au chrome-vanadium-molybdène	199.00 1 PCE
	E603/13 13.0 4006214360356 	Güde Ausbeinmesser Chrome-Vanadium-Molybdän Stahl Güde couteau à désosser en acier au chrome-vanadium-molybdène	139.00 1 PCE
	E703/06 6.0 4006214370331 	Güde Schälmesser Chrome-Vanadium-Molybdän Stahl Güde couteau à épilucheur en acier au chrome-vanadium-molybdène	99.00 1 PCE
	E742/16 16.0 4006214374278 	Güde Chai Dao, Chinesisches Kochmesser Chrome-Vanadium-Molybdän Stahl Güde Chai Dao, couteau chinois en acier au chrome-vanadium-molybdène	199.00 1 PCE
	E749/14 14.0 4006214374957 	Güde Shark Kräutermesser Chrome-Vanadium-Molybdän Stahl Güde Shark couteau à fine herbes en acier au chrome-vanadium-molybdène	199.00 1 PCE
	E764/10 10.0 4006214376456 	Güde Spickmesser Chrome-Vanadium-Molybdän Stahl Güde couteau à larder en acier au chrome-vanadium-molybdène	109.00 1 PCE
	E764/13 13.0 4006214376463 	Güde Spickmesser Chrome-Vanadium-Molybdän Stahl Güde couteau à larder en acier au chrome-vanadium-molybdène	129.00 1 PCE
	E765/16 16.0 4006214376562 	Güde Zubereitungsmesser Chrome-Vanadium-Molybdän Stahl Güde couteau à larder en acier au chrome-vanadium-molybdène	149.00 1 PCE
	E765/18 18.0 4006214376579 	Güde Filiermesser flexibel Chrome-Vanadium-Molybdän Stahl Güde couteau à filet flex. en acier au chrome-vanadium-molybdène	159.00 1 PCE
	E765/21 21.0 4006214376586 	Güde Schinkenmesser Chrome-Vanadium-Molybdän Stahl Güde couteau à jambon en acier au chrome-vanadium-molybdène	169.00 1 PCE
	E805/10 10.0 4006214380552 	Güde Hartkäsemesser Chrome-Vanadium-Molybdän Stahl Güde couteau à fromage pâte dure en acier au chrome-vanadium-molybdène	159.00 1 PCE

Serie / Série	Art. Nr. / N° art. Klinge / Lame cm EAN Code	Beschreibung / Description	CHF / FRS UVP inkl. MwSt. PDV incl. TVA
Fasseiche Serie / Série fût de chêne			
	E805/16 16.0 4006214380569 	Güde Kochmesser Chrome-Vanadium-Molybdän Stahl Güde couteau de chef en acier au chrome-vanadium-molybdène	169.00 1 PCE
	E805/21 21.0 4006214380583 	Güde Kochmesser Chrome-Vanadium-Molybdän Stahl Güde couteau de chef en acier au chrome-vanadium-molybdène	189.00 1 PCE
	E805/26 26.0 4006214380590 	Güde Kochmesser Chrome-Vanadium-Molybdän Stahl Güde couteau de chef en acier au chrome-vanadium-molybdène	219.00 1 PCE
Olive Serie / Série Olivier			
	7431/32 32.0 4006214743128 	Güde Brotmesser 32 cm Chrome-Vanadium-Molybdän Stahl Güde couteau à pain 32cm en acier au chrome-vanadium-molybdène	249.00 1 PCE
	X096/18 18.0 4006214909678 	Güde Fleischgabel Chrome-Vanadium-Molybdän Stahl Güde fourchette à découper en acier au chrome-vanadium-molybdène	139.00 1 PCE
	X290/15 15.0 4006214929065 	Güde Käsemesser Chrome-Vanadium-Molybdän Stahl Güde couteau à fromage en acier au chrome-vanadium-molybdène	119.00 1 PCE
	X430/21 21.0 4006214943085 	Güde Brotmesser Chrome-Vanadium-Molybdän Stahl Güde couteau à pain en acier au chrome-vanadium-molybdène	149.00 1 PCE
	X764/08 8.0 4006214976489 	Güde Spickmesser Chrome-Vanadium-Molybdän Stahl Güde couteau à larder en acier au chrome-vanadium-molybdène	89.00 1 PCE
	X764/13 13.0 4006214976458 	Güde Spickmesser Chrome-Vanadium-Molybdän Stahl Güde couteau à larder en acier au chrome-vanadium-molybdène	109.00 1 PCE
	X765/21 21.0 4006214976588 	Güde Schinkenmesser Chrome-Vanadium-Molybdän Stahl Güde couteau à jambon en acier au chrome-vanadium-molybdène	149.00 1 PCE
	X805/10 10.0 4006214980547 	Güde Hartkäsemesser Chrome-Vanadium-Molybdän Stahl Güde couteau à fromage pâte dure en acier au chrome-vanadium-molybdène	139.00 1 PCE
	X805/21 21.0 4006214980585 	Güde Kochmesser Chrome-Vanadium-Molybdän Stahl Güde couteau de chef en acier au chrome-vanadium-molybdène	169.00 1 PCE

Serie / Série	Art. Nr. / N° art. 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 Güde fusil d'affûtage en acier au chrome-vanadium-molybdène	119.00 1 PCE
	1096/18 18.0 4006214109672 	Güde Fleischgabel Chrome-Vanadium-Molybdän Stahl Güde fourchette à découper en acier au chrome-vanadium-molybdène	119.00 1 PCE
	1290/15 15.0 4006214129069 	Güde Käsemesser Chrome-Vanadium-Molybdän Stahl Güde couteau à fromage en acier au chrome-vanadium-molybdène	99.00 1 PCE
	1380/12 12.0 4006214138054 	Güde Steakmesser Porterhouse, verzahnt Chrome-Vanadium-Molybdän Stahl Güde couteau à steak porterhouse en acier au chrome-vanadium-molybdène	89.00 1 PCE
	1430/21 21.0 4006214143089 	Güde Brotmesser Chrome-Vanadium-Molybdän Stahl Güde couteau à pain en acier au chrome-vanadium-molybdène	129.00 1 PCE
	1431/32 32.0 4006214143126 	Güde Brotmesser 32 cm Chrome-Vanadium-Molybdän Stahl Güde couteau à pain 32cm en acier au chrome-vanadium-molybdène	239.00 1 PCE
	1546/18 18.0 4006214154672 	Güde Santoku Kullen Chrome-Vanadium-Molybdän Stahl Güde Santoku (alvéoles) en acier au chrome-vanadium-molybdène	159.00 1 PCE
	1603/13 13.0 4006214160352 	Güde Ausbeinmesser Chrome-Vanadium-Molybdän Stahl Güde couteau à désosser en acier au chrome-vanadium-molybdène	119.00 1 PCE
	1703/06 6.0 4006214170368 	Güde Schälmesser Chrome-Vanadium-Molybdän Stahl Güde couteau à éplucheur en acier au chrome-vanadium-molybdène	79.00 1 PCE
	1740/18 18.0 4006214174076 	Güde Hackmesser Chrome-Vanadium-Molybdän Stahl Güde hachoir en acier au chrome-vanadium-molybdène	169.00 1 PCE
	1764/10 10.0 4006214176445 	Güde Spickmesser Chrome-Vanadium-Molybdän Stahl Güde couteau à larder en acier au chrome-vanadium-molybdène	79.00 1 PCE
	1764/13 13.0 4006214176452 	Güde Spickmesser Chrome-Vanadium-Molybdän Stahl Güde couteau à larder en acier au chrome-vanadium-molybdène	99.00 1 PCE
	1765/16 16.0 4006214176568 	Güde Zubereitungsmesser Chrome-Vanadium-Molybdän Stahl Güde couteau à larder en acier au chrome-vanadium-molybdène	109.00 1 PCE

Serie / Série	Art. Nr. / N° art. Klinge / Lame cm EAN Code	Beschreibung / Description	CHF / FRS UVP inkl. MwSt. PDV incl. TVA
Alpha Serie / Série Alpha			
	1765/21 21.0 4006214176582 	Güde Schinkenmesser Chrome-Vanadium-Molybdän Stahl Güde couteau à jambon en acier au chrome-vanadium-molybdène	129.00 1 PCE
	1805/10 10.0 4006214180541 	Güde Hartkäsemesser Chrome-Vanadium-Molybdän Stahl Güde couteau à fromage pâte dure en acier au chrome-vanadium-molybdène	119.00 1 PCE
	1805/16 16.0 4006214180565 	Güde Kochmesser Chrome-Vanadium-Molybdän Stahl Güde couteau de chef en acier au chrome-vanadium-molybdène	129.00 1 PCE
	1805/21 21.0 4006214180589 	Güde Kochmesser Chrome-Vanadium-Molybdän Stahl Güde couteau de chef en acier au chrome-vanadium-molybdène	149.00 1 PCE
	4-1380/12 12.0 4006214413809 	Güde Porterhouse Stekmessersset 4tlg verzahnt mit 4x 1380/12 Güde couteau à steak Porterhouse denté 4 pcs avec 4x 1380/12	356.00 1 PCE
	5370 SET 1 23x29x11	Güde Messerpult Buche schwarz bestückt 1430/21, 1765/18, 1764/10, 1764/13, 1805/21 Güde porte-couteaux en bois de hêtre noir complet 1430/21, 1765/18, 1764/10, 1764/13, 1805/21	659.00 1 PCE
Universalmesser / Couteaux universel			
	30-9900/10 10.0 4006214308907 	Güde Aufsteller 30 Stück Griff schwarz/weiss (1 STK VP 27.-) Güde présentoir couteaux universel noir/blanc 30 pcs (1 pce PV 27.-)	810.00 1 PCE
	66-9300/11 11.0 4006214669305 	Güde Steak / -Pizzamessersset 6tlg schwarz / weiss Güde set de couteaux steak/pizza 6 pcs noir / blanc	180.00 1 PCE

Serie / Série	Art. Nr. / N° art. 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 Güde set de couteaux steak/pizza en bois d'olivier 6 pces	198.00 1 PCE
Zubehör / Accessoires			
	5370 23x29x11 4006214537000 	Güde Messerpult Buche schwarz unbestückt Güde porte-couteaux en bois de hêtre noir vide	179.00 1 PCE
	E380 23x29x11 4006214538007 	Güde Messerpult Eiche Güde porte-couteaux en bois de chêne	209.00 1 PCE

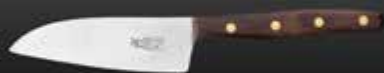


WINDMÜHLE

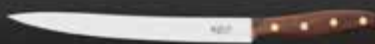
Handgefertigte formschöne Messer mit Solinger Dünnschliff, welche ideal für Schweizer Käse und Schweizer Trockenfleisch sind. Griffe aus Walnussholz, Pflaumenholz oder POM, Hölzer und Produktionsmittel sind Bio-zertifiziert. Spezialität Brotmesser „Beidhänder“, geeignet für Links- sowie Rechtshänder.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



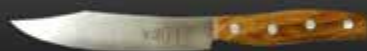
K6 Schinkenmesser Walnussholz



Frühstücksmesser Buckels



Eichenlaub Besteck




















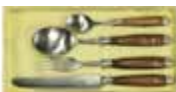


Hechtsäbel



Kochmesser

Serie / Série	Art. Nr. / N° art. Klinge / Lame cm EAN Code	Beschreibung / Description	CHF / FRS UVP inkl. MwSt. PDV incl. TVA
Küchenmesser Walnussholz / Couteaux cuisine noyer			
	2008,500,18 13.0 4002108298651 	WM Steakmesser Walnuss feinverzahnt Chrome-Vanadium-Molybdän Stahl WM couteau à steak, denté, noyer en acier au chrome-vanadium-molybdène	89.00 1 PCE
	9731,1636,18 12.0 4002108274945 	WM K2 Universal-Küchenmesser Walnuss Chrome-Vanadium-Molybdän Stahl WM K2 couteau de cuisine universel noyer en acier au chrome-vanadium-molybdène	109.00 1 PCE
	9731,1654,18 9.0 4002108292789 	WM K1 Gemüsemesser, mittelspitz Walnuss Chrome-Vanadium-Molybdän Stahl WM K1 couteau à légumes, bout pointu noyer en acier au chrome-vanadium-molybdène	89.00 1 PCE
	9735,1952,18 22.5 4002108289116 	WM K-Chef grosses Kochmesser Walnuss Chrome-Vanadium-Molybdän Stahl HRC60 WM K-Chef grand couteau de cuisine noyer en acier au chrome-vanadium-molybdène HRC60	289.00 1 PCE
	9735,1955,18 18.0 4002108275362 	WM K5 Kochmesser Walnuss Chrome-Vanadium-Molybdän Stahl HRC60 WM K5 couteau de cuisine noyer en acier au chrome-vanadium-molybdène HRC60	199.00 1 PCE
	9735,1958,18 22.5 4002108285989 	WM KB2 Brotmesser Walnuss Chrome-Vanadium-Molybdän Stahl HRC60 WM KB2 couteau scie à pain noyer en acier au chrome-vanadium-molybdène HRC60	229.00 1 PCE
	9735,1989,18 22.5 4002108292949 	WM K6 Schinkenmesser Walnuss Chrome-Vanadium-Molybdän Stahl HRC60 WM K6 couteau à jambon noyer en acier au chrome-vanadium-molybdène HRC60	179.00 1 PCE
Küchenmesser Pflaumenholz / Couteaux cuisine prune			
	9218,1658,04 15.6 4002108019898 	WM Hechtsäbels, Vielzweckmesser, Pflaume Chrome-Vanadium-Molybdän Stahl WM Hechtsäbels couteau universel, prunier en acier au chrome-vanadium-molybdène	169.00 1 PCE
	9731,1636,04 12.0 4002108261556 	WM K2 kleines Kochmesser Pflaume Chrome-Vanadium-Molybdän Stahl WM K2 petit couteau de cuisine prunier en acier au chrome-vanadium-molybdène	89.00 1 PCE
	9731,1654,04 9.0 4002108291850 	WM K1 Gemüsemesser, mittelspitz Pflaume Chrome-Vanadium-Molybdän Stahl WM K1 couteau à légumes, bout pointu prunier en acier au chrome-vanadium-molybdène	69.00 1 PCE
	9735,1952,04 22.5 4002108298743 	WM K-Chef grosses Kochmesser Pflaume Chrome-Vanadium-Molybdän Stahl HRC60 WM K-Chef grand couteau de cuisine prunier en acier au chrome-vanadium-molybdène HRC60	269.00 1 PCE
	9735,1955,04 18.0 4002108275355 	WM K5 Kochmesser Pflaume Chrome-Vanadium-Molybdän Stahl HRC60 WM K5 couteau de cuisine prunier en acier au chrome-vanadium-molybdène HRC60	179.00 1 PCE

Serie / Série	Art. Nr. / N° art. Klinge / Lame cm EAN Code	Beschreibung / Description	CHF / FRS UVP inkl. MwSt. PDV incl. TVA
Küchenmesser Pflaumenholz / Couteaux cuisine prune			
	9735,1958,04 22.5 4002108285965 	WM KB2 Brotmesser Pflaume Chrome-Vanadium-Molybdän Stahl HRC60 WM KB2 couteau scie à pain prunier en acier au chrome-vanadium-molybdène HRC60	189.00 1 PCE
	9735,1989,04 22.5 4002108291874 	WM K6 Schinkenmesser Pflaume Chrome-Vanadium-Molybdän Stahl HRC60 WM K6 couteau à jambon prunier en acier au chrome-vanadium-molybdène HRC60	159.00 1 PCE
Frühstücksmesser Buckels / Couteaux petit déjeuner			
	2002,450,04 11.8 4002108015753 	WM Frühstücksmesser Buckels Pflaume Chrome-Vanadium-Molybdän Stahl WM couteau petit déjeuner Buckels prunier en acier au chrome-vanadium-molybdène	35.00 1 PCE
	2002,450,05 11.8 4002108011311 	WM Frühstücksmesser Buckels Olive Chrome-Vanadium-Molybdän Stahl WM couteau petit déjeuner Buckels olive en acier au chrome-vanadium-molybdène	39.00 1 PCE 10 PCS/PACK
	2002,450,180005 11.8 4002108278868 	WM Frühstücksmesser Buckels Walnuss Chrome-Vanadium-Molybdän Stahl WM couteau petit déjeuner Buckels noyer en acier au chrome-vanadium-molybdène	49.00 1 PCE 10 PCS/PACK
	9554,2002,99 11.8 4002108279711 	WM Frühstücksmesser Set 6 tlg Buckels Chrome-Vanadium-Molybdän Stahl WM couteaux petit déjeuner set Buckels 6 pièce en acier au chrome-vanadium-molybdène	229.00 1 PCE
Carbonstahlmesser / Couteaux acier carbonifère			
	9218,1498,400,0402 10.4 4002108269941 	WM Serie 1922, Officemesser, mittelspitz, Pflaume nicht rostfreier Carbonstahl WM Serie 1922, couteau d'office, prunier carbone non-inoxydable	149.00 1 PCE
	9218,1498,900,0402 21.0 4002108276789 	WM Serie 1922, Tranchelard, mittelspitz, Pflaume nicht rostfreier Carbonstahl WM Serie 1922, couteau tranchelard, prunier carbone non-inoxydable	219.00 1 PCE
	9218,1499,900,0402 21.0 4002108276802 	WM Serie 1922, Kochmesser, mittelspitz, Pflaume nicht rostfreier Carbonstahl WM Serie 1922, couteau chef, prunier carbone non-inoxydable	229.00 1 PCE
Eichenlaub Besteck / Couvert en feuille de chêne			
	0257,101,00	WM Besteckset 4-tlg. Eichenlaub, Altd., POM schwarz poliert, Messingnieten WM couvert 4 pièces, Eichenlaub, POM noir poli, rivets laiton	356.00 1 PCE
	0263,101,00	WM Besteckset 4-tlg. Eichenlaub, Altd., Walnuss matt, Messingnieten WM couvert 4 pièces, Eichenlaub, noyer mat, rivets laiton	476.00 1 PCE



TRIANGLE[®]

triangle[®] Küchenutensilien sind unentbehrlich zum Schälen, Garnieren, Dekorieren und Schneiden. 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.

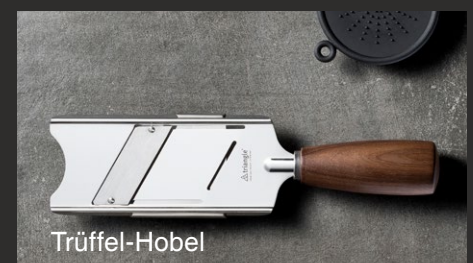
triangle[®] kitchen utensils are indispensable for peeling, garnishing, decorating and carving. Professional chefs as well as discerning households estimate the practical kitchen utensils „made in Germany“. Dishwasher-proof plastic handles, blades of Solingen stainless steel.



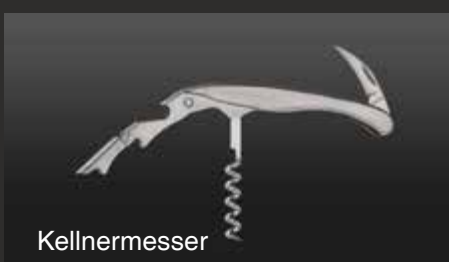
kleiner Gemüsehobel



Probierlöffel



Trüffel-Hobel














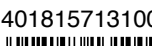






Kellnermesser













































Anrichtsets
























Schnitzmesser-Sets















Serie / Série	Art. Nr. / N° art. Klinge / Lame cm EAN Code	Beschreibung / Description	CHF / FRS UVP inkl. MwSt. PDV incl. TVA
Chef's tools Nussbaum / Chef's tools noyer			
	84 075 07 02_N 4018157131108 	Triangle Pizzaschneider, 7cm Edelstahl Triangle Roulette à pizza, 7cm acier fin	39.90 1 PCE
	84 141 15 02_N 4018157131139 	Triangle Feinhobel Nussbaum Edelstahl Triangle mandoline à truffes acier fin	69.90 1 PCE
Chef's tools Kirschbaum / Chef's tools cerise			
	82 006 20 01 4018157130910 	Triangle Apfelenkerner 2cm Edelstahl Triangle vide pommes 2cm acier fin	25.90 6 PCS/PACK
	82 070 07 01 4018157130941 	Triangle Teigrädchen 6cm Edelstahl Triangle coupe-pâte 6cm acier fin	25.90 6 PCS/PACK
	82 119 11 01 4018157130989 	Triangle Käsehobel Edelstahl Triangle mandoline à fromage acier fin	35.90 6 PCS/PACK
	82 181 14 01 4018157131009 	Triangle Käsemesser Edelstahl Triangle couteau fromage acier fin	35.90 6 PCS/PACK
	82 523 09 01 9.0 4018157130958 	Triangle Confiseriepalette, 9cm, gewinkelt Edelstahl flexibel, poliert Triangle spatule, 9cm, coudée acier fin	29.90 6 PCS/PACK
	83 093 12 01 4018157130972 	Triangle Julienne-Schneider Edelstahl Triangle eplucheur à julienne acier fin	39.90 6 PCS/PACK
	83 521 10 01 10.0 4018157131030 	Triangle Palette, 10cm, gewinkelt Edelstahl flexibel Triangle spatule, 10cm, coudée acier fin flexible	35.90 6 PCS/PACK

Serie / Série	Art. Nr. / N° art. Klinge / Lame cm EAN Code	Beschreibung / Description	CHF / FRS UVP inkl. MwSt. PDV incl. TVA
Vorlegeteile Stahl / Utensiles de cuisine			
	58 700 35 00 4018157130385 	Triangle Suppenkelle Edelstahl Triangle louche à soupe acier fin	29.90 6 PCS/PACK
	58 702 35 00 4018157130408 	Triangle Spaghettilöffel Edelstahl Triangle cuillère à spaghetti acier fin	29.90 6 PCS/PACK
	58 704 30 00 4018157130903 	Triangle Sossenkelle Edelstahl Triangle louche de sauce acier fin	29.90 6 PCS/PACK
	58 709 35 00 4018157130392 	Triangle Schaumlöffel Edelstahl Triangle écumoire acier fin	29.90 6 PCS/PACK
	58 713 38 00 4018157130552 	Triangle Servierlöffel Edelstahl Triangle cuillère de service acier fin	29.90 6 PCS/PACK
	58 719 33 00 4018157130569 	Triangle Wender Triangle spatule	29.90 6 PCS/PACK
	58 720 33 00 4018157130576 	Triangle Wender flexibel Triangle spatule flexible	29.90 6 PCS/PACK
	58 721 33 00 4018157130583 	Triangle Wender flexibe Nylon Triangle spatule flexible nylon	29.90 6 PCS/PACK




Serie / Série	Art. Nr. / N° art. Klinge / Lame cm EAN Code	Beschreibung / Description	CHF / FRS UVP inkl. MwSt. PDV incl. TVA
Pinzetten+Nadeln / Pincettes+Aiguilles			
	50 487 15 01 15.0 4018157129822 	Triangle Pinzette, gerade, mit Karton Edelstahl Triangle pincette, plane avec carton acier fin	13.90 6 PCS/PACK
	50 487 20 01 20.0 4018157128078 	Triangle Pinzette, gerade, mit Karton Edelstahl Triangle pincette, plane avec carton acier fin	16.90 6 PCS/PACK
	50 487 30 01 30.0 4018157109244 	Triangle Grillpinzette M, gerade, mit Karton Edelstahl Triangle pincette barbecue M, plane avec carton acier fin	18.90 6 PCS/PACK
	50 487 30 01_S 30.0 4018157130187 	Triangle Grillpinzette M, gerade mit Silikonspitze / Edelstahl Triangle pincette barbecue M, plane avec une pointe silicone, acier fin	22.90 6 PCS/PACK
	50 487 35 01 35.0 4018157130187 	Triangle Pinzette, gerade, mit Karton Edelstahl Triangle pincette, plane avec carton acier fin	23.90 6 PCS/PACK
	50 488 15 01 15.0 4018157125862 	Triangle kleine Pinzette, gekröpft, mit Karton Edelstahl Triangle petite pincette, coudée avec carton acier fin	14.90 6 PCS/PACK
	50 488 35 01 35.0 4018157125053 	Triangle Pinzette, gekröpft, mit Karton Edelstahl Triangle pincette, coudée avec carton acier fin	25.90 6 PCS/PACK
	50 493 17 00 4018157131078 	Triangle Probierlöffel mit Pinzette Edelstahl Triangle cuillère de dégustation avec pince acier fin	25.90 6 PCS/PACK
	50 498 14 01 14.00 4018157130316 	Triangle Pinzette, zweifach gekröpft, mit Karton Edelstahl Triangle pincette, coudée avec carton acier fin	14.90 6 PCS/PACK
	50 498 20 01 20.0 4018157128061 	Triangle Pinzette, gekröpft, mit Karton Edelstahl Triangle pincette, coudée avec carton acier fin	16.90 6 PCS/PACK
	52 330 20 00 20.0 4018157101149 	Triangle Spicknadel mit Klappe Edelstahl Triangle aiguille à entrelarder avec couvercle acier fin	9.90 6 PCS/PACK
	52 334 04 00 23.0 4018157101194 	Triangle Dressiernadel, D 4 mm Edelstahl Triangle aiguille à dresser, D 4 mm acier fin	9.90 6 PCS/PACK
	SA0053 30.0 4018157125787 	Triangle Grillspiess 6er-Set Edelstahl Triangle broche, 6 pièces acier fin	29.00 1 PCE 6 PCS/PACK

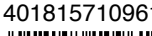


Serie / Série	Art. Nr. / N° art. Klinge / Lame cm EAN Code	Beschreibung / Description	CHF / FRS UVP inkl. MwSt. PDV incl. TVA
Wiegen / Hacher			
	41 215 17 02 17.0 4018157100784 	Triangle Einhandwiegemesser, 17 cm Edelstahl Triangle hachoir à une main, 17 cm acier fin	45.90 1 PCE
	42 211 14 02 14.0 4018157104607 	Triangle Wiegemesser, 14 cm Edelstahl Triangle hachoir à un tranchant 14 cm acier fin	39.90 1 PCE
	42 212 14 02 14.0 4018157104638 	Triangle Wiegemesser, 14 cm Edelstahl / zweischneidig Triangle hachoir à deux tranchants 14 cm acier fin / double tranchant	39.00 1 PCE
	42 221 18 02 18.0 4018157102696 	Triangle Wiegemesser, 18 cm Edelstahl Triangle hachoir à un tranchant 18 cm acier fin	45.90 1 PCE
	42 222 18 02 18.0 4018157102146 	Triangle Wiegemesser, 18 cm, zweischneidig Edelstahl / zweischneidig Triangle hachoir à deux tranchants 18 cm acier fin / double tranchant	69.90 1 PCE
	42 231 23 02 23.0 4018157104690 	Triangle Wiegemesser, 23 cm Edelstahl Triangle hachoir à un tranchant 23 cm acier fin	59.90 1 PCE





















Serie / Série	Art. Nr. / N° art. Klinge / Lame cm EAN Code	Beschreibung / Description	CHF / FRS UVP inkl. MwSt. PDV incl. TVA
Wiegen / Hacher			
	50 805 20 00 4018157105116 	Triangle Schneidbrett Buchenholz Triangle planche à découper bois de hêtre	39.90 1 PCE
Messer / Couteaux			
	66 196 16 10 16.0 4018157129297 	Triangle Küchenmesser mit Wellenschliff, 16 cm Edelstahl Triangle couteau à cuisine tranchant ondulé, 16 cm acier fin	35.90 1 PCE
	66 197 16 10 16.0 4018157129303 	Triangle Küchenmesser, 16 cm Edelstahl Triangle couteau à cuisine, 16 cm acier fin	29.90 1 PCE
	66 198 18 10 18.0 4018157129310 	Triangle Kochmesser, 18 cm Edelstahl Triangle couteau à cuisine, 18 cm acier fin	39.90 1 PCE
	72 181 14 00 4018157126289 	Triangle Käsemesser Edelstahl Triangle couteau fromage acier fin	25.90 6 PCS/PACK
	72 192 10 00 10.0 4018157126463 	Triangle Brunchmesser Edelstahl Triangle couteau brunch acier fin	19.90 6 PCS/PACK
	76 175 06 00 6.0 4018157125374 	Triangle Gemüsemesser, 6 cm Edelstahl Triangle couteau à légumes, 6 cm acier fin	9.90 6 PCS/PACK
	76 189 10 00 10.0 4018157126302 	Triangle Tomatenmesser mit Mikroverzahnung Edelstahl Triangle couteau à tomates dentée acier fin	19.00 6 PCS/PACK
	76 191 08 00 8.0 4018157125367 	Triangle Gemüsemesser, 8 cm, mittelspitz Edelstahl Triangle couteau à légumes, 8 cm acier fin	9.90 6 PCS/PACK
	76 193 25 00 2.5 4018157128580 	Triangle Maronimesser Edelstahl Triangle couteau maroni acier fin	16.00 6 PCS/PACK
	CH-TR66 SET 8.0/16.0/18.0 7640146641519 	Triangle Küchenmesser Set 3tlg. Edelstahl Triangle set couteaux à cuisine 3 pièce acier fin	99.00 1 PCE

Serie / Série	Art. Nr. / N° art. Klinge / Lame cm EAN Code	Beschreibung / Description	CHF / FRS UVP inkl. MwSt. PDV incl. TVA
Schnitzwerkzeuge / Outils de sculpture			
	26 662 50 02 4018157126487 	Triangle Thaimesser Edelstahl Triangle couteau Thaïlandais acier fin	39.90 1 PCE
	90 255 07 05 4018157126258 	Triangle Garnier set in Rolltasche 7 tlg. Edelstahl Triangle set à garniture 7 pièces acier fin	89.90 1 PCE
	90 818 08 02 4018157102139 	Triangle Schnitzmesser Set "Professional" Edelstahl / 8-teilig Triangle set de couteaux à sculpter "Professional" acier fin / 8 pièces	119.90 1 PCE
	90 857 03 02 4018157125886 	Triangle Schnitzmesser Set Basic Edelstahl / 3tlg. Triangle set de couteaux à sculpter basic acier fin / 3 pièces	39.90 1 PCE
	90 858 20 02 4018157126135 	Triangle Schnitzmesser Set Artist Edelstahl / 20tlg. Triangle set de couteaux à sculpter Artist acier fin / 20 pièces	279.90 1 PCE
	SA0036 4018157112664 	Triangle Buch "Garnieren & Verzieren..." Autor: Georg Hartung Triangle livre "Garnieren & Verzieren..." Auteur: Georg Hartung	19.90 1 PCE
	SA0402 4018157130880 	Triangle Kochschultsche unbestückt 22 Fächer für Messer und Küchenhelfer Triangle mallette vide pour 22 pièces / couteaux et ustensiles de cuisine	79.00 1 PCE

Serie / Série	Art. Nr. / N° art. Klinge / Lame cm EAN Code	Beschreibung / Description	CHF / FRS UVP inkl. MwSt. PDV incl. TVA
Fisch / Poisson			
	30 536 20 00 31x20x3 4018157111193 	Triangle Fischpalette Edelstahl Triangle spatule de poisson acier fin	59.90 6 PCS/PACK
	50 479 18 00 4018157126562 	Triangle Hummerschere/Zange Edelstahl, rostfrei Triangle ciseaux de homard / pinces acier inoxydable	89.90 1 PCE
	50 480 20 00 4018157102597 	Triangle Hummergabel Edelstahl Triangle curette à homard acier fin	19.90 6 PCS/PACK
	50 485 13 02 4018157101064 	Triangle Grätenpinzette, diagonal Edelstahl Triangle pince à arête de poisson, diagonale acier fin	29.90 6 PCS/PACK
	54 202 00 02 4018157101279 	Triangle Austernöffner, Kunststoffgriff Edelstahl Triangle couteau à huîtres, manche noire en plast. acier fin, acier fin	39.90 1 PCE
	54 204 07 00 4018157105253 	Triangle Austernmesser Edelstahl Triangle couteau à huîtres acier finacier fin	19.90 6 PCS/PACK
	72 481 12 02 4018157125398 	Triangle Fischentschupper Edelstahl Triangle écailleur pêche acier fin	49.90 1 PCE
	SA0105-L LARGE 4018157123950 	Triangle Kettenhandschuh L Edelstahlgewebe Triangle gant en cotte de maille L tissu en acier fin	159.00 1 PCE
	SA0105-M MEDIUM 4018157123943 	Triangle Kettenhandschuh M Edelstahlgewebe Triangle gant en cotte de maille M tissu en acier fin	159.00 1 PCE
	SA0105-S SMALL 4018157123936 	Triangle Kettenhandschuh S Edelstahlgewebe Triangle gant en cotte de maille S tissu en acier fin	159.00 1 PCE

Serie / Série	Art. Nr. / N° art. Klinge / Lame cm EAN Code	Beschreibung / Description	CHF / FRS UVP inkl. MwSt. PDV incl. TVA
Anrichten / Dresser			
	30 530 12 00 12.0 4018157104386 	Triangle Palette, 12 cm, gewinkelt Edelstahl flexibel Triangle spatule, 12 cm, goudée acier fin flexible	39.90 6 PCS/PACK
	30 532 12 00 12.0 4018157104393 	Triangle Palette, 12 cm, gewinkelt, geschlitzt Edelstahl flexibel Triangle spatule, 12 cm, goudée, rainurée acier fin flexible	43.90 6 PCS/PACK
	30 535 16 00 16.0 4018157104416 	Triangle Wender, 16 cm, geschlitzt Edelstahl flexibel Triangle spatule, 16 cm, rainurée acier fin flexible	39.90 6 PCS/PACK
	30 538 20 00 20.0 4018157104423 	Triangle Palette, 20 cm, gewinkelt Edelstahl flexibel Triangle spatule, 20 cm, rainurée acier fin flexible	59.90 6 PCS/PACK
	30 540 12 00 12.0 4018157104430 	Triangle Palette, 12 cm, gewinkelt Edelstahl flexibel Triangle spatule, 12 cm, coudée acier fin flexible	45.90 6 PCS/PACK
	30 592 08 00 8.0 4018157104539 	Triangle Spachtel, 8 cm Edelstahl flexibel Triangle spatule, 12 cm acier fin flexible	35.90 6 PCS/PACK
Küchenutensilien / Ustensiles de cuisine			
	10 020 25 00 2.2/2.5 4018157102399 	Triangle Kugelformer D 22/25 mm Edelstahl Triangle moule à pommes rond D 22/25 mm acier fin	17.90 6 PCS/PACK
	10 020 30 00 2.2/3.0 4018157102740 	Triangle Kugelformer Ø 22/30 mm Edelstahl Triangle moule à pommes rond Ø 22/30 mm acier fin	19.90 6 PCS/PACK
	50 101 07 02 4018157125961 	Triangle Endlos-Spiralschneider Edelstahl Triangle râpe à spirale acier fin	22.90 6 PCS/PACK
	50 102 07 02 4018157125978 	Triangle Endlos-Julienneschneider Edelstahl Triangle râpe à julienne acier fin	24.90 6 PCS/PACK

Serie / Série	Art. Nr. / N° art. Klinge / Lame cm EAN Code	Beschreibung / Description	CHF / FRS UVP inkl. MwSt. PDV incl. TVA
	50 103 35 02 4018157126913 	Triangle Deko Spiralschneider Edelstahl Triangle couteau hélicoïdal décoratif acier fin	19.90 6 PCS/PACK
	50 143 30 02 4018157129686 	Triangle Gemüsehobel mit Restehalter Edelstahl Triangle mandoline avec poussoir acier fin	59.90 1 PCE 6 PCS/PACK
	50 150 02 02 4018157130705 	Triangle Gemüsehobel mit Restehalter Edelstahl Triangle mandoline avec poussoir acier fin	49.90 1 PCE 6 PCS/PACK
	50 186 18 02 4018157109619 	Triangle Spargelschäler Edelstahl Triangle eplucheur asperges acier fin	15.90 6 PCS/PACK
	50 407 13 01 4018157130330 	Triangle Kellnermesser schwarz Kunststoff Triangle tire-bouchon noir matière plastique	19.00 6 PCS/PACK
	50 408 12 01 4018157130347 	Triangle Kellnermesser rostfrei Edelstahl Triangle tire-bouchon acier fin inoxydable	29.00 6 PCS/PACK
	50 430 00 02 4018157109671 	Triangle Rettichschneider Edelstahl Triangle râpe à radis acier fin	19.90 6 PCS/PACK
	50 433 08 03 8.0 4018157130101 	Triangle Teesieb 8cm feinmaschig Passe-Thé mailles serrées	12.90 6 PCS/PACK















Serie / Série	Art. Nr. / N° art. Klinge / Lame cm EAN Code	Beschreibung / Description	CHF / FRS UVP inkl. MwSt. PDV incl. TVA
Küchenutensilien / Ustensiles de cuisine			
	50 434 15 03 15.0 4018157130118 	Triangle Küchensieb 15cm grobmaschig Passoire 15cm larges mailles	22.90 6 PCS/PACK
	50 434 23 03 23.0 4018157130125 	Triangle Küchensieb 23cm grobmaschig Passoire 23cm larges mailles	32.90 6 PCS/PACK
	50 444 18 02 4018157129358 	Triangle Knoblauchschneider Triangle coupe-ail	39.90 1 PCE
	50 447 16 02 4018157124094 	Triangle Apfelteiler Triangle pomme diviseur	29.90 1 PCE
	50 461 18 02 4018157127521 	Triangle Dosenöffner Triangle ouvre-boîte	35.90 1 PCE
	50 470 24 00 23.5x7.3x5 4018157102375 	Triangle Küchenzange 24 cm Edelstahl Pince de cuisine, 24cm acier fin	12.90 6 PCS/PACK
	50 475 20 07 4018157105017 	Triangle Küchenschere Edelstahl Triangle ciseaux de Cuisine acier fin	29.90 1 PCE
	50 477 10 02 29X10X3.4 4018157129006 	Triangle Geflügelschere Edelstahl Triangle ciseau à volaille acier fin	49.90 1 PCE
	50 819 90 02 4018157109343 	Triangle Wellenschneider Edelstahl Triangle couteau à sculpter acier fin	19.90 6 PCS/PACK
	56 048 50 00 4018157111292 	Triangle Vertikalschäler schwarz, glatte Klinge Edelstahl Triangle eplucheur vertical noir, lame lissée acier fin	9.90 6 PCS/PACK

Serie / Série	Art. Nr. / N° art. Klinge / Lame cm EAN Code	Beschreibung / Description	CHF / FRS UVP inkl. MwSt. PDV incl. TVA
Küchenutensilien / Ustensiles de cuisine			
	56 049 50 00 4018157111308 	Triangle Vertikalschäler schwarz, gezahnte Klinge Edelstahl Triangle eplucheur vertical noir, lame dentée acier fin	9.90 6 PCS/PACK
	71 013 77 10 2.05 4018157129334 	Dekorierlöffel Edelstahl Triangle cuillère artistique acier fin	25.90 6 PCS/PACK
	72 004 25 02 2.05 4018157125138 	Triangle Entstieler D 20.5mm Edelstahl Triangle equeuteur 20.5mm acier fin	15.90 6 PCS/PACK
	72 006 20 00 2.0 4018157125145 	Triangle Apfelnkerner 20 mm Edelstahl Triangle vide pommes 20 mm acier fin	9.90 6 PCS/PACK
	72 012 10 00 4018157125152 	Triangle Fruchtdekorierer Edelstahl Triangle décorateur à fruits acier fin	9.90 6 PCS/PACK
	72 015 10 00 1.0 4018157125633 	Triangle Kugelformer D 10 mm Edelstahl Triangle moule à pommes rond D 10 mm acier fin	10.90 6 PCS/PACK
	72 015 25 00 2.5 4018157125671 	Triangle Kugelformer D 25 mm Edelstahl Triangle moule à pommes rond D 25 mm acier fin	12.90 6 PCS/PACK
	72 015 30 00 3.0 4018157125688 	Triangle Kugelformer D 30 mm Edelstahl Triangle moule à pommes rond D 30 mm acier fin	13.90 6 PCS/PACK
	72 016 04 00 4018157128863 	Triangle Ziseliermesser dreieckig Edelstahl Triangle canneléur triangulaire acier fin	9.90 6 PCS/PACK
	72 017 04 00 4018157128870 	Triangle Ziseliermesser rechteckig Edelstahl Triangle canneléur rectangulaire acier fin	9.90 6 PCS/PACK
	72 018 00 00 4018157125695 	Triangle Kugelformer gewellt Edelstahl Triangle moule à pommes ondulé acier fin	13.90 6 PCS/PACK
	72 030 10 00 4018157125718 	Triangle Grapefruitmesser Edelstahl Triangle couteau à pamplemousse acier fin	15.90 6 PCS/PACK
	72 040 06 00 4018157125725 	Triangle Sparschäler zweischneidig Edelstahl Triangle eplucheur à double tranchant acier fin	9.90 6 PCS/PACK

Serie / Série	Art. Nr. / N° art. Klinge / Lame cm EAN Code	Beschreibung / Description	CHF / FRS UVP inkl. MwSt. PDV incl. TVA
Küchenutensilien / Ustensiles de cuisine			
	72 052 08 00 4018157125169 	Triangle Pendelschäler Edelstahlklinge für einfaches Schälen Triangle eplucheur main droite lame en acier inoxydable pour un simple épluchage	11.90 6 PCS/PACK
	72 070 07 00 D 7.0 4018157125190 	Triangle Teigrädchen, 7cm Edelstahl Triangle coupe-pâte, 7cm acier fin	11.90 6 PCS/PACK
	72 075 07 00 D 7.0 4018157125206 	Triangle Pizzaschneider, 7cm Edelstahl Triangle roulette à pizza, 7cm acier fin	17.90 6 PCS/PACK
	72 091 04 00 4018157125220 	Triangle Dekozester Edelstahl Triangle Zesteur / Canneur acier fin	9.90 6 PCS/PACK
	72 092 45 02 4018157128610 	Triangle Entkerner für Obst und Gemüse Edelstahl Dénoyauteur pour des fruits et des légumes acier fin	14.90 6 PCS/PACK
	72 094 03 02 4018157125244 	Triangle Julienne-Set, 3-teilig Edelstahl, 1 x 45 mm, 1 x 6 mm, 1 x 3 mm Triangle Couteau à julienne, 3 pièces acier fin, 1 x 45 mm, 1 x 6 mm, 1 x 3 mm	59.90 1 PCE
	72 098 08 00 4018157112398 	Triangle Gurkenschneider Edelstahl Triangle coupe de concombre acier fin	17.00 6 PCS/PACK
	72 110 08 00 4018157125282 	Triangle Butterroller Edelstahl Triangle rouleau à beurre acier fin	11.90 6 PCS/PACK
	72 119 11 00 4018157126272 	Triangle Käsehobel Edelstahl Triangle mandoline à fromage acier fin	19.00 6 PCS/PACK
	72 125 09 00 9.0 4018157125305 	Triangle Tassenschneebeesen Edelstahl Triangle tasses fouet acier fin	11.90 6 PCS/PACK
	72 127 08 00 4018157125312 	Triangle Silikonbackpinsel Siliokon Triangle pinceau en silicone silicone	12.90 6 PCS/PACK
	72 128 13 00 13.0 4018157125329 	Triangle Schneebeesen 13cm Edelstahl Triangle mousoir 13cm acier fin	12.90 6 PCS/PACK

Serie / Série	Art. Nr. / N° art. Klinge / Lame cm EAN Code	Beschreibung / Description	CHF / FRS UVP inkl. MwSt. PDV incl. TVA
Küchenutensilien / Ustensiles de cuisine			
	72 128 17 00 17.0 4018157125336 	Triangle Schneebesens 17cm Edelstahl Triangle mousoir 17cm acier fin	13.90 6 PCS/PACK
	72 134 18 00 4018157125343 	Triangle Bratkartoffelwender Triangle tournebroche	12.90 6 PCS/PACK
	72 141 15 02 4018157125350 	Triangle Feinhobel Edelstahl Triangle mandoline à truffes acier fin	59.90 1 PCE
	72 190 14 00 14.0 4018157128245 	Triangle Aufschnittgabel Edelstahl Triangle fourchette charcuterie acier fin	19.90 6 PCS/PACK
	72 294 03 02 4018157129112 	Triangle Scheibenschneider-Set, 3-teilig Edelstahl, 1x 1mm, 1x 2mm, 1x 3.5mm Triangle éplucheur à tranche, 3 pièces acier fin, 1x 1mm, 1x 2mm, 1x 3.5mm	59.90 1 PCE
	72 509 15 00 15.0 4018157125404 	Triangle Confiseriepalette, 15 cm Edelstahl flexibel, poliert Triangle spatule, 15 cm acier flexible, poli	24.90 6 PCS/PACK
	72 513 12 00 12.0 4018157125411 	Triangle Confiseriepalette, 12 cm, gewinkelt Edelstahl flexibel, poliert Triangle spatule confiserie, 12 cm, coudée acier fin flexible, fourbi	24.90 6 PCS/PACK
	72 519 12 00 12.0 4018157125428 	Triangle Confiseriepalette, 12 cm Edelstahl flexibel, poliert Triangle spatule confiserie, 12 cm acier fin flexible, fourbi	19.90 6 PCS/PACK
	72 523 09 00 9.0 4018157125435 	Triangle Confiseriepalette, 9 cm, gewinkelt Edelstahl flexibel, poliert Triangle spatule, 9 cm, coudée acier fin flexible, poli	19.90 6 PCS/PACK
	72 820 60 02 4018157125442 	Triangle Fruchtlöffel Edelstahl Triangle cuillère au fruit acier fin	15.90 6 PCS/PACK
	73 195 19 00 19.0 4018157128573 	Triangle Fleischgabel Edelstahl Triangle fourchette à viande acier fin	29.90 6 PCS/PACK

Serie / Série	Art. Nr. / N° art. Klinge / Lame cm EAN Code	Beschreibung / Description	CHF / FRS UVP inkl. MwSt. PDV incl. TVA
Küchenutensilien / Ustensiles de cuisine			
	73 510 20 00 20.0 4018157125466 	Triangle Streichpalette, 20 cm Edelstahl flexibel Triangle spatule, 20 cm acier fin flexible	26.90 6 PCS/PACK
	73 510 25 00 25.0 4018157125473 	Triangle Streichpalette, 25 cm Edelstahl Triangle spatule, 25 cm acier fin	29.90 6 PCS/PACK
	73 511 20 00 20.0 4018157125503 	Triangle Streichpalette, 20 cm, gewinkelt Edelstahl flexibel Triangle spatule, 20 cm, coudée acier fin flexible	32.90 6 PCS/PACK
	73 530 12 00 12.0 4018157125596 	Triangle Palette,gewinkelt,12cm Edelstahl Triangle spatule, 12 cm, goudée acier fin	29.90 6 PCS/PACK
	73 532 12 00 12.0 4018157125602 	Triangle Palette,gewinkelt,geschlitzt,12cm Edelstahl Triangle spatule, 12 cm, goudée, rainurée acier fin	35.90 6 PCS/PACK
	73 535 16 00 16.0 4018157125619 	Triangle Wender Edelstahl Triangle tournebroche acier fin	29.90 6 PCS/PACK
	73 540 12 00 12.0 4018157126968 	Triangle Palette, 12 cm, gewinkelt Edelstahl flexibel Triangle spatule, 12 cm, coudée acier fin flexible	39.90 6 PCS/PACK
	73 550 18 00 18.0 4018157125626 	Triangle Tortenmesser, 18 cm, gezahnt Edelstahl Triangle couteau à gâteaux, 18 cm, dentée acier fin	39.90 6 PCS/PACK
	73 592 08 00 8.0 4018157126999 	Triangle Spachtel, 8 cm Edelstahl flexibel Triangle spatule, 8 cm acier fin flexible	29.90 6 PCS/PACK
	73 705 08 00 4018157126111 	Triangle Kartoffelstampfer Edelstahl Triangle masher pour pommes de terre acier fin	34.90 6 PCS/PACK
	79 138 15 00 4018157130729 	Triangle Wender Nylon Triangle tournebroche nylon	15.90 6 PCS/PACK
	79 139 15 00 4018157127613 	Triangle Palette Nylon Triangle spatule nylon	15.90 6 PCS/PACK
	79 708 10 00 4018157128498 	Triangle Schöpflöffel Nylon Triangle louche nylon	19.90 6 PCS/PACK

Serie / Série	Art. Nr. / N° art. Klinge / Lame cm EAN Code	Beschreibung / Description	CHF / FRS UVP inkl. MwSt. PDV incl. TVA
Küchenutensilien / Ustensiles de cuisine			
	79 717 31 00 4018157130514 	Triangle Rührlöffel Triangle cuillère à pot	15.90 6 PCS/PACK
	90 438 02 02 4018157127774 	Triangle Deko-Twister 2tlg. Edelstahl Triangle coupe de décoration 2 pièces acier fin	25.90 1 PCE
	90 442 03 02 4018157127781 	Triangle Curler-Set 3tlg. Edelstahl Triangle set spirale, 3 pièces acier fin	25.90 1 PCE
	CH-TR KLEIN 7640146641496 	Triangle Anrichtset 504873000, 504881500,725191200,735301200 Triangle set à dresser 504873000, 504881500,725191200,735301200	69.00 1 PCE
	2-CH-TR SET 7640146641489 	Triangle Anrichtset 2tlg 50 498 20 00 + 72 523 09 00 Triangle set à dresser 2 pièces 50 498 20 00 + 72 523 09 00	35.00 1 PCE
	SA0168 D 8.0 4018157124957 	Triangle Servierringe-Set 3-tlg. Edelstahl, 2 Servierringe rund und 1 Auslöser Triangle Set de boucles à servir acier fin, 2 boucles à servir rond + 1 déclencheur	29.90 1 PCE
	SA0169 D 6.0 4018157124964 	Triangle Servierringe-Set 3-tlg. Edelstahl, 2 Servierringe rund und 1 Auslöser Triangle Set de boucles à servir acier fin, 2 boucles à servir rond + 1 déclencheur	29.90 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 e pour un tranchant net exceptionnelle et de longue durée pour préserver les saveurs naturelles des aliments. Séries Premium Classic et Gourmet avec poignées soft-touch et pieds en plastique antidérapants. Série Professionnal avec poignée en acier, série Elite avec poign ee en plastique. La gamme de produits est compl et ee par: mandoline  a légumes, gants résistant aux coupures, r ape Cube, moulin  a 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. Nr. / N° art. 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. Râpe à coupe gros grains avec manche en noyer pour fromage, carottes, courgettes, noix	49.90 4 PCS/PACK
	43302 0098399433028 	Raspel, mittelgrosse Schneide mit Walnussgriff für Käse, Karotten, Zucchini, Nüssen, Schokolade Râpe, double tranchant moyen avec manche en noyer pour fromage, carottes, courgettes, noix	49.90 4 PCS/PACK
	43304 0098399433042 	Reibe feine Schneide mit Walnussgriff für Käse, Schokolade, Gewürze, etc. Râpe à coupe fins grains avec manche en noyer pour fromage, chocolat, épices, etc.	49.90 4 PCS/PACK
	43308 0098399433080 	Raspel sehr grosse Schneide mit Walnussgriff für Käse, Kohl, Kartoffeln, Apfel, etc. Râpe à coupe très gros grains avec manche en noyer pour fromage, chou, pommes de terre, pommes	49.90 4 PCS/PACK
	43320 0098399433202 	Premium Zester/Reibe mit Walnussgriff für Käse, Zitrusfrüchte, Ingwer, Muskatnuss, etc. Premium Zesteur/Râpe avec manche en noyer pour fromage, agrume, gingembre, noix de muscade	39.90 4 PCS/PACK
	CH-MP-4330 7640146641908 	Microplane Master Set 43320 + 43302 in Geschenkbox Karton schwarz Microplane Master Set 43320 + 43302 en boîte cadeau carton noir	89.90 1 PCE
	CH-MP-4546 7640146641472 	Microplane Premium Set 46020 + 45002 in Geschenkbox Karton schwarz Microplane Premium Set 46020 + 45002 en boîte cadeau carton noir	69.90 1 PCE
Zester / Zesteur			
	36087 0098399360874 	Microplane Grater Set Microplane Grater Set	69.80 1 PCE
	46016 0098399460161 	Premium Gewürzreibe schwarz für Gewürze wie Zimt, Muskatnuss etc. Premium Râpe à épices noire pour épices, cannelle, noix de muscade, etc.	24.90 4 PCS/PACK
	46020 0098399460208 	Premium Zester/Reibe schwarz für Käse, Zitrusfrüchte, Ingwer, Muskatnuss, etc. Premium Zesteur/Râpe noir/e pour fromage, agrume, gingembre, noix de muscade	29.90 4 PCS/PACK

Serie / Série	Art. Nr. / N° art. Klinge / Lame cm EAN Code	Beschreibung / Description	CHF / FRS UVP inkl. MwSt. PDV incl. TVA
Zester / Zesteur			
	46620 0098399466200 	Premium Zester/Reibe gelb für Käse, Zitrusfrüchte, Ingwer, Muskatnuss, etc. Premium Zesteur/Râpe jaune pour fromage, agrume, gingembre, noix de muscade	29.90 4 PCS/PACK
	46720 0098399467207 	Premium Zester/Reibe grün für Käse, Zitrusfrüchte, Ingwer, Muskatnuss, etc. Premium Zesteur/Râpe vert/e pour fromage, agrume, gingembre, noix de muscade	29.90 4 PCS/PACK
	46820 0098399468204 	Premium Zester/Reibe orange für Käse, Zitrusfrüchte, Ingwer, Muskatnuss, etc. Premium Zesteur/Râpe orange pour fromage, agrume, gingembre, noix de muscade	29.90 4 PCS/PACK
	37520-6 0098399375205 	Zester/Reibe Display Total 12 Stk. 46620 / 46720 / 46820 Présentoir Zesteur/Râpe Total 12 pces. 46620 / 46720 / 46820	299.00 1 PCE
Gourmet Reibe / Râpe Gourmet			
	34006 27.5 x 12 x 8.5 0098399340067 	Vierkant-Multifunktionsreibe 3 Klingen: sehr grob/fein/mittelgross/Hobel Râpe à 4 faces 3 lames: très gros grains/fine/moyen/mandoline	69.90 1 PCE 4 PCS/PACK
	34040 0098399340401 	Gemüsehobel mit Julienne Einsatz Verstellbar in drei Dicken Mandoline à légume avec utilisation julienne Réglable en trois épaisseurs	49.90 1 PCE 6 PCS/PACK
	45000 0098399450001 	Reibe schwarz, grobe Schneide für Käse, Karotten, Ingwer, Knoblauch, etc. Râpe à coupe gros grains pour fromage, carottes, gingembre, ail, etc.	39.90 4 PCS/PACK
	45002 0098399450025 	Reibe schwarz, mittelgrosse Schneide für Käse, Karotten, Zucchini, Nüssen, Schokolade Râpe à tranchant moyen pour fromage, carottes, courgettes, noix, etc.	39.90 4 PCS/PACK
	45004 0098399450049 	Reibe schwarz, feine Schneide für Käse, Schokolade, Gewürze, etc. Râpe à coupe fins grains pour fromage, chocolat, épices, etc.	39.90 4 PCS/PACK
	45006 0098399450063 	Grosse Raspel schwarz für Käse, Trüffel, Butter, Schokolade, etc. Râpe large coupe pour fromage, truffes, beurre, chocolat, etc.	39.90 4 PCS/PACK

Serie / Série	Art. Nr. / N° art. Klinge / Lame cm EAN Code	Beschreibung / Description	CHF / FRS UVP inkl. MwSt. PDV incl. TVA
Gourmet Reibe / Râpe Gourmet			
	45008 0098399450087 	Sehr grosse Raspel schwarz für Käse, Kohl, Kartoffeln, Apfel, etc. Râpe à coupe très gros grains pour fromage, chou, pommes de terre, pommes	39.90 4 PCS/PACK
	45009 0098399450094 	Raspel mit Sternenklinge für Parmesan Râpe avec lame en étoiles pour parmesan	39.90 4 PCS/PACK
	45011 0098399450117 	Raspel schwarz, XL-Grob Schneide für Käse, Kohl, Kartoffeln, Apfel, etc. Râpe à coupe ultra gros grains pour fromage, chou, pommes de terre, pommes	44.90 4 PCS/PACK
	45041 31.5x7.5x3 0098399450414 	Gourmet Profi - Juliennehobel für Karotten, Zucchini, Rotkohl, Kartoffel etc. Mandoline à légume pour julienne pour carottes, zucchini, pommes etc.	39.90 4 PCS/PACK
	45044 0098399450445 	Microplane Gourmethobel Microplane Mandoline	39.90 4 PCS/PACK
	45057 0098399450575 	Fingerschutz für Gourmet Serie, ausser Nr. 45011 Glissoir protecteur pour la série Gourmet sauf 45011	9.90 4 PCS/PACK
Professional Reibe / Râpe Professional			
	38000 0098399380001 	Raspel, grobe Schneide für Käse, Karotten, Ingwer, Knoblauch, etc. Râpe à coupe gros grains use to grate cheese, carrots, ginger, garlic	39.90 4 PCS/PACK
	38002 0098399380025 	Raspel, mittelgrosse Schneide für Käse, Karotten, Zucchini, Nüssen, Schokolade Râpe, double tranchant moyen pour fromage, carottes, courgettes, noix	39.90 4 PCS/PACK
	38004 0098399380049 	Reibe feine Schneide für Käse, Schokolade, Gewürze, etc Râpe à coupe fins grains pour fromage, chocolat, épices, etc.	39.90 4 PCS/PACK
	38006 0098399380063 	Grosse Raspel für Käse, Trüffel, Butter, Schokolade, etc. Râpe, large coupe pour fromage, truffes, beurre, chocolat, etc.	39.90 4 PCS/PACK
	38008 0098399380087 	Raspel sehr grosse Schneide für Käse, Kohl, Kartoffeln, Apfel, etc. Râpe à coupe très gros grains pour fromage, chou, pommes de terre, pommes	39.90 4 PCS/PACK

Serie / Série	Art. Nr. / N° art. 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			
	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 6 PCS/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 6 PCS/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 6 PCS/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 6 PCS/PACK
Speciality Serie / Speciality Serie			
	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 résistant aux coupures pour gaucher et droitier	29.90 4 PCS/PACK

Serie / Série	Art. Nr. / N° art. Klinge / Lame cm EAN Code	Beschreibung / Description	CHF / FRS UVP inkl. MwSt. PDV incl. TVA
Speciality Serie / Speciality Serie			
	48000 D 6.3 / 3.3 0098399480008 	Spiralschneider schwarz Râpe à spirale noir	19.90 6 PCS/PACK
	48310 0098399483108 	Ingwerreibe Edelstahl Microplane Râpe à gingembre acier fin	24.90 6 PCS/PACK
	48916 18 x 6,5 0098399489162 	Kräuterschneider 2 in 1 Moulin d'herbes 2 en 1	39.90 6 PCS/PACK
	48960 13.5 x 5 0098399489605 	Muskatmühle 2 in 1 Moulin de muscat 2 en 1	29.90 1 PCE 6 PCS/PACK
	48970 19.5 x 5 0098399489704 	Chili Mühle Moulin de chilli	39.90 1 PCE 6 PCS/PACK

Welt der Messer TOOLS



Welt der Messer Tools

Das Welt der Messer Sortiment wdm-tools beinhaltet Kleinserien, welche die bestehenden Messer-Marken optimal ergänzen. Es sind high-end Produkte rund ums Schneiden und Grillen.

L'assortiment de Couteau du Monde (wdm-tools) contient des petits lots et petites séries, lesquelles complètent parfaitement bien les marques de couteaux existantes. Ce sont des produits haut de gamme d'une part pour couper mais également pour réussir vos grillades.

The product range of World of Knives (wdm-tools) includes small batch series, which are a perfect complement to the existing knife brands. Those small series are high-end products all around cutting and for the successful barbecues



Filiermesser



Digitales Thermometer



SteakChamp Steakmesser
















Snögg Pflaster









































SteakChamp Thermometer



Grillzange

Serie / Série	Art. Nr. / N° art. Klinge / Lame cm EAN Code	Beschreibung / Description	CHF / FRS UVP inkl. MwSt. PDV incl. TVA
Masahiro Japan Messer / Masahiro couteaux japon			
	14004 15.0	Masahiro Allzweckmesser MBS-26 Stahl, HRC 58 Masahiro couteau universel acier MBS-26, HRC 58	99.00 1 PCE
	14017 24.0	Masahiro Tranchiermesser MBS-26 Stahl, HRC 58 Masahiro couteau à découper acier MBS-26, HRC 58	159.00 1 PCE
	14023 17.5	Masahiro Santoku MBS-26 Stahl, HRC 58 Masahiro Santoku acier MBS-26, HRC 58	119.00 1 PCE
SteakChamp / SteakChamp			
	10-0078 4260303821030 	SteakChamp Display bestückt mit 8 Stück 10-2020 SteakChamp display équipé avec 8 thermomètre 10-2020	472.00 1 PCE
	10-1058 12.5 4260303821078 	SteakChamp Steakmesser Set 4tlg. The 4 Musketeers SteakChamp couteau a steak set 4 pièces The 4 Musketeers	99.00 1 PCE
	10-1059 12.5 4260303821122 	SteakChamp Gourmet Steakbesteck 2 Steakmesser + 2 Steakgabeln SteakChamp couvert a steak 2 couteau a steak + 2 fourchette a steak	89.00 1 PCE
	10-2020 7.5 4260303821023 	SteakChamp Steak-Thermometer schwarz SteakChamp thermomètre de steak noir	59.00 1 PCE
	10-2130 4260303821092 	SteakChamp Geschenkset Buddy je 1 Steakmesser, Thermometer schwarz, Gewürz SteakChamp set cadeaux Buddy 1 couteau de steak, thermomètre noir, épice	89.00 1 PCE

Serie / Série	Art. Nr. / N° art. Klinge / Lame cm EAN Code	Beschreibung / Description	CHF / FRS UVP inkl. MwSt. PDV incl. TVA
Bratenthermometer / Thermomètre à rôtir			
	5-1060 7.5 4015177510159 	Digitales Thermometer -40°C - 200 °C Thermomètre digital -40°C - 200 °C	24.00 1 PCE 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
	T409A 75mm x 145mm 4015177143005 	Backofen Thermometer 2 in 1 Braten 50° - 90° C / Backofen 50° - 300° C Thermomètre à four 2 en 1 Rôti 50° - 90° C / Four 50° - 300° C	14.90 1 PCE 5 PCS/PACK
Zetzsche Grillzangen / Pince à griller Zetzche			
	G 301 B 30.0 4260107810056 	Zetzsche Koch/Grillzange Buche in Blisterverpackung Zetzsche pince à griller/cuisine en hêtre emballage blister	25.00 5 PCS/PACK
	G 301 N 30.0 4260107810117 	Zetzsche Koch/Grillzange Walnuss in Blisterverpackung Zetzsche pince à griller/cuisine en noyer emballage blister	29.00 5 PCS/PACK
	G 461 B 46.0 4260107810032 	Zetzsche Grillzange Buche in Geschenkverpackung Zetzsche pince à griller en hêtre emballage cadeau	39.00 5 PCS/PACK
	G 601 B 60.0 4260107810018 	Zetzsche grosse Profi Grillzange Buche in Geschenkverpackung Zetzsche grande prof. pince à griller en hêtre emballage cadeau	49.00 5 PCS/PACK

Serie / Série	Art. Nr. / N° art. Klinge / Lame cm EAN Code	Beschreibung / Description	CHF / FRS UVP inkl. MwSt. PDV incl. TVA
Snögg / Snögg			
	012205 15.8x9x15.5 7034950122058 	Snögg Pflasterspender ein klebstofffreies, latexfreies Pflaster Snögg distributeur de pansement complet pansement sans colle et sans latex	79.00 1 PCE
	012324 6cm x 1m 7034950123246 	Snögg Soft 1 Pflaster blau ein klebstofffreies, latexfreies Pflaster Snögg soft pansement bleu pansement sans colle et sans latex	14.90 1 PCE
	012344 6cm x 4.5m 7034950123444 	Snögg Soft Pflaster blau für Spender ein klebstofffreies, latexfreies Pflaster Snögg soft pansement bleu pour distributeur pansement sans colle et sans latex	39.00 1 PCE
Eikaso Metzgermesser / Couteaux de boucher Eikaso			
	1001020-312 10.0 4251484401197 	Geflügel Ausbeinmesser gerade Chrome-Vanadium-Molybdän Stahl Couteau à désosser pour volatile en acier au chrome-vanadium-molybdène	19.00 1 PCE
	1001630-312 16.0 4251484400039 	Ausbeinmesser gerade Chrome-Vanadium-Molybdän Stahl Couteau à désosser en acier au chrome-vanadium-molybdène	21.00 1 PCE
	1131830-302 18.0 4251484400312 	Stechmesser gerade Chrome-Vanadium-Molybdän Stahl Couteau à découper en acier au chrome-vanadium-molybdène	27.00 1 PCE
	1132630-302 26.0 4251484400343 	Stechmesser gerade Chrome-Vanadium-Molybdän Stahl Couteau à découper en acier au chrome-vanadium-molybdène	31.00 1 PCE
	1242331-302 23.0 4251484400459 	Blockmesser mit Kullenschliff Chrome-Vanadium-Molybdän Stahl Couteau de bloc à lame alvéolée en acier au chrome-vanadium-molybdène	42.00 1 PCE
	1243130-372 31.0 4251484400404 	Blockmesser gerade Chrome-Vanadium-Molybdän Stahl Couteau de bloc ligne en acier au chrome-vanadium-molybdène	52.00 1 PCE
	1703021-302 30.0 4251484400695 	Aufschnittmesser mit Kullenschliff Chrome-Vanadium-Molybdän Stahl Couteau à jambon à lame alvéolée en acier au chrome-vanadium-molybdène	52.00 1 PCE
Eikaso Fischmesser / Couteaux à poisson Eikaso			
	3823010-394 30.0 4251484400800 	Lachsmesser flexibel Chrome-Vanadium-Molybdän Stahl Couteau à saumon flexible en acier au chrome-vanadium-molybdène	45.00 1 PCE
	3861610-394 16.0 4251484400763 	Filiermesser flexibel Chrome-Vanadium-Molybdän Stahl Couteau à filet flexible en acier au chrome-vanadium-molybdène	32.00 1 PCE

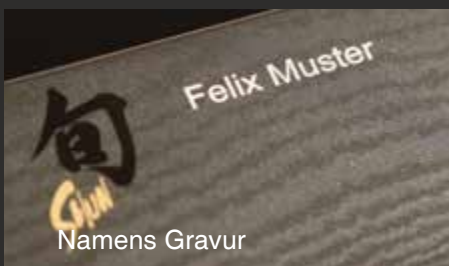


LASERGRAVUREN INNERHALB 24H

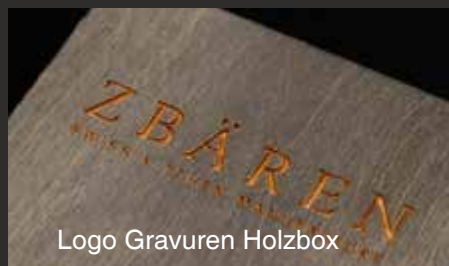
Lasergravuren „in Haus“: Namensgravuren auf Klingen innerhalb 24 h bei Bestellungen bis 12:00 Uhr – für personalisierte Präsente, Werbegeschenke, Promotionen oder als Erweiterung Ihrer Serviceleistung. Gravuren auf Holz- und Kartonboxen möglich, sowie Bearbeitung von Logos. Standard-Namensgravur in Schriftart 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



Geschenkbox Holz



Geschenkbox Karton

Serie / Série	Art. Nr. / N° art. Klinge / Lame cm EAN Code	Beschreibung / Description	CHF / FRS UVP inkl. MwSt. PDV incl. TVA
Schleifservice / Service d'affutage			
	121	Schleifservice Damastmesser/Keramikkmesser affûtage pour le couteau damassé/céramique frais fixes par pièce	30.00 1 PCE
Lasergravur / Gravure au laser			
	122	Lasergravur: Logo und Schrift bei 1 Stück für Messer, Kartonbox, Holzbox Gravure: logo et écriture par 1 pièce pour couteau, Ecrin en carton, Ecrin en bois	30.00 1 PCE
	123	Lasergravur: Logo und Schrift ab 5 Stück für Messer, Kartonbox, Holzbox Gravure: logo et écriture à partir de 5 pièce pour couteau, Ecrin en carton, Ecrin en bois	20.00 1 PCE
	124	Lasergravur: Logo und Schrift ab 20 Stück für Messer, Kartonbox, Holzbox Gravure: logo et écriture à partir de 20 pièce pour couteau, Ecrin en carton, Ecrin en bois	10.00 1 PCE
	125	Lasergravur: Logobearbeitung, Einrichtung einmalige Fixkosten Gravure: logo usinage, installer frais fixes exceptionnels	30.00 1 PCE
Geschenkboxen / Coffret cadeaux			
	HO-1 42.7 cm x 10.7 cm x 3.9 cm	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 3.3 cm	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 Knife Manufaktur statt mit Einblicke in die Fertigung der Knife Messer.

*Avec la Knife Academy nous proposons un atelier d'affûtage professionnel, vous apprenez:
Différentes techniques d'affûtage avec les outils suivant: aiguiseur 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 Knife avec aperçu de la production des couteaux Knife.*

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 Knife 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 warmem 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:

www.welt-der-messer.ch

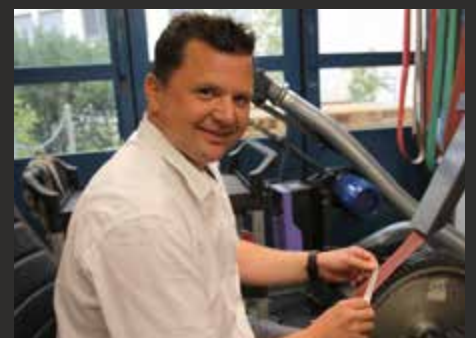


OFFENE SKNIFE MESSERMANUFAKTUR MIT AUSSTELLUNG SAMMLERMESSER

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

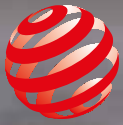
Découvrez notre manufacture de couteaux
Quand: 1 fois par mois
Inscription: www.sknife.com

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





sknife 
swiss knife



reddot award 2018
best of the best



sknife – im Einsatz bei Top Chefs – mit
über 500 Gault&Millau Punkten

www.sknife.com

