

PREISLISTE LISTE DES PRIX PRICELIST

Preise gültig ab 1. April 2018

2018





KAI ist seit 10 Jahren Ausrüster der Jugendkochenati und der Kochnationalmannschaft der Schweiz

MICHAEL BACH
CEO



PETER BURRI
Sales



ASELA HRNJIC
Gastro



NATHALIE THOMANN
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
Michel Bras	50
Nesmuk	53
Kyocera	57
Caminada	64
Güde	68
Tsukasa	77
Windmühle	78
triangle	83
Microplane	99
Welt der Messer Tools	106
Lasergravuren	112
Knife Academy	114
Tipps & Pflegehinweise	115
sknife Messermanufaktur	116



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



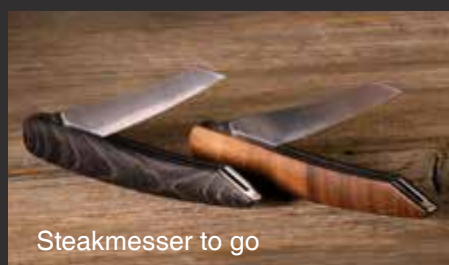
Damast-Klinge



Detail Damast



Stabilisiertes Eschenholz



Steakmesser to go



Stabilisiertes Walnussholz

Serie / Série	Art. Nr. / N° art. Klinge / Lame cm EAN Code	Beschreibung / Désignation	UVP inkl. MwSt. PDV incl. TVA
---------------	--	----------------------------	----------------------------------

Taschenmesser / Steakmesser to go

	ST-101DE 10.0 7640146642073 	sknife Steakmesser to go Damast Esche schwarz Klinge/Rücken rostfreier Torsionsdamast sknife Couteau à Steak to go damassé frêne noir stabilisée frêne / 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 stabilisiertes Walnussholz/ Chirurgenstahl sknife Couteau à Steak to go noyer stabilisée noyer / acier chirurgie	599.00 1 PCE

Tafelmesser

	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 11.0 7640146642097 	sknife Tafelmesserbesteck Set stabilisiertes Walnussholz/ Chirurgenstahl sknife Couvert à Table stabilisée noyer / acier chirurgie	498.00 1 PCE

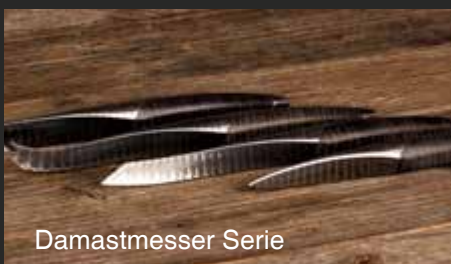


SKNIFE DAMASTMESSER & DAMASTGABEL 1000 LAGEN

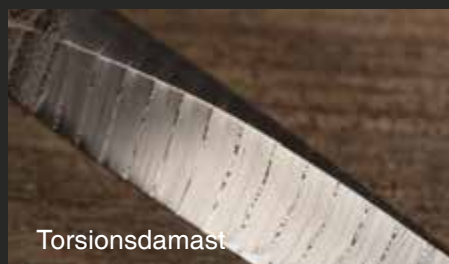
Torsionsdamast mit über 1000 Lagen. Korrosionsbeständiger Damast aus zwei hochwertigen Messerstählen – RWL 34 und PMC 27. Sowohl das Messer als auch die Gabel sind in mehreren Arbeitsschritten umgeschmiedet und von Hand in der Bieler Messermanufaktur fertiggestellt. Der fließende Übergang von Klinge 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 reforgés 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



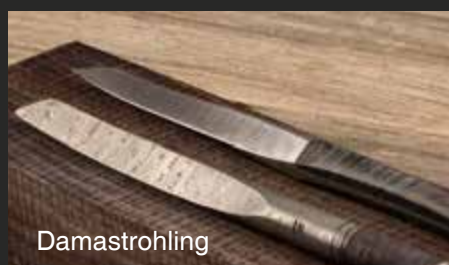
Torsionsdamast



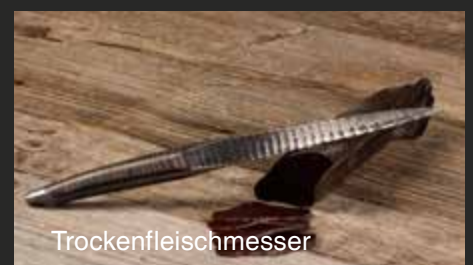
Damast-Gabel



Käsemesser



Damastrohling



Trockenfleischmesser

Serie / Série	Art. No. Klinge/Lame cm EAN Code	Beschreibung / Description	CHF/FRS UVP inkl. MwSt. PDV incl. TVA
Damastmesser / Couteau damas			
	S-101DE 11.0 7640146641458 	sknife Steakmesser Damast Esche schwarz stabilisierte Esche / Torsionsdamast rostfrei <i>sknife Couteau à Steak damassé frêne noir stabilisée frêne/ acier damassé torsion</i>	899.00 1 PCE
	S-102DE 11.0 7640146641564 	sknife Käsemesser Damast Esche stabilisierte Esche / Torsionsdamast rostfrei <i>sknife Couteau à fromage damassé frêne stabilisée frêne/ acier damassé torsion</i>	999.00 1 PCE
	S-103DE 7.5 7640146641571 	sknife Austernmesser Damast Esche stabilisierte Esche / Torsionsdamast rostfrei <i>sknife Couteau à huîtres damassé frêne stabilisée frêne/ acier damassé torsion</i>	799.00 1 PCE
	S-104DE 13.0 7640146641601 	sknife Trockenfleischmesser Damast Esche stabilisierte Esche / Torsionsdamast rostfrei <i>sknife Couteau à viande séchée damassé frêne stabilisée frêne/ acier damassé torsion</i>	999.00 1 PCE
	S-106DE 11.0 7640146641663 	sknife Tafelmesser Damast Esche stabilisierte Esche / Torsionsdamast rostfrei <i>sknife Couteau à Table damassé frêne stabilisée frêne/ acier damassé torsion</i>	899.00 1 PCE
	S-109DE 23.0 7640146641878 	sknife Steakgabel Damast Esche schwarz stabilisierte Esche / Torsionsdamast rostfrei <i>sknife Fourchette à Steak damassé frêne noir stabilisée frêne/ acier damassé torsion</i>	999.00 1 PCE
	S-201DE 11.0 7640146641472 	sknife Steakmesser 2er Set Damast Esche schwarz stabilisierte Esche / Torsionsdamast rostfrei <i>sknife Couteau à Steak damassé frêne noir 2 pièce stabilisée frêne/ acier damassé torsion</i>	1'798.00 1 PCE
	S-208DE 23.0/11.0 7640146641885 	sknife Steakbesteck Set Damast Esche schwarz stabilisierte Esche / Torsionsdamast rostfrei <i>sknife Couvert à Steak damassé frêne noir stabilisée frêne/ acier damassé torsion</i>	1'898.00 1 PCE



SKNIFE – FRANCK GIOVANNINI MESSERLINIE

Die Zusammenarbeit mit Franck Giovanni hat bereits vor 7 Jahren am Bocuse d'Or in Lyon begonnen. 2017 nach einem Besuch in der sknife Messermanufaktur hat Franck Giovanni – 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 Giovanni 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 Giovanni – 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 Giovanni already begun 7 years ago at the Bocuse d'Or in Lyon. 2017 after visiting the sknife knife manufactory Franck Giovanni – 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. Giovanni, sknife Manufaktur



Damast-Besteck



Verpackung (Karton Box)



Franck Giovanni



Steakmesser

Serie / Série	Art. No. 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 stabilisierte Esche / Torsionsdamast rostfrei <i>sknife Fourchette à Steak damassé frêne gris stabilisée frêne/ acier damassé torsion</i>	999.00 1 PCE
	S-110DG 11.0 7640146641991 	sknife Steakmesser Damast Esche stabilisierte Esche / Torsionsdamast rostfrei <i>sknife Couteau à Steak damassé frêne gris stabilisée frêne/ acier damassé torsion</i>	999.00 1 PCE
	S-208DG 23.0/11.0 7640146642011 	sknife Steakbesteck Set Damast Esche stabilisierte Esche / Torsionsdamast rostfrei <i>sknife Couvert à Steak damassé frêne gris stabilisée frêne/ acier damassé torsion</i>	1'998.00 1 PCE
	S-210DG 11.0 7640146642004 	sknife Steakmesser 2er Set Damast Esche stabilisierte Esche / Torsionsdamast rostfrei <i>sknife Couteau à Steak damassé frêne gris, 2 pièce stabilisée frêne/ acier damassé torsion</i>	1'998.00 1 PCE

Franck Giovannini Selection

	S-109G 23.0 7640146641939 	sknife Steakgabel Esche stabilisiertes Eschenholz / Chirurgenstahl <i>sknife Fourchette à Steak frêne gris stabilisée frêne/ acier chirurgie</i>	269.00 1 PCE
	S-110G 11.0 7640146641946 	sknife Steakmesser Esche stabilisiertes Eschenholz / Chirurgenstahl <i>sknife Couteau à Steak frêne gris stabilisée frêne/ acier chirurgie</i>	259.00 1 PCE
	S-208G 23.0/11.0 7640146641977 	sknife Steakbesteck Esche stabilisiertes Eschenholz / Chirurgenstahl <i>sknife Couvert à Steak frêne gris stabilisée frêne/ acier chirurgie</i>	528.00 1 PCE
	S-210G 11.0 7640146641960 	sknife Steakmesser 2er Set Esche stabilisiertes Eschenholz / Chirurgenstahl <i>sknife Couteau à Steak frêne gris, 2 pièces stabilisée frêne / acier chirurgie</i>	518.00 1 PCE



SKNIFE MESSER & GABEL

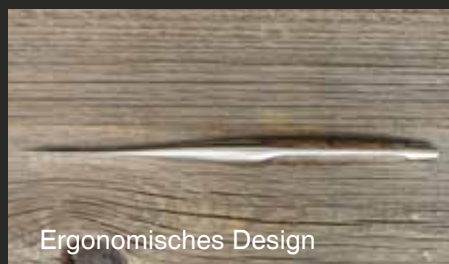
Geschmiedet in der Schweiz (Emmental) aus dem neuartigen Chirurgenstahl. Das Messer wird aus Chirurgenstahl 1.4123 geschmiedet, hat eine Härte von 58 HRC und eine vierfach höhere Korrosionsbeständigkeit. Griffschalen aus stabilisiertem Walnuss- und Eschenholz, Feinverarbeitung und Handabzug. Der bewusst 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.



Steakgabel



Ergonomisches Design



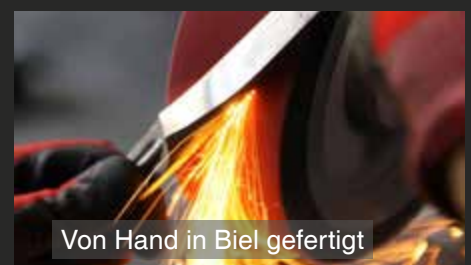
100% swiss made



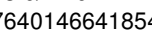
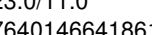
Geschmiedet im Emmental



stabilisiertes Holz



Von Hand in Biel gefertigt

Serie / Série	Art. No. Klinge/Lame cm EAN Code	Beschreibung / Description	CHF/FRS UVP inkl. MwSt. PDV incl. TVA
Steakmesser / Couteau à Steak			
	S-101E 11.0 7640146641359 	sknife Steakmesser Esche schwarz stabilisiertes Eschenholz / Chirurgenstahl <i>sknife Couteau à Steak frêne noir stabilisée frêne/ acier chirurgie</i>	239.00 1 PCE
	S-101W 11.0 7640146641267 	sknife Steakmesser stabilisiertes Walnussholz/ Chirurgenstahl <i>sknife Couteau à Steak stabilisée noyer / acier chirurgie</i>	239.00 1 PCE
	S-109E 23.0 7640146641816 	sknife Steakgabel Esche schwarz stabilisiertes Eschenholz / Chirurgenstahl <i>sknife Fourchette à Steak frêne noir stabilisée frêne/ acier chirurgie</i>	259.00 1 PCE
	S-109W 23.0 7640146641823 	sknife Steakgabel stabilisiertes Walnussholz/ Chirurgenstahl <i>sknife Fourchette à Steak stabilisée noyer / acier chirurgie</i>	259.00 1 PCE
	S-201E 11.0 7640146641366 	sknife Steakmesser 2er Set Esche schwarz stabilisiertes Eschenholz / Chirurgenstahl <i>sknife Couteau à Steak 2 pièce frêne noir stabilisée frêne / acier chirurgie</i>	478.00 1 PCE
	S-201W 11.0 7640146641274 	sknife Steakmesser 2er Set stabilisiertes Walnussholz / Chirurgenstahl <i>sknife Couteau à Steak 2 pièce stabilisée noyer / acier chirurgie</i>	478.00 1 PCE
	S-208E 23.0/11.0 7640146641854 	sknife Steakbesteck Set Esche schwarz stabilisiertes Eschenholz / Chirurgenstahl <i>sknife Couvert à Steak frêne noir stabilisée frêne / acier chirurgie</i>	498.00 1 PCE
	S-208W 23.0/11.0 7640146641861 	sknife Steakbesteck Set stabilisiertes Walnussholz/ Chirurgenstahl <i>sknife Couvert à Steak stabilisée noyer / acier chirurgie</i>	498.00 1 PCE
	S-209E 23.0 7640146641830 	sknife Steakgabel Set Esche schwarz stabilisiertes Eschenholz / Chirurgenstahl <i>sknife Set Fourchettes à Steak frêne noir stabilisée frêne/ acier chirurgie</i>	518.00 1 PCE
	S-209W 23.0 7640146641847 	sknife Steakgabel Set stabilisiertes Walnussholz/ Chirurgenstahl <i>sknife Set Fourchettes à Steak stabilisée noyer / acier chirurgie</i>	518.00 1 PCE
	S-401E 11.0 7640146641373 	sknife Steakmesser 4er Set Esche schwarz stabilisiertes Eschenholz / Chirurgenstahl <i>sknife Couteau à Steak 4 pièce frêne noir stabilisée frêne / acier chirurgie</i>	956.00 1 PCE
	S-401W 11.0 7640146641281 	sknife Steakmesser 4er Set stabilisiertes Walnussholz / Chirurgenstahl <i>sknife Couteau à Steak 4 pièce stabilisée noyer / acier chirurgie</i>	956.00 1 PCE
	S-601E 11.0 7640146641526 	sknife Steakmesser 6er Set Esche schwarz stabilisiertes Eschenholz / Chirurgenstahl <i>sknife Couteau à Steak 6 pièce frêne noir stabilisée frêne / acier chirurgie</i>	1'434.00 1 PCE

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

Steakmesser / Couteau à Steak



S-601W
11.0
7640146641533

sknife Steakmesser 6er Set
stabilisiertes Walnussholz / Chirurgenstahl
*sknife Couteau à Steak 6 pièce
stabilisée noyer / acier chirurgie*

1'434.00

1 PCE

Tafelmesser / couteau de table



S-106E
11.0
7640146641649

sknife Tafelmesser Esche
stabilisiertes Eschenholz / Chirurgenstahl
*sknife Couteau à Table frêne
stabilisée frêne/ acier chirurgie*

239.00

1 PCE



S-106W
11.0
7640146641656

sknife Tafelmesser
stabilisiertes Walnussholz / Chirurgenstahl
*sknife Couteau à Table
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
stabilisiertes Walnussholz / Chirurgenstahl
*sknife Couteau à Table 2 pièce
stabilisée noyer / acier chirurgie*

478.00

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
stabilisiertes Walnussholz / Chirurgenstahl
*sknife Couteau à Table 4 pièce
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
stabilisiertes Walnussholz / Chirurgenstahl
*sknife Couteau à Table 6 pièce
stabilisée noyer / acier chirurgie*

1'434.00

1 PCE

Brötchenmesser / Couteau à petit pain



S-105E
13.0
7640146641618

sknife Brötchenmesser verzahnt Esche
stabilisiertes Eschenholz / Chirurgenstahl
*sknife Couteau à petit pain dentée frêne
stabilisée frêne/ acier chirurgie*

269.00

1 PCE



S-107E
11.0
7640146641779

sknife Buttermesser Esche
stabilisiertes Eschenholz / Chirurgenstahl
*sknife Couteau à beurre frêne
stabilisée frêne/ acier chirurgie*

239.00

1 PCE

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

Austernmesser / Couteau à huîtres

	S-103E 7.5 7640146641540 	sknife Austernmesser stabilisiertes Eschenholz / Chirurgenstahl <i>sknife Couteau à huîtres</i> <i>stabilisée frêne/ acier chirurgie</i>	229.00 1 PCE
--	--	---	----------------------------

Käsemesser / Couteau à fromage

	S-102E 11.0 7640146641380 	sknife Käsemesser Esche stabilisiertes Eschenholz / Chirurgenstahl <i>sknife Couteau à fromage frêne</i> <i>stabilisée frêne/ acier chirurgie</i>	259.00 1 PCE
	S-102W 11.0 7640146641397 	sknife Käsemesser stabilisiertes Walnussholz / Chirurgenstahl <i>sknife Couteau à fromage</i> <i>stabilisée noyer / acier chirurgie</i>	259.00 1 PCE
	S-102W+KW 11.0 7640146641434 	sknife Käsemesser mit Käsebrett Walnuss mit Baumkante und Magnet <i>Couteau à fromage+ Plateau de fromages noyer</i> <i>avec le bord d'arbre et aimant</i>	448.00 1 PCE
	SS-KW 50x17x2.5 7640146641441 	sknife Käseschneidebrett Walnuss mit Baumkante und Magnet <i>sknife Plateau de fromages noyer</i> <i>avec le bord d'arbre et aimant</i>	189.00 1 PCE

Trockenfleischmesser / Couteau à viande séchée

	S-104E 13.0 7640146641588 	sknife Trockenfleischmesser Esche schwarz stabilisiertes Eschenholz / Chirurgenstahl <i>sknife Couteau à viande séchée frêne noir</i> <i>stabilisée frêne/ acier chirurgie</i>	259.00 1 PCE
	S-104W 13.0 7640146641595 	sknife Trockenfleischmesser stabilisiertes Walnussholz / Chirurgenstahl <i>sknife Couteau à viande séchée</i> <i>stabilisée noyer / acier chirurgie</i>	259.00 1 PCE
	S-104W+KWS 13.0 7640146641762 	sknife Trockenfleischmesser mit Brett Walnuss mit Baumkante und Magnet <i>Couteau à viande séchée + Plateau noyer</i> <i>avec le bord d'arbre et aimant</i>	418.00 1 PCE
	SS-KWS 35x17x2.5 7640146641748 	sknife Trockenfleisch Schneidebrett Walnuss mit Baumkante und Magnet <i>sknife Plateau à viande séchée noyer</i> <i>avec le bord d'arbre et aimant</i>	159.00 1 PCE

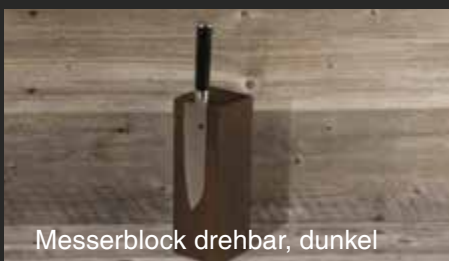


SKNIFE MESSERBLÖCKE

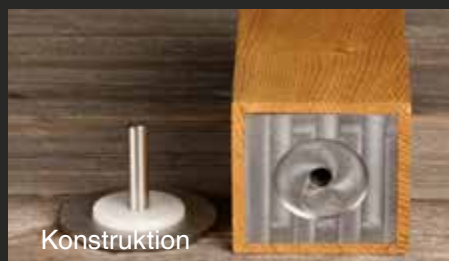
Swiss Made: Hergestellt in der Schweiz, aus heimischem Eichenholz. Der magnetische Block (hell oder dunkel geölt) bietet Platz für 5 Küchenmesser, an der Seite mit sknife Logo für 2 kleine Messer. Durch die verborgene Metallkonstruktion im unteren Teil ist der Messerblock stabil und drehbar. Dimension: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

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

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



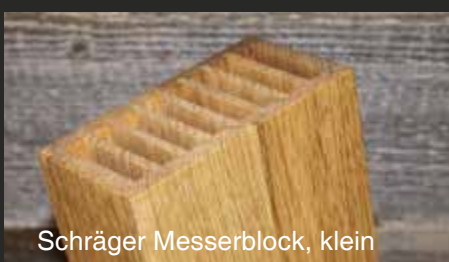
Messerblock drehbar, dunkel



Konstruktion



magnetisch, bis zu 5 Messer



Schräger Messerblock, klein



Magnetleiste



Messerblock gross, 10 Messer

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

Messerblock / Bloc de couteaux

	S-ME1 8.9x8.9x27.5 7640446641417 	Messerblock Eiche drehbar geeignet für 5 Messer <i>Bloc couteau Chêne tournant pour 5 couteaux</i>	449.00 1 PCE
---	--	--	----------------------------

	S-ME2 8.9x8.9x27.5 7640146641403 	Messerblock Eiche dunkel geölt geeignet für 5 Messer <i>Bloc couteau Chêne foncé huilé pour 5 couteaux</i>	469.00 1 PCE
---	--	--	----------------------------

	S-MK-E 18x24x7 7640146641809 	Messerblock Eiche schräg klein geeignet für 8 Messer <i>Bloc couteau Chêne obliquement petit pour 8 couteaux</i>	149.00 1 PCE
---	--	--	----------------------------

	S-MM-E 26x30x8.4 7640146641427 	Messerblock Eiche schräg geeignet für 10 Messer <i>Bloc couteau Chêne obliquement pour 10 couteaux</i>	169.00 1 PCE
---	--	--	----------------------------

Magnetleiste / Bar magnétique

	SML-W 50x15x3 7640146641205 	Magnetleiste Walnuss Holz mit Baumkante geeignet für 7 Messer <i>Bar magnétique bois de noyer avec le bord d'arbre pour 7 couteaux</i>	229.00 1 PCE
---	---	--	----------------------------

	SML-W2 100x15x3 7640146641298 	Magnetleiste Walnuss Holz 2er Set mit Baumkante geeignet für 14 Messer <i>Bar magnétique noyer 2 pièce avec le bord d'arbre pour 14 couteaux</i>	458.00 1 PCE
---	---	--	----------------------------

	SML-W3 150x15x3 7640146641304 	Magnetleiste Walnuss Holz 3er Set mit Baumkante geeignet für 21 Messer <i>Bar magnétique noyer 3 pièce avec le bord d'arbre pour 21 couteaux</i>	687.00 1 PCE
--	---	--	----------------------------



SKNIFE MESSERAUFBEWAHRUNG

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

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

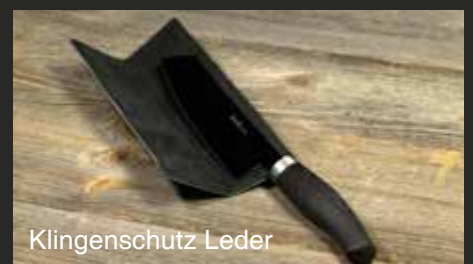
Production of all products in Switzerland (Swiss wood), drawer insert for 5 knives, for gastronomy in Okulen 500 material, for home range in Swiss walnut wood, welded-in magnets allow the blade to „float“, also usable as knife block – blade protection with welded magnets in three versions: leather and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



Klingenschutz - 3 Versionen



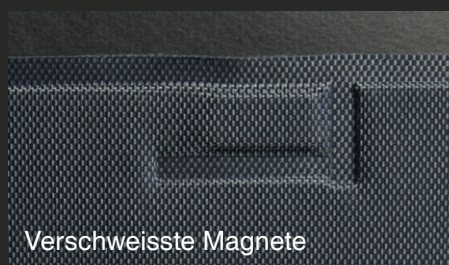
Protect - 3 Grössen



Klingenschutz Leder



Schubladeneinsatz Holz



Verschweisste Magnete



Klingenschutz

Serie / Série	Art. No. Klinge/Lame cm EAN Code	Beschreibung / Description	CHF/FRS UVP inkl. MwSt. PDV incl. TVA
Klingenschutz Protect / protection de lame			
	SK-L 32x6 7640146641168 	Magnetischer Klingenschutz L Protect eingeschweisste Magnete, Polyester Gewebe <i>Magnétique protection de lame, L Protect</i> <i>aimants soudés en tissu de polyester</i>	35.00 5PCS/PACK
	SK-M 24x6 7640146641151 	Magnetischer Klingenschutz M Protect eingeschweisste Magnete, Polyester Gewebe <i>Magnétique protection de lame, M Protect</i> <i>aimants soudés en tissu de polyester</i>	29.00 5PCS/PACK
	SK-S 18.5x4.8 7640146641144 	Magnetischer Klingenschutz S Protect eingeschweisste Magnete, Polyester Gewebe <i>Magnétique protection de lame, S Protect</i> <i>aimants soudés en tissu de polyester</i>	25.00 5PCS/PACK
Klingenschutz Leder / protection de lame en cuir			
	SK-M-LS 24x6 7640146641212 	Magnetischer Klingenschutz M Leder schwarz eingeschweisste Magnete, Rindsleder schwarz <i>Magnétique protection de lame, M, cuir noir</i> <i>aimants soudés en cuir noir</i>	59.00 1PCE 5PCS/PACK
Klingenschutz Universal / protection de lame universel			
	SK-M-U 24x6 7640146641229 	Magnetischer Klingenschutz M Universal eingeschweisste Magnete, Valsyl Gewebe <i>Magnétique protection de lame, M</i> <i>aimants soudés en tissu de polyester</i>	19.00 5PCS/PACK
	SK-S-U 18.5x4.8 7640146641236 	Magnetischer Klingenschutz S Universal eingeschweisste Magnete, Valsyl Gewebe <i>Magnétique protection de lame, S</i> <i>aimants soudés en tissu de polyester</i>	17.00 5PCS/PACK
Schubladeneinsatz / insert de tiroir			
	SE-K 25x14.7x7 7640146641243 	Magnetischer Schubladeneinsatz Kunststoff geeignet für 5 Messer <i>Tiroir insert magnétique plastique</i> <i>pour 5 couteaux</i>	199.00 1PCE
	SE-W 25x14x7 7640146641250 	Magnetischer Schubladeneinsatz Walnussholz geeignet für 5 Messer <i>Tiroir insert magnétique bois de noyer</i> <i>pour 5 couteaux</i>	199.00 1PCE



SKNIFE MESSERTASCHE

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

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

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



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

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



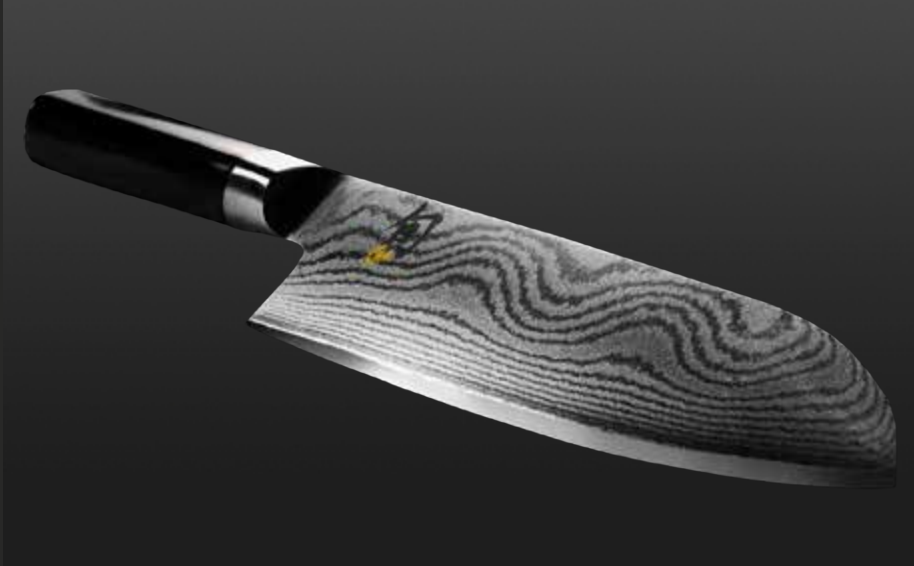
SM-L-BW, bestückte sknife Messertasche mit Kai Wasabi Messern:

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

Zubehör / Accessoires

	SM-L 56x44x2 7640146641311 	Sknife Messertasche Kunstleder Rolltasche für 5 Messer und Zubehör <i>sknife Mallette à couteaux en similicuir</i> <i>mallette rouleau pour 5 couteaux et accessoires</i>	229.00 1 PCE
	SM-L-BS 56x44x2 7640146641328 	Sknife Messertasche Kunstleder bestückt mit 5 Kai Shun Messer und Zubehör <i>sknife Mallette à couteaux en similicuir équipée</i> <i>avec 5 couteaux kai shun et accessoires</i>	1'369.00 1 PCE
	SM-L-BW 56x44x2 7640146641335 	Sknife Messertasche Kunstleder bestückt mit 5 Kai Wasabi Messer und Zubehör <i>sknife Mallette en similicuir équipée</i> <i>avec 5 couteaux kai wasabi et accessoires</i>	679.00 1 PCE



KAI SHUN

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

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

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



Griff aus Pakkaholz



Gemüse



Schnittenmesser



Steakmesser Set



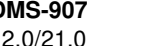
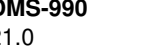
Brotmesser mit Spezialwelle

Serie / Série	Art. No. Klinge/Lame cm EAN Code	Beschreibung / Description	CHF/FRS UVP inkl. MwSt. PDV incl. TVA
Shun / Shun			
	DM-0700 9.0 4901601556599 	Kai Shun Officemesser Damaststahlklinge 32 Lagen, HRC 62 <i>Kai Shun Couteau d'office</i> <i>Lame en acier damassé, 32 couches, 62 HRC</i>	139.00 1PCE 5PCS/PACK
	DM-0701 15.0 4901601556605 	Kai Shun Allzweckmesser Damaststahlklinge 32 Lagen, HRC 62 <i>Kai Shun Couteau universel</i> <i>Lame en acier damassé, 32 couches, 62 HRC</i>	159.00 1PCE 5PCS/PACK
	DM-0701L 15.0 4901601429800 	Kai Shun Allzweckmesser für Linkshänder Damaststahlklinge 32 Lagen, HRC 62 <i>Kai Shun Couteau universel gaucher</i> <i>Lame en acier damassé, 32 couches, 62 HRC</i>	169.00 1PCE 5PCS/PACK
	DM-0702 18.0 4901601556612 	Kai Shun Santoku-Messer Damaststahlklinge 32 Lagen, HRC 62 <i>Kai Shun Santoku</i> <i>Lame en acier damassé, 32 couches, 62 HRC</i>	249.00 1PCE 5PCS/PACK
	DM-0702-CH 18.0 4260163211750 	Kai Shun Santoku-Messer mit Klingenschutz SK-M Damaststahlklinge 32 Lagen, HRC 62 <i>Kai Shun Santoku + protection de lame taille M</i> <i>Lame en acier damassé, 32 couches, 62 HRC</i>	249.00 5 PCS/PACK
	DM-0702L 18.0 4901601429817 	Kai Shun Santoku-Messer für Linkshänder Damaststahlklinge 32 Lagen, HRC 62 <i>Kai Shun Santoku gaucher</i> <i>Lame en acier damassé, 32 couches, 62 HRC</i>	259.00 1PCE 5PCS/PACK
	DM-0703 20.0 4901601556629 	Kai Shun Tranchiermesser Damaststahlklinge 32 Lagen, HRC 62 <i>Kai Shun Couteau à trancher</i> <i>Lame en acier damassé, 32 couches, 62 HRC</i>	229.00 1PCE 5PCS/PACK
	DM-0704 23.0 4901601556636 	Kai Shun Schinkenmesser Damaststahlklinge 32 Lagen, HRC 62 <i>Kai Shun Couteau à jambon</i> <i>Lame en acier damassé, 32 couches, 62 HRC</i>	249.00 1PCE 5PCS/PACK
	DM-0705 23.0 4901601556643 	Kai Shun Brotmesser, spezieller Wellenschliff Damaststahlklinge 32 Lagen, HRC 62 <i>Kai Shun Couteau à pain, tranchant ondulé</i> <i>Lame en acier damassé, 32 couches, 62 HRC</i>	269.00 1PCE 5PCS/PACK

Serie / Série	Art. No. Klinge/Lame cm EAN Code	Beschreibung / Description	CHF/FRS UVP inkl. MwSt. PDV incl. TVA
Shun / Shun			
	DM-0706 20.0 4901601556650 	Kai Shun Kochmesser Damaststahlklinge 32 Lagen, HRC 62 <i>Kai Shun Couteau de cuisine</i> <i>Lame en acier damassé, 32 couches, 62 HRC</i>	259.00 1PCE 5PCS/PACK
	DM-0706L 20.0 4901601429855 	Kai Shun Kochmesser für Linkshänder Damaststahlklinge 32 Lagen, HRC 62 <i>Kai Shun Couteau de cuisine gaucher</i> <i>Lame en acier damassé, 32 couches, 62 HRC</i>	269.00 1PCE 5PCS/PACK
	DM-0707 25.5 4901601556667 	Kai Shun Kochmesser Damaststahlklinge 32 Lagen, HRC 62 <i>Kai Shun Couteau de cuisine</i> <i>Lame en acier damassé, 32 couches, 62 HRC</i>	289.00 1PCE 5PCS/PACK
	DM-0709 16.5 4901601572728 	Kai Shun Fleischgabel Edelstahl <i>Kai Shun Fourchette à rôti</i> <i>Lame en acier inoxydable</i>	249.00 1PCE 5PCS/PACK
	DM-0710 15.0 4901601589511 	Kai Shun Ausbeinmesser Damaststahlklinge 32 Lagen, HRC 62 <i>Kai Shun Couteau à désosser</i> <i>Lame en acier damassé, 32 couches, 62 HRC</i>	199.00 1PCE 5PCS/PACK
	DM-0711 12.0 4901601572735 	Kai Shun Steakmesser Damaststahlklinge 32 Lagen, HRC 62 <i>Kai Shun Couteau à steak</i> <i>Lame en acier damassé, 32 couches, 62 HRC</i>	139.00 1PCE 5PCS/PACK
	DM-0712 18.0 4901601572742 	Kai Shun China Kochmesser Damaststahlklinge 32 Lagen, HRC 62 <i>Kai Shun Couteau de cuisine chinois</i> <i>Lame en acier damassé, 32 couches, 62 HRC</i>	359.00 1PCE 5PCS/PACK
	DM-0714 9.0 4901601589542 	Kai Shun Gemüsemesser Damaststahlklinge 32 Lagen, HRC 62 <i>Kai Shun Couteau à légumes</i> <i>Lame en acier damassé, 32 couches, 62 HRC</i>	139.00 1PCE 5PCS/PACK
	DM-0715 6.0 4901601589535 	Kai Shun Schälmesser Damaststahlklinge 32 Lagen, HRC 62 <i>Kai Shun Couteau à éplucher</i> <i>Lame en acier damassé, 32 couches, 62 HRC</i>	139.00 1PCE 5PCS/PACK
	DM-0716 10.0 4901601589559 	Kai Shun Allzweckmesser Damaststahlklinge 32 Lagen, HRC 62 <i>Kai Shun Couteau universel</i> <i>Lame en acier damassé, 32 couches, 62 HRC</i>	149.00 1PCE 5PCS/PACK
	DM-0717 19.0 4901601589528 	Kai Shun Grosses Santoku Damaststahlklinge 32 Lagen, HRC 62 <i>Kai Shun Grand Santoku</i> <i>Lame en acier damassé, 32 couches, 62 HRC</i>	309.00 1PCE 5PCS/PACK

Serie / Série	Art. No. Klinge/Lame cm EAN Code	Beschreibung / Description	CHF/FRS UVP inkl. MwSt. PDV incl. TVA
Shun / Shun			
	DM-0718 18.0 4901601589481 	Kai Shun Santoku mit Kullenschliff Damaststahlklinge 32 Lagen, HRC 62 <i>Kai Shun Santoku à lame alvéolée</i> <i>Lame en acier damassé, 32 couches, 62 HRC</i>	259.00 1PCE 5PCS/PACK
	DM-0719 20.0 4901601589504 	Kai Shun Kochmesser mit Kullenschliff Damaststahlklinge 32 Lagen, HRC 62 <i>Kai Shun Couteau de cuisine à lame alvéolée</i> <i>Lame en acier damassé, 32 couches, 62 HRC</i>	269.00 1PCE 5PCS/PACK
	DM-0720 23.0 4901601589498 	Kai Shun Schinkenmesser mit Kullenschliff Damaststahlklinge 32 Lagen, HRC 62 <i>Kai Shun Couteau à jambon à lame alvéolée</i> <i>Lame en acier damassé, 32 couches, 62 HRC</i>	259.00 1PCE 5PCS/PACK
	DM-0722 15.0 4901601406238 	Kai Shun Tomatenmesser verzahnt Damaststahlklinge 32 Lagen, HRC 62 <i>Kai Shun Couteau à tomates denté</i> <i>Lame en acier damassé, 32 couches, 62 HRC</i>	189.00 1PCE 5PCS/PACK
	DM-0723 15.0 4901601406245 	Kai Shun Kochmesser Damaststahlklinge 32 Lagen, HRC 62 <i>Kai Shun Couteau de cuisine</i> <i>Lame en acier damassé, 32 couches, 62 HRC</i>	229.00 1PCE 5PCS/PACK
	DM-0724 20.0 4901601406252 	Kai Shun Brotmesser Offset Damaststahlklinge 32 Lagen, HRC 62 <i>Kai Shun Couteau à pain Offset</i> <i>Lame en acier damassé, 32 couches, 62 HRC</i>	259.00 1PCE 5PCS/PACK
	DM-0727 14.0 4901601413762 	Kai Shun Santoku Damaststahlklinge 32 Lagen, HRC 62 <i>Kai Shun Santoku</i> <i>Lame en acier damassé, 32 couches, 62 HRC</i>	229.00 1PCE 5PCS/PACK
	DM-0728 16.5 4901601414233 	Kai Shun Nakiri Damaststahlklinge 32 Lagen, HRC 62 <i>Kai Shun Nakiri</i> <i>Lame en acier damassé, 32 couches, 62 HRC</i>	269.00 1PCE 5PCS/PACK
	DM-0735 30.5 4901601433159 	Kai Shun Schinkenmesser flexibel flexible Stahlklinge <i>Kai Shun Couteau à jambon flexible</i> <i>Lame en acier flexible</i>	229.00 1PCE 5PCS/PACK
	DM-0743 15.0 4901601451443 	Kai Shun Gokujo Ausbeinmesser Damaststahlklinge 32 Lagen, HRC 62 <i>Kai Shun Couteau Gokujo à désosser</i> <i>Lame en acier damassé, 32 couches, 62 HRC</i>	209.00 1PCE 5PCS/PACK
	DM-0746 11.0 4901601451474 	Kai Shun Kochmesser Damaststahlklinge 32 Lagen, HRC 62 <i>Kai Shun Couteau de cuisine</i> <i>Lame en acier damassé, 32 couches, 62 HRC</i>	199.00 1PCE 5PCS/PACK

Serie / Série	Art. No. Klinge/Lame cm EAN Code	Beschreibung / Description	CHF/FRS UVP inkl. MwSt. PDV incl. TVA
Shun / Shun			
	DM-0761 18.0 4901601354249 	Kai Shun flexibles Filiermesser flexible Stahlklinge <i>Kai Shun Couteau à filet flexible</i> <i>Lame en acier flexible</i>	199.00 1 PCE 5 PCS/PACK
	DM-0765 26.0 4901601370249 	Kai Shun Schinkenmesser flexibel mit Kullenschliff flexible Stahlklinge <i>Kai Shun Couteau à jambon flexible à lame alvéolée</i> <i>lame en acier flexible</i>	219.00 1 PCE 5 PCS/PACK
	DM-0767 15.0 4901601393064 	Kai Shun Hackbeil HRC 59 <i>Kai Shun Couperet</i> <i>59 HRC</i>	229.00 1 PCE 5 PCS/PACK
	DM-0768 18.0 4901601369045 	Kai Shun Schinkenmesser klein Damaststahlklinge 32 Lagen, HRC 62 <i>Kai Shun Couteau à jambon petit</i> <i>Lame en acier damassé, 32 couches, 62 HRC</i>	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 <i>Kai bloc à hacher en bois de chêne + DM-SET 1</i> <i>complet avec DM-0700, DM-0701 & DM-0702</i>	758.00 1 PCE
	DM-0990-1 4901601328158 	Kai Shun Messerbänkchen Stahl, Pakka <i>Kai Shun porte-couteau</i> <i>acier, pakka</i>	59.00 1 PCE
	DMS-200 20.0/16.5 4901601589566 	Kai Shun Tranchierset DM-703 + DM-709 in edler Holzbox <i>Kai Shun Set à découper DM-703 + DM-709</i> <i>un coffret en bois noble</i>	478.00 1 PCE
	DMS-210 9.0/15.0 4260163210036 	Kai Shun Messerset DM-700 + DM-701 in edler Holzbox <i>Kai Shun Set de couteaux DM-700 + DM-701</i> <i>un coffret en bois noble</i>	288.00 1 PCE
	DMS-220 15.0/20.0 4260163210043 	Kai Shun Messerset DM-701 + DM-706 in edler Holzbox <i>Kai Shun Set de couteaux DM-701 + DM-706</i> <i>un coffret en bois noble</i>	418.00 1 PCE

Serie / Série	Art. No. Klinge/Lame cm EAN Code	Beschreibung / Description	CHF/FRS UVP inkl. MwSt. PDV incl. TVA
Shun / Shun			
	DMS-230 15.0/18.0 4260163210050 	Kai Shun Messerset DM-701 + DM-702 in edler Holzbox <i>Kai Shun Set de couteaux DM-701 + DM-702</i> <i>un coffret en bois noble</i>	408.00 1 PCE
	DMS-300 9.0/15.0/20.0 4901601589597 	Kai Shun Messerset DM-700 + DM-701 + DM-706 in edler Holzbox <i>Kai Shun Set de couteaux DM-700 + DM-701 + DM-706</i> <i>un coffret en bois noble</i>	547.00 1 PCE
	DMS-310 9.0/15.0/18.0 4260163210067 	Kai Shun Messerset DM-700 + DM-701 + DM-702 in edler Holzbox <i>Kai Shun Set de couteaux DM-700 + DM-701 + DM-702</i> <i>un coffret en bois noble</i>	537.00 1 PCE
	DMS-400 12.0 4901601589573 	Kai Shun Steakmesserset 4 Stk. DM-711 in edler Holzbox <i>Kai Shun Set de couteaux à steak 4 Unités DM-711</i> <i>un coffret en bois noble</i>	596.00 1 PCE
	DMS-907 12.0/21.0 4901601351996 	Kai Shun Steakmesserbesteckset Damaststahlklinge 32 Lagen, HRC 62 <i>Kai Shun couvert à steak</i> <i>Lame en acier damassé, 32 couches, 62 HRC</i>	317.00 1 PCE
	DMS-990 21.0 4901601355727 	Kai Shun Gabel-Set Edelstahl / 2 Stück <i>Kai Shun set à fourchette</i> <i>Lame en acier inoxydable / 2 pce</i>	238.00 1 PCE

Serie / Série	Art. No. Klinge/Lame cm EAN Code	Beschreibung / Description	CHF/FRS UVP inkl. MwSt. PDV incl. TVA
Shun Classic Kiritsuke			
	DM-0771 20.0	Kai Shun Classic Kiritsuke "limited Edition" <i>Kai Shun Classic Kiritsuke</i> <i>"limited Edition"</i>	289.00 1PCE
Shun Pro / Shun Pro			
	VG-0001 10.5 4901601382983 	Kai Shun Pro Sho Deba V-Gold-10 Stahlklinge <i>Kai Shun Pro Sho Deba</i> <i>Lame en acier V-Gold-10</i>	189.00 1PCE 5PCS/PACK
	VG-0002 16.5 4901601382921 	Kai Shun Pro Sho Deba V-Gold-10 Stahlklinge <i>Kai Shun Pro Sho Deba</i> <i>Lame en acier V-Gold-10</i>	299.00 1PCE 5PCS/PACK
	VG-0003 21.0 4901601382938 	Kai Shun Pro Sho Deba V-Gold-10 Stahlklinge <i>Kai Shun Pro Sho Deba</i> <i>Lame en acier V-Gold-10</i>	299.00 1PCE 5PCS/PACK
	VG-0004 21.0 4901601382945 	Kai Shun Pro Sho Yanagiba V-Gold-10 Stahlklinge <i>Kai Shun Pro Sho Yanagiba</i> <i>Lame en acier V-Gold-10</i>	249.00 1PCE 5PCS/PACK
	VG-0005 24.0 4901601382952 	Kai Shun Pro Sho Yanagiba V-Gold-10 Stahlklinge <i>Kai Shun Pro Sho Yanagiba</i> <i>Lame en acier V-Gold-10</i>	269.00 1PCE 5PCS/PACK
	VG-0006 27.0 4901601382969 	Kai Shun Pro Sho Yanagiba V-Gold-10 Stahlklinge <i>Kai Shun Pro Sho Yanagiba</i> <i>Lame en acier V-Gold-10</i>	289.00 1PCE 5PCS/PACK
	VG-0007 16.5 4901601382976 	Kai Shun Pro Sho Nakiri V-Gold-10 Stahlklinge <i>Kai Shun Pro Sho Nakiri</i> <i>Lame en acier V-Gold-10</i>	289.00 1PCE 5PCS/PACK



KAI SHUN PREMIER SERIE

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

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

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



Produktion in Japan



Geschenkset



Steakmesser



Tim Mälzer



Shun Premier Schinkenmesser

Serie / Série	Art. No. Klinge/Lame cm EAN Code	Beschreibung / Description	CHF/FRS UVP inkl. MwSt. PDV incl. TVA
Shun Premier / Shun Premier			
	TDM-0907 12.5/21.0 4260163215291 	Kai Shun Premier Steakmesserbesteckset Damaststahlklinge 32 Lagen, HRC 62 <i>Kai Shun Premier couvert à steak</i> <i>Lame en acier damassé, 32 couches, 62 HRC</i>	318.00 1PCE
	TDM-0990 21.0 4260163215284 	Kai Shun Premier Gabel-Set Edelstahl / 2 Stück <i>Kai Shun Premier set à fourchette</i> <i>Lame en acier inoxydable / 2 pce</i>	258.00 1PCE
	TDM-1700 10.0 4901601354584 	Kai Premier Officemesser gehämmerte Damaststahlklinge 32 Lagen, HRC 62 <i>Kai Premier Couteau de cuisine</i> <i>Lame en acier damassé martelée, 32 couches, 62 HRC</i>	179.00 1PCE 5PCS/PACK
	TDM-1701 16.5 4901601354591 	Kai Premier Allzweckmesser gehämmerte Damaststahlklinge 32 Lagen, HRC 62 <i>Kai Premier Couteau universel</i> <i>Lame en acier damassé martelée, 32 couches, 62 HRC</i>	199.00 1PCE 5PCS/PACK
	TDM-1702 18.0 4901601354607 	Kai Premier Santoku gehämmerte Damaststahlklinge 32 Lagen, HRC 62 <i>Kai Premier Santoku</i> <i>Lame en acier damassé martelée, 32 couches, 62 HRC</i>	279.00 1PCE 5PCS/PACK
	TDM-1704 24.0 4901601354614 	Kai Premier Schinkenmesser gehämmerte Damaststahlklinge 32 Lagen, HRC 62 <i>Kai Premier Couteau à jambon</i> <i>Lame en acier damassé martelée, 32 couches, 62 HRC</i>	279.00 1PCE 5PCS/PACK
	TDM-1705 23.0 4901601354621 	Kai Premier Brotmesser gehämmerte Damaststahlklinge 32 Lagen, HRC 62 <i>Kai Premier Couteau à pain</i> <i>Lame en acier damassé martelée, 32 couches, 62 HRC</i>	299.00 1PCE 5PCS/PACK
	TDM-1706 20.0 4901601354638 	Kai Premier Kochmesser gehämmerte Damaststahlklinge 32 Lagen, HRC 62 <i>Kai Premier Couteau de cuisine</i> <i>Lame en acier damassé martelée, 32 couches, 62 HRC</i>	289.00 1PCE 5PCS/PACK
	TDM-1709 16.5 4901601310481 	Kai Premier Tranchiergabel Edelstahl <i>Kai Premier Fourchette à rôti</i> <i>Lame en acier inoxydable</i>	249.00 1PCE 5PCS/PACK
	TDM-1715 5.5 4901601375886 	Kai Premier Schälmesser <i>Kai Premier Couteau à éplucher</i>	189.00 1PCE 5PCS/PACK
	TDM-1722 16.5 4901601375893 	Kai Premier Tomatenmesser verzahnt gehämmerte Damaststahlklinge 32 Lagen, HRC 62 <i>Kai Premier Couteau à tomates denté</i> <i>Lame en acier damassé, 32 couches, 62 HRC</i>	209.00 1PCE 5PCS/PACK

Serie / Série	Art. No. Klinge/Lame cm EAN Code	Beschreibung / Description	CHF/FRS UVP inkl. MwSt. PDV incl. TVA
Shun Premier / Shun Premier			
	TDM-1723 15.0 4901601310504 	Kai Premier Kochmesser 6" gehämmerte Damaststahlklinge 32 Lagen, HRC 62 <i>Kai Premier Couteau de cuisine 6"</i> <i>Lame en acier damassé martelée, 32 couches, 62 HRC</i>	259.00 1 PCE 5 PCS/PACK
	TDM-1727 14.0 4901601310511 	Kai Premier Kleines Santoku gehämmerte Damaststahlklinge 32 Lagen, HRC 62 <i>Kai Premier petit couteau Santoku</i> <i>Lame en acier damassé martelée, 32 couches, 62 HRC</i>	259.00 1 PCE 5 PCS/PACK
	TDM-1742 14.0 4901601329391 	Kai Premier Nakiri gehämmerte Damaststahlklinge 32 Lagen, HRC 62 <i>Kai Premier Nakiri</i> <i>lame en acier damassé martelée, 32 couches, 62 HRC</i>	279.00 1 PCE 5 PCS/PACK
	TDMS-220 16.5/20.0 4260163213464 	Kai Premier Messersset TDM-1701 + TDM-1706 in edler Holzbox <i>Kai Premier Set de couteaux TDM-1701 + TDM-1706</i> <i>un coffret en bois noble</i>	488.00 1 PCE
	TDMS-230 16.5/18.0 4260163213471 	Kai Premier Messersset TDM-1701 + TDM-1702 in edler Holzbox <i>Kai Premier Set de couteaux TDM-1701 + TDM-1702</i> <i>un coffret en bois noble</i>	478.00 1 PCE
	TDMS-400 12.5 4260163212825 	Kai Premier Steakmessersset (2 Stk.) gehämmerte Damaststahlklinge 32 Lagen, HRC 62 <i>Kai Premier Couteau de steak (2 pièces)</i> <i>Lame en acier damassé martelée, 32 couches, 62 HRC</i>	378.00 1 PCE

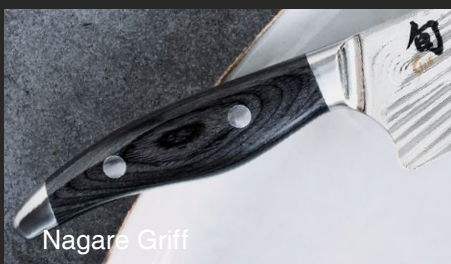


KAI NAGARE

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.



Nagare Griff



Nagare Klinge



Nagare Klinge und Griff



Nagare Klingenstruktur



Nagare Klinge und Griff



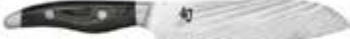
Nagare Griff

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

Shun Premier Minamo

	TMM-0700 9.0 4901601007077 	Kai Shun Premier Minamo Officemesser Damaststahlklinge 32 Lagen, HRC 62 <i>Kai Shun Premier Minamo Couteau d'office</i> <i>Lame en acier damassé, 32 couches, 62 HRC</i>	239.00 1PCE
	TMM-0701 15.0 4901601007084 	Kai Shun Premier Minamo Allzweckmesser Damaststahlklinge 32 Lagen, HRC 62 <i>Kai Shun Premier Minamo Couteau universel</i> <i>Lame en acier damassé martelée, 32 couches, 62 HRC</i>	269.00 1PCE
	TMM-0702 18.0 4901601007091 	Kai Shun Premier Minamo Santoku Damaststahlklinge 32 Lagen, HRC 62 <i>Kai Shun Premier couteau Santoku</i> <i>Lame en acier damassé martelée, 32 couches, 62 HRC</i>	359.00 1PCE

Shun Nagare / Shun Nagare

	NDC-0700 9.0 4901601006452 	Kai Shun Nagare Officemesser VG-10 & VG-2 Damaststahlklinge 72 Lagen 61 HRC <i>Kai Shun Nagare Couteau d'office</i> <i>VG-10&VG-2 Lame en acier damassé, 72 couches, 61 H</i>	329.00 1PCE 5PCS/PACK
	NDC-0701 15.0 4901601006445 	Kai Shun Nagare Allzweckmesser VG-10 & VG-2 Damaststahlklinge 72 Lagen 61 HRC <i>Kai Shun Nagare Couteau universel</i> <i>VG-10&VG-2 Lame en acier damassé, 72 couches, 61 H</i>	359.00 1PCE 5PCS/PACK
	NDC-0702 18.0 4901601006414 	Kai Shun Nagare Santoku Messer VG-10 & VG-2 Damaststahlklinge 72 Lagen 61 HRC <i>Kai Shun Nagare Santoku</i> <i>VG-10&VG-2 Lame en acier damassé, 72 couches, 61 H</i>	459.00 1PCE 5PCS/PACK
	NDC-0704 23.0 4901601006421 	Kai Shun Nagare Schinkenmesser VG-10 & VG-2 Damaststahlklinge 72 Lagen 61 HRC <i>Kai Shun Nagare Couteau à jambon</i> <i>VG-10&VG-2 Lame en acier damassé, 72 couches, 61 H</i>	459.00 1PCE 5PCS/PACK
	NDC-0705 23.0 4901601006438 	Kai Shun Nagare Brotmesser VG-10 & VG-2 Damaststahlklinge 72 Lagen 61 HRC <i>Kai Shun Nagare Couteau à pain</i> <i>VG-10&VG-2 Lame en acier damassé, 72 couches, 61 H</i>	479.00 1PCE 5PCS/PACK
	NDC-0706 20.0 4901601006407 	Kai Shun Nagare Kochmesser VG-10 & VG-2 Damaststahlklinge 72 Lagen 61 HRC <i>Kai Shun Nagare Couteau de cuisine</i> <i>VG-10&VG-2 Lame en acier damassé, 72 couches, 61 H</i>	469.00 1PCE 5PCS/PACK



KAI WASABI & SEKI CLASSIC LINE 3000

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

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

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



Griff aus Kunststoff



Filiermesser



Messertasche



Messerblock



Geschenksets



Wakatake Santoku

Serie / Série	Art. No. Klinge/Lame cm EAN Code	Beschreibung / Description	CHF/FRS UVP inkl. MwSt. PDV incl. TVA
Wasabi / Wasabi			
	6710D 10.5 4901601464511 	Kai Wasabi Deba Edelstahlklinge, HRC 58 <i>Kai Deba Wasabi</i> <i>Lame en acier inoxydable, 58 HRC</i>	59.00 1PCE 5PCS/PACK
	6710P 10.0 4901601464467 	Kai Wasabi Allzweckmesser Edelstahlklinge, HRC 58 <i>Kai Couteau universel Wasabi</i> <i>Lame en acier inoxydable, 58 HRC</i>	59.00 1PCE 5PCS/PACK
	6715C 15.0 4901601477696 	Kai Wasabi Kochmesser Edelstahlklinge, HRC 58 <i>Kai Couteau de cuisine Wasabi</i> <i>Lame en acier inoxydable, 58 HRC</i>	79.00 1PCE 5PCS/PACK
	6715D 15.0 4901601464528 	Kai Wasabi Deba Edelstahlklinge, HRC 58 <i>Kai Deba Wasabi</i> <i>Lame en acier inoxydable, 58 HRC</i>	89.00 1PCE 5PCS/PACK
	6715U 15.0 4901601464474 	Kai Wasabi Allzweckmesser Edelstahlklinge, HRC 58 <i>Kai Couteau universel Wasabi</i> <i>Lame en acier inoxydable, 58 HRC</i>	69.00 1PCE 5PCS/PACK
	6715Y 15.5 4901601464542 	Kai Wasabi Yanagiba Edelstahlklinge, HRC 58 <i>Kai Yanagiba Wasabi</i> <i>Lame en acier inoxydable, 58 HRC</i>	69.00 1PCE 5PCS/PACK
	6716N 16.5 4901601464504 	Kai Wasabi Nakiri Edelstahlklinge, HRC 58 <i>Kai Nakiri Wasabi</i> <i>Lame en acier inoxydable, 58 HRC</i>	79.00 1PCE 5PCS/PACK
	6716S 16.5 4901601464498 	Kai Wasabi Santoku Edelstahlklinge, HRC 58 <i>Kai Santoku Wasabi</i> <i>Lame en acier inoxydable, 58 HRC</i>	79.00 1PCE 5PCS/PACK
	6720C 20.0 4901601464481 	Kai Wasabi Kochmesser Edelstahlklinge, HRC 58 <i>Kai Couteau de cuisine Wasabi</i> <i>Lame en acier inoxydable, 58 HRC</i>	89.00 1PCE 5PCS/PACK
	6721D 21.0 4901601464535 	Kai Wasabi Deba Edelstahlklinge, HRC 58 <i>Kai Deba Wasabi</i> <i>Lame en acier inoxydable, 58 HRC</i>	89.00 1PCE 5PCS/PACK
	6721Y 21.0 4901601464559 	Kai Wasabi Yanagiba Edelstahlklinge, HRC 58 <i>Kai Yanagiba Wasabi</i> <i>Lame en acier inoxydable, 58 HRC</i>	75.00 1PCE 5PCS/PACK

Serie / Série	Art. No. Klinge/Lame cm EAN Code	Beschreibung / Description	CHF/FRS UVP inkl. MwSt. PDV incl. TVA
Wasabi / Wasabi			
	6723B 23.0 4901601477719 	Kai Wasabi Brotmesser Edelstahlklinge, HRC 58 <i>Kai Couteau à pain Wasabi</i> <i>Lame en acier inoxydable, 58 HRC</i>	99.00 1PCE 5PCS/PACK
	6723C 23.5 4901601004328 	Kai Wasabi grosses Kochmesser Edelstahlklinge, HRC 58 <i>Kai Couteau de cuisine Wasabi</i> <i>Lame en acier inoxydable, 58 HRC</i>	99.00 1PCE 5PCS/PACK
	6723L 23.0 4901601477702 	Kai Wasabi Schinkenmesser Edelstahlklinge, HRC 58 <i>Kai Couteau à jambon Wasabi</i> <i>Lame en acier inoxydable, 58 HRC</i>	79.00 1PCE 5PCS/PACK
	6724Y 24.0 4901601464566 	Kai Wasabi Yanagiba Edelstahlklinge, HRC 58 <i>Kai Yanagiba Wasabi</i> <i>Lame en acier inoxydable, 58 HRC</i>	79.00 1PCE 5PCS/PACK
	6761F 18.0 4901601004311 	Kai Wasabi flexibles Filiermesser Edelstahlklinge, HRC 58 <i>Kai Wasabi Couteau à filet flexible</i> <i>Lame en acier inoxydable, 58 HRC</i>	69.00 1PCE 5PCS/PACK
	6799 23.5x13x22 4260036144406 	Wasabi Messerblock bestückt bestückt mit 8 Wasabi Black Messer <i>porte-couteau Wasabi complet</i> <i>complet avec 8 couteaux de la série wasabi black</i>	699.00 1 PCE
	67S-300 20.0 4260163213167 	Kai Wasabi Messerset 3 tlg. mit 6710P + 6715U + 6720C <i>Kai Wasabi Set de couteaux 3 pcs</i> <i>avec 6710P + 6715U + 6720C</i>	199.00 1PCE
	67S-310 16.5 4260163213150 	Kai Wasabi Messerset 3 tlg. mit 6710P + 6715U + 6716S <i>Kai Wasabi Set de couteaux 3 pcs</i> <i>avec 6710P + 6715U + 6716S</i>	189.00 1PCE
	67S-400 12.0 4901601004335 	Kai Wasabi Steakmesserset 2tlg. Edelstahlklinge, HRC 58 <i>Kai Wasabi Set de couteaux à steak 2 pièce</i> <i>Lame en acier inoxydable, 58 HRC</i>	118.00 1PCE 5PCS/PACK

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

Wasabi / Wasabi



67S-404

12.0

4901601004496



Kai Wasabi Steakmesserset 4tlg.

Edelstahlklinge, HRC 58

Kai Wasabi Set de couteaux à steak 2 pièce

Lame en acier inoxydable, 58 HRC

236.00

1 PCE

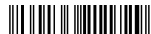
5 PCS/PACK



DM-0781EU67

45x16x7

4260163211729



Kai Messertasche Set 6710P,6715U,6716S,6720C,672

Kai Petite Mallette avec cinq couteaux

369.00

1 PCE



DM-0781JP67

45x16x7

4260163211712



Kai Messertasche Set 6710P,6715D,6716N,6716S,672

Kai Petite Mallette avec cinq couteaux

369.00

1 PCE

Serie / Série	Art. No. Klinge/Lame cm EAN Code	Beschreibung / Description	CHF/FRS UVP inkl. MwSt. PDV incl. TVA
Wakatake / Wakatake			
	AB-5420 16.5 4901601399394 	Kai Wakatake Santoku Edelstahlklinge, HRC 58 <i>Kai Wakatake Santoku</i> <i>Lame en acier inoxydable, 58 HRC</i>	49.00 1PCE 5PCS/PACK
	AB-5422 18.0 4901601399417 	Kai Wakatake Kochmesser Edelstahlklinge, HRC 58 <i>Kai Wakatake Couteau de cuisine</i> <i>Lame en acier inoxydable, 58 HRC</i>	49.00 1PCE 5PCS/PACK
	AB-5423 12.0 4901601399424 	Kai Wakatake Allzweckmesser Edelstahlklinge, HRC 58 <i>Kai Wakatake Couteau universel</i> <i>Lame en acier inoxydable, 58 HRC</i>	39.00 1PCE 5PCS/PACK
	AB-5425 21.0 4901601399448 	Kai Wakatake Brotmesser Edelstahlklinge, HRC 58 <i>Kai Wakatake Couteau à pain</i> <i>Lame en acier inoxydable, 58 HRC</i>	49.00 1PCE 5PCS/PACK
Seki Magoroku Red Wood / Seki Magoroku Red Wood			
	MGR-0100P 10.0 4901601438895 	Kai Red Wood Officemesser Edelstahlklinge, HRC 58 <i>Kai Red Wood Couteau de cuisine</i> <i>Lame en acier inoxydable, 58 HRC</i>	69.00 1PCE 5PCS/PACK
	MGR-0150C 15.0 4901601459449 	Kai Red Wood Kochmesser Edelstahlklinge, HRC 58 <i>Kai Red Wood Couteau de cuisine</i> <i>Lame en acier inoxydable, 58 HRC</i>	89.00 1PCE 5PCS/PACK
	MGR-0150U 15.0 4901601438901 	Kai Red Wood Allzweckmesser Edelstahlklinge, HRC 58 <i>Kai Red Wood Couteau universel</i> <i>Lame en acier inoxydable, 58 HRC</i>	79.00 1PCE 5PCS/PACK
	MGR-0170S 17.0 4901601438918 	Kai Red Wood Santoku Edelstahlklinge, HRC 58 <i>Kai Red Wood Santoku</i> <i>Lame en acier inoxydable, 58 HRC</i>	99.00 1PCE 5PCS/PACK
	MGR-0200C 20.0 4901601438925 	Kai Red Wood Kochmesser Edelstahlklinge, HRC 58 <i>Kai Red Wood Couteau de cuisine</i> <i>Lame en acier inoxydable, 58 HRC</i>	109.00 1PCE 5PCS/PACK
	MGR-0200L 20.0 4901601459432 	Kai Red Wood Schinkenmesser Edelstahlklinge, HRC 58 <i>Kai Red Wood Couteau à jambon</i> <i>Lame en acier inoxydable, 58 HRC</i>	99.00 1PCE 5PCS/PACK
	MGR-0225B 22.5 4901601459425 	Kai Red Wood Brotmesser Edelstahlklinge, HRC 58 <i>Kai Red Wood Couteau à pain</i> <i>Lame en acier inoxydable, 58 HRC</i>	119.00 1PCE 5PCS/PACK
	MGR-0240Y 24.0 4901601438963 	Kai Red Wood Yanagiba Edelstahlklinge, HRC 58 <i>Kai Red Wood Yanagiba</i> <i>Lame en acier inoxydable, 58 HRC</i>	99.00 1PCE 5PCS/PACK

Serie / Série	Art. No. Klinge/Lame cm EAN Code	Beschreibung / Description	CHF/FRS UVP inkl. MwSt. PDV incl. TVA
Seki Magoroku Composite			
	MGC-0400 9.0 4901601329308 	Kai Composite Officemesser 2-Lagen Stahlklinge, HRC 61 <i>Kai Composite Couteau de cuisine</i> <i>Lame en acier inoxydable (2 couches), 59 HRC</i>	239.00 1 PCE 5PCS/PACK
	MGC-0401 15.0 4901601329315 	Kai Composite Allzweckmesser 2-Lagen Stahlklinge, HRC 61 <i>Kai Composite Couteau universel</i> <i>Lame en acier inoxydable (2 couches), 59 HRC</i>	259.00 1 PCE 5PCS/PACK
	MGC-0402 16.5 4901601329322 	Kai Composite Santokumesser 2-Lagen Stahlklinge, HRC 61 <i>Kai Composite Couteau Santoku</i> <i>Lame en acier inoxydable (2 couches), 59 HRC</i>	319.00 1 PCE 5PCS/PACK
	MGC-0404 23.0 4901601329346 	Kai Composite Schinkenmesser 2-Lagen Stahlklinge, HRC 61 <i>Kai Composite Couteau à jambon</i> <i>Lame en acier inoxydable (2 couches), 59 HRC</i>	329.00 1 PCE 5PCS/PACK
	MGC-0405 23.0 4901601329353 	Kai Composite Brotmesser 2-Lagen Stahlklinge, HRC 61 <i>Kai Composite Couteau à pain</i> <i>Lame en acier inoxydable (2 couches), 59 HRC</i>	329.00 1 PCE 5PCS/PACK
	MGC-0406 20.8 4901601329360 	Kai Composite Kochmesser 2-Lagen Stahlklinge, HRC 61 <i>Kai Composite Couteau de cuisine</i> <i>Lame en acier inoxydable (2 couches), 59 HRC</i>	329.00 1 PCE 5PCS/PACK
	MGC-0428 16.5 4901601329377 	Kai Composite Nakiri 2-Lagen Stahlklinge, HRC 61 <i>Kai Composite Nakiri</i> <i>Lame en acier inoxydable (2 couches), 59 HRC</i>	329.00 1 PCE 5PCS/PACK
	MGC-0468 18.0 4901601329339 	Kai Composite kleines Schinkenmesser 2-Lagen Stahlklinge, HRC 61 <i>Kai Composite Couteau à jambon court</i> <i>Lame en acier inoxydable (2 couches), 59 HRC</i>	299.00 1 PCE 5PCS/PACK

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

Pure Komachi 2 / Pure Komachi 2

	AB-5700 9.0 4901601351729 	Kai Pure Komachi 2 Allzweckmesser Stahlklinge mit antihaft Beschichtung <i>Kai Pure Komachi 2 Couteau universel</i> <i>Lame en acier inoxydable, anti-adhérent</i>	19.00 10PCS/PACK
	AB-5701 15.0 4901601312461 	Kai Pure Komachi 2 Allzweckmesser Stahlklinge mit antihaft Beschichtung <i>Kai Pure Komachi 2 Couteau universel</i> <i>Lame en acier inoxydable, anti-adhérent</i>	25.00 5PCS/PACK
	AB-5702 16.5 4901601351736 	Kai Pure Komachi 2 Santoku Stahlklinge mit antihaft Beschichtung <i>Kai Pure Komachi 2 Santoku</i> <i>Lame en acier inoxydable, anti-adhérent</i>	29.00 5PCS/PACK
	AB-5704 21.0 4901601351743 	Kai Pure Komachi 2 Schinkenmesser Stahlklinge mit antihaft Beschichtung <i>Kai Pure Komachi 2 Couteau à jambon</i> <i>Lame en acier inoxydable, anti-adhérent</i>	29.00 5PCS/PACK
	AB-5705 20.0 4901601351750 	Kai Pure Komachi 2 Brotmesser Stahlklinge mit antihaft Beschichtung <i>Kai Pure Komachi 2 Couteau à pain</i> <i>Lame en acier inoxydable, anti-adhérent</i>	35.00 5PCS/PACK
	AB-5706 20.0 4901601351767 	Kai Pure Komachi 2 Kochmesser Stahlklinge mit antihaft Beschichtung <i>Stahlklinge mit antihaft Beschichtung</i> <i>Lame en acier inoxydable, anti-adhérent</i>	35.00 5PCS/PACK
	AB-5723 16.5 4901601351774 	Kai Pure Komachi 2 Kochmesser Stahlklinge mit antihaft Beschichtung <i>Kai Pure Komachi 2 Couteau de cuisine</i> <i>Lame en acier inoxydable, anti-adhérent</i>	29.00 5PCS/PACK
	ABS-0310 16.5/15.0/9.0 4901601381771 	Pure Komachi 2 Set 3tlg. mit AB-5723, AB-5701, AB-5700 <i>Pure Komachi 2 Set 3 pièce</i> <i>avec AB-5723, AB-5701, AB-5700</i>	69.00 1 PCE

Tim Mälzer Kinder Messer / Couteau pour enfant Tim Mälzer

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



SCHLEIFTECHNIK UND ZUBEHÖR

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

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

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



Messertasche klein



Kombi-Wetzstein



Messerblock



Messertasche gross



Hackblock



Messerblock

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

Aufbewahrung / Porte-couteaux



6600-BN
23.5x13x22
4260036144055

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

179.00
1 PCE



DM-0794 SB
31x18x34
4260036144383

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

579.00
1 PCE



DM-0799
31 x 18 x 34
4260163215574

Kai Shun Magnet Messerblock drehbar
*Kai Porte-couteau SHUN pivotant
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 vide en bois de chêne
vide (pour 5 couteaux)*

169.00
1 PCE

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

Aufbewahrung / Porte-couteaux



DM-0807
39x6.5x3
4260163214676

Kai Holz-Magnetleiste, Walnuss
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



STH-1
21x21x30
4260036144499

Kai Magnet-Messerblock "Stonehenge"
unbestückt / Red Wood Holz und Granitplatte
*Kai Bloc Support magnétique "Stonehenge"
vide / support en granit et colonnes en Red Wood*

499.00

1 PCE



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

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

Aufbewahrung / Porte-couteaux



STH-4
21x21x30
4260163212801

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

559.00
1 PCE



STH-4.1
18x10x28
4260163212818

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

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

Schleifen / Affûter



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
5PCS/PACK

Serie / Série	Art. No. Klinge/Lame cm EAN Code	Beschreibung / Description	CHF/FRS UVP inkl. MwSt. PDV incl. TVA
Schleifen / Affûter			
	AP-0316 25.2x9.4x5.0 4901601201987 	Kai Kombi-Wetzstein 3000/6000 Körnung <i>Kai Combinaison d'aigusage 3000/6000</i>	89.00 1 PCE
	AP-118 13.8x11.1x10.5 4901601410471 	Kai Elektrischer Messerschärfer für Damast- und Stahlmesser <i>Kai Aiguiseur électrique pour les couteaux damassés et en acier</i>	129.00 1 PCE 6 PCS/PACK
	AP-118SET 13.8x11.1x10.5 4260036144772 	Kai Elektrischer Messerschärfer & Poliereinheit für Damast- und Stahlmesser, inkl. vRG <i>Kai Aiguiseur élec. & Mod. de rechange + molettes pour les couteaux damassés et en acier, incl. TAR</i>	139.00 1 PCE 6 PCS/PACK
	AP-2455 17.0x6.0x1.7 4901601359183 	Kai Rektifizierstein zum Flatschleifen von Schleifsteinen <i>Kai Pierre à rectifier pour des pierres à affûter</i>	59.00 1 PCE
	AP-DM 13.8x11.1x10.5	Kai Profi Schleifset AP-118SET + DM-0600 <i>Kai Set affûtage professional AP-118SET + DM-0600</i>	299.00 1 PCE
	APF-118 8x6.5x3.5 4901601433784 	Kai Poliereinheit für AP-0118 <i>Kai Module de polissage</i>	29.00 1 PCE 10 PCS/PACK
	APR-118 8.0 x 6.5 x 3.5 4901601433821 	Kai Ersatzschleifeinheit für AP-0118 <i>Kai Module de rechange avec molettes</i>	29.00 1 PCE 10 PCS/PACK

Serie / Série	Art. No. Klinge/Lame cm EAN Code	Beschreibung / Description	CHF/FRS UVP inkl. MwSt. PDV incl. TVA
Schleifen / Affûter			
	DH-5268	Schleifhilfe für sym. geschl. Messer	9.00
	4901601555196 	<i>Kai Aide pour un aiguisage symétrique</i>	1 PCE 20PCS/PACK
	DM-0600	Kai SHUN Kombi-Wetzstein 1000/6000 Körnung	169.00
	18.4x6.2x2.8 4901601414264 	<i>Kai Combinaison d'aigusage 1000/6000</i>	1 PCE 5PCS/PACK
	DM-0621	Kai Elektrische Nassschleifmaschine für Damast- und Stahlmesser, inkl. vRG	429.00
	262x166x184 4901601329384 	<i>Kai Aiguiseur élec. mouillé pour les couteaux damassés et en acier, incl. TAR</i>	1 PCE
	DM-0708	Kai Shun Kombi-Wetzstein 300/1000 Körnung	89.00
	18.4x6.2x2.8 4901601556674 	<i>Kai Combinaison d'aigusage 300/1000</i>	1 PCE 5PCS/PACK
	WS-0800	Kai Wetzstein 800 Körnung Made in Japan	79.00
	18.5x6.4x2 4901601578041 	<i>Kai Pierre à aiguiser 800 grain Made in Japan</i>	1 PCE 5PCS/PACK
	WS-3000	Kai Wetzstein 3000 Körnung Made in Japan	99.00
	18.5x6.4x2 4901601578058 	<i>Kai Pierre à aiguiser 3000 grain Made in Japan</i>	1 PCE 5PCS/PACK
Zubehör / Accessoires			
	43070060	Kai Shun Kochschürze	39.00
	103x76 4260163210210 	<i>Kai Shun Tablier</i>	1 PCE

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

Zubehör / Accessoires

	45500610 100ml 4260163215772 	Kai Klingepflege-Set Kamelienöl + Mikrofasertuch <i>Kai Lame soins Set</i> <i>Huile de camélia + chiffon microfibre</i>	39.00 1 PCE
	BB0621 24.3x15.5x7.7 4901601364941 	Kai Fingerschutz Display - 14 Stück Verkaufspreis pro Stück 9.00 CHF <i>Kai Protège-doigts - 14 pièces</i> <i>Prix de vente par piece 9.00 CHF</i>	126.00 1 PCE
	BC-0751 13.9 x 2.1 x 2.3 4901601351958 	Kai Fischgrätezeange ersetzt Fischgrätezeange DM-0785 <i>Kai Pincés à arêtes</i> <i>remplace le pincés à arêtes DM-0785</i>	49.00 1 PCE 10PCS/PACK
	DG-3002 9.5 4901601343458 	Kai Select Früchtemesser <i>Kai select couteau à fruits</i>	19.00 1 PCE 10PCS/PACK
	DG-3002D 22 x 24 x 7.5 4260163215161 	Kai Select Früchtemesser Display bestückt mit 20x DG-3002 <i>Kai select couteau à fruits affichage</i> <i>équipé avec 20x DG-3002</i>	380.00 1 PCE
	DH-3017 D 13.0 4901601413519 	Kai Select Orangenpresse Keramik <i>Kai select presse-orange</i> <i>Céramique</i>	35.00 1 PCE
	DH-3018 D 11.0 4901601413526 	Kai Select Zitronenpresse Keramik <i>Kai select presse-citron</i> <i>Céramique</i>	29.00 1 PCE

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

Zubehör / Accessoires

	DH-3020 D 10.0 4901601413540 	Kai Select Mörser mit Holz Stössel Keramik/Magnolienholz <i>Kai select mortier avec pilon en bois</i> <i>Céramique/Bois de magnolia</i>	39.00 1 PCE
	DH-3107 8.0 4901601387919 	Kai Select T-Schäler breit <i>Kai Select Eplucheur T large</i>	29.00 1 PCE 10PCS/PACK
	DH-5505 28.5 x 10 x 1.3 4901601430462 	Kai Mandoline <i>Kai Mandoline</i>	59.00 1 PCE 5PCS/PACK
	DH-6000 5.0 4901601473131 	Kai Select T-Schäler <i>Kai Select Eplucheur T</i>	25.00 1 PCE 10PCS/PACK
	DH-6001 5.0 4901601473148 	Kai Select I-Schäler <i>Kai Select Eplucheur I</i>	25.00 1 PCE 10PCS/PACK
	DH-6006 21.0 4901601473193 	Kai Select Schuppenentferner <i>Kai Select Ecailleur</i>	19.00 1 PCE 10PCS/PACK
	DM-0780 54x23x9 4260036144277 	Kai Shun Messertasche <i>Kai Mallette à couteaux Shun</i>	129.00 1 PCE
	DM-0781 45x16x7 4260163211705 	Kai Shun kleine Messertasche <i>Kai Petite Mallette à couteaux Shun</i>	69.00 1 PCE

Serie / Série	Art. No. Klinge/Lame cm EAN Code	Beschreibung / Description	CHF/FRS UVP inkl. MwSt. PDV incl. TVA
Zubehör / Accessoires			
	DM-0789 39x26x3.6 4260163212450 	Kai Schneidbrett, Eiche <i>Kai Bloc à hacher en bois de chêne</i>	179.00 1 PCE
	DM-0795 39x26.2x5.3 4260036144246 	Kai Hackblock, Eiche (Kopfholz) <i>Kai Bloc à hacher, bois de chêne</i>	199.00 1 PCE
	DM-0801 39x26.2x5.3 4260163213228 	Kai Hackblock, Eiche (Kopfholz) mit Safrinne <i>Kai Bloc à hacher, bois de chêne avec rigole ramasse jus</i>	219.00 1 PCE
	DM-0802 39x39 4260163213235 	Kai Hackblock XL, Eiche (Kopfholz) <i>Kai Bloc à hacher XL, bois de chêne</i>	319.00 1 PCE
	DM-0900 27.5 x 14.3 4901601351323 	Kai Shun Micro-Reibe für Ingwer und Wasabi <i>Kai micro-râpe pour gingembre et wasabi</i>	119.00 1 PCE 5 PCS/PACK
	SGB-1 47x25.5x2.5 4260163213174 	Kai Schneidbrett SUPERGRAU <i>Kai Bloc à hacher SUPERGRAU</i>	159.00 1 PCE



SCHEREN

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

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

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



Profi-Linie



Haushalts-Linie



Kräuterschere



Linkshand-Scheren



Küchenschere

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

Profi Scheren / Ciseaux professionnels

	7150 15.0 4901601005578 	Kai Schneiderschere AUS8A-Edelstahl, HRC 58 <i>Kai ciseaux de couture</i> <i>AUS8A-acier inoxydable, HRC 58</i>	89.00 1PCE 10PCS/PACK
	7170 17.0 4901601005585 	Kai Schneiderschere AUS8A-Edelstahl, HRC 58 <i>Kai ciseaux de couture</i> <i>AUS8A-acier inoxydable, HRC 58</i>	99.00 1PCE 10PCS/PACK
	7205 20.5 4901331504150 	Kai Schneiderschere AUS8A-Edelstahl, HRC 58 <i>Kai ciseaux de couture</i> <i>AUS8A acier inoxydable, HRC 58</i>	109.00 1PCE 10PCS/PACK
	7230 23.0 4901331504167 	Kai Schneiderschere AUS8A-Edelstahl, HRC 58 <i>Kai ciseaux de couture</i> <i>AUS8A acier inoxydable, HRC 58</i>	119.00 1PCE 10PCS/PACK
	7240AS 24.0 4901331504440 	Kai Aramidschere mit gezahnter Klinge AUS8A-Edelstahl, HRC 58 <i>Kai aramid ciseaux de couture</i> <i>AUS8A acier inoxydable, HRC 58</i>	159.00 1PCE 10PCS/PACK
	7250 25.0 4901331504174 	Kai Schneiderschere AUS8A-Edelstahl, HRC 58 <i>Kai ciseaux de couture</i> <i>AUS8A acier inoxydable, HRC 58</i>	129.00 1PCE 10PCS/PACK
	7250L 25.0 4901331504822 	Kai Schneiderschere für Linkshänder AUS8A-Edelstahl, HRC 58 <i>Kai ciseaux de couture pour gaucher</i> <i>AUS8A acier inoxydable, HRC 58</i>	139.00 1PCE 10PCS/PACK
	7250SE 25.0 4901331504198 	Kai Schneiderschere mit Mikroverzahnung AUS8A-Edelstahl, HRC 58 <i>Kai ciseaux de couture avec dentelure micro</i> <i>AUS8A acier inoxydable, HRC 58</i>	139.00 1PCE 10PCS/PACK
	7280 28.0 4901331504204 	Kai Schneiderschere AUS8A-Edelstahl, HRC 58 <i>Kai ciseaux de couture</i> <i>AUS8A acier inoxydable, HRC 58</i>	139.00 1PCE 10PCS/PACK
	7280SE 28.0 4901331504211 	Kai Schneiderschere mit Mikroverzahnung AUS8A-Edelstahl, HRC 58 <i>Kai ciseaux de couture avec dentelure micro</i> <i>AUS8A acier inoxydable, HRC 58</i>	149.00 1PCE 10PCS/PACK
	7300 30.0 4901331504228 	Kai Schneiderschere AUS8A-Edelstahl, HRC 58 <i>Kai ciseaux de couture</i> <i>AUS8A acier inoxydable, HRC 58</i>	149.00 1PCE 10PCS/PACK

Serie / Série	Art. No. Klinge/Lame cm EAN Code	Beschreibung / Description	CHF/FRS UVP inkl. MwSt. PDV incl. TVA
Haushalt Scheren / Ciseaux de ménage			
	DH-6002 9.3 4901601473155 	Kai Select Küchenschere <i>Kai Select Ciseaux de Cuisine</i>	45.00 1PCE 10PCS/PACK
	DM-7100 5.0 4901601354829 	Kai Japanische Kräuterschere <i>Kai ciseaux d'herbes japonais</i>	69.00 1PCE 10PCS/PACK
	V5135 13.5 4901601005240 	Kai Stickschere schwarz AUS6A-Edelstahl, HRC 56 <i>Kai ciseaux de broderie noir</i> <i>AUS6A acier fin, HRC 56</i>	25.00 1PCE 10PCS/PACK
	V5165 16.5 4901601005257 	Kai Nähschere schwarz AUS6A-Edelstahl, HRC 56 <i>Kai ciseaux de couture noir</i> <i>AUS6A acier fin, HRC 56</i>	29.00 1PCE 10PCS/PACK
	V5210 21.0 4901601005264 	Kai Stoffschere schwarz AUS6A-Edelstahl, HRC 56 <i>Kai ciseaux d'étoffe noir</i> <i>AUS6A acier fin, HRC 56</i>	35.00 1PCE 10PCS/PACK
	V5230 23.0 4901601005271 	Kai Zuschneideschere schwarz AUS6A-Edelstahl, HRC 56 <i>Kai ciseaux à découper noir</i> <i>AUS6A acier fin, HRC 56</i>	49.00 1PCE 10PCS/PACK
	V5250 25.0 4901601005288 	Kai Zuschneideschere schwarz AUS6A-Edelstahl, HRC 56 <i>Kai ciseaux à découper noir</i> <i>AUS6A acier fin, HRC 56</i>	59.00 1PCE 10PCS/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. No. Klinge/Lame cm EAN Code	Beschreibung / Description	CHF/FRS UVP inkl. MwSt. PDV incl. TVA
---------------	--	----------------------------	---

Beauty Care / Soins de beauté

	25110010 18.0x17.4x9.1 4260163215963 	Kai Nagel Klipser Display bestückt mit 22 Stück KE-0127 VP: 12.90 / KE-0103 VP: 15.90 <i>Kai Coupe-ongles display avec 22 pièces</i> KE-0127 PV: 12.90 / KE-0103 PV: 15.90	345.60 1 PCE
	BCI-SET 01 4260163216182 	Kai Nagelpflege Set 3 tlg. Lederetui <i>Kai Set manicure 3 pièce</i> <i>Etui en cuir</i>	99.00 1 PCE
	BCI-SET 04 4260163216229 	Kai Nagelpflege Set 5 tlg. Lederetui <i>Kai Set manicure 5 pièce</i> <i>Etui en cuir</i>	299.00 1 PCE
	CAP-20 BL 5 x 0.8	Kai Rasiermesser Klinge 20 Stück <i>Kai Lame de rasoir</i> <i>20 pièces</i>	19.00 1 PCE
	CAP-SET R7 22.1 x 1.8 4260163211880 	Kai Rasiermesser klappbar mit 20 Klingen (CAP-20BL), im Etui <i>Kai Rasoir pliable</i> <i>avec 20 Lames (CAP-20BL) dans l'etui</i>	179.00 1 PCE
	EC-55 OS 13.9 4901601267587 	Kai Excelia Haarschere gekröpft <i>Kai Excelia Ciseaux à cheveux coudées</i>	179.00 10PCS/PACK
	ET-60 OS T38B 15.2 4901601267624 	Kai Excelia Effilierschere <i>Kai Excelia Ciseaux à effiler</i>	179.00 10PCS/PACK
	MC0002 1.3x5.9 4901601234442 	Nagel Klipser "Leaf Type" extra dünn <i>Coupe-ongles "Leaf Type"</i> <i>Acier inoxydable, extra fin</i>	89.00 1 PCE 3PCS/PACK

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

Beauty Care / Soins de beauté



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



MC0503

9 x 4.5

4901601252170



Kai Fussnagelklipser

Edelstahl

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

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

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



Messerblock



Nummerierte Griffe



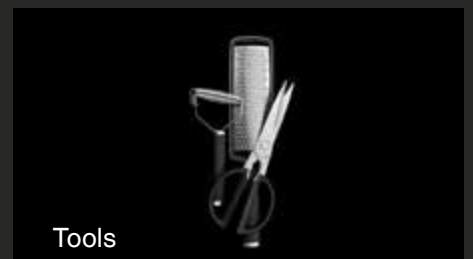
Mandoline



Reibenset



Steakmesser französische Form



Tools

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

Michel Bras Messer / Couteaux Michel Bras

	BK-0001 8.0 4901601425932 	Michel Bras Officemesser 3 Lagenstahlklinge, 62 HRC <i>Michel Bras Couteau de cuisine</i> <i>Lame en acier, 3 couches, 62 HRC</i>	369.00 1 PCE
	BK-0002 15.0 4901601425949 	Michel Bras Allzweckmesser 3 Lagenstahlklinge, 62 HRC <i>Michel Bras Couteau universel</i> <i>Lame en acier, 3 couches, 62 HRC</i>	399.00 1 PCE
	BK-0003 23.0 4901601425956 	Michel Bras Tranchiermesser 3 Lagenstahlklinge, 62 HRC <i>Michel Bras Couteau à trancher</i> <i>Lame en acier, 3 couches, 62 HRC</i>	549.00 1 PCE
	BK-0004 16.0 4901601425963 	Michel Bras Kleines Santoku / Kochmesser 3 Lagenstahlklinge, 62 HRC <i>Michel Bras Santoku</i> <i>Lame en acier, 3 couches, 62 HRC</i>	529.00 1 PCE
	BK-0005 22.5 4901601425970 	Michel Bras Mittleres Santoku / Kochmesser 3 Lagenstahlklinge, 62 HRC <i>Michel Bras Santoku</i> <i>Lame en acier, 3 couches, 62 HRC</i>	559.00 1 PCE
	BK-0006 26.5 4901601425987 	Michel Bras Grosses Santoku / Kochmesser 3 Lagenstahlklinge, 62 HRC <i>Michel Bras Santoku</i> <i>Lame en acier, 3 couches, 62 HRC</i>	579.00 1 PCE
	BK-0010 10.7 4901601426007 	Michel Bras Steakmesser in 3-er Holzbox 3 Lagenstahlklinge, 62 HRC <i>Michel Bras Couteau à steak 3 pièces</i> <i>Lame en acier, 3 couches, 62 HRC</i>	1'139.00 1 PCE
	BK-0017 28.5 4901601 471014 	Michel Bras Brotmesser 3 Lagenstahlklinge, 62 HRC <i>Michel Bras Couteau à pain</i> <i>Lame en acier, 3 couches, 62 HRC</i>	499.00 1 PCE

Michel Bras Besteck / Couvert Michel Bras

	BK-0100 4901601471038 	Michel Bras Besteckset 4-teilig Edelstahl <i>Michel Bras Couvert 4 pièces</i> <i>Lame en acier inoxydable</i>	289.00 1 PCE 5 PCS/PACK
--	--	--	--

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

Michel Bras Tools / Outils Michel Bras

	BK-0201	Michel Bras "I-shaped" Sparschäler Set plus 1 austauschbare Klinge <i>MB set d'éplucheur "I-shaped" (total 2 lames)</i>	119.00
	4901601358650 		1 PCE 5 PCS/PACK
	BK-0204	Michel Bras "T-shaped" Sparschäler Set plus 3 austauschbare Klingen <i>MB set d'éplucheur "T-shaped" (total 4 lames)</i>	129.00
	4901601358643 		1 PCE 5 PCS/PACK
	BK-0205	Michel Bras Reibe plus 2 austauschbare Klingen <i>Michel Bras râpe (plus 2 lames échangeables)</i>	149.00
	4901601362152 		1 PCE 5 PCS/PACK
	BK-0206	Michel Bras Mandoline Edelstahl, mit 5 verschiedenen Einsätzen <i>Michel Bras Mandoline acier fin, avec 5 différents modules</i>	389.00
	43x13x8 4901601380514 		1 PCE 2 PCS/PACK
	BK-0212	Michel Bras Reibe Trüffelhobel verstellbar <i>Michel Bras râpe pour truffes ajustable</i>	129.00
	4901601000061 		1 PCE
	BK-0213	Michel Bras feine Julienne Reibe mit 2 austauschbaren Klingen <i>Michel Bras râpe julienne fine plus 2 lames échangeables</i>	119.00
	4901601000078 		1 PCE

Michel Bras Accessoires / Michel Bras accessoires

	BK-0012 + 14	Michel Bras Corian Messerblock bestückt mit Messer no. 1-7, ohne Scheide <i>Michel Bras Corian porte-couteau complet avec les couteaux no. 1-7, sans etui en bois</i>	4'298.00
			1 PCE



NESMUK MESSER

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

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

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



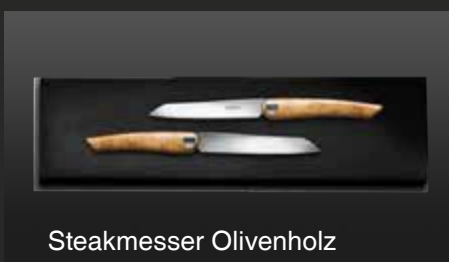
Streichriemen



Kochmesser, DLC-Beschichtung



Schneidebrett



Steakmesser Olivenholz



Folder Olivenholz



Kochmesser Olivenholz

Serie / Série	Art. No. Klinge/Lame cm EAN Code	Beschreibung / Description	CHF/FRS UVP inkl. MwSt. PDV incl. TVA
Damast			
	EDC90MO180 18.0 4260263699670 	Exklusiv Damast Kochmesser Mooreiche 200 Lagen, 62 HRC <i>Exclusive Damas Couteau du chef chêne de tourbière 200 couches, 62 HRC</i>	1'759.00 1 PCE
	EVDBM1802012 18.0 4260263690585 	Exklusiv Volldamast Kochmesser Birkenmaser 480 Lagen, 62 HRC <i>Exclusive Damas Couteau du chef ronce de bouleau 240 couches, 62 HRC</i>	2'699.00 1 PCE
	FED66MO2015 8.5 4260263697225 	Exklusiv Damast Folder, Mooreiche Klinge aus 66 Lagen Damaszener Stahl <i>Exclusive Damas Folder, chêne de tourbière Lame en acier Damas avec 66 couches</i>	2'499.00 1 PCE
Janus			
	FJMO2015 8.5 4260263697201 	Janus Folder Mooreiche Hochleistungsstahl mit DLC-Beschichtung <i>JANUS Folder chêne de tourbière Acier robuste avec revêtement DLC</i>	899.00 1 PCE
	J5M1602013 16.0 4260263692046 	JANUS 5.0 Slicer/Schinkenmesser Mooreiche Hochleistungsstahl mit DLC-Beschichtung <i>JANUS 5.0 Couteau à jambon, chêne de tourbière Acier robuste avec revêtement DLC</i>	649.00 1 PCE
	J5M1802013 18.0 4260263691957 	JANUS 5.0 Kochmesser Mooreiche Hochleistungsstahl mit DLC-Beschichtung <i>JANUS 5.0 Couteau du chef, chêne de tourbière Acier robuste avec revêtement DLC</i>	669.00 1 PCE
	J5M902013 9.0 4260263692138 	JANUS 5.0 Officemesser Mooreiche Hochleistungsstahl mit DLC-Beschichtung <i>JANUS 5.0 Couteau d'office, chêne de tourbière Acier robuste avec revêtement DLC</i>	589.00 1 PCE
	RNL2014 8.5 4260263699274 	Leder Etui für Folder <i>Etui en cuir pour couteau de poche</i>	189.00 1 PCE
	SKJ113MO 11.5 4260263700031 	Janus Steakmesser Mooreiche 2er Set Hochleistungsstahl mit DLC-Beschichtung <i>JANUS Couteau à steak chêne de tourbière 2 pièces Acier robuste avec revêtement DLC</i>	849.00 1 PCE

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

Soul

	FSO2013 8.5 4260263697003 	SOUL Sackmesser Olive Olivenholzgriff, HRC 60 <i>SOUL Folder Olive</i> <i>Poignée en bois d'olivier HRC 60</i>	649.00 1 PCE
	S3O1602012 16.0 4260263691087 	SOUL 3.0 Slicer/Schinkenmesser Olive Hochleistungsstahl HRC 61 <i>SOUL 3.0 Couteau à jambon, olive</i> <i>Robuste en acier HRC 61</i>	499.00 1 PCE
	S3O1802012 18.0 4260263691063 	SOUL 3.0 Kochmesser Olive Hochleistungsstahl HRC 61 <i>SOUL 3.0 Couteau du chef, olive</i> <i>Robuste en acier HRC 61</i>	539.00 1 PCE
	S3O902013 9.0 4260263691872 	SOUL 3.0 Officemesser Olive Hochleistungsstahl HRC 61 <i>SOUL 3.0 Couteau d'office, olive</i> <i>Robuste en acier HRC 61</i>	439.00 1 PCE
	SBO270 27.0 4260263701052 	SOUL Brotmesser Olive Hochleistungsstahl HRC 61 <i>SOUL couteau à pain, olive</i> <i>Robuste en acier HRC 61</i>	599.00 1 PCE
	SKO140 14.0 4260263701007 	SOUL kleines Santoku Olive Hochleistungsstahl HRC 61 <i>SOUL petit Santoku, olive</i> <i>Robuste en acier HRC 61</i>	489.00 1 PCE
	SSLO260 26.0 4260263701014 	SOUL Slicer lang, Schinkenmesser Olive Hochleistungsstahl HRC 61 <i>SOUL Slicer long à jambon, olive</i> <i>Robuste en acier HRC 61</i>	519.00 1 PCE
	SKS1130 11.5 4260263700055 	SOUL Steakmesser Olive 2er Set Olivenholzgriff, HRC 60 <i>SOUL Couteau à Steak Olive 2 pièces</i> <i>Poignée en bois d'olivier HRC 60</i>	649.00 1 PCE

Schleiftechnik & Pflege

	STR3752011 37.5 4260263699175 	Streichriemen Leder mit drei imprägnierten Diamantkörnungen <i>Cuir à rasoir, en cuir</i> <i>avec trois grains de diamant imprégnés</i>	219.00 1 PCE
---	---	--	----------------------------

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

Schneidbretter



EBEG2010
27x18x20
4260263699038

Essbrett
Eiche geräuchert
Kai Bloc à servir, bois de chêne fumé
Chêne fumé

59.00
1 PCE



HSEG4352010
43.5x30.5x4
4260263699151

Hack- und Schneidebrett
Eiche geräuchert
Bloc à hacher, bois de chêne fumé
Chêne fumé

399.00
1 PCE



HSEG5702010
57x40x5
4260263699137

Hack- und Schneidebrett
Eiche geräuchert
Bloc à hacher, bois de chêne fumé
Chêne fumé

529.00
1 PCE



WOE1002010
100ml
4260263699090

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

35.00
1 PCE

Messerblock magnetisch



MHW1G2013
25.5x28.5x9.3
4260263699243

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

899.00
1 PCE



KYOCERA KERMIKMESSER

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

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

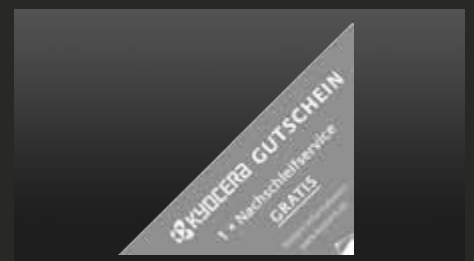
Kyocera – Japanese technological leader for high-tech ceramics. The ceramic knives are made already in the 4th generation and are characterized by extreme sharpness, ease of handling, neutrality of taste and lightness. Each knife includes a voucher for 1 free sharpening service. Vegetable slicer for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



JPN-Serie



Kochmesser



Diamantschleifstein



Keramikmesser & Sparschäler



Gemüsehobel

Serie / Série	Art. No. Klinge/Lame cm EAN Code	Beschreibung / Description	CHF/FRS UVP inkl. MwSt. PDV incl. TVA
Japan Serie Black / Japon série noire			
	JPN-130BK 13.0 4960664673933 	Kyocera Universalmesser schwarze Keramik Klinge/Pakka Holz <i>Kyocera Couteau universel lame en céramique noir</i>	199.00 1 PCE
	JPN-140BK 14.0 4960664673940 	Kyocera Santoku schwarze Keramik Klinge/Pakka Holz <i>Kyocera Santoku lame en céramique noir</i>	219.00 1 PCE
	JPN-180BK 18.0 4960664673995 	Kyocera grosses Kochmesser schwarze Keramik Klinge/Pakka Holz <i>Kyocera Grand couteau de cuisine lame en céramique noir</i>	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 <i>Kyocera ZK-110BK-BK + ZK-160BK-BK lame en plus durs céramique noir, manche noir</i>	198.00 1 PCE
	ZK-110BK-BK 11.0 4960664776740 	Kyocera Obstmesser schwarze härtere Keramik Klinge <i>Kyocera Couteau à fruits lame en plus durs céramique noir</i>	79.00 1 PCE 10 PCS/PACK
	ZK-130BK-BK 13.0 4960664776757 	Kyocera Universalmesser schwarze härtere Keramik Klinge <i>Kyocera Couteau universel lame en plus durs céramique noir</i>	89.00 1 PCE 10 PCS/PACK
	ZK-140BK-BK 14.0 4960664776764 	Keramikmesser Santoku schwarze härtere Keramik Klinge <i>Kyocera Santoku lame en plus durs céramique noir</i>	99.00 1 PCE 10 PCS/PACK
	ZK-160BK-BK 16.0 4960664776771 	Kyocera Kochmesser schwarze härtere Keramik Klinge <i>Kyocera Couteau de cuisine lame en plus durs céramique noir</i>	119.00 1 PCE 10 PCS/PACK
	ZK-180BK-BK 18.0 4960664776788 	Kyocera grosses Kochmesser schwarze härtere Keramik Klinge <i>Kyocera Grand couteau de cuisine lame en plus durs céramique noir</i>	129.00 1 PCE 10 PCS/PACK

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

Fuji Serie White / Fuji Série blanc

	FJ-130WH 13.0 4960664775392 	Kyocera Universalmesser weisse Keramik Klinge/Pakka Holz <i>Kyocera Couteau universel lame en céramique blanc</i>	99.00 1 PCE 10PCS/PACK
	FJ-150WH 15.0 4960664775408 	Kyocera Santoku weisse Keramik Klinge/Pakka Holz <i>Kyocera Santoku lame en céramique blanc</i>	109.00 1 PCE 10PCS/PACK
	FJ-170WH 17.0 4960664775415 	Kyocera Kochmesser weisse Keramik Klinge/Pakka Holz <i>Kyocera Couteau de cuisine lame en céramique blanc</i>	139.00 1 PCE 10PCS/PACK

FK Serie White/Black / FK Série blanc/noir

	COLOR GIFT SET 14.0 4960664540747 	Kyocera FK-140WH-BK + CP-10-NBK weisse Keramik Klinge, schwarzer Griff <i>Kyocera FK-140WH-BK + CP-10-NBK lame en céramique blanche, manche noir</i>	99.00 1 PCE
	FK-075WH-BK 7.5 4960664536481 	Kyocera Schälmesser weisse Keramik Klinge <i>Kyocera Couteau à éplucher lame en céramique blanche</i>	49.00 1 PCE 10PCS/PACK
	FK-110WH-BK 11.0 4960664554294 	Kyocera Obstmesser weisse Keramik Klinge <i>Kyocera Couteau à fruits lame en céramique blanche</i>	59.00 1 PCE 10PCS/PACK
	FK-125WH-BK 13.0 4960664554300 	Kyocera Tomatenmesser (Microverzahnung) weisse Keramik Klinge <i>Kyocera Couteau à tomates (denté) lame en céramique blanche</i>	79.00 1 PCE 10PCS/PACK
	FK-130WH-BK 13.0 4960664554317 	Kyocera Universalmesser weisse Keramik Klinge <i>Kyocera Couteau universel lame en céramique blanche</i>	69.00 1 PCE 10PCS/PACK
	FK-140WH-BK 14.0 4960664554324 	Kyocera Santoku weisse Keramik Klinge <i>Kyocera Santoku lame en céramique blanche</i>	79.00 1 PCE 10PCS/PACK

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

FK Serie White/Black / FK Série blanc/noir

	FK-160WH-BK 16.0 4960664554348 	Kyocera Kochmesser weisse Keramik Klinge <i>Kyocera Couteau de cuisine lame en céramique blanche</i>	119.00 1 PCE 10PCS/PACK
	FK-180WH-BK 18.0 4960664554355 	Kyocera grosses Kochmesser weisse Keramik Klinge <i>Kyocera grand Couteau de cuisine lame en céramique blanche</i>	129.00 1 PCE 10PCS/PACK
	FK-200WH-BK 20.0 4960664694471 	Kyocera grosses Kochmesser weisse Keramik Klinge <i>Kyocera grand Couteau de cuisine lame en céramique blanche</i>	139.00 1 PCE 10PCS/PACK
	FKR-180P-WH 18.0 4960664623624 	Kyocera Brotmesser weisse Keramik Klinge <i>Kyocera Couteau de pain lame en céramique blanche</i>	129.00 1 PCE 10PCS/PACK
	GIFT SET WH-BK 14.0/7.5 4960664473267 	Kyocera FK-140WH-BK + FK-075WH-BK weisse Keramik Klinge, schwarzer Griff <i>Kyocera FK-140WH-BK + FK-075WH-BK lame en céramique blanche, manche noir</i>	119.00 1 PCE

	K BLOCK 4 WH-BK 34x12.3x6.6	Kyocera Bambusmesserblock bestückt FK-075WH-BK, FK-110WH-BK, FK-130WH-BK, FK-140 <i>Kyocera porte-couteau en bambou complet équipée avec 4 couteaux lame blancs</i>	279.00 1 PCE
--	---------------------------------------	---	----------------------------

FK Serie White / Série FK blanc

	FK-075WH-WH 7.5 4960664623648 	Kyocera Schälmesser weisse Keramik Klinge <i>Kyocera Couteau à éplucher lame / manche en céramique blanche</i>	49.00 1 PCE 10PCS/PACK
	FK-110WH-WH 11.0 4960664634606 	Kyocera Obstmesser weisse Keramik Klinge <i>Kyocera Couteau à fruits lame en céramique blanche</i>	59.00 1 PCE 10PCS/PACK
	FK-130WH-WH 13.0 4960664653775 	Kyocera Universalmesser weisse Keramik Klinge <i>Kyocera Couteau universel lame / manche en céramique blanche</i>	69.00 1 PCE 10PCS/PACK
	FK-140WH-WH 14.0 4960664623655 	Kyocera Santoku weisse Keramik Klinge <i>Kyocera Santoku lame / manche en céramique blanche</i>	79.00 1 PCE 10PCS/PACK

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

	SK-4PC WHWH EU	Kyocera Steakmesserset 4-teilig weisse Keramikklinge, weisser Griff <i>Kyocera couteau de steak 4 pièces lame blanche, manche blanche</i>	199.00
	4960664869459 		1 PCE

Keramikhobel / Mandolines en céramique

	CSN-152-NBK	Kyocera Doppelhobel, schwarz weisse Keramikklinge <i>Kyocera mandoline universelle double coupe, noire lame en céramique blanche</i>	29.00
	4960664455058 		5PCS/PACK
	CSN-182-NBK	Kyocera Julienne-Hobel, schwarz weisse Keramikklinge <i>Kyocera mandoline à Julienne, noire lame en céramique blanche</i>	39.00
	4960664455065 		5PCS/PACK
	CSN-202-BK	Kyocera Verstellbarer Gourmethobel, schwarz weisse Keramikklinge <i>Kyocera mandoline ajustable, noire lame en céramique blanche</i>	39.00
	4960664452965 		5PCS/PACK
	CSN-402-BK	Kyocera Verstellbarer Gourmethobel breit, schwarz weisse Keramikklinge <i>Kyocera mandoline ajustable large, noire lame en céramique blanche</i>	49.00
	4960664624683 		5PCS/PACK

Keramik Sparschäler / Eplucheurs en céramique

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

Schärfen / Affûtage

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

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

Reiben & Mühlen / Râpes moulin

	CD-18 D 16.0 4960664404513 	Kyocera Obst- & Gemüsereibe Keramik <i>Kyocera râpe à fruits et légumes en céramique</i>	29.00 1 PCE 10 PCS/PACK
	CY-10 D 9.0 4960664404520 	Kyocera Kräuter- & Gewürzreibe Keramik <i>Kyocera râpe à herbes et épices en céramique</i>	19.00 1 PCE 10 PCS/PACK
	CM-20-BK 4960664531134 	Kyocera verstellbare Keramikmühle verstellbares Keramikmahlwerk <i>Kyocera moulin céramique ajustable broyeur en céramique ajustable</i>	29.00 1 PCE 6 PCS/PACK
	CM-25D BK 4960664715794 	Kyocera Salz/Pfeffer Keramikmühle <i>Sel Kyocera / moulin à poivre en céramique</i>	39.00 1 PCE 6 PCS/PACK
	CM-30SS 4960664776368 	Kyocera verstellbare Keramikmühle Edelstahl verstellbares Keramikmahlwerk <i>Kyocera moulin céramique ajustable acier fin broyeur en céramique ajustable</i>	39.00 1 PCE 6 PCS/PACK
	CME-50BK 4960664776351 	Kyocera elektrische Pfeffermühle Keramikmahlwerk <i>Kyocera moulin électronique broyeur ceramique</i>	79.00 1 PCE
	CME-50WH 4960664732012 	Kyocera elektrische Pfeffermühle Keramikmahlwerk <i>Kyocera moulin électronique broyeur ceramique</i>	79.00 1 PCE

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

Zubehör / Accessoires



BB-100
37x25x2
4960664670819

Kyocera grosses Schneidbrett schwarz
flexibel
*Kyocera planche à découper noir
flexible*

19.00
1 PCE



CH-350
6.0
4960664593675

Kyocera Keramikküchenschere
Vollkeramikklinge
*Kyocera Ciseau céramique
lame en céramique entière*

79.00
1 PCE
10 PCS/PACK



K BLOCK 4
34x12.3x6.6
4960664660933

Kyocera Bambusmesserblock
für 4 Messer bis 20 cm
*Kyocera porte-couteau en bambou
pour 4 couteaux jusqu'à 20 cm*

69.00
1 PCE



KB-RD BK

Kyocera Messerblock
für 6-8 Messer
*Kyocera porte-couteau
pour 6-8 couteaux*

59.00
1 PCE



ANDREAS CAMINADA MESSER

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

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

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



Santoku mit Scheide



Andreas Caminada



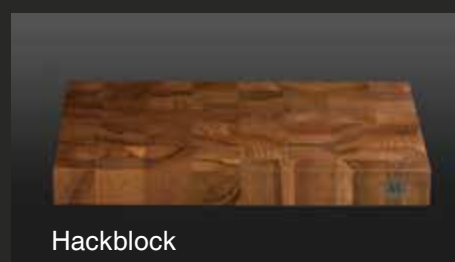
Santoku mit Eschengriff



Messerblock



Steakmesser mit Walnuss-Brett



Hackblock

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

Carbon Linie / Série carbone



AC-2C
18.0
4006214963328

Caminada Santoku mit Carbonegriff
DLC Beschichtung Diamond like Carbon
*Caminada Couteau Santoku avec manche du carbone
revêtement DLC*

599.00

1 PCE

Walnuss Linie / Série Noyer



2-AC
18.0/22.0
4006214960204

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

399.00

1 PCE



2-ACMS
18.0/22.0
4006214964202

Caminada Messer Set 2tlg. mit Holzscheide
AC-2MS + AC-5MS
*Caminada set couteaux avec etuis en bois de nois
AC-2MS + AC-5MS*

499.00

1 PCE



4-ACV-1
13.0
4006214960341

Caminada Steakmesserset 4tlg verzahnt
Geschmiedeter Solinger Stahl
*Caminada Set de couteaux à steak denté 4 pièce
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

Serie / Série	Art. No. Klinge/Lame cm EAN Code	Beschreibung / Description	CHF/FRS UVP inkl. MwSt. PDV incl. TVA
Walnuss Linie / Série Noyer			
	AC-2 18.0 4006214960020 	Caminada Santoku Geschmiedeter Solinger Stahl <i>Caminada Couteau Santoku</i> <i>Acier forger Solingen</i>	199.00 1 PCE
	AC-2MS 18.0 4006214960303 	Caminada Santoku mit Holzscheide Geschmiedeter Solinger Stahl <i>Caminada Couteau Santoku avec etui en bois</i> <i>Acier forger Solingen</i>	268.00 1 PCE
	AC-2S 20.0 7640146641007 	Caminada Holzscheide zu Santoku Walnussholz <i>Caminada etui en bois de nois pour santoku</i>	69.00 1 PCE
	AC-4 21.0 4006214964509 	Caminada Schinkenmesser Geschmiedeter Solinger Stahl <i>Caminada Couteau à jambon</i> <i>Acier forger Solingen</i>	199.00 1 PCE
	AC-4MS 21.0 4006214964530 	Caminada Schinkenmesser mit Holzscheide Geschmiedeter Solinger Stahl <i>Caminada Couteau à jambon avec etui en bois</i> <i>Acier forger Solingen</i>	268.00 1 PCE
	AC-4S 21.0 7640146641502 	Caminada Holzscheide zu Schinkenmesser Walnussholz <i>Caminada etui en bois de nois couteau à jambon</i>	69.00 1 PCE
	AC-5 22.0 4006214960051 	Caminada Brotmesser Geschmiedeter Solingen Stahl <i>Caminada Couteau à pain</i> <i>Acier forger Solingen</i>	219.00 1 PCE
	AC-5MS 22.0 4006214960402 	Caminada Brotmesser mit Holzscheide Geschmiedeter Solinger Stahl <i>Caminada Couteau à pain avec etui</i> <i>Acier forger Solingen</i>	288.00 1 PCE
	AC-5S 24.0 7640146641014 	Caminada Holzscheide zu Brotmesser Walnussholz <i>Caminada etui en bois de nois pour couteau à pain</i>	69.00 1 PCE
	AC-H 39x26x5 7640146641045 	Caminada Schneidbrett Walnuss <i>Caminada Bloc à hacher, bois de noyer</i>	349.00 1 PCE
	AC-HL 49x33x5 7640146641342 	Caminada Schneidbrett Walnuss gross <i>Caminada Bloc à hacher, bois de noyer, grande</i>	399.00 1 PCE

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

Walnuss Linie / Série Noyer

	AC-MP2	Caminada Reibenset 43320 & 43302	99.90
	7640146641922 	Caminada Zesteur/Râpe noyer pour fromage, agrume, gingembre, noix de muscade	1 PCE
	AC-M	Caminada Magnet-Messerblock Walnussholz und Edelstahlplatte	499.00
	29x14x14 7640146641052 	Caminada Bloc Support magnétique support en acier fin/ bois de noix	1 PCE
	AC-MB-4	Caminada Magnet-Messerblock bestückt mit AC-1/AC-2/AC-4/AC-5	1'199.00
	29x14x14 7640146641038 	Caminada Bloc Support magnétique équiper avec AC-1/AC-2/AC-4/AC-5	1 PCE

Esche Linie / Série en frêne

	AC-1VE	Caminada Allzweck/Steakmesser verzahnt Esche	179.00
	13.0 4006214965537 	Geschmiedeter Solinger Stahl Caminada Couteau universel/steak denté frêne noir Acier forger Solingen	1 PCE
	AC-2E	Caminada Santoku Esche schwarz	219.00
	18.0 4006214961027 	Geschmiedeter Solinger Stahl Caminada Couteau Santoku frêne noir Acier forger Solingen	1 PCE
	AC-4E	Caminada Schinkenmesser Esche schwarz	219.00
	21.0 4006214932508 	Geschmiedeter Solinger Stahl Caminada Couteau à jambon frêne noir Acier forger Solingen	1 PCE
	AC-5E	Caminada Brotmesser Esche schwarz	239.00
	22.0 4006214964059 	Geschmiedeter Solingen Stahl Caminada Couteau à pain frêne noir Acier forger Solingen	1 PCE
	AC-P	Caminada Anrichtset	99.00
	7640146641175 	72 509 15 00, 72 523 09 00, 50 498 20 00, 50 487 20 Caminada Set à dresser	1 PCE



GÜDE MESSER

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

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

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



Brotmesser 32cm



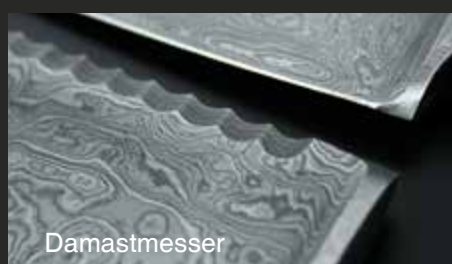
Porterhouse-Steakmesser



Käsemesserset



Olivenholz Serie



Damastmesser



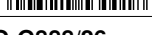
Kunststoff Serie

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

Damaststahl / Acier damas

	DA-7746/18 18.0 4006214774672 	Güde Santoku Damaststahl, Wüsteisenholz, nicht rostfrei <i>Güde Couteau Santoku, non-inox en acier damas, non inoxydable</i>	2'327.00 1 PCE
	DA-7765/21 21.0 4006214776515 	Güde Schinkenmesser Damaststahl, Wüsteisenholz, nicht rostfrei <i>Güde Couteau à jambon, non-inox en acier damas, non inoxydable</i>	1'590.00 1 PCE
	DA-7805/21 21.0 4006214780512 	Güde Kochmesser Damaststahl, Wüsteisenholz, nicht rostfrei <i>Güde Couteau de chef, non-inox en acier damas, non inoxydable</i>	1'790.00 1 PCE
	DAG888/26 26.0 4006214880519 	Güde The Knife Kochmesser Damast Damaststahl, nicht rostfrei, 300 Lagen <i>Güde the knife Couteau de chef en acier damas, non inoxydable, 300 couches</i>	2'990.00 1 PCE

The Knife / The Knife

	E001/32 4006214530018 	Güde Messerhalter für "the Knife" und Brotmesser <i>Güde porte-couteaux pour "the Knife" et couteau à pain</i>	49.00 1 PCE
	G-G888/26 26.0 4006214088892 	Güde The Knife Kochmesser in Geschenkverpackung <i>Güde the knife Couteau de chef avec coffret cadeau</i>	419.00 1 PCE

Fasseiche Serie / Série fût de chêne

	2-E765/21 21.0/18.0 4006214237658 	Güde Tranchierset 2tlg mit E765/21 und E096/18 <i>Güde Couvert de couteau pour trancher 2 pcs avec E765/21 et E096/18</i>	328.00 1 PCE
	2-E805/10 10.0/15.0 4006214238051 	Güde Käsemesserset 2tlg mit E805/10 und E290/15 <i>Güde Couvert de couteau à fromage avec E805/10 et E290/15</i>	298.00 1 PCE

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

Fasseiche Serie / Série fût de chêne

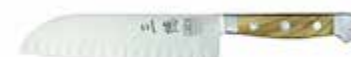
	3-E000 21.0/21.0/10.0 4006214380002 	Güde Messerset 3tlg mit E805/21, E765/21 und E764/10 <i>Güde Couvert de couteau 3 pcs avec E805/21, E765/21 et E764/10</i>	457.00 1 PCE
	4-E180/12 12.0 4006214431803 	Güde Porterhouse Steakmesserset 4tlg glatt mit 4x E180/12 <i>Güde Couteau à steak Porterhouse 4 pcs avec 4x E180/12</i>	476.00 1 PCE
	E013/09 9.0 4006214301397 	Güde Tafelgabel Chrome-Vanadium-Molybdän Stahl <i>Güde Fourchette en acier au chrome-vanadium-molybdène</i>	109.00 1 PCE
	E055/26 26.0 4006214305500 	Güde Wetzstahl Chrome-Vanadium-Molybdän Stahl <i>Güde Fusil d'affûtage en acier au chrome-vanadium-molybdène</i>	159.00 1 PCE
	E096/18 18.0 4006214309676 	Güde Fleischgabel Chrome-Vanadium-Molybdän Stahl <i>Güde Fourchette à découper en acier au chrome-vanadium-molybdène</i>	159.00 1 PCE
	E180/12 12.0 4006214318050 	Güde Porterhouse-Steakmesser glatt Chrome-Vanadium-Molybdän Stahl <i>Güde Couteau à steak porterhouse en acier au chrome-vanadium-molybdène</i>	119.00 1 PCE
	E290/15 15.0 4006214329063 	Güde Käsemesser Chrome-Vanadium-Molybdän Stahl <i>Güde Couteau à fromage en acier au chrome-vanadium-molybdène</i>	139.00 1 PCE

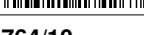
Serie / Série	Art. No. Klinge/Lame cm EAN Code	Beschreibung / Description	CHF/FRS UVP inkl. MwSt. PDV incl. TVA
---------------	--	----------------------------	---

Fasseiche Serie / Série fût de chêne

	E380 SET 1 23x29x11	Güde Messerpult Eiche bestückt E430/21, E765/18, E764/10, E764/13, E805/21 <i>Güde porte-couteaux en bois de chêne complet</i>	859.00 1 PCE
	E430/21 21.0 4006214343083 	Güde Brotmesser Chrome-Vanadium-Molybdän Stahl <i>Güde Couteau à pain en acier au chrome-vanadium-molybdène</i>	169.00 1 PCE
	E431/32 32.0 4006214343120 	Güde Brotmesser 32 cm Chrome-Vanadium-Molybdän Stahl <i>Güde Couteau à pain 32cm en acier au chrome-vanadium-molybdène</i>	259.00 1 PCE
	E546/18 18.0 4006214354676 	Güde Santoku Kullen Chrome-Vanadium-Molybdän Stahl <i>Güde Couteau Santoku (alvéoles) en acier au chrome-vanadium-molybdène</i>	199.00 1 PCE
	E603/13 13.0 4006214360356 	Güde Ausbeinmesser Chrome-Vanadium-Molybdän Stahl <i>Güde Couteau à désosser en acier au chrome-vanadium-molybdène</i>	139.00 1 PCE
	E703/06 6.0 4006214370331 	Güde Schälmesser Chrome-Vanadium-Molybdän Stahl <i>Güde Couteau à éplucheur en acier au chrome-vanadium-molybdène</i>	99.00 1 PCE
	E742/16 16.0 4006214374278 	Güde Chai Dao, Chinesisches Kochmesser Chrome-Vanadium-Molybdän Stahl <i>Güde Chai Dao, Couteau chinois en acier au chrome-vanadium-molybdène</i>	199.00 1 PCE
	E749/14 14.0 4006214374957 	Güde Shark Kräutermesser Chrome-Vanadium-Molybdän Stahl <i>Güde Shark Couteau à fine herbes en acier au chrome-vanadium-molybdène</i>	199.00 1 PCE
	E764/10 10.0 4006214376456 	Güde Spickmesser Chrome-Vanadium-Molybdän Stahl <i>Güde Couteau à larder en acier au chrome-vanadium-molybdène</i>	109.00 1 PCE

Serie / Série	Art. No. Klinge/Lame cm EAN Code	Beschreibung / Description	CHF/FRS UVP inkl. MwSt. PDV incl. TVA
Fasseiche Serie / Série fût de chêne			
	E764/13 13.0 4006214376463 	Güde Spickmesser Chrome-Vanadium-Molybdän Stahl <i>Güde Couteau à larder</i> <i>en acier au chrome-vanadium-molybdène</i>	129.00 1 PCE
	E765/16 16.0 4006214376562 	Güde Zubereitungsmesser Chrome-Vanadium-Molybdän Stahl <i>Güde Couteau à larder</i> <i>en acier au chrome-vanadium-molybdène</i>	149.00 1 PCE
	E765/18 18.0 4006214376579 	Güde Filiermesser flexibel Chrome-Vanadium-Molybdän Stahl <i>Güde Couteau à filet flex.</i> <i>en acier au chrome-vanadium-molybdène</i>	159.00 1 PCE
	E765/21 21.0 4006214376586 	Güde Schinkenmesser Chrome-Vanadium-Molybdän Stahl <i>Güde Couteau à jambon</i> <i>en acier au chrome-vanadium-molybdène</i>	169.00 1 PCE
	E805/10 10.0 4006214380552 	Güde Hartkäsemesser Chrome-Vanadium-Molybdän Stahl <i>Güde Couteau à fromage pâte dure</i> <i>en acier au chrome-vanadium-molybdène</i>	159.00 1 PCE
	E805/16 16.0 4006214380569 	Güde Kochmesser Chrome-Vanadium-Molybdän Stahl <i>Güde Couteau de chef</i> <i>en acier au chrome-vanadium-molybdène</i>	169.00 1 PCE
	E805/21 21.0 4006214380583 	Güde Kochmesser Chrome-Vanadium-Molybdän Stahl <i>Güde Couteau de chef</i> <i>en acier au chrome-vanadium-molybdène</i>	189.00 1 PCE
	E805/26 26.0 4006214380590 	Güde Kochmesser Chrome-Vanadium-Molybdän Stahl <i>Güde Couteau de chef</i> <i>en acier au chrome-vanadium-molybdène</i>	219.00 1 PCE
Olive Serie / Série Olivier			
	7431/32 32.0 4006214743128 	Güde Brotmesser 32 cm Chrome-Vanadium-Molybdän Stahl <i>Güde Couteau à pain 32cm</i> <i>en acier au chrome-vanadium-molybdène</i>	249.00 1 PCE
	X096/18 18.0 4006214909678 	Güde Fleischgabel Chrome-Vanadium-Molybdän Stahl <i>Güde Fourchette à découper</i> <i>en acier au chrome-vanadium-molybdène</i>	139.00 1 PCE

Serie / Série	Art. No. Klinge/Lame cm EAN Code	Beschreibung / Description	CHF/FRS UVP inkl. MwSt. PDV incl. TVA
Olive Serie / Série Olivier			
	X290/15 15.0 4006214929065 	Güde Käsemesser Chrome-Vanadium-Molybdän Stahl <i>Güde Couteau à fromage</i> <i>en acier au chrome-vanadium-molybdène</i>	119.00 1 PCE
	X430/21 21.0 4006214943085 	Güde Brotmesser Chrome-Vanadium-Molybdän Stahl <i>Güde Couteau à pain</i> <i>en acier au chrome-vanadium-molybdène</i>	149.00 1 PCE
	X546/18 18.0 4006214954678 	Güde Santoku Kullen Chrome-Vanadium-Molybdän Stahl <i>Güde Couteau Santoku (alvéoles)</i> <i>en acier au chrome-vanadium-molybdène</i>	179.00 1 PCE
	X764/08 8.0 4006214976489 	Güde Spickmesser Chrome-Vanadium-Molybdän Stahl <i>Güde Couteau à larder</i> <i>en acier au chrome-vanadium-molybdène</i>	89.00 1 PCE
	X764/13 13.0 4006214976458 	Güde Spickmesser Chrome-Vanadium-Molybdän Stahl <i>Güde Couteau à larder</i> <i>en acier au chrome-vanadium-molybdène</i>	109.00 1 PCE
	X765/21 21.0 4006214976588 	Güde Schinkenmesser Chrome-Vanadium-Molybdän Stahl <i>Güde Couteau à jambon</i> <i>en acier au chrome-vanadium-molybdène</i>	149.00 1 PCE
	X805/10 10.0 4006214980547 	Güde Hartkäsemesser Chrome-Vanadium-Molybdän Stahl <i>Güde Couteau à fromage pâte dure</i> <i>en acier au chrome-vanadium-molybdène</i>	139.00 1 PCE
	X805/21 21.0 4006214980585 	Güde Kochmesser Chrome-Vanadium-Molybdän Stahl <i>Güde Couteau de chef</i> <i>en acier au chrome-vanadium-molybdène</i>	169.00 1 PCE
Alpha Serie / Série Alpha			
	1055/26 26.0 4006214105506 	Güde Wetzstahl Chrome-Vanadium-Molybdän Stahl <i>Güde Fusil d'affûtage</i> <i>en acier au chrome-vanadium-molybdène</i>	119.00 1 PCE
	1096/18 18.0 4006214109672 	Güde Fleischgabel Chrome-Vanadium-Molybdän Stahl <i>Güde Fourchette à découper</i> <i>en acier au chrome-vanadium-molybdène</i>	119.00 1 PCE

Serie / Série	Art. No. Klinge/Lame cm EAN Code	Beschreibung / Description	CHF/FRS UVP inkl. MwSt. PDV incl. TVA
Alpha Serie / Série Alpha			
	1290/15 15.0 4006214129069 	Güde Käsemesser Chrome-Vanadium-Molybdän Stahl <i>Güde Couteau à fromage en acier au chrome-vanadium-molybdène</i>	99.00 1 PCE
	1380/12 12.0 4006214138054 	Güde Steakmesser Porterhouse, verzahnt Chrome-Vanadium-Molybdän Stahl <i>Güde Couteau à steak porterhouse en acier au chrome-vanadium-molybdène</i>	89.00 1 PCE
	1430/21 21.0 4006214143089 	Güde Brotmesser Chrome-Vanadium-Molybdän Stahl <i>Güde Couteau à pain en acier au chrome-vanadium-molybdène</i>	129.00 1 PCE
	1431/32 32.0 4006214143126 	Güde Brotmesser 32 cm Chrome-Vanadium-Molybdän Stahl <i>Güde Couteau à pain 32cm en acier au chrome-vanadium-molybdène</i>	239.00 1 PCE
	1546/18 18.0 4006214154672 	Güde Santoku Kullen Chrome-Vanadium-Molybdän Stahl <i>Güde Couteau Santoku (alvéoles) en acier au chrome-vanadium-molybdène</i>	159.00 1 PCE
	1603/13 13.0 4006214160352 	Güde Ausbeinmesser Chrome-Vanadium-Molybdän Stahl <i>Güde Couteau à désosser en acier au chrome-vanadium-molybdène</i>	119.00 1 PCE
	1703/06 6.0 4006214170368 	Güde Schälmesser Chrome-Vanadium-Molybdän Stahl <i>Güde Couteau à éplucheur en acier au chrome-vanadium-molybdène</i>	79.00 1 PCE
	1740/18 18.0 4006214174076 	Güde Hackmesser Chrome-Vanadium-Molybdän Stahl <i>Güde hachoir en acier au chrome-vanadium-molybdène</i>	169.00 1 PCE
	1742/16 16.0 4006214174267 	Güde Chinesisches Kochmesser Chrome-Vanadium-Molybdän Stahl <i>Güde Couteau chinois Chai Dao en acier au chrome-vanadium-molybdène</i>	159.00 1 PCE
	1764/10 10.0 4006214176445 	Güde Spickmesser Chrome-Vanadium-Molybdän Stahl <i>Güde Couteau à larder en acier au chrome-vanadium-molybdène</i>	79.00 1 PCE
	1764/13 13.0 4006214176452 	Güde Spickmesser Chrome-Vanadium-Molybdän Stahl <i>Güde Couteau à larder en acier au chrome-vanadium-molybdène</i>	99.00 1 PCE

Serie / Série	Art. No. Klinge/Lame cm EAN Code	Beschreibung / Description	CHF/FRS UVP inkl. MwSt. PDV incl. TVA
Alpha Serie / Série Alpha			
	1765/16 16.0 4006214176568 	Güde Zubereitungsmesser Chrome-Vanadium-Molybdän Stahl <i>Güde Couteau à larder en acier au chrome-vanadium-molybdène</i>	109.00 1 PCE
	1765/18 18.0 4006214176575 	Güde Filiermesser flexibel Chrome-Vanadium-Molybdän Stahl <i>Güde Couteau à filet flex. en acier au chrome-vanadium-molybdène</i>	119.00 1 PCE
	1765/21 21.0 4006214176582 	Güde Schinkenmesser Chrome-Vanadium-Molybdän Stahl <i>Güde Couteau à jambon en acier au chrome-vanadium-molybdène</i>	129.00 1 PCE
	1805/10 10.0 4006214180541 	Güde Hartkäsemesser Chrome-Vanadium-Molybdän Stahl <i>Güde Couteau à fromage pâte dure en acier au chrome-vanadium-molybdène</i>	119.00 1 PCE
	1805/16 16.0 4006214180565 	Güde Kochmesser Chrome-Vanadium-Molybdän Stahl <i>Güde Couteau de chef en acier au chrome-vanadium-molybdène</i>	129.00 1 PCE
	1805/21 21.0 4006214180589 	Güde Kochmesser Chrome-Vanadium-Molybdän Stahl <i>Güde Couteau de chef en acier au chrome-vanadium-molybdène</i>	149.00 1 PCE
	1805/26 26.0 4006214180596 	Güde Kochmesser Chrome-Vanadium-Molybdän Stahl <i>Güde Couteau de chef en acier au chrome-vanadium-molybdène</i>	179.00 1 PCE
	4-1380/12 12.0 4006214413809 	Güde Porterhouse Steakmesserset 4tlg verzahnt mit 4x 1380/12 <i>Güde Couteau à steak Porterhouse denté 4 pcs avec 4x 1380/12</i>	356.00 1 PCE
	5370 SET 1 23x29x11	Güde Messerpult Buche schwarz bestückt 1430/21, 1765/18, 1764/10, 1764/13, 1805/21 <i>Güde porte-couteaux en bois de hêtre noir complet vide</i>	659.00 1 PCE

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

Universalmesser / Couteaux universel



30-9900/10
10.0
4006214308907

Güde Aufsteller 30 Stück Griff schwarz/weiss

27.00

*Güde présentoir couteaux universel
noir/blanc 30 pcs*

30 PCS/PACK



66-9300/11
11.0
4006214669305

Güde Steak / -Pizzamessersset 6tlg
schwarz / weiss

180.00

*Güde set de couteaux steak/pizza noir/blanc 6 pcs
noir / blanc*

1 PCE



66-X300/11
11.0
4006214669350

Güde Steak / -Pizzamessersset Olive 6tlg

198.00

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

1 PCE

Zubehör / Accessoires



5370
23x29x11
4006214537000

Güde Messerpult Buche schwarz
unbestückt
*Güde porte-couteaux en bois de hêtre noir
vide*

179.00

1 PCE



E380
23x29x11
4006214538007

Güde Messerpult Eiche

209.00

Güde porte-couteaux en bois de chêne

1 PCE



TSUKASA MESSER

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

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

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

Serie / Série	Art. No. Klinge/Lame cm EAN Code	Beschreibung / Description	CHF/FRS UVP inkl. MwSt. PDV incl. TVA
Flusssprung Linie / Ligne saut de flux			
	0854,170,094000 16.5 4002108287389 	Kuro-Santoku Tsukasa Tordierter Damast, Flusssprung <i>Kuro - Santoku Tsukasa</i> <i>carbone non-inoxydable et acier</i>	2'190.00 1 PCE
	0855,150,094000 15.0 4002108277663 	Kuro-Wa-Petty Allzweckmesser Tsukasa Tordierter Damast, Flusssprung <i>Kuro-Wa-Petty Couteau universel Tsukasa</i> <i>carbone non-inoxydable et acier</i>	1'390.00 1 PCE
	0856,210,094000 21.0 4002108277670 	Kuro-Wa-Gyuoto Kochmesser Tsukasa Tordierter Damast, Flusssprung <i>Kuro-Wa-Gyuoto Couteau de cuisine Tsukasa</i> <i>carbone non-inoxydable et acier</i>	2'990.00 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



Steakmesser



Griffeauswahl



Kochmesser

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

Küchenmesser Walnussholz / Couteaux de cuisine en bois de noix

	2008,500,18 13.0 4002108298651 	WM Steakmesser Walnuss feinverzahnt Chrome-Vanadium-Molybdän Stahl <i>WM Couteau à steak, denté, noyer</i> <i>en acier au chrome-vanadium-molybdène</i>	89.00 1 PCE
	9731,1636,18 12.0 4002108274945 	WM K2 Universal-Küchenmesser Walnuss Chrome-Vanadium-Molybdän Stahl <i>WM K2 couteau de cuisine universel noyer</i> <i>en acier au chrome-vanadium-molybdène</i>	109.00 1 PCE
	9731,1654,18 9.0 4002108292789 	WM K1 Gemüsemesser, mittelspitz Walnuss Chrome-Vanadium-Molybdän Stahl <i>WM K1 Couteau à légumes, bout pointu noyer</i> <i>en acier au chrome-vanadium-molybdène</i>	89.00 1 PCE
	9735,1952,18 22.5 4002108289116 	WM "K-Chef" grosses Kochmesser Walnuss Chrome-Vanadium-Molybdän Stahl HRC60 <i>WM "K-Chef" grand Couteau de cuisine noyer</i> <i>en acier au chrome-vanadium-molybdène HRC60</i>	289.00 1 PCE
	9735,1955,18 18.0 4002108275362 	WM K5 Kochmesser Walnuss Chrome-Vanadium-Molybdän Stahl HRC60 <i>WM K5 Couteau de cuisine noyer</i> <i>en acier au chrome-vanadium-molybdène HRC60</i>	199.00 1 PCE
	9735,1958,18 22.5 4002108285989 	WM KB2 Brotmesser Walnuss Chrome-Vanadium-Molybdän Stahl HRC60 <i>WM KB2 Couteau scie à pain noyer</i> <i>en acier au chrome-vanadium-molybdène HRC60</i>	229.00 1 PCE
	9735,1989,18 22.5 4002108292949 	WM K6 Schinkenmesser Walnuss Chrome-Vanadium-Molybdän Stahl HRC60 <i>WM K6 Couteau à jambon noyer</i> <i>en acier au chrome-vanadium-molybdène HRC60</i>	179.00 1 PCE

Küchenmesser Pflaumenholz / Couteau de cuisine en bois de prune

	9731,1636,04 12.0 4002108261556 	WM K2 Kleines Kochmesser Pflaume Chrome-Vanadium-Molybdän Stahl <i>WM K2 petit couteau de cuisine prunier</i> <i>en acier au chrome-vanadium-molybdène</i>	89.00 1 PCE
	9731,1654,04 9.0 4002108291850 	WM K1 Gemüsemesser, mittelspitz Pflaume Chrome-Vanadium-Molybdän Stahl <i>WM K1 Couteau à légumes, bout pointu prunier</i> <i>en acier au chrome-vanadium-molybdène</i>	69.00 1 PCE
	9735,1952,04 22.5 4002108298743 	WM "K-Chef" grosses Kochmesser Pflaume Chrome-Vanadium-Molybdän Stahl HRC60 <i>WM "K-Chef" grand Couteau de cuisine prunier</i> <i>en acier au chrome-vanadium-molybdène HRC60</i>	269.00 1 PCE

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

Küchenmesser Pflaumenholz / Couteau de cuisine en bois de prune

	9735,1955,04 18.0 4002108275355 	WM K5 Kochmesser Pflaume Chrome-Vanadium-Molybdän Stahl HRC60 <i>WM K5 Couteau de cuisine prune en acier au chrome-vanadium-molybdène HRC60</i>	179.00 1 PCE
	9735,1958,04 22.5 4002108285965 	WM KB2 Brotmesser Pflaume Chrome-Vanadium-Molybdän Stahl HRC60 <i>WM KB2 Couteau scie à pain prune en acier au chrome-vanadium-molybdène HRC60</i>	189.00 1 PCE
	9735,1989,04 22.5 4002108291874 	WM K6 Schinkenmesser Pflaume Chrome-Vanadium-Molybdän Stahl HRC60 <i>WM K6 Couteau à jambon prune en acier au chrome-vanadium-molybdène HRC60</i>	159.00 1 PCE

Frühstücksmesser Buckels / Couteau de petit déjeuner Buckels

	2002,450,04 11.8 4002108015753 	WM Frühstücksmesser Buckels Pflaume Chrome-Vanadium-Molybdän Stahl <i>WM Couteau petit déjeuner Buckels prune en acier au chrome-vanadium-molybdène</i>	35.00 1 PCE
	2002,450,05 11.8 4002108011311 	WM Frühstücksmesser Buckels Olive Chrome-Vanadium-Molybdän Stahl <i>WM Couteau petit déjeuner Buckels olive en acier au chrome-vanadium-molybdène</i>	39.00 1 PCE 10PCS/PACK
	2002,450,180005 11.8 4002108278868 	WM Frühstücksmesser Buckels Walnuss Chrome-Vanadium-Molybdän Stahl <i>WM Couteau petit déjeuner Buckels noyer en acier au chrome-vanadium-molybdène</i>	49.00 1 PCE 10PCS/PACK
	9554,2002,99 11.8 4002108279711 	WM Frühstücksmesser Set 6 tlg Buckels Chrome-Vanadium-Molybdän Stahl <i>WM Couteaux petit déjeuner Set Buckels 6 pièce en acier au chrome-vanadium-molybdène</i>	229.00 1 PCE

Carbonstahlmesser / Couteau acier carbonifère

	9218,1498,400,0 10.4 4002108269941 	WM Serie 1922, Officemesser, mittelspitz, Pflaume nicht rostfreier Carbonstahl <i>WM Serie 1922, Couteau d'office, prune carbone non-inoxydable</i>	149.00 1 PCE
---	--	---	----------------------------

Serie / Série	Art. No. Klinge/Lame cm EAN Code	Beschreibung / Description	CHF/FRS UVP inkl. MwSt. PDV incl. TVA
Carbonstahlmesser / Couteau acier carbonifère			
	9218,1498,900,0 21.0 4002108276789 	WM Serie 1922, Tranchelard, mittelspitz, Pflaume nicht rostfreier Carbonstahl <i>WM Serie 1922, Tranchelard, prunier carbone non-inoxydable</i>	219.00 1 PCE
	9218,1499,900,0 21.0 4002108276802 	WM Serie 1922, Kochmesser, mittelspitz, Pflaume nicht rostfreier Carbonstahl <i>WM Serie 1922, Couteau chef, prunier carbone non-inoxydable</i>	229.00 1 PCE
WM Steakmesser / WM Couteau à steak			
	2007,475,040205 12.4 4002108024472 	WM Steakmesser Pflaume feinverzahnt Chrome-Vanadium-Molybdän Stahl <i>WM Couteau à steak, denté prunier en acier au chrome-vanadium-molybdène</i>	69.00 1 PCE
	2407,000,040005 20.5 4002108261679 	WM Steakgabel Pflaume Chrome-Vanadium-Molybdän Stahl <i>WM fourchette prunier en acier au chrome-vanadium-molybdène</i>	79.00 1 PCE
	9554,2007,0400 12.4 4002108261891 	WM Steakmesser-Set 6tlg. feinverzahnt Pflaume in Birkenholz-Etui <i>WM Set à couteau à steak, denté, 6 pce prunier dans une boîte en bois de bouleau</i>	414.00 1 PCE
WM Käsemesser / WM Couteau à fromage			
	9218,1658,04 15.6 4002108019898 	WM Hechtsäbels, Vielzweckmesser, Pflaume Chrome-Vanadium-Molybdän Stahl <i>WM Hechtsäbels couteau universel, prunier en acier au chrome-vanadium-molybdène</i>	169.00 1 PCE
	9218,1970,04 13.0 4002108018914 	WM Parmoulin, Parmesankäsemesser Pflaume Chrome-Vanadium-Molybdän Stahl <i>WM Parmoulin couteau de parmesan, prunier en acier au chrome-vanadium-molybdène</i>	169.00 1 PCE

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

Schärfen/Pflegen / Affûtage/entretien

	0127,616,5000 250x60 4002108277625 	WM Belgischer Brocken Naturschleifstein Körnung 5000 <i>WM Belgischer Brocken aiguisage naturel, 5'000 avec banc de bois</i>	139.00 1 PCE
	1074,1000,45 26.0 4002108267992 	WM Keramik-Wetzstab, 360/1000 Körnung, Griff grün für Damast- und Stahlmesser <i>WM aiguisoir en céramique, granulation 360/1000 pour les couteaux en acier et damassé</i>	89.00 1 PCE
	1085,1200,02000 4002108301948 	WM Korund-Wetzstab für Damast- und Stahlmesser <i>WM aiguisoir en corindon</i>	139.00 1 PCE
	9100,050,00 4002108261549 	WM Holzpflegeöl, 50ml Macadamianuss-Öl <i>WM Huile de soins pour le bois, 50ml huile noix macadamia</i>	25.00 1 PCE

Eichenlaub Besteck / Couvert en feuille de chêne

	0257,101,00	WM Besteckset 4-tlg. Eichenlaub, Altd., POM schwarz poliert, Messingnieten <i>WM Couvert, 4 pièces, feuillage de chêne, pom mat, rivets en laiton</i>	356.00 1 PCE
	0263,101,00	WM Besteckset 4-tlg. Eichenlaub, Altd., Walnuss matt, Messingnieten <i>WM Couvert, 4 pièces, feuillage de chêne, tudesque mat, rivets en laiton</i>	476.00 1 PCE



TRIANGLE®

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

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

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



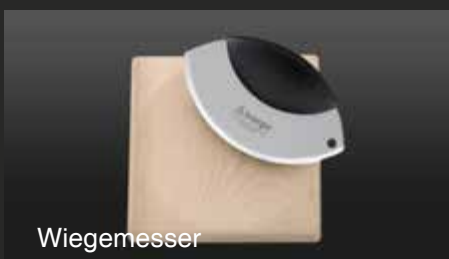
Grillpinzetten



Paletten



Dekoration



Wiegemesser



Anrichtsets



Schnitzmesser-Sets

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

Wiegen / Hacher



41 215 17 02
17.0
4018157100784


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

45.90
1 PCE



42 211 14 02
14.0
4018157104607


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

39.00
1 PCE



42 221 18 02
18.0
4018157102696


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

45.90
1 PCE

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

Wiegen / Hacher



42 222 18 02
18.0
4018157102146


Triangle Wiegemesser, 18 cm, zweischneidig
Edelstahl
Triangle hachoir à deux tranchants 18 cm
acier fin

69.90
1 PCE



42 231 23 02
23.0
4018157104690


Triangle Wiegemesser, 23 cm, einschneidig
Edelstahl
Triangle hachoir à un tranchant 23 cm
acier fin

59.90
1 PCE



50 805 20 00
4018157105116


Triangle Schneidbrett
Buchenholz
Triangle Planche à découper
bois de hêtre

39.90
1 PCE

Messer / Couteau



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

Serie / Série	Art. No. Klinge/Lame cm EAN Code	Beschreibung / Description	CHF/FRS UVP inkl. MwSt. PDV incl. TVA
Messer / Couteau			
	72 181 14 00 4018157126289 	Triangle Käsemesser Edelstahl <i>Triangle Couteau fromage</i> <i>acier fin</i>	25.90 6PCS/PACK
	72 192 10 00 10.0 4018157126463 	Triangle Brunchmesser Edelstahl <i>Triangle Couteau brunch</i> <i>acier fin</i>	19.90 6PCS/PACK
	76 175 06 00 6.0 4018157125374 	Triangle Gemüsemesser, 6 cm Edelstahl <i>Triangle Couteau à légumes, 6 cm</i> <i>acier fin</i>	9.90 6PCS/PACK
	76 189 10 00 10.0 4018157126302 	Triangle Tomatenmesser mit Mikroverzahnung Edelstahl <i>Triangle Couteau à tomates dentée</i> <i>acier fin</i>	19.00 6PCS/PACK
	76 191 08 00 8.0 4018157125367 	Triangle Gemüsemesser, 8 cm, mittelspitz Edelstahl <i>Triangle Couteau à légumes, 8 cm</i> <i>acier fin</i>	9.90 6PCS/PACK
	76 193 25 00 2.5 4018157128580 	Triangle Maronimesser Edelstahl <i>Triangle Couteau maroni</i> <i>acier fin</i>	16.00 6PCS/PACK
	CH-TR66 SET 8.0/16.0/18.0 7640146641519 	Triangle Küchenmesser Set 3tlg. Edelstahl <i>Triangle Set Couteaux à cuisine 3 pièce</i> <i>acier fin</i>	99.00 1 PCE
Schnitzwerkzeuge / Outils à sculpter			
	26 662 50 02 4018157126487 	Triangle Thaimesser Edelstahl <i>Triangle Couteau Thaïlandais</i> <i>acier fin</i>	39.90 1 PCE
	SA0036 4018157112664 	Triangle Buch "Garnieren & Verzieren..." Autor: Georg Hartung <i>Triangle livre "Garnieren & Verzieren..."</i> <i>Auteur: Georg Hartung</i>	19.90 1 PCE

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

Schnitzwerkzeuge / Outils à sculpter



90 255 07 05

4018157126258



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

89.90

1 PCE



90 818 08 02

4018157102139



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

119.90

1 PCE



90 844 08 02

4018157124179



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

109.90

1 PCE



90 857 03 02

4018157125886



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

39.90

1 PCE



90 858 20 02

4018157126135



Triangle Schnitzmesser Set Artist 20tlg.
Edelstahl
*Triangle Set de couteaux à sculpter Artist
acier fin*

279.90

1 PCE

Serie / Série	Art. No. Klinge/Lame cm EAN Code	Beschreibung / Description	CHF/FRS UVP inkl. MwSt. PDV incl. TVA
Fisch / Poisson			
	50 479 18 00 4018157126562 	Triangle Hummerschere/Zange Edelstahl, rostfrei <i>Triangle Ciseaux de homard / pinces acier inoxydable</i>	89.90 1 PCE
	50 480 20 00 4018157102597 	Triangle Hummergebel Edelstahl <i>Triangle Curette à homard acier fin</i>	19.90 6PCS/PACK
	50 485 13 02 4018157101064 	Triangle Grätenpinzette, diagonal Edelstahl <i>Triangle Pince à arête de poisson, diagonale acier fin</i>	29.90 6PCS/PACK
	54 202 00 02 4018157101279 	Triangle Austernöffner, Kunststoffgriff Edelstahl <i>Triangle Couteau à huîtres, manche noire en plast. acier fin, acier fin</i>	39.90 1 PCE
	54 204 07 00 4018157105253 	Triangle Austernmesser Edelstahl <i>Triangle Couteau à huîtres acier finacier fin</i>	19.90 6PCS/PACK
	SA0105-L LARGE 4018157123950 	Triangle Kettenhandschuh L Edelstahlgewebe <i>Triangle gant en cotte de maille L tissu en acier fin</i>	159.00 1 PCE
	SA0105-M MEDIUM 4018157123943 	Triangle Kettenhandschuh M Edelstahlgewebe <i>Triangle gant en cotte de maille M tissu en acier fin</i>	159.00 1 PCE
	SA0105-S SMALL 4018157123936 	Triangle Kettenhandschuh S Edelstahlgewebe <i>Triangle gant en cotte de maille S tissu en acier fin</i>	159.00 1 PCE

Serie / Série	Art. No. Klinge/Lame cm EAN Code	Beschreibung / Description	CHF/FRS UVP inkl. MwSt. PDV incl. TVA
Pinzetten/Nadeln / Pincettes/Aiguilles			
	50 487 15 01 15.0 4018157129822 	Triangle Pinzette, gerade, mit Karton Edelstahl <i>Triangle Pincette, plane</i> <i>acier fin</i>	13.90 6PCS/PACK
	50 487 20 01 20.0 4018157128078 	Triangle Pinzette, gerade, mit Karton Edelstahl <i>Triangle Pincette, plane</i> <i>acier fin</i>	16.90 6PCS/PACK
	50 487 30 01 30.0 4018157109244 	Triangle Grillpinzette M, gerade, mit Karton Edelstahl <i>Triangle Pincette barbecue M, plane</i> <i>acier fin</i>	18.90 6PCS/PACK
	50 487 30 01_S 30.0 4018157130187 	Triangle Grillpinzette M, gerade mit Silikonspitze Edelstahl <i>Triangle Pincette barbecue M, plane</i> <i>acier fin, avec une pointe silicone</i>	22.90 6PCS/PACK
	50 487 35 01 35.0 4018157130187 	Triangle Pinzette, gerade, mit Karton Edelstahl <i>Triangle Pincette, plane</i> <i>acier fin</i>	23.90 6PCS/PACK
	50 488 15 01 15.0 4018157125862 	Triangle kleine Pinzette, gekröpft, mit Karton Edelstahl <i>Triangle petite pincette, coudée</i> <i>acier fin</i>	14.90 6PCS/PACK
	50 488 35 01 35.0 4018157125053 	Triangle Pinzette, gekröpft, mit Karton Edelstahl <i>Triangle Pincette, coudée</i> <i>acier fin</i>	25.90 6PCS/PACK
	50 498 14 01 14.00 4018157130316 	Triangle Pinzette, zweifach gekröpft, mit Karton Edelstahl <i>Triangle Pincette, coudée</i> <i>acier fin</i>	14.90 6PCS/PACK
	50 498 20 01 20.0 4018157128061 	Triangle Pinzette, gekröpft, mit Karton Edelstahl <i>Triangle Pincette, coudée</i> <i>acier fin</i>	16.90 6PCS/PACK
	52 330 20 00 20.0 4018157101149 	Triangle Spicknadel mit Klappe Edelstahl <i>Triangle aiguille à entrelarder avec couvercle</i> <i>acier fin</i>	9.90 6PCS/PACK
	52 334 04 00 23.0 4018157101194 	Triangle Dressiernadel, D 4 mm Edelstahl <i>Triangle aiguille à dresser, D 4 mm</i> <i>acier fin</i>	9.90 6PCS/PACK
	SA0053 30.0 4018157125787 	Triangle Grillspieß 6er-Set Edelstahl <i>Triangle Broche, 6 pièces</i> <i>acier fin</i>	29.00 1PCE 6PCS/PACK

Serie / Série	Art. No. 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 <i>Triangle Spatule, 12 cm, goudée acier fin flexible</i>	39.90 6PCS/PACK
	30 532 12 00 12.0 4018157104393 	Triangle Palette, 12 cm, gewinkelt, geschlitzt Edelstahl flexibel <i>Triangle Spatule, 12 cm, goudée, rainurée acier fin flexible</i>	43.90 6PCS/PACK
	30 535 16 00 16.0 4018157104416 	Triangle Wender, 16 cm, geschlitzt Edelstahl flexibel <i>Triangle Spatule, 16 cm, rainurée acier fin flexible</i>	39.90 6PCS/PACK
	30 538 20 00 20.0 4018157104423 	Triangle Palette, 20 cm, gewinkelt Edelstahl flexibel <i>Triangle Spatule, 20 cm, rainurée acier fin flexible</i>	59.90 6PCS/PACK
	30 540 12 00 12.0 4018157104430 	Triangle Palette, 12 cm, gewinkelt Edelstahl flexibel <i>Triangle Spatule, 12 cm, coudée acier fin flexible</i>	45.90 6PCS/PACK
	30 592 08 00 8.0 4018157104539 	Triangle Spachtel, 8 cm Edelstahl flexibel <i>Triangle Spatule, 12 cm acier fin flexible</i>	35.90 6PCS/PACK
	71 013 77 10 2.05 4018157129334 	Dekorierlöffel Edelstahl <i>Triangle Cuillère artistique acier fin</i>	25.90 6PCS/PACK
	72 190 14 00 14.0 4018157128245 	Triangle Aufschnittgabel Edelstahl <i>Triangle charcuterie fourchette acier fin</i>	19.90 6PCS/PACK
	73 195 19 00 19.0 4018157128573 	Triangle Fleischgabel Edelstahl <i>Triangle Fourchette à viande acier fin</i>	29.90 6PCS/PACK
	SA0168 D 8.0 4018157124957 	Triangle Serverringe-Set 3-tlg. Edelstahl, 2 Serverringe rund und 1 Auslöser <i>Triangle Set de boucles à servir acier fin, 2 boucles à servir rond + 1 déclencheur</i>	29.90 1PCE
	SA0169 D 6.0 4018157124964 	Triangle Serverringe-Set 3-tlg. Edelstahl, 2 Serverringe rund und 1 Auslöser <i>Triangle Set de boucles à servir acier fin, 2 boucles à servir rond + 1 déclencheur</i>	29.90 1PCE

Serie / Série	Art. No. Klinge/Lame cm EAN Code	Beschreibung / Description	CHF/FRS UVP inkl. MwSt. PDV incl. TVA
Küchenutensilien / Ustensile de cuisine			
	10 020 25 00 2.2/2.5 4018157102399 	Triangle Kugelformer D 22/25 mm Edelstahl <i>Triangle Moule à pommes rond D 22/25 mm acier fin</i>	17.90 6 PCS/PACK
	10 020 30 00 2.2/3.0 4018157102740 	Triangle Kugelformer Ø 22/30 mm Edelstahl <i>Triangle Moule à pommes rond Ø 22/30 mm acier fin</i>	19.90 6 PCS/PACK
	2-CH-TR SET 7640146641489 	Triangle Anrichtset 2tlg je 1x 50 498 20 00, 72 523 09 00 <i>Triangle Set à dresser 2 pièce</i>	35.00 1 PCE
	CH-TR KLEIN 7640146641496 	Triangle Anrichtset je 1x 504873000, 504881500, 725191200, 735301200 <i>Triangle Set à dresser</i>	69.00 1 PCE
	50 101 07 02 4018157125961 	Triangle Endlos-Spiralschneider Edelstahl <i>Triangle râpe à spirale acier fin</i>	22.90 6 PCS/PACK
	50 102 07 02 4018157125978 	Triangle Endlos-Julienneschneider Edelstahl <i>Triangle râpe à julienne acier fin</i>	24.90 6 PCS/PACK
	50 103 35 02 4018157126913 	Triangle Deko Spiralschneider Edelstahl <i>Triangle Couteau hélicoïdal décoratif acier fin</i>	19.90 6 PCS/PACK

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

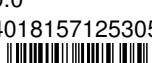
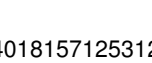
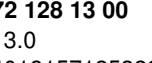
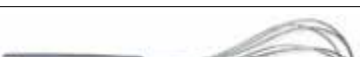
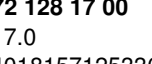
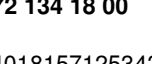
Küchenutensilien / Ustensile de cuisine

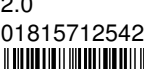
	50 143 30 02	Triangle Gemüse hobel mit Resthalter Edelstahl	59.90
	4018157129686 	Triangle Mandoline avec poussoir acier fin	1 PCE 6 PCS/PACK
	50 186 18 02	Triangle Spargelschäler	15.90
	4018157109619 	Triangle Eplucheur asperges acier fin	6 PCS/PACK
	50 407 13 01	Triangle Kellnermesser schwarz Kunststoff	19.00
	4018157130330 	Triangle tire-bouchon matière plastique	6 PCS/PACK
	50 408 12 01	Triangle Kellnermesser rostfrei Edelstahl	29.00
	4018157130347 	Triangle tire-bouchon acier fin	6 PCS/PACK
	50 430 00 02	Triangle Rettichschneider Edelstahl	19.90
	4018157109671 	Triangle Râpe à radis acier fin	6 PCS/PACK
	50 433 08 03	Triangle Teesieb 8cm	12.90
	8.0 4018157130101 	feinmaschig Passe-Thé	6 PCS/PACK
	50 434 15 03	Triangle Küchensieb 15cm	22.90
	15.0 4018157130118 	grobmaschig Passoire 15cm	6 PCS/PACK
	50 434 23 03	Triangle Küchensieb 23cm	32.90
	23.0 4018157130125 	grobmaschig Passoire 23cm	6 PCS/PACK

Serie / Série	Art. No. Klinge/Lame cm EAN Code	Beschreibung / Description	CHF/FRS UVP inkl. MwSt. PDV incl. TVA
Küchenutensilien / Ustensile de cuisine			
	50 444 18 02	Triangle Knoblauchschneider	39.90
	4018157129358 	<i>Triangle Coupe-ail</i>	1 PCE
	50 446 20 02	Triangle Knoblauchpresse Edelstahl, rostfrei	35.90
	4018157127538 	<i>Triangle Presse-ail acier inoxydable</i>	1 PCE
	50 447 16 02	Triangle Apfelteiler	29.90
	4018157124094 	<i>Triangle Pomme diviseur</i>	1 PCE
	50 461 18 02	Triangle Dosenöffner	35.90
	4018157127521 	<i>Triangle Ouvre-boîte</i>	1 PCE
	50 475 20 07	Triangle Küchenschere Edelstahl	29.90
	4018157105017 	<i>Triangle Ciseaux de Cuisine</i>	1 PCE
	50 476 25 02	Triangle Geflügelschere Edelstahl	89.00
	4018157128191 	<i>Triangle ciseau à volaille en acier fin</i>	1 PCE
	50 819 90 02	Triangle Wellenschneider Edelstahl	19.90
	4018157109343 	<i>Triangle Couteau à sculpter acier fin</i>	6PCS/PACK

Serie / Série	Art. No. Klinge/Lame cm EAN Code	Beschreibung / Description	CHF/FRS UVP inkl. MwSt. PDV incl. TVA
Küchenutensilien / Ustensile de cuisine			
	56 048 50 00 4018157111292 	Triangle Vertikalschäler schwarz, GLATTE Klinge Edelstahl <i>Triangle eplucheur vertical noir, lame lissée</i> <i>acier fin</i>	9.90 6PCS/PACK
	56 049 50 00 4018157111308 	Triangle Vertikalschäler schwarz, gezahnte Klinge Edelstahl <i>Triangle eplucheur vertical noir, lame dentée</i> <i>acier fin</i>	9.90 6PCS/PACK
	72 004 25 02 2.05 4018157125138 	Triangle Entstieler D 20.5mm Edelstahl <i>Triangle Equeuteur</i> <i>acier fin</i>	15.90 6PCS/PACK
	72 006 20 00 2.0 4018157125145 	Triangle Äpfelentkerner 20 mm Edelstahl <i>Triangle Vide Pommes</i> <i>acier fin</i>	9.90 6PCS/PACK
	72 012 10 00 4018157125152 	Triangle Fruchtdekorierer Edelstahl <i>Triangle Décorateur à fruits</i> <i>acier fin</i>	9.90 6PCS/PACK
	72 015 10 00 1.0 4018157125633 	Triangle Kugelformer D 10 mm Edelstahl <i>Triangle Moule à pommes rond D 10 mm</i> <i>acier fin</i>	10.90 6PCS/PACK
	72 015 25 00 2.5 4018157125671 	Triangle Kugelformer D 25 mm Edelstahl <i>Triangle Moule à pommes rond D 25 mm</i> <i>acier fin</i>	12.90 6PCS/PACK
	72 015 30 00 3.0 4018157125688 	Triangle Kugelformer D 30 mm Edelstahl <i>Triangle Moule à pommes rond D 30 mm</i> <i>acier fin</i>	13.90 6PCS/PACK
	72 016 04 00 4018157128863 	Triangle Ziseliermesser dreieckig Edelstahl <i>Triangle Canneleur triangulaire</i> <i>acier fin</i>	9.90 6PCS/PACK
	72 017 04 00 4018157128870 	Triangle Ziseliermesser rechteckig Edelstahl <i>Triangle Canneleur rectangulaire</i> <i>acier fin</i>	9.90 6PCS/PACK
	72 018 00 00 4018157125695 	Triangle Kugelformer gewellt Edelstahl <i>Triangle Moule à pommes ondulé</i> <i>acier fin</i>	13.90 6PCS/PACK

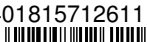
Serie / Série	Art. No. Klinge/Lame cm EAN Code	Beschreibung / Description	CHF/FRS UVP inkl. MwSt. PDV incl. TVA
Küchenutensilien / Ustensile de cuisine			
	72 030 10 00 4018157125718 	Triangle Grapefruitmesser Edelstahl <i>Triangle Couteau à pamplemousse acier fin</i>	15.90 6PCS/PACK
	72 040 06 00 4018157125725 	Triangle Sparschäler zweischneidig Edelstahl <i>Triangle Eplucheur à double tranchant acier fin</i>	9.90 6PCS/PACK
	72 052 08 00 4018157125169 	Triangle Pendelschäler <i>Triangle Eplucheur main droite lame en acier inoxydable pour un simple épluchage</i>	11.90 6PCS/PACK
	72 070 07 00 D 7.0 4018157125190 	Triangle Teigradchen, 7cm Edelstahl <i>Triangle coupe-pâte, 7cm acier fin</i>	11.90 6PCS/PACK
	72 075 07 00 D 7.0 4018157125206 	Triangle Pizzaschneider, 7cm Edelstahl <i>Triangle Roulette à pizza acier fin</i>	17.90 6PCS/PACK
	72 091 04 00 4018157125220 	Triangle Dekozester Edelstahl <i>Triangle Zesteur / Canneleur acier fin</i>	9.90 6PCS/PACK
	72 092 45 02 4018157128610 	Triangle Entkerner für Obst und Gemüse Edelstahl <i>Dénoyateur pour des fruits et des légumes acier fin</i>	14.90 6PCS/PACK
	72 093 12 02 4018157125237 	Triangle Julienne-Schneider Edelstahl <i>Triangle Eplucheur à julienne acier fin</i>	29.90 6PCS/PACK
	72 094 03 02 4018157125244 	Triangle Julienne-Set, 3-teilig Edelstahl, 1 x 45 mm, 1 x 6 mm, 1 x 3 mm <i>Triangle Couteau à julienne, 3 pièces acier fin, 1 x 45 mm, 1 x 6 mm, 1 x 3 mm</i>	59.90 1 PCE

Serie / Série	Art. No. Klinge/Lame cm EAN Code	Beschreibung / Description	CHF/FRS UVP inkl. MwSt. PDV incl. TVA
Küchenutensilien / Ustensile de cuisine			
	72 098 08 00 4018157112398 	Triangle Gurkenscheider Edelstahl <i>Triangle Coupe de concombre</i> <i>acier fin</i>	17.00 6PCS/PACK
	72 110 08 00 4018157125282 	Triangle Butterroller Edelstahl <i>Triangle Rouleau à beurre</i> <i>acier fin</i>	11.90 6PCS/PACK
	72 119 11 00 4018157126272 	Triangle Käsehobel Edelstahl <i>Triangle Mandoline à fromage</i> <i>acier fin</i>	19.00 6PCS/PACK
	72 125 09 00 9.0 4018157125305 	Triangle Tassenschniebesen Edelstahl <i>Triangle Tasses fouet</i> <i>acier fin</i>	11.90 6PCS/PACK
	72 127 08 00 4018157125312 	Triangle Silikonbackpinsel Silikon <i>Triangle Pinceau en silicone</i> <i>silicone</i>	12.90 6PCS/PACK
	72 128 13 00 13.0 4018157125329 	Triangle Schneebesenset 13cm Edelstahl <i>Triangle Moussoir</i> <i>acier fin</i>	12.90 6PCS/PACK
	72 128 17 00 17.0 4018157125336 	Triangle Schneebesenset 17cm Edelstahl <i>Triangle Moussoir</i> <i>acier fin</i>	13.90 6PCS/PACK
	72 134 18 00 4018157125343 	Triangle Bratkartoffelwender <i>Triangle tournebroche pour pommes de terre sautees</i> <i>acier fin</i>	12.90 6PCS/PACK
	72 141 15 02 4018157125350 	Triangle Feinhobel Edelstahl <i>Triangle Mandoline à truffes</i> <i>acier fin</i>	59.90 1 PCE
	72 294 03 02 4018157129112 	Triangle Scheibenschneider-Set, 3-teilig Edelstahl, 1x 1mm, 1x 2mm, 1x 3.5mm <i>Triangle éplucheur à tranche, 3 pièces</i> <i>acier fin, 1x 1mm, 1x 2mm, 1x 3.5mm</i>	59.90 1 PCE

Serie / Série	Art. No. Klinge/Lame cm EAN Code	Beschreibung / Description	CHF/FRS UVP inkl. MwSt. PDV incl. TVA
Küchenutensilien / Ustensile de cuisine			
	72 509 15 00 15.0 4018157125404 	Triangle Confiseriepalette, 15 cm Edelstahl flexibel, poliert <i>Triangle Spatule, 15 cm</i> <i>acier fin</i>	24.90 6PCS/PACK
	72 513 12 00 12.0 4018157125411 	Triangle Confiseriepalette, 12 cm, gewinkelt Edelstahl flexibel, poliert <i>Triangle Spatule confiserie, 12 cm, coudée</i> <i>acier fin flexible, fourbi</i>	24.90 6PCS/PACK
	72 519 12 00 12.0 4018157125428 	Triangle Confiseriepalette, 12 cm Edelstahl flexibel, poliert <i>Triangle Spatule confiserie, 12 cm</i> <i>acier fin flexible, fourbi</i>	19.90 6PCS/PACK
	72 523 09 00 9.0 4018157125435 	Triangle Confiseriepalette, 9 cm, gewinkelt Edelstahl flexibel, poliert <i>Triangle Spatule, 9 cm, coudée</i> <i>acier fin</i>	19.90 6PCS/PACK
	72 820 60 02 4018157125442 	Triangle Fruchtlöffel Edelstahl <i>Triangle Cuillère au fruit</i> <i>acier fin</i>	15.90 6PCS/PACK
	73 510 20 00 20.0 4018157125466 	Triangle Streichpalette, 20 cm Edelstahl flexibel <i>Triangle Spatule, 20 cm</i> <i>acier fin flexible</i>	26.90 6PCS/PACK
	73 510 25 00 25.0 4018157125473 	Triangle Streichpalette, 25 cm Edelstahl <i>Triangle Spatule, 25 cm</i> <i>acier fin</i>	29.90 6PCS/PACK
	73 511 20 00 20.0 4018157125503 	Triangle Streichpalette, 20 cm, gewinkelt Edelstahl flexibel <i>Triangle Spatule, 20 cm, coudée</i> <i>acier fin flexible</i>	32.90 6PCS/PACK
	73 530 12 00 12.0 4018157125596 	Triangle Palette, gewinkelt, 12cm Edelstahl <i>Triangle Spatule, 12 cm, goudée</i> <i>acier fin</i>	29.90 6PCS/PACK
	73 532 12 00 12.0 4018157125602 	Triangle Palette, gewinkelt, geschlitzt, 12cm Edelstahl <i>Triangle Spatule, 12 cm, goudée, rainurée</i> <i>acier fin</i>	35.90 6PCS/PACK
	73 535 16 00 16.0 4018157125619 	Triangle Wender Edelstahl <i>Triangle tournebroche</i> <i>acier fin</i>	29.90 6PCS/PACK

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

Küchenutensilien / Ustensile de cuisine

	73 540 12 00 12.0 4018157126968 	Triangle Palette, 12 cm, gewinkelt Edelstahl flexibel <i>Triangle Spatule, 12 cm, coudée</i> <i>acier fin flexible</i>	39.90 6PCS/PACK
	73 550 18 00 18.0 4018157125626 	Triangle Tortenmesser, 18 cm, gezahnt Edelstahl <i>Triangle Couteau à gâteaux, 18 cm, dentée</i> <i>acier fin</i>	39.90 6PCS/PACK
	73 592 08 00 8.0 4018157126999 	Triangle Spachtel, 8 cm Edelstahl flexibel <i>Triangle Spatule, 8 cm</i> <i>acier fin flexible</i>	29.90 6PCS/PACK
	73 700 10 00 4018157126104 	Triangle Suppenkelle Edelstahl <i>Triangle Louche à soupe</i> <i>acier fin</i>	29.90 6PCS/PACK
	73 701 11 00 4018157126128 	Triangle Schaumlöffel Edelstahl <i>Triangle Écumoire</i> <i>acier fin</i>	29.90 6PCS/PACK
	73 705 08 00 4018157126111 	Triangle Kartoffelstampfer Edelstahl <i>Triangle Masher pour pommes de terre</i> <i>acier fin</i>	34.90 6PCS/PACK
	79 138 15 00 4018157127590 	Triangle Wender Nylon <i>Triangle tournebroche nylon</i>	15.90 6PCS/PACK
	79 139 15 00 4018157127613 	Triangle Palette Nylon <i>Triangle spatule nylon</i>	15.90 6PCS/PACK
	79 708 10 00 4018157128498 	Triangle Schöpflöffel Nylon <i>Triangle louche nylon</i>	19.90 6PCS/PACK
	90 438 02 02 4018157127774 	Triangle Deko-Twister 2tlg. Edelstahl <i>Triangle coupe de Décoration 2 pièce</i> <i>acier fin</i>	25.90 1 PCE
	90 442 03 02 4018157127781 	Triangle Curler-Set 3tlg. Edelstahl <i>Triangle set spirale pour pommes de terre, 3 pièce</i> <i>acier fin</i>	25.90 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 breveté 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 poignée en plastique. La gamme de produits est complétée par: mandoline   légumes, gants résistant aux coupures, r pe Cube, moulin   fromage et à herbes et des sets cadeau.

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



Geschenkset



Gourmet-Serie



Professional Serie



Gemüse Hobel



Schutzhandschuh



Display

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

Master Series / Master Série

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

Zester / Zesteur

	36087 0098399360874 	Microplane Grater Set <i>Microplane Set Zesteur</i>	69.90 1 PCE
	CH-MP-4546 7640146641472 	Microplane Premium Set (je 1 x 46020 und 45002) in Geschenkbox Karton schwarz <i>Premium Zesteur/Râpe noir/e</i> <i>pour fromage, agrume, gingembre, noix de muscade</i>	69.90 1 PCE

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

Zester / Zesteur



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



46016	Premium Gewürzreibe schwarz für Gewürze wie Zimt, Muskatnuss etc.	24.90
0098399460161	<i>Premium Râpe à épices noire</i>	4PCS/PACK
	<i>pour épices, cannelle, noix de muscade, etc.</i>	



46020	Premium Zester/Reibe schwarz für Käse, Zitrusfrüchte, Ingwer, Muskatnuss, etc.	29.90
0098399460208	<i>Premium Zesteur/Râpe noir/e</i>	4PCS/PACK
	<i>pour fromage, agrume, gingembre, noix de muscade</i>	



46120	Premium Zester/Reibe rot für Käse, Zitrusfrüchte, Ingwer, Muskatnuss, etc.	29.90
0098399461205	<i>Premium Zesteur/Râpe rouge</i>	1 PCE
	<i>pour fromage, agrume, gingembre, noix de muscade</i>	



46301	Premium Zester/Reibe weiss für Käse, Zitrusfrüchte, Ingwer, Muskatnuss, etc.	29.90
0098399463018	<i>Premium Zesteur/Râpe blanc</i>	4PCS/PACK
	<i>pour fromage, agrume, gingembre, noix de muscade</i>	



46620	Premium Zester/Reibe gelb für Käse, Zitrusfrüchte, Ingwer, Muskatnuss, etc.	29.90
0098399466200	<i>Premium Zesteur/Râpe jaune</i>	4PCS/PACK
	<i>pour fromage, agrume, gingembre, noix de muscade</i>	



46720	Premium Zester/Reibe grün für Käse, Zitrusfrüchte, Ingwer, Muskatnuss, etc.	29.90
0098399467207	<i>Premium Zesteur/Râpe vert/e</i>	4PCS/PACK
	<i>pour fromage, agrume, gingembre, noix de muscade</i>	



46820	Premium Zester/Reibe orange für Käse, Zitrusfrüchte, Ingwer, Muskatnuss, etc.	29.90
0098399468204	<i>Premium Zesteur/Râpe orange</i>	4PCS/PACK
	<i>pour fromage, agrume, gingembre, noix de muscade</i>	

Gourmet Reibe / Râpe Gourmet



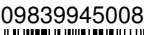
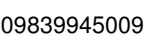
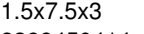
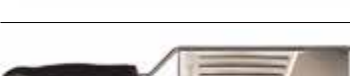
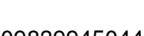
34006	Vierkant-Multifunktionsreibe	69.90
27.5 x 12 x 8.5	3 Klingen: sehr grob, fein, mittelfein + Hobel	
0098399340067	<i>Râpe à 4 faces</i>	1 PCE
	<i>3 lames: très gros grains, fine, moyen + mandoline</i>	4 PCS/PACK



34040	Gemüsehobel mit Julienne Einsatz	49.90
	Verstellbar in drei Dicken	
0098399340401	<i>Mandoline à légume avec utilisation julienne</i>	1 PCE
	<i>Réglable en trois épaisseurs</i>	6 PCS/PACK

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

Gourmet Reibe / Râpe Gourmet

	45000 0098399450001 	Reibe schwarz, grobe Schneide für Käse, Karotten, Ingwer, Knoblauch, etc. <i>Râpe à coupe gros grains pour fromage, carottes, gingembre, ail, etc.</i>	39.90 4PCS/PACK
	45002 0098399450025 	Reibe schwarz, mittelgrosse Schneide für Käse, Karotten, Zucchini, Nüssen, Schokolade <i>Râpe à tranchant moyen pour fromage, carottes, courgettes, noix, etc.</i>	39.90 4PCS/PACK
	45004 0098399450049 	Reibe schwarz, feine Schneide für Käse, Schokolade, Gewürze, etc. <i>Râpe à coupe fins grains pour fromage, chocolat, épices, etc.</i>	39.90 4PCS/PACK
	45006 0098399450063 	Grosse Raspel schwarz für Käse, Trüffel, Butter, Schokolade, etc. <i>Râpe large coupe pour fromage, truffes, beurre, chocolat, etc.</i>	39.90 4PCS/PACK
	45008 0098399450087 	Sehr grosse Raspel schwarz für Käse, Kohl, Kartoffeln, Apfel, etc. <i>Râpe à coupe très gros grains pour fromage, chou, pommes de terre, pommes</i>	39.90 4PCS/PACK
	45009 0098399450094 	Raspel mit Sternenklinge für Parmesan <i>Râpe avec lame en étoiles pour parmesan</i>	39.90 4PCS/PACK
	45011 0098399450117 	Raspel schwarz, XL-Grob Schneide für Käse, Kohl, Kartoffeln, Apfel, etc. <i>Râpe à coupe ultra gros grains pour fromage, chou, pommes de terre, pommes</i>	44.90 4PCS/PACK
	45041 31.5x7.5x3 98399450414 	Gourmet Profi - Juliennehobel für Karotten, Zucchini, Rotkohl, Kartoffel etc. <i>Mandoline à légume pour julienne pour carottes, zucchini, pommes etc.</i>	39.90 4PCS/PACK
	45044 0098399450445 	Microplane Gourmethobel <i>Microplane Mandoline</i>	39.90 1PCE 4PCS/PACK
	45057 0098399450575 	Fingerschutz für Gourmet Serie, ausser Nr. 45011 <i>Glissoir protecteur pour la série Gourmet sauf 45011</i>	9.90 4 PCS/PACK

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

Professional Reibe / Râpe Professional

	38000 0098399380001 	Raspel, grobe Schneide für Käse, Karotten, Ingwer, Knoblauch, etc. <i>Râpe à coupe gros grains</i> use to grate cheese, carrots, ginger, garlic	39.90 4PCS/PACK
	38002 0098399380025 	Raspel, mittelgrosse Schneide für Käse, Karotten, Zucchini, Nüssen, Schokolade <i>Râpe, double tranchant moyen</i> pour fromage, carottes, courgettes, noix	39.90 4PCS/PACK
	38004 0098399380049 	Reibe feine Schneide für Käse, Schokolade, Gewürze, etc. <i>Râpe à coupe fins grains</i> pour fromage, chocolat, épices, etc.	39.90 4PCS/PACK
	38006 0098399380063 	Grosse Raspel für Käse, Trüffel, Butter, Schokolade, etc. <i>Râpe, large coupe</i> pour fromage, truffes, beurre, chocolat, etc.	39.90 4PCS/PACK
	38008 0098399380087 	Raspel sehr grosse Schneide für Käse, Kohl, Kartoffeln, Apfel, etc. <i>Râpe à coupe très gros grains</i> pour fromage, chou, pommes de terre, pommes	39.90 4PCS/PACK
	38057 0098399380575 	Fingerschutz für Professional Serie <i>Glissoir protecteur</i> pour la série Professional	9.90 4 PCS/PACK

Elite Reibe / Râpe Elite Series

	34019 27 x 13 x 8.5 0098399340197 	Elite Vierkantreibe 5 Klingen <i>Râpe à 4 faces</i> 5 lames	59.90 1 PCE 4PCS/PACK
	49002 0098399490021 	Elite Reibe schwarz, mittelgrosse Schneide für Käse, Karotten, Zucchini, Nüssen, Schokolade <i>Râpe à tranchant moyen</i> pour fromage, carottes, courgettes, noix, etc.	29.90 6PCS/PACK
	49004 0098399490045 	Elite Reibe schwarz, feine Schneide für Käse, Schokolade, Gewürze, etc. <i>Râpe à coupe fins grains</i> pour fromage, chocolat, épices, etc.	29.90 6PCS/PACK
	49008 0098399490083 	Elite Sehr grosse Raspel schwarz für Käse, Kohl, Kartoffeln, Apfel, etc. <i>Râpe à coupe très gros grains</i> pour fromage, chou, pommes de terre, pommes	29.90 6PCS/PACK

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

Elite Reibe / Râpe Elite Series



49020

0098399490205



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

29.90

6PCS/PACK

Speciality Serie / Serie Speciality



34001

0098399340012



Gewürzreibe - Grate & Shake
Râpe à épices - Grate & Shake

19.90

1 PCE



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



48000

D 6.3 / 3.3

0098399480008



Spiralschneider schwarz
Râpe à spirale noir
avec la fonction de protection

19.90

6 PCS/PACK

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

Speciality Serie / Serie Speciality

	48310 0098399483108 	Ingwerreibe Edelstahl <i>Microplane Râpe à gingembre acier fin</i>	24.90 6 PCS/PACK
	48907 16.5 0098399489070 	Käsemühle <i>Moulin de fromage en acier inoxydable</i>	49.90 6 PCS/PACK
	48916 15.0 0098399489162 	Kräuterschneider 2 in 1 <i>Moulin d'herbes 2 in 1</i>	39.90 6 PCS/PACK
	48960 0098399489605 	Muskatmühle <i>Moulin de muscat en acier inoxydable</i>	29.90 1 PCE 6 PCS/PACK
	48970 19.5x5x5	Chilli Mühle schwarz <i>Moulin de chilli</i>	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



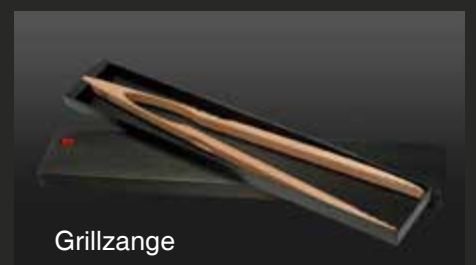
SteakChamp Steakmesser



Snögg Pflaster



SteakChamp Thermometer



Grillzange

Serie / Série	Art. No. Klinge/Lame cm EAN Code	Beschreibung / Description	CHF/FRS UVP inkl. MwSt. PDV incl. TVA
Masahiro Japan Messer			
	14004 15.0	Masahiro Allzweckmesser MBS-26 Stahl, HRC 58 <i>Masahiro Couteau universel acier MBS-26, HRC 58</i>	99.00 1 PCE
	14017 24.0	Masahiro Tranchiermesser MBS-26 Stahl, HRC 58 <i>Masahiro Couteau à découper acier MBS-26, HRC 58</i>	159.00 1 PCE
	14023 17.5	Masahiro Santokumesser MBS-26 Stahl, HRC 58 <i>Masahiro Santoku acier MBS-26, HRC 58</i>	119.00 1 PCE
SteakChamp			
	10-0078 4260303821030 	SteakChamp Display bestückt mit 8 Stück 10-2020 <i>SteakChamp visuel avec 8 thermomètre</i>	392.00 1 PCE
	10-1058 12.5 4260303821078 	SteakChamp Steakmesser Set 4tlg. The 4 Musketeers <i>Couteau de steak de SteakChamp de set 4 pièces acier inoxydable</i>	99.00 1 PCE
	10-2020 7.5 4260303821023 	SteakChamp Steak-Thermometer schwarz <i>Thermomètre de steak de SteakChamp noir acier inoxydable</i>	59.00 1 PCE
	10-2130 27x11.5x7.2 4260303821092 	SteakChamp Geschenkset Buddy je 1 Steakmesser, Thermometer schwarz, Gewürz <i>SteakChamp set cadeaux Buddy 1 couteau de steak, thermomètre noir, épice</i>	89.00 1 PCE

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

SteakChamp



10-0078

4260303821030



SteakChamp Display bestückt
mit 8 Stück 10-2020
SteakChamp visuel avec 8 thermomètre

392.00

1 PCE

Eikaso Metzgermesser



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



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

Serie / Série	Art. No. Klinge/Lame cm EAN Code	Beschreibung / Description	CHF/FRS UVP inkl. MwSt. PDV incl. TVA
Eikaso Bäckermesser			
	1703020-301 30.0 4251484400688 	Brotmesser mit Wellenschliff Chrome-Vanadium-Molybdän Stahl <i>Couteau à pain tranchant ondulé</i> <i>en acier au chrome-vanadium-molybdène</i>	45.00 1 PCE
	4052623-301 26.0 4251484401586 	Konditormesser mit Wellenschliff Chrome-Vanadium-Molybdän Stahl <i>Couteau à pâtisserie tranchant ondulé</i> <i>en acier au chrome-vanadium-molybdène</i>	45.00 1 PCE
Eikaso Wetzstahl			
	9113138-381 31.0 4251484402132 	Wetzstahl oval fein <i>Fusil d'affûtage ovale fin</i>	75.00 1 PCE
	9142530-381 25.0 4251484401371 	Wetzstahl Diamant <i>Fusil d'affûtage diamant</i>	75.00 1 PCE
Bratenthermometer			
	5-1060 7.5 4015177510159 	Digitales Thermometer -40 °C - 200 °C <i>Thermomètre digital</i> -40 °C - 200 °C	24.00 1 PCE 10 PCS/PACK
	ME216 10.7x7.1x4 4015177580107 	Digitales Fleisch Thermometer -50 °C - +300 °C <i>Thermomètre à viande digital</i> -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 <i>Thermomètre à four 2 in 1</i> <i>Rôti 50 ° - 90 °C / Four 50 ° - 300 °C</i>	14.90 5 PCS/PACK

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

Zetzsche Grillzangen

	G 301 B 30.0 4260107810056 	Zetzsche Koch/Grillzange Buche in Blisterverpackung <i>Zetzsche pince à griller/cuisine en hêtre</i>	25.00 5 PCS/PACK
	G 301 N 30.0 4260107810117 	Zetzsche Koch/Grillzange Walnuss in Blisterverpackung <i>Zetzsche pince à griller/cuisine en noyer</i>	29.00 5 PCS/PACK
	G 461 B 46.0 4260107810032 	Zetzsche Grillzange Buche in Geschenkverpackung <i>Zetzsche pince à griller en hêtre</i>	39.00 5 PCS/PACK
	G 601 B 60.0 4260107810018 	Zetzsche grosse Profi Grillzange Buche in Geschenkverpackung <i>Zetzsche grande prof. pince à griller en hêtre</i>	49.00 5 PCS/PACK

That Buttermesser

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

Serie / Série	Art. No. Klinge/Lame cm EAN Code	Beschreibung / Description	CHF/FRS UVP inkl. MwSt. PDV incl. TVA
That Eisportionierer			
	SCO11W 18x4,5x4,5 855143005036 	THAT Eisportionierer weiss Kunststoffgriff mit Aluminium <i>THAT Portionneur à glace blanc</i> <i>Poignée en plastique avec de l'aluminium</i>	39.00 1 PCE 12 PCS/PACK
	SCO23S 17x5.5x 3.3 855143005357 	THAT Eiskugelformer silber Aluminium <i>THAT portionneur à glace argent</i> <i>aluminium</i>	59.00 1 PCE 12 PCS/PACK
That Kühlplatte			
	CHP11B 36x14x2 855143005265 	THAT Kühlplatte Bimetall <i>THAT plaque de refroidissement</i> <i>bimétallique</i>	79.00 1 PCE 5 PCS/PACK
Snögg			
	012205 15.8x9x15.5 7034950122058 	Snögg Pflasterspender <i>Snögg Donneur de pavé</i>	79.00 1 PCE
	012324 7034950123246 	Snögg Soft 1 Pflaster blau 6 cm x 1 m <i>Snögg Soft 1 pavé bleu</i>	14.90 10 PCS/PACK
	012344 7034950123444 	Snögg Soft 1 Pflaster blau Rolle für Dispenser 6 cm x 4.5 m <i>Snögg Soft 1 pavé bleu rôle pour Dispenser</i>	39.00 1 PCE

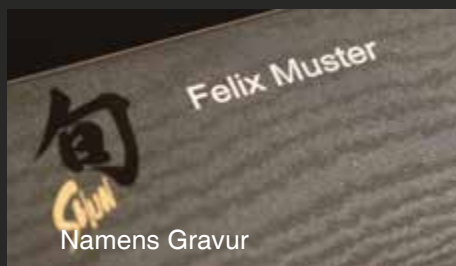


LASERGRAVUREN INNERHALB 24H

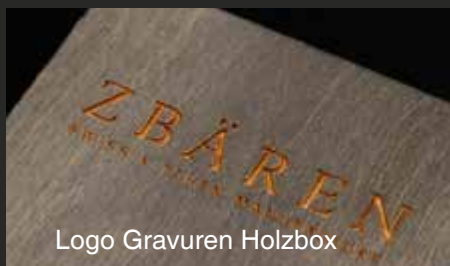
Lasergravuren „in Haus“: Namensgravuren auf Klingen innerhalb 24 h bei Bestellungen bis 12:00 Uhr – für personalisierte Präsente, Werbegeschenke, Promotionen oder als Erweiterung Ihrer Serviceleistung. Gravuren auf Holz- und Kartonboxen möglich, sowie Bearbeitung von Logos. Standard-Namensgravur in Schriftart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

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

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



Namens Gravur



Logo Gravuren Holzbox



Logo Gravuren Kartonbox



Schleifservice



Geschenkbbox Holz



Geschenkbbox Karton

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

Schleifservice / Service d'affutage



121	Schleifservice Damastmesser/Keramikmesser	30.00
	<i>affûtage pour le couteau damassé/céramique</i>	1 PCE
	<i>frais fixes par pièce</i>	

Lasergravur / Gravure au laser



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



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



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



125	Lasergravur: Logobearbeitung, Einrichtung einmalige Fixkosten	30.00
	<i>Gravure: logo usinage, installer frais fixes exceptionnels</i>	1 PCE

Geschenksboxen / Coffrets Cadeaux



HO-1 42.7 cm x 10.7 cm x	Geschenksbox in Holz, schwarz Inlay Schaumstoff	35.00
	<i>Ecrin en bois, noir mousse synthétique</i>	1 PCE



KA-1 41.5 cm x 9.5 cm x 3.	Geschenksbox aus Karton, schwarz gross kleinere Variante 33cm x 7.5cm	20.00
	<i>Ecrin en carton grande, noir 33cm x 7.5cm version plus petite</i>	1 PCE

KNIFE ACADEMY

www.welt-der-messer.ch



KNIFE ACADEMY

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

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

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



Elektrischer Messerschärfer



Wetzstein



Leder Streichriemen



TIPPS UND PFLEGEHINWEISE MESSER

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

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

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

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

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

welt-der-messer.ch



OFFENE SKNIFE MESSERMANUFAKTUR MIT AUSSTELLUNG SAMMLERMESSE

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

www.sknife.com

