

# CeCo ltd

welt-der-messer.ch



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

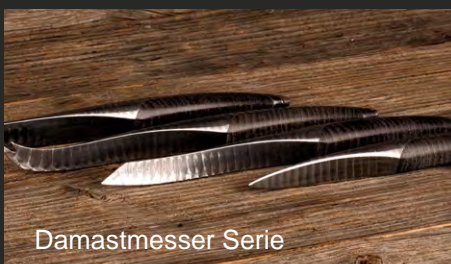


### SKNIFE DAMASTMESSER & DAMASTGABEL 1000 LAGEN

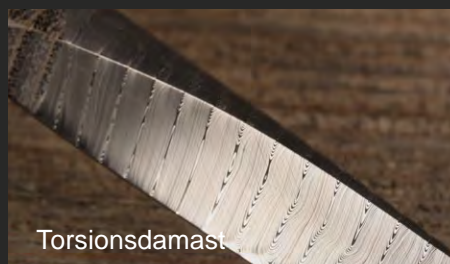
Torsionsdamast mit über 1000 Lagen. Korrosionsbeständiger Damast aus zwei hochwertigen Messerstählen – RWL 34 und PMC 27. Sowohl das Messer als auch die Gabel sind in mehreren Arbeitsschritten umgeschmiedet und von Hand in der Bieler Messermanufaktur fertiggestellt. Der fließende Übergang von Klinge 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 reforgeés en plusieurs étapes de travail et finis à la main dans la manufacture de couteaux à Bienne. Grâce à la structure du bois de frêne noir stabilisé – à chaque fois individuellement adapté – la transition entre le manche et la lame est accentuée. Chaque couteau, chaque fourchette est unique.*

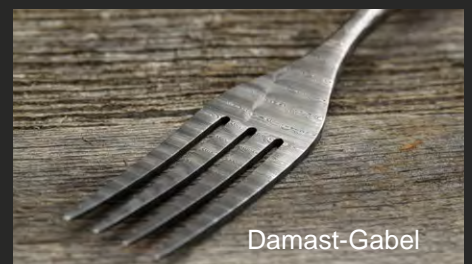
Torsion damask steel with more than 1000 layers. Corrosion-resistant damask made of two high-quality knife steels – RWL 34 and PMC 27. The knife as well as the fork are reformed in several work steps and finished by hand in the knife manufactory in Biel. The flowing transition from the handle to the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



Damastmesser Serie



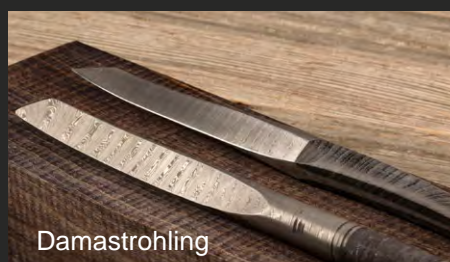
Torsionsdamast



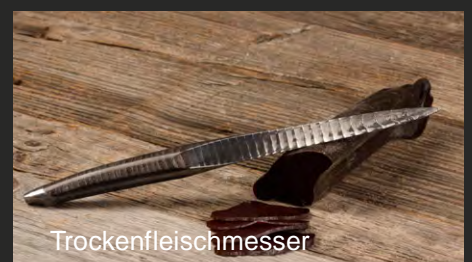
Damast-Gabel



Käsemesser



Damastrohling



Trockenfleischmesser

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



### SKNIFE – FRANCK GIOVANNINI MESSERLINIE

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

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

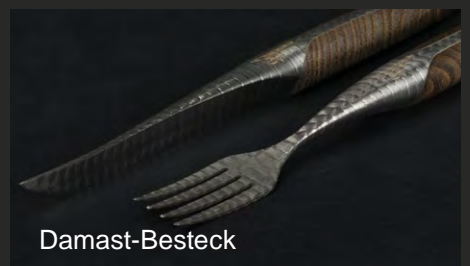
The collaboration with Franck Giovannini already begun 7 years ago at the Bocuse d'Or in Lyon. 2017 after visiting the sknife knife manufactory Franck Giovannini – Chef of the Year 2018 – has launched his own knife series. Today the „Hôtel de Ville“ in Crissier is equipped with this new line. The new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



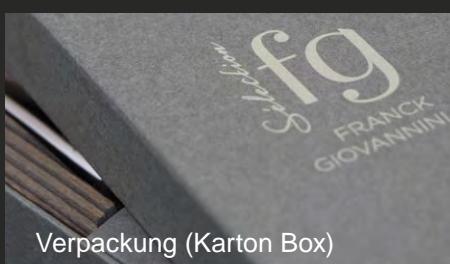
Steakbesteck & Box



F. Giovannini, sknife Manufaktur



Damast-Besteck



Verpackung (Karton Box)



Franck Giovannini











Steakmesser

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

### Franck Giovannini Damast Selection

	<b>S-109DG</b> 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>	<b>999.00</b>  1 PCE
	<b>S-110DG</b> 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>	<b>999.00</b>  1 PCE
	<b>S-208DG</b> 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>	<b>1'998.00</b>  1 PCE
	<b>S-210DG</b> 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>	<b>1'998.00</b>  1 PCE

### Franck Giovannini Selection

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



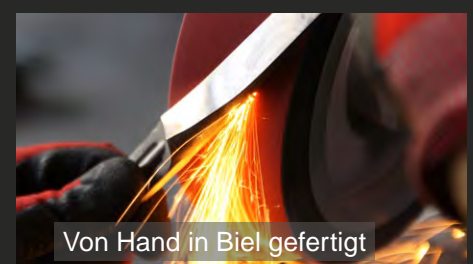
100% swiss made



Geschmiedet im Emmental


























stabilisiertes Holz



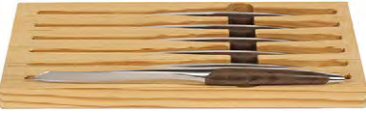
Von Hand in Biel gefertigt




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


	<b>S-601W</b> 11.0 7640146641533	sknife Steakmesser 6er Set stabilisiertes Walnussholz / Chirurgenstahl <i>sknife Couteau à Steak 6 pièce stabilisée noyer / acier chirurgie</i>	<b>1'434.00</b>  1 PCE
--	--	---	------------------------------


### Tafelmesser / couteau de table


	<b>S-106E</b> 11.0 7640146641649	sknife Tafelmesser Esche stabilisiertes Eschenholz / Chirurgenstahl <i>sknife Couteau à Table frêne stabilisée frêne/ acier chirurgie</i>	<b>239.00</b>  1 PCE
--	--	---	----------------------------


	<b>S-106W</b> 11.0 7640146641656	sknife Tafelmesser stabilisiertes Walnussholz / Chirurgenstahl <i>sknife Couteau à Table stabilisée noyer / acier chirurgie</i>	<b>239.00</b>  1 PCE
--	--	---	----------------------------


	<b>S-206E</b> 11.0 7640146641670	sknife Tafelmesser 2er Set Esche schwarz stabilisiertes Eschenholz / Chirurgenstahl <i>sknife Couteau à Table 2 pièce frêne noir stabilisée frêne / acier chirurgie</i>	<b>478.00</b>  1 PCE
--	--	---	----------------------------

	<b>S-206W</b> 11.0 7640146641687	sknife Tafelmesser 2er Set stabilisiertes Walnussholz / Chirurgenstahl <i>sknife Couteau à Table 2 pièce stabilisée noyer / acier chirurgie</i>	<b>478.00</b>  1 PCE
---	--	---	----------------------------


	<b>S-406E</b> 11.0 7640146641700	sknife Tafelmesser 4er Set Esche schwarz stabilisiertes Eschenholz / Chirurgenstahl <i>sknife Couteau à Table 4 pièce frêne noir stabilisée frêne / acier chirurgie</i>	<b>956.00</b>  1 PCE
--	--	---	----------------------------


	<b>S-406W</b> 11.0 7640146641717	sknife Tafelmesser 4er Set stabilisiertes Walnussholz / Chirurgenstahl <i>sknife Couteau à Table 4 pièce stabilisée noyer / acier chirurgie</i>	<b>956.00</b>  1 PCE
--	--	---	----------------------------













	<b>S-606E</b> 11.0 7640146641724	sknife Tafelmesser 6er Set Esche schwarz stabilisiertes Eschenholz / Chirurgenstahl <i>sknife Couteau à Table 6 pièce frêne noir stabilisée frêne / acier chirurgie</i>	<b>1'434.00</b>  1 PCE
--	--	---	------------------------------

	<b>S-606W</b> 11.0 7640146641731	sknife Tafelmesser 6er Set stabilisiertes Walnussholz / Chirurgenstahl <i>sknife Couteau à Table 6 pièce stabilisée noyer / acier chirurgie</i>	<b>1'434.00</b>  1 PCE
--	--	---	------------------------------

### Brötchenmesser / Couteau à petit pain

	<b>S-105E</b> 13.0 7640146641618	sknife Brötchenmesser verzahnt Esche stabilisiertes Eschenholz / Chirurgenstahl <i>sknife Couteau à petit pain dentée frêne stabilisée frêne/ acier chirurgie</i>	<b>269.00</b>  1 PCE
--	--	---	----------------------------

	<b>S-107E</b> 11.0 7640146641779	sknife Buttermesser Esche stabilisiertes Eschenholz / Chirurgenstahl <i>sknife Couteau à beurre frêne stabilisée frêne/ acier chirurgie</i>	<b>239.00</b>  1 PCE
--	--	---	----------------------------

Serie / Série	Art. No. Klinge/Lame cm EAN Code	Beschreibung / Description	CHF/FRS UVP inkl. MwSt. PDV incl. TVA
<b>Austernmesser / Couteau à huîtres</b>			
	<b>S-103E</b> 7.5 7640146641540 	sknife Austernmesser stabilisiertes Eschenholz / Chirurgenstahl <i>sknife Couteau à huîtres stabilisée frêne/ acier chirurgie</i>	<b>229.00</b>  1 PCE
<b>Käsemesser / Couteau à fromage</b>			
	<b>S-102E</b> 11.0 7640146641380 	sknife Käsemesser Esche stabilisiertes Eschenholz / Chirurgenstahl <i>sknife Couteau à fromage frêne stabilisée frêne/ acier chirurgie</i>	<b>259.00</b>  1 PCE
	<b>S-102W</b> 11.0 7640146641397 	sknife Käsemesser stabilisiertes Walnussholz / Chirurgenstahl <i>sknife Couteau à fromage stabilisée noyer / acier chirurgie</i>	<b>259.00</b>  1 PCE
	<b>S-102W+KW</b> 11.0 7640146641434 	sknife Käsemesser mit Käsebrett Walnuss mit Baumkante und Magnet <i>Couteau à fromage+ Plateau de fromages noyer avec le bord d'arbre et aimant</i>	<b>448.00</b>  1 PCE
	<b>SS-KW</b> 50x17x2.5 7640146641441 	sknife Käseschneidebrett Walnuss mit Baumkante und Magnet <i>sknife Plateau de fromages noyer avec le bord d'arbre et aimant</i>	<b>189.00</b>  1 PCE
<b>Trockenfleischmesser / Couteau à viande séchée</b>			
	<b>S-104E</b> 13.0 7640146641588 	sknife Trockenfleischmesser Esche schwarz stabilisiertes Eschenholz / Chirurgenstahl <i>sknife Couteau à viande séchée frêne noir stabilisée frêne/ acier chirurgie</i>	<b>259.00</b>  1 PCE
	<b>S-104W</b> 13.0 7640146641595 	sknife Trockenfleischmesser stabilisiertes Walnussholz / Chirurgenstahl <i>sknife Couteau à viande séchée stabilisée noyer / acier chirurgie</i>	<b>259.00</b>  1 PCE
	<b>S-104W+KWS</b> 13.0 7640146641762 	sknife Trockenfleischmesser mit Brett Walnuss mit Baumkante und Magnet <i>Couteau à viande séchée + Plateau noyer avec le bord d'arbre et aimant</i>	<b>418.00</b>  1 PCE
	<b>SS-KWS</b> 35x17x2.5 7640146641748 	sknife Trockenfleisch Schneidebrett Walnuss mit Baumkante und Magnet <i>sknife Plateau à viande séchée noyer avec le bord d'arbre et aimant</i>	<b>159.00</b>  1 PCE

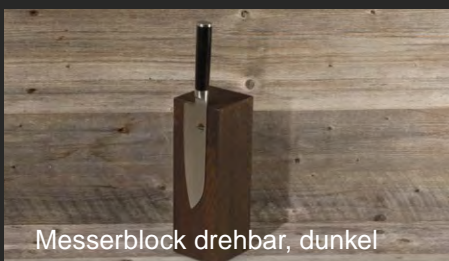


## SKNIFE MESSERBLÖCKE

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 Klingenslänge bis 24/27cm und Klingensbreite 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.



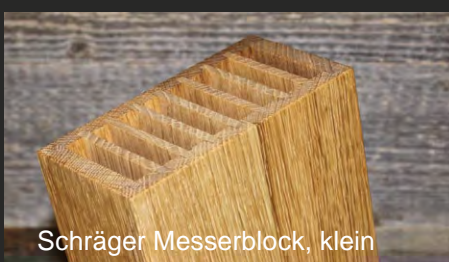
Messerblock drehbar, dunkel



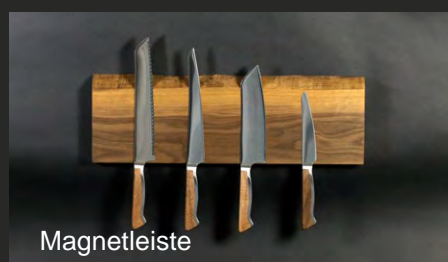
Konstruktion



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  
*Bloc couteau Chêne tournant  
pour 5 couteaux*

**449.00**  
1 PCE



**S-ME2**  
8.9x8.9x27.5  
7640146641403

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

**469.00**  
1 PCE



**S-MK-E**  
18x24x7  
7640146641809

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

**149.00**  
1 PCE



**S-MM-E**  
26x30x8.4  
7640146641427

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

**169.00**  
1 PCE

### Magnetleiste / Bar magnétique



**SML-W**  
50x15x3  
7640146641205

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

**229.00**  
1 PCE



**SML-W2**  
100x15x3  
7640146641298

Magnetleiste Walnussholz 2er Set mit Baumkante  
geeignet für 14 Messer  
*Bar magnétique noyer 2 pièce avec le bord d'arbre  
pour 14 couteaux*

**458.00**  
1 PCE



**SML-W3**  
150x15x3  
7640146641304

Magnetleiste Walnussholz 3er Set mit Baumkante  
geeignet für 21 Messer  
*Bar magnétique noyer 3 pièce avec le bord d'arbre  
pour 21 couteaux*

**687.00**  
1 PCE



### SKNIFE MESSERAUFBEWAHRUNG

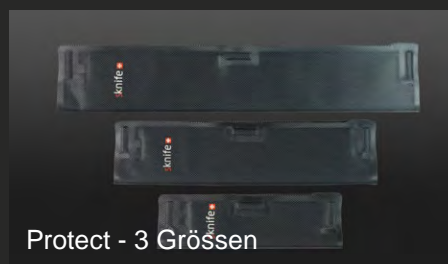
Swiss Made: Fertigung aller Produkte in der Schweiz (Schweizer Holz). Schubladeneinsatz für 5 Messer, für Gastronomie in Okulen 500-Werkstoff, für Homebereich in Schweizer Walnussholz, eingeschweisste Magnete lassen die Messer „schweben“, auch als Messerblock verwendbar – Klingenschutz mit eingeschweissten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

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

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



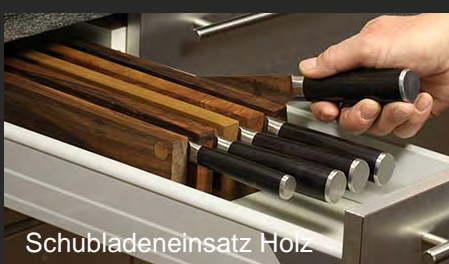
Klingenschutz - 3 Versionen



Protect - 3 Grössen



Klingenschutz Leder



Schubladeneinsatz Holz



Verschweisste Magnete



Klingenschutz

Serie / Série	Art. No. Klinge/Lame cm EAN Code	Beschreibung / Description	CHF/FRS UVP inkl. MwSt. PDV incl. TVA
<b>Klingenschutz Protect / protection de lame</b>			
	<b>SK-L</b> 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>	<b>35.00</b>  5PCS/PACK
	<b>SK-M</b> 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>	<b>29.00</b>  5PCS/PACK
	<b>SK-S</b> 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>	<b>25.00</b>  5PCS/PACK
<b>Klingenschutz Leder / protection de lame en cuir</b>			
	<b>SK-M-LS</b> 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>	<b>59.00</b>  1PCE 5PCS/PACK
<b>Klingenschutz Universal / protection de lame universel</b>			
	<b>SK-M-U</b> 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>	<b>19.00</b>  5PCS/PACK
	<b>SK-S-U</b> 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>	<b>17.00</b>  5PCS/PACK
<b>Schubladeneinsatz / insert de tiroir</b>			
	<b>SE-K</b> 25x14.7x7 7640146641243 	Magnetischer Schubladeneinsatz Kunststoff geeignet für 5 Messer <i>Tiroir insert magnétique plastique</i> <i>pour 5 couteaux</i>	<b>199.00</b>  1PCE
	<b>SE-W</b> 25x14x7 7640146641250 	Magnetischer Schubladeneinsatz Walnussholz geeignet für 5 Messer <i>Tiroir insert magnétique bois de noyer</i> <i>pour 5 couteaux</i>	<b>199.00</b>  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:

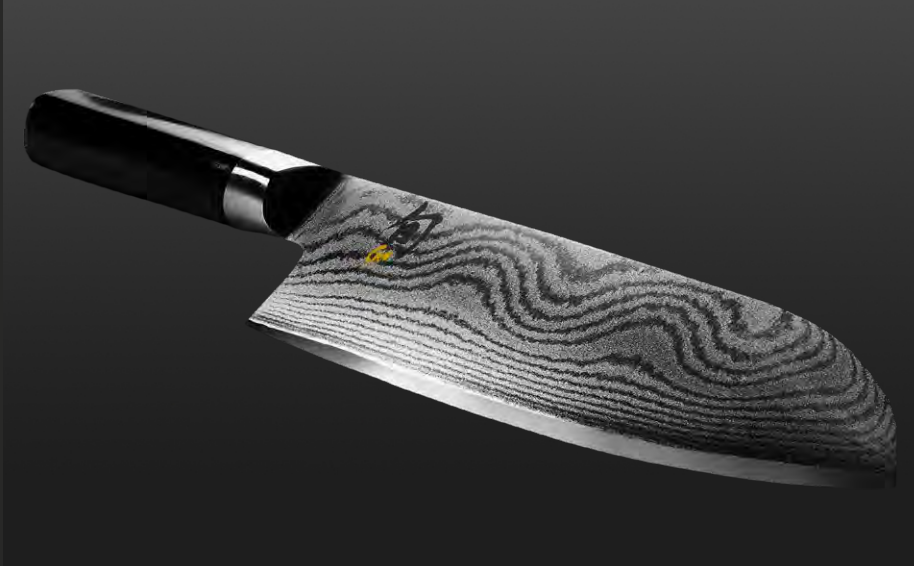
- |                              |   |
|------------------------------|---|
| 1 x 6715U Allzweckmesser     | 1 x 90 255 07 05 Triangle Garnierset 7 tlg    |
| 1 x 6761F Flex. Filiermesser |   |
| 1 x 6716S Santoku            | 1 x 50 487 30 00 Triangle Pinzette 30 cm      |
| 1 x 6723L Schinkenmesser     | 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

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

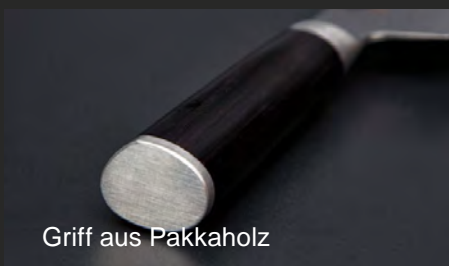


## KAI SHUN

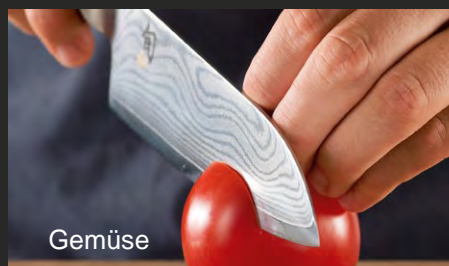
Kai - grösster japanischer Messerhersteller. Die Shun-Serie ist die weltweit umfangreichste Damastmesserlinie, Klingen aus korrosionsbeständigem Damast, 32 Lagen mit Härte 62 HRC, welche nach traditioneller Schwertschmiedekunst hergestellt werden. Griffe in Kastanienform aus Pakkaholz (japanisches Schichholz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

*Kai - le plus grand fabricant de couteaux japonais. La série Shun est la plus vaste série de couteaux damassés au monde, lames en acier damas anticorrosif, 32 couches avec une dureté 62 HRC, qui sont forgées selon la tradition 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.*

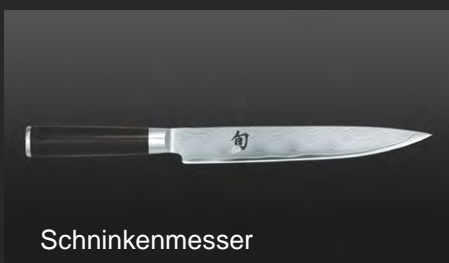
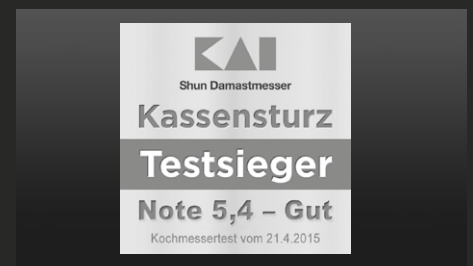
Kai - biggest Japanese knife manufacturer. The Shun series is the world's most comprehensive damascene knife series, blades made of corrosion-resistant damask steel, 32 layers with hardness 62 HRC, which are made according to the traditional Japanese Samurai sword art of smithing. Handles in chestnut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



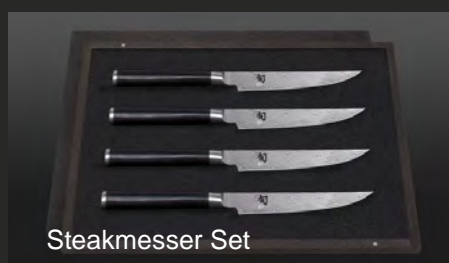
Griff aus Pakkaholz



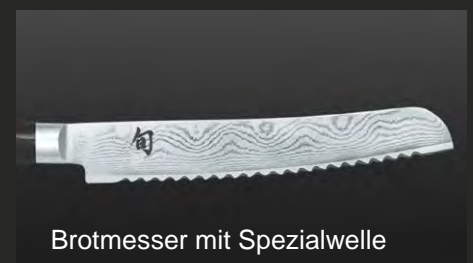
Gemüse





















Schninkmesser















































Steakmesser Set



Brotmesser mit Spezialwelle

















Serie / Série	Art. No. Klinge/Lame cm EAN Code	Beschreibung / Description	CHF/FRS UVP inkl. MwSt. PDV incl. TVA
<b>Shun / Shun</b>			
	<b>DM-0700</b> 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>	<b>139.00</b>  1 PCE 5 PCS/PACK
	<b>DM-0701</b> 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>	<b>159.00</b>  1 PCE 5 PCS/PACK
	<b>DM-0701L</b> 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>	<b>169.00</b>  1 PCE 5 PCS/PACK
	<b>DM-0702</b> 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>	<b>249.00</b>  1 PCE 5 PCS/PACK
	<b>DM-0702-CH</b> 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>	<b>249.00</b>  5 PCS/PACK
	<b>DM-0702L</b> 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>	<b>259.00</b>  1 PCE 5 PCS/PACK
	<b>DM-0703</b> 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>	<b>229.00</b>  1 PCE 5 PCS/PACK
	<b>DM-0704</b> 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>	<b>249.00</b>  1 PCE 5 PCS/PACK
	<b>DM-0705</b> 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>	<b>269.00</b>  1 PCE 5 PCS/PACK

Serie / Série	Art. No. Klinge/Lame cm EAN Code	Beschreibung / Description	CHF/FRS UVP inkl. MwSt. PDV incl. TVA
<b>Shun / Shun</b>			
	<b>DM-0706</b> 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>	<b>259.00</b>  1PCE 5PCS/PACK
	<b>DM-0706L</b> 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>	<b>269.00</b>  1PCE 5PCS/PACK
	<b>DM-0707</b> 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>	<b>289.00</b>  1PCE 5PCS/PACK
	<b>DM-0709</b> 16.5 4901601572728 	Kai Shun Fleischgabel Edelstahl <i>Kai Shun Fourchette à rôti</i> <i>Lame en acier inoxydable</i>	<b>249.00</b>  1PCE 5PCS/PACK
	<b>DM-0710</b> 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>	<b>199.00</b>  1PCE 5PCS/PACK
	<b>DM-0711</b> 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>	<b>139.00</b>  1PCE 5PCS/PACK
	<b>DM-0712</b> 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>	<b>359.00</b>  1PCE 5PCS/PACK
	<b>DM-0714</b> 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>	<b>139.00</b>  1PCE 5PCS/PACK
	<b>DM-0715</b> 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>	<b>139.00</b>  1PCE 5PCS/PACK
	<b>DM-0716</b> 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>	<b>149.00</b>  1PCE 5PCS/PACK
	<b>DM-0717</b> 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>	<b>309.00</b>  1PCE 5PCS/PACK

Serie / Série	Art. No. Klinge/Lame cm EAN Code	Beschreibung / Description	CHF/FRS UVP inkl. MwSt. PDV incl. TVA
<b>Shun / Shun</b>			
	<b>DM-0718</b> 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>	<b>259.00</b>  1PCE 5PCS/PACK
	<b>DM-0719</b> 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>	<b>269.00</b>  1PCE 5PCS/PACK
	<b>DM-0720</b> 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>	<b>259.00</b>  1PCE 5PCS/PACK
	<b>DM-0722</b> 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>	<b>189.00</b>  1PCE 5PCS/PACK
	<b>DM-0723</b> 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>	<b>229.00</b>  1PCE 5PCS/PACK
	<b>DM-0724</b> 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>	<b>259.00</b>  1PCE 5PCS/PACK
	<b>DM-0727</b> 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>	<b>229.00</b>  1PCE 5PCS/PACK
	<b>DM-0728</b> 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>	<b>269.00</b>  1PCE 5PCS/PACK
	<b>DM-0735</b> 30.5 4901601433159 	Kai Shun Schinkenmesser flexibel flexible Stahlklinge <i>Kai Shun Couteau à jambon flexible</i> <i>Lame en acier flexible</i>	<b>229.00</b>  1PCE 5PCS/PACK
	<b>DM-0743</b> 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>	<b>209.00</b>  1PCE 5PCS/PACK
	<b>DM-0746</b> 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>	<b>199.00</b>  1PCE 5PCS/PACK

Serie / Série	Art. No. Klinge/Lame cm EAN Code	Beschreibung / Description	CHF/FRS UVP inkl. MwSt. PDV incl. TVA
<b>Shun / Shun</b>			
	<b>DM-0761</b> 18.0 4901601354249 	Kai Shun flexibles Filiermesser flexible Stahlklinge <i>Kai Shun Couteau à filet flexible</i> <i>Lame en acier flexible</i>	<b>199.00</b>  1 PCE 5 PCS/PACK
	<b>DM-0765</b> 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>	<b>219.00</b>  1 PCE 5 PCS/PACK
	<b>DM-0767</b> 15.0 4901601393064 	Kai Shun Hackbeil HRC 59 <i>Kai Shun Couperet</i> <i>59 HRC</i>	<b>229.00</b>  1 PCE 5 PCS/PACK
	<b>DM-0768</b> 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>	<b>249.00</b>  1 PCE 5 PCS/PACK
	<b>DM-0789DM SET 1</b> 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 &amp; DM-0702</i>	<b>758.00</b>  1 PCE
	<b>DM-0990-1</b>  4901601328158 	Kai Shun Messerbänkchen Stahl, Pakka <i>Kai Shun porte-couteau</i> <i>acier, pakka</i>	<b>59.00</b>  1 PCE
	<b>DMS-200</b> 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>	<b>478.00</b>  1 PCE
	<b>DMS-210</b> 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>	<b>288.00</b>  1 PCE
	<b>DMS-220</b> 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>	<b>418.00</b>  1 PCE

Serie / Série	Art. No. Klinge/Lame cm EAN Code	Beschreibung / Description	CHF/FRS UVP inkl. MwSt. PDV incl. TVA
<b>Shun / Shun</b>			
	<b>DMS-230</b> 15.0/18.0 4260163210050 	Kai Shun Messersset 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>	<b>408.00</b> 1 PCE
	<b>DMS-300</b> 9.0/15.0/20.0 4901601589597 	Kai Shun Messersset 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>	<b>547.00</b> 1 PCE
	<b>DMS-310</b> 9.0/15.0/18.0 4260163210067 	Kai Shun Messersset 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>	<b>537.00</b> 1 PCE
	<b>DMS-400</b> 12.0 4901601589573 	Kai Shun Steakmessersset 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>	<b>596.00</b> 1 PCE
	<b>DMS-907</b> 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>	<b>317.00</b> 1 PCE
	<b>DMS-990</b> 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>	<b>238.00</b> 1 PCE

Serie / Série	Art. No. Klinge/Lame cm EAN Code	Beschreibung / Description	CHF/FRS UVP inkl. MwSt. PDV incl. TVA
<b>Shun Classic Kiritsuke</b>			
	<b>DM-0771</b> 20.0 4901601382983 	Kai Shun Classic Kiritsuke "limited Edition" <i>Kai Shun Classic Kiritsuke</i> "limited Edition"	<b>289.00</b>  1 PCE
<b>Shun Pro / Shun Pro</b>			
	<b>VG-0001</b> 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>	<b>189.00</b>  1 PCE 5PCS/PACK
	<b>VG-0002</b> 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>	<b>299.00</b>  1 PCE 5PCS/PACK
	<b>VG-0003</b> 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>	<b>299.00</b>  1 PCE 5PCS/PACK
	<b>VG-0004</b> 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>	<b>249.00</b>  1 PCE 5PCS/PACK
	<b>VG-0005</b> 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>	<b>269.00</b>  1 PCE 5PCS/PACK
	<b>VG-0006</b> 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>	<b>289.00</b>  1 PCE 5PCS/PACK
	<b>VG-0007</b> 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>	<b>289.00</b>  1 PCE 5PCS/PACK





## KAI SHUN PREMIER SERIE

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

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

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



Produktion in Japan



Geschenkset



**TESTSIEGER**

Stiftung  
Warentest

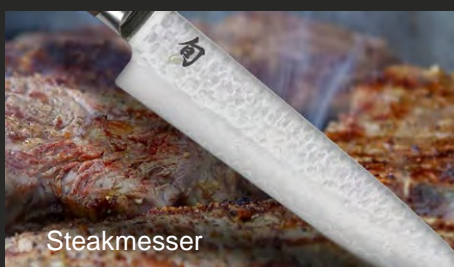
**GUT (1,6)**

test

Im Test:  
20 Kochmesser  
13 gut



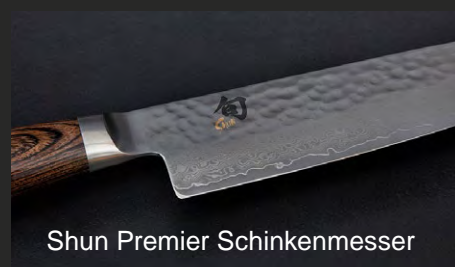
Ausgabe  
12/2014  
[www.test.de](http://www.test.de)



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
<b>Shun Premier / Shun Premier</b>			
	<b>TDM-0907</b> 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>	<b>318.00</b>  1 PCE
	<b>TDM-0990</b> 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>	<b>258.00</b>  1 PCE
	<b>TDM-1700</b> 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>	<b>179.00</b>  1 PCE 5PCS/PACK
	<b>TDM-1701</b> 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>	<b>199.00</b>  1 PCE 5PCS/PACK
	<b>TDM-1702</b> 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>	<b>279.00</b>  1 PCE 5PCS/PACK
	<b>TDM-1704</b> 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>	<b>279.00</b>  1 PCE 5PCS/PACK
	<b>TDM-1705</b> 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>	<b>299.00</b>  1 PCE 5PCS/PACK
	<b>TDM-1706</b> 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>	<b>289.00</b>  1 PCE 5PCS/PACK
	<b>TDM-1709</b> 16.5 4901601310481 	Kai Premier Tranchiergabel Edelstahl <i>Kai Premier Fourchette à rôti</i> <i>Lame en acier inoxydable</i>	<b>249.00</b>  1 PCE 5PCS/PACK
	<b>TDM-1715</b> 5.5 4901601375886 	Kai Premier Schälmesser <i>Kai Premier Couteau à épilucher</i>	<b>189.00</b>  1 PCE 5PCS/PACK
	<b>TDM-1722</b> 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>	<b>209.00</b>  1 PCE 5PCS/PACK

Serie / Série	Art. No. Klinge/Lame cm EAN Code	Beschreibung / Description	CHF/FRS UVP inkl. MwSt. PDV incl. TVA
<b>Shun Premier / Shun Premier</b>			
	<b>TDM-1723</b> 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>	<b>259.00</b> 1 PCE 5PCS/PACK
	<b>TDM-1727</b> 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>	<b>259.00</b> 1 PCE 5PCS/PACK
	<b>TDM-1742</b> 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>	<b>279.00</b> 1 PCE 5PCS/PACK
	<b>TDMS-220</b> 16.5/20.0 4260163213464 	Kai Premier Messerset TDM-1701 + TDM-1706 in edler Holzbox <i>Kai Premier Set de couteaux TDM-1701 + TDM-1706</i> <i>un coffret en bois noble</i>	<b>488.00</b> 1 PCE
	<b>TDMS-230</b> 16.5/18.0 4260163213471 	Kai Premier Messerset TDM-1701 + TDM-1702 in edler Holzbox <i>Kai Premier Set de couteaux TDM-1701 + TDM-1702</i> <i>un coffret en bois noble</i>	<b>478.00</b> 1 PCE
	<b>TDMS-400</b> 12.5 4260163212825 	Kai Premier Stekmesserset (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>	<b>378.00</b> 1 PCE

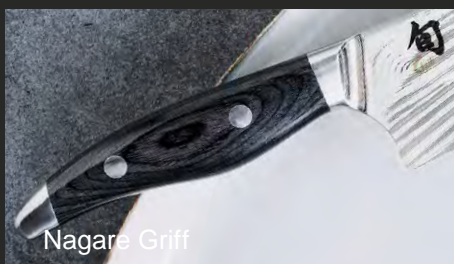


## KAI NAGARE

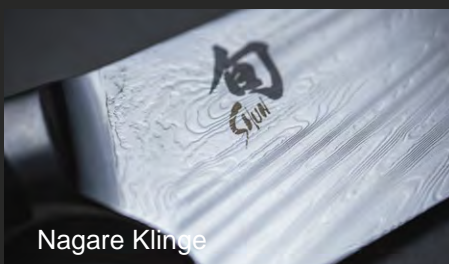
Die Kai Shun Nagare Kochmesser Serie ist eine Neuentwicklung von Kai. Der ergonomische Griff aus Pakkaholz liegt sehr angenehm in der Hand und erlaubt ein ermüdungsfreies Arbeiten. Ausgangsmaterial sind die sehr harten Stähle VG10 und VG2 72. Stähle, welche im Schmiedeverbund zu 72 Lagen verschmiedet 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 Klinsenstruktur



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
<b>Shun Premier Minamo</b>			
	<b>TMM-0700</b> 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>	<b>239.00</b>  1 PCE
	<b>TMM-0701</b> 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>	<b>269.00</b>  1 PCE
	<b>TMM-0702</b> 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>	<b>359.00</b>  1 PCE
<b>Shun Nagare / Shun Nagare</b>			
	<b>NDC-0700</b> 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&amp;VG-2 Lame en acier damassé, 72 couches, 61 H</i>	<b>329.00</b>  1 PCE 5PCS/PACK
	<b>NDC-0701</b> 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&amp;VG-2 Lame en acier damassé, 72 couches, 61 H</i>	<b>359.00</b>  1 PCE 5PCS/PACK
	<b>NDC-0702</b> 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&amp;VG-2 Lame en acier damassé, 72 couches, 61 H</i>	<b>459.00</b>  1 PCE 5PCS/PACK
	<b>NDC-0704</b> 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&amp;VG-2 Lame en acier damassé, 72 couches, 61 H</i>	<b>459.00</b>  1 PCE 5PCS/PACK
	<b>NDC-0705</b> 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&amp;VG-2 Lame en acier damassé, 72 couches, 61 H</i>	<b>479.00</b>  1 PCE 5PCS/PACK
	<b>NDC-0706</b> 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&amp;VG-2 Lame en acier damassé, 72 couches, 61 H</i>	<b>469.00</b>  1 PCE 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.



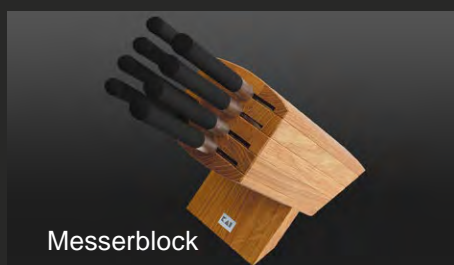
Griff aus Kunststoff



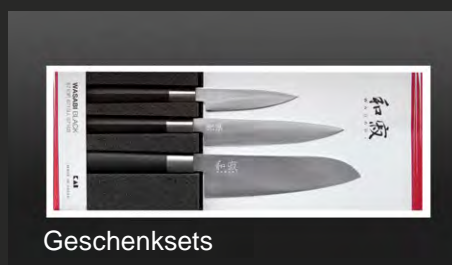
Filiermesser



Messertasche

























Messerblock

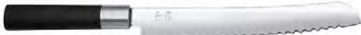



















Geschenksets



Wakatake Santoku

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

Serie / Série	Art. No. Klinge/Lame cm EAN Code	Beschreibung / Description	CHF/FRS UVP inkl. MwSt. PDV incl. TVA
<b>Wasabi / Wasabi</b>			
	<b>6723B</b> 23.0 4901601477719 	Kai Wasabi Brotmesser Edelstahlklinge, HRC 58 <i>Kai Couteau à pain Wasabi</i> <i>Lame en acier inoxydable, 58 HRC</i>	<b>99.00</b>  1PCE 5PCS/PACK
	<b>6723C</b> 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>	<b>99.00</b>  1PCE 5PCS/PACK
	<b>6723L</b> 23.0 4901601477702 	Kai Wasabi Schinkenmesser Edelstahlklinge, HRC 58 <i>Kai Couteau à jambon Wasabi</i> <i>Lame en acier inoxydable, 58 HRC</i>	<b>79.00</b>  1PCE 5PCS/PACK
	<b>6724Y</b> 24.0 4901601464566 	Kai Wasabi Yanagiba Edelstahlklinge, HRC 58 <i>Kai Yanagiba Wasabi</i> <i>Lame en acier inoxydable, 58 HRC</i>	<b>79.00</b>  1PCE 5PCS/PACK
	<b>6761F</b> 18.0 4901601004311 	Kai Wasabi flexiblen Filiermesser Edelstahlklinge, HRC 58 <i>Kai Wasabi Couteau à filet flexible</i> <i>Lame en acier inoxydable, 58 HRC</i>	<b>69.00</b>  1PCE 5PCS/PACK
	<b>6799</b> 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>	<b>699.00</b>  1 PCE
	<b>67S-300</b> 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>	<b>199.00</b>  1PCE
	<b>67S-310</b> 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>	<b>189.00</b>  1PCE
	<b>67S-400</b> 12.0 4901601004335 	Kai Wasabi Steakmesser 2tlg. Edelstahlklinge, HRC 58 <i>Kai Wasabi Set de couteaux à steak 2 pièce</i> <i>Lame en acier inoxydable, 58 HRC</i>	<b>118.00</b>  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
<b>Wakatake / Wakatake</b>			
	<b>AB-5420</b> 16.5 4901601399394 	Kai Wakatake Santoku Edelstahlklinge, HRC 58 <i>Kai Wakatake Santoku</i> <i>Lame en acier inoxydable, 58 HRC</i>	<b>49.00</b>  1PCE 5PCS/PACK
	<b>AB-5422</b> 18.0 4901601399417 	Kai Wakatake Kochmesser Edelstahlklinge, HRC 58 <i>Kai Wakatake Couteau de cuisine</i> <i>Lame en acier inoxydable, 58 HRC</i>	<b>49.00</b>  1PCE 5PCS/PACK
	<b>AB-5423</b> 12.0 4901601399424 	Kai Wakatake Allzweckmesser Edelstahlklinge, HRC 58 <i>Kai Wakatake Couteau universel</i> <i>Lame en acier inoxydable, 58 HRC</i>	<b>39.00</b>  1PCE 5PCS/PACK
	<b>AB-5425</b> 21.0 4901601399448 	Kai Wakatake Brotmesser Edelstahlklinge, HRC 58 <i>Kai Wakatake Couteau à pain</i> <i>Lame en acier inoxydable, 58 HRC</i>	<b>49.00</b>  1PCE 5PCS/PACK
<b>Seki Magoroku Red Wood / Seki Magoroku Red Wood</b>			
	<b>MGR-0100P</b> 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>	<b>69.00</b>  1PCE 5PCS/PACK
	<b>MGR-0150C</b> 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>	<b>89.00</b>  1PCE 5PCS/PACK
	<b>MGR-0150U</b> 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>	<b>79.00</b>  1PCE 5PCS/PACK
	<b>MGR-0170S</b> 17.0 4901601438918 	Kai Red Wood Santoku Edelstahlklinge, HRC 58 <i>Kai Red Wood Santoku</i> <i>Lame en acier inoxydable, 58 HRC</i>	<b>99.00</b>  1PCE 5PCS/PACK
	<b>MGR-0200C</b> 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>	<b>109.00</b>  1PCE 5PCS/PACK
	<b>MGR-0200L</b> 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>	<b>99.00</b>  1PCE 5PCS/PACK
	<b>MGR-0225B</b> 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>	<b>119.00</b>  1PCE 5PCS/PACK
	<b>MGR-0240Y</b> 24.0 4901601438963 	Kai Red Wood Yanagiba Edelstahlklinge, HRC 58 <i>Kai Red Wood Yanagiba</i> <i>Lame en acier inoxydable, 58 HRC</i>	<b>99.00</b>  1PCE 5PCS/PACK

Serie / Série	Art. No. Klinge/Lame cm EAN Code	Beschreibung / Description	CHF/FRS UVP inkl. MwSt. PDV incl. TVA
<b>Seki Magoroku Composite</b>			
	<b>MGC-0400</b> 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>	<b>239.00</b>  1 PCE 5PCS/PACK
	<b>MGC-0401</b> 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>	<b>259.00</b>  1 PCE 5PCS/PACK
	<b>MGC-0402</b> 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>	<b>319.00</b>  1 PCE 5PCS/PACK
	<b>MGC-0404</b> 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>	<b>329.00</b>  1 PCE 5PCS/PACK
	<b>MGC-0405</b> 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>	<b>329.00</b>  1 PCE 5PCS/PACK
	<b>MGC-0406</b> 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>	<b>329.00</b>  1 PCE 5PCS/PACK
	<b>MGC-0428</b> 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>	<b>329.00</b>  1 PCE 5PCS/PACK
	<b>MGC-0468</b> 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>	<b>299.00</b>  1 PCE 5PCS/PACK

Serie / Série	Art. No. Klinge/Lame cm EAN Code	Beschreibung / Description	CHF/FRS UVP inkl. MwSt. PDV incl. TVA
<b>Pure Komachi 2 / Pure Komachi 2</b>			
	<b>AB-5700</b> 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>	<b>19.00</b>  10PCS/PACK
	<b>AB-5701</b> 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>	<b>25.00</b>  5PCS/PACK
	<b>AB-5702</b> 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>	<b>29.00</b>  5PCS/PACK
	<b>AB-5704</b> 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>	<b>29.00</b>  5PCS/PACK
	<b>AB-5705</b> 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>	<b>35.00</b>  5PCS/PACK
	<b>AB-5706</b> 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>	<b>35.00</b>  5PCS/PACK
	<b>AB-5723</b> 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>	<b>29.00</b>  5PCS/PACK
	<b>ABS-0310</b> 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>	<b>69.00</b>  1 PCE
<b>Tim Mälzer Kinder Messer / Couteau pour enfant Tim Mälzer</b>			
	<b>TMJ-1000</b> 11.0 4901601369052 	Kai Juniorkochmesser und Fingerschutz Stahlklinge <i>Kai Couteau de cuisine Junior avec protège-doigts</i> <i>Lame en acier inoxydable</i>	<b>59.00</b>  1 PCE 10PCS/PACK

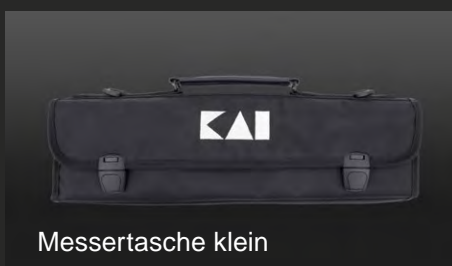


## SCHLEIFTECHNIK UND ZUBEHÖR

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](http://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](http://monde-de-couteaux.ch) explique les techniques et des combinaisons des possibilités d'affûtage pour les débutants et les professionnels. Large gamme de blocs de couteaux, planches à découper et des mallettes de couteaux.*

Matching sharpening techniques: With the AP-118 set knives can be symmetrically sharpened in a 15° angle, which can be refined by the use of a Japanese sharpening stone. The grindstone DM-0708 (300/1000 grain) is ideal for European blades, the DM-0600 (1000/6000 grain) for Japanese. The training video on [world-of-knives.ch](http://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.



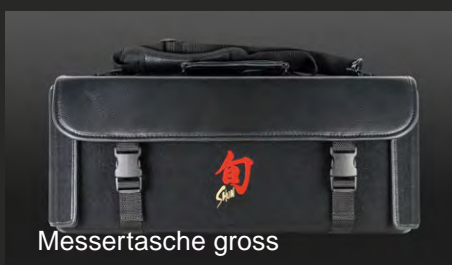
Messertasche klein



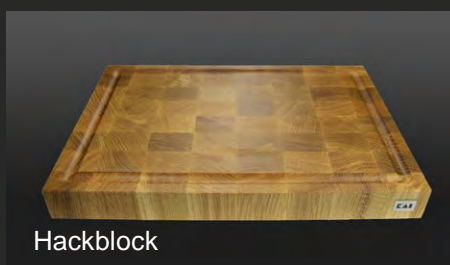
Kombi-Wetzstein



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




<b>STH-4</b> 21x21x30 4260163212801 	Kai Magnet-Messerblock "Stonehenge" unbestückt / Walnussholz und Granitplatte <i>Kai Bloc Support magnétique "Stonehenge" vide / support en granit / colonnes en bois noix</i>	<b>559.00</b> 1 PCE
--	--	------------------------




<b>STH-4.1</b> 18x10x28 4260163212818 	Kai Magnet-Messerblock "Stonehenge" klein unbestückt / Walnussholz und Edelstahlplatte <i>Kai Bloc Support magnétique "Stonehenge" petit vide/support en acier fin/colonnes en bois de noix</i>	<b>269.00</b> 1 PCE
--	---	------------------------



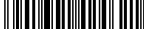
<b>STH-4.3</b> 19x12x32 4260163213211 	Kai Magnet-Messerblock "Stonehenge" klein unbestückt / Walnussholz und Granitplatte <i>Kai Bloc Support magnétique "Stonehenge" petit vide/support en granit/colonnes en bois de noix</i>	<b>339.00</b> 1 PCE
--	---	------------------------

### Schleifen / Affûter




<b>AP-0304</b> 18.5x6.4x2.0 4901601424614 	Kai Wetzstein 3000 Körnung <i>Kai Pierre à aiguser 3000 grain</i>	<b>59.00</b> 1 PCE
--	--	-----------------------





<b>AP-0305</b> 25.2x9.4x5.0 4901601424621 	Kai Kombi-Wetzstein 400/1000 Körnung <i>Kai Combinaison d'aigusage 400/1000</i>	<b>69.00</b> 1 PCE
--	--	-----------------------



<b>AP-0306</b> 25.2x9.4x3.5 4901601424638 	Kai Diamantschleifstein 3000 Körnung <i>Kai Pierre diamant à aiguser 3000 grain</i>	<b>79.00</b> 1 PCE 5PCS/PACK
--	--	------------------------------------



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

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

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

### Zubehör / Accessoires



<b>45500610</b> 100ml 4260163215772	Kai Klingenpflege-Set Kamelienöl + Mikrofasertuch <i>Kai Lame soins Set</i> <i>Huile de camélia + chiffon microfibre</i>	<b>39.00</b>	1 PCE
---	---	--------------	-------



<b>BB0621</b> 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 pièce 9.00 CHF</i>	<b>126.00</b>	1 PCE
---	---	---------------	-------



<b>BC-0751</b> 13.9 x 2.1 x 2.3 4901601351958	Kai Fischgrätezange ersetzt Fischgrätezange DM-0785 <i>Kai Pincés à arêtes</i> <i>remplace le pincés à arêtes DM-0785</i>	<b>49.00</b>	1 PCE 10PCS/PACK
---	--	--------------	---------------------



<b>DG-3002</b> 9.5 4901601343458	Kai Select Früchtemesser <i>Kai select couteau à fruits</i>	<b>19.00</b>	1 PCE 10PCS/PACK
--	--	--------------	---------------------



<b>DG-3002D</b> 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>	<b>380.00</b>	1 PCE
---	--	---------------	-------



















<b>DH-3017</b> D 13.0 4901601413519	Kai Select Orangenpresse Keramik <i>Kai select presse-orange</i> <i>Céramique</i>	<b>35.00</b>	1 PCE
---	--	--------------	-------



<b>DH-3018</b> D 11.0 4901601413526	Kai Select Zitronenpresse Keramik <i>Kai select presse-citron</i> <i>Céramique</i>	<b>29.00</b>	1 PCE
---	---	--------------	-------

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

### Zubehör / Accessoires

	<b>DH-3020</b> 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>	<b>39.00</b>  1 PCE
	<b>DH-3107</b> 8.0 4901601387919 	Kai Select T-Schäler breit <i>Kai Select Eplucheur T large</i>	<b>29.00</b>  1 PCE 10PCS/PACK
	<b>DH-5505</b> 28.5 x 10 x 1.3 4901601430462 	Kai Mandoline <i>Kai Mandoline</i>	<b>59.00</b>  1 PCE 5PCS/PACK
	<b>DH-6000</b> 5.0 4901601473131 	Kai Select T-Schäler <i>Kai Select Eplucheur T</i>	<b>25.00</b>  1 PCE 10PCS/PACK
	<b>DH-6001</b> 5.0 4901601473148 	Kai Select I-Schäler <i>Kai Select Eplucheur I</i>	<b>25.00</b>  1 PCE 10PCS/PACK
	<b>DH-6006</b> 21.0 4901601473193 	Kai Select Schuppenentferner <i>Kai Select Ecailleur</i>	<b>19.00</b>  1 PCE 10PCS/PACK
	<b>DM-0780</b> 54x23x9 4260036144277 	Kai Shun Messertasche <i>Kai Mallette à couteaux Shun</i>	<b>129.00</b>  1 PCE
	<b>DM-0781</b> 45x16x7 4260163211705 	Kai Shun kleine Messertasche <i>Kai Petite Mallette à couteaux Shun</i>	<b>69.00</b>  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  
*Kai Bloc à hacher en bois de chêne*

**179.00**  
1 PCE



**DM-0795**  
39x26.2x5.3  
4260036144246

Kai Hackblock, Eiche (Kopfholz)  
*Kai Bloc à hacher, bois de chêne*

**199.00**  
1 PCE



**DM-0801**  
39x26.2x5.3  
4260163213228

Kai Hackblock, Eiche (Kopfholz)  
mit Safrinne  
*Kai Bloc à hacher, bois de chêne  
avec rigole ramasse jus*

**219.00**  
1 PCE



**DM-0802**  
39x39  
4260163213235

Kai Hackblock XL, Eiche (Kopfholz)  
*Kai Bloc à hacher XL, bois de chêne*

**319.00**  
1 PCE



**DM-0900**  
27.5 x 14.3  
4901601351323

Kai Shun Micro-Reibe  
für Ingwer und Wasabi  
*Kai micro-râpe  
pour gingembre et wasabi*

**119.00**  
1 PCE  
5PCS/PACK



**SGB-1**  
47x25.5x2.5  
4260163213174

Kai Schneidbrett SUPERGRAU  
*Kai Bloc à hacher SUPERGRAU*

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

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





## BEAUTY CARE

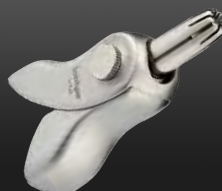
Neue hochwertige Accessoires ergänzen die KAI-Linie. Edle Schönheit, klare Formen und eine schmeichelnde Haptik verbunden mit hoher Funktionalität zeichnen die Produkte der Beauty Care Serie aus. Die hochwertigen Produkte werden ergänzt mit Haarscheren, Nasenhaarschneider, Rasiermesser, Coiffeur-Schere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



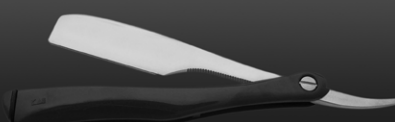
Nasenhaarschneider



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



<b>25110010</b> 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	<b>345.60</b> 1 PCE
---	---	------------------------



<b>BCI-SET 01</b> 4260163216182 	Kai Nagelpflege Set 3 tlg. Lederetui <i>Kai Set manicure 3 pièce</i> <i>Etui en cuir</i>	<b>99.00</b> 1 PCE
--	---	-----------------------



<b>BCI-SET 04</b> 4260163216229 	Kai Nagelpflege Set 5 tlg. Lederetui <i>Kai Set manicure 5 pièce</i> <i>Etui en cuir</i>	<b>299.00</b> 1 PCE
--	---	------------------------



<b>CAP-20 BL</b> 5 x 0.8	Kai Rasiermesser Klinge 20 Stück <i>Kai Lame de rasoir</i> <i>20 pièces</i>	<b>19.00</b> 1 PCE
-----------------------------	--	-----------------------



<b>CAP-SET R7</b> 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>	<b>179.00</b> 1 PCE
--	---	------------------------



<b>EC-55 OS</b> 13.9 4901601267587 	Kai Excelia Haarschere gekröpft <i>Kai Excelia Ciseaux à cheveux coudées</i>	<b>179.00</b> 10PCS/PACK
--	---	-----------------------------



<b>ET-60 OS T38B</b> 15.2 4901601267624 	Kai Excelia Effilierschere <i>Kai Excelia Ciseaux à effiler</i>	<b>179.00</b> 10PCS/PACK
---	--	-----------------------------



<b>MC0002</b> 1.3x5.9 4901601234442 	Nagel Klipser "Leaf Type" extra dünn <i>Coupe-ongles "Leaf Type"</i> <i>Acier inoxydable, extra fin</i>	<b>89.00</b> 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-Sternekokch und bester Gemüsekoch Europas, aus Laguiole/Frankreich. Messer aus 3-lagigem, rostfreiem Stahl, HRC 62. Veredelt mit einer Lage aus Titan, um die Anti-Oxidationseigenschaften zu verbessern. Länglich geformte Griffe aus schwarz laminiertem Holz, das wasserabweisend und feuchtigkeitsresistent ist.

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

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



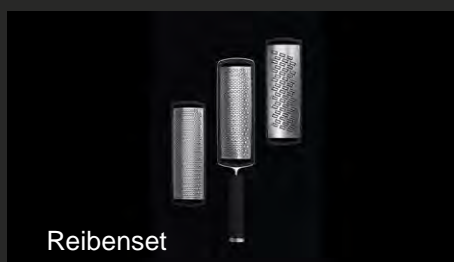
Messerblock



Nummerierte Griffe



Mandoline



Reibenset



Steakmesser französische Form





Tools

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

### Michel Bras Messer / Couteaux Michel Bras



	<b>BK-0001</b> 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>	<b>369.00</b> 1 PCE
	<b>BK-0002</b> 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>	<b>399.00</b> 1 PCE
	<b>BK-0003</b> 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>	<b>549.00</b> 1 PCE
	<b>BK-0004</b> 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>	<b>529.00</b> 1 PCE
	<b>BK-0005</b> 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>	<b>559.00</b> 1 PCE
	<b>BK-0006</b> 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>	<b>579.00</b> 1 PCE
	<b>BK-0010</b> 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>	<b>1'139.00</b> 1 PCE
	<b>BK-0017</b> 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>	<b>499.00</b> 1 PCE



### Michel Bras Besteck / Couvert Michel Bras



	<b>BK-0100</b> 4901601471038 	Michel Bras Besteckset 4-teilig Edelstahl <i>Michel Bras Couvert 4 pièces</i> <i>Lame en acier inoxydable</i>	<b>289.00</b> 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



	<b>BK-0201</b> 4901601358650 	Michel Bras "I-shaped" Sparschäler Set plus 1 austauschbare Klinge <i>MB set d'éplucheur "I-shaped" (total 2 lames)</i>	<b>119.00</b> 1 PCE 5 PCS/PACK
---	--	---	--------------------------------------

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


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

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

	<b>BK-0212</b> 4901601000061 	Michel Bras Reibe Trüffelhobel verstellbar <i>Michel Bras râpe pour truffes ajustable</i>	<b>129.00</b> 1 PCE
---	--	---	------------------------

	<b>BK-0213</b> 4901601000078 	Michel Bras feine Julienne Reibe mit 2 austauschbaren Klingen <i>Michel Bras râpe julienne fine plus 2 lames échangeables</i>	<b>119.00</b> 1 PCE
---	--	---	------------------------

### Michel Bras Accessoires / Michel Bras accessoires

	<b>BK-0012 + 14</b>	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>	<b>4'298.00</b> 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.



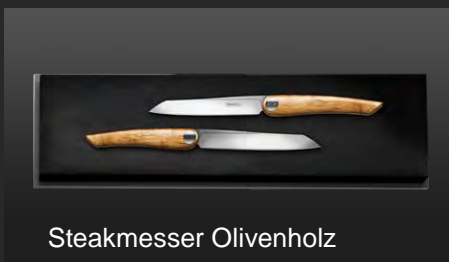
Streichriemen



Kochmesser, DLC-Beschichtung



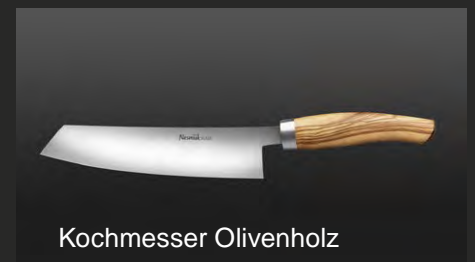
Schneidebrett



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
<b>Damast</b>			
	<b>EDC90MO180</b> 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>	<b>1'759.00</b> 1 PCE
	<b>EVDBM1802012</b> 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>	<b>2'699.00</b> 1 PCE
	<b>FED66MO2015</b> 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>	<b>2'499.00</b> 1 PCE
<b>Janus</b>			
	<b>FJMO2015</b> 8.5 4260263697201 	Janus Folder Mooreiche Hochleistungsstahl mit DLC-Beschichtung <i>JANUS Folder chêne de tourbière Acier robuste avec revêtement DLC</i>	<b>899.00</b> 1 PCE
	<b>J5M1602013</b> 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>	<b>649.00</b> 1 PCE
	<b>J5M1802013</b> 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>	<b>669.00</b> 1 PCE
	<b>J5M902013</b> 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>	<b>589.00</b> 1 PCE
	<b>RNL2014</b> 8.5 4260263699274 	Leder Etui für Folder <i>Etui en cuir pour couteau de poche</i>	<b>189.00</b> 1 PCE
	<b>SKJ113MO</b> 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>	<b>849.00</b> 1 PCE





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

## Soul

	<b>FSO2013</b> 8.5 4260263697003 	SOUL Sackmesser Olive Olivenholzgriff, HRC 60 <i>SOUL Folder Olive</i> <i>Poignée en bois d'olivier HRC 60</i>	<b>649.00</b> 1 PCE
	<b>S3O1602012</b> 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>	<b>499.00</b> 1 PCE
	<b>S3O1802012</b> 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>	<b>539.00</b> 1 PCE
	<b>S3O902013</b> 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>	<b>439.00</b> 1 PCE
	<b>SBO270</b> 27.0 4260263701052 	SOUL Brotmesser Olive Hochleistungsstahl HRC 61 <i>SOUL couteau à pain, olive</i> <i>Robuste en acier HRC 61</i>	<b>599.00</b> 1 PCE
	<b>SKO140</b> 14.0 4260263701007 	SOUL kleines Santoku Olive Hochleistungsstahl HRC 61 <i>SOUL petit Santoku, olive</i> <i>Robuste en acier HRC 61</i>	<b>489.00</b> 1 PCE
	<b>SSLO260</b> 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>	<b>519.00</b> 1 PCE
	<b>SKS1130</b> 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>	<b>649.00</b> 1 PCE

## Schleiftechnik & Pflege

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

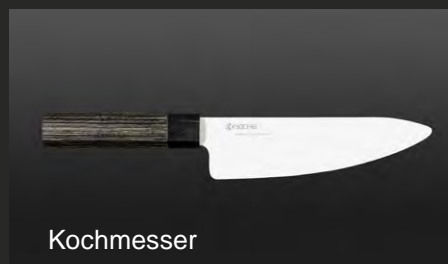


## KYOCERA KERMIKMESSER

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.




Serie / Série	Art. No. Klinge/Lame cm EAN Code	Beschreibung / Description	CHF/FRS UVP inkl. MwSt. PDV incl. TVA
<b>Japan Serie Black / Japon série noire</b>			
	<b>JPN-130BK</b> 13.0 4960664673933 	Kyocera Universalmesser schwarze Keramikklinge/Pakka Holz <i>Kyocera Couteau universel</i> <i>lame en céramique noir</i>	<b>199.00</b>  1 PCE
	<b>JPN-140BK</b> 14.0 4960664673940 	Kyocera Santoku schwarze Keramikklinge/Pakka Holz <i>Kyocera Santoku</i> <i>lame en céramique noir</i>	<b>219.00</b>  1 PCE
	<b>JPN-180BK</b> 18.0 4960664673995 	Kyocera grosses Kochmesser schwarze Keramikklinge/Pakka Holz <i>Kyocera Grand couteau de cuisine</i> <i>lame en céramique noir</i>	<b>269.00</b>  1 PCE
<b>Shin Serie Black / Shin Série noir</b>			
	<b>SHIN GIFT SET</b> 11.0/16.0 4960664791798 	Kyocera ZK-110BK-BK + ZK-160BK-BK schwarze härtere Keramikklinge, schwarzer Griff <i>Kyocera ZK-110BK-BK + ZK-160BK-BK</i> <i>lame en plus durs céramique noir, manche noir</i>	<b>198.00</b>  1 PCE
	<b>ZK-110BK-BK</b> 11.0 4960664776740 	Kyocera Obstmesser schwarze härtere Keramikklinge <i>Kyocera Couteau à fruits</i> <i>lame en plus durs céramique noir</i>	<b>79.00</b>  1 PCE 10PCS/PACK
	<b>ZK-130BK-BK</b> 13.0 4960664776757 	Kyocera Universalmesser schwarze härtere Keramikklinge <i>Kyocera Couteau universel</i> <i>lame en plus durs céramique noir</i>	<b>89.00</b>  1 PCE 10PCS/PACK
	<b>ZK-140BK-BK</b> 14.0 4960664776764 	Keramikmesser Santoku schwarze härtere Keramikklinge <i>Kyocera Santoku</i> <i>lame en plus durs céramique noir</i>	<b>99.00</b>  1 PCE 10PCS/PACK
	<b>ZK-160BK-BK</b> 16.0 4960664776771 	Kyocera Kochmesser schwarze härtere Keramikklinge <i>Kyocera Couteau de cuisine</i> <i>lame en plus durs céramique noir</i>	<b>119.00</b>  1 PCE 10PCS/PACK
	<b>ZK-180BK-BK</b> 18.0 4960664776788 	Kyocera grosses Kochmesser schwarze härtere Keramikklinge <i>Kyocera Grand couteau de cuisine</i> <i>lame en plus durs céramique noir</i>	<b>129.00</b>  1 PCE 10PCS/PACK

Serie / Série	Art. No. Klinge/Lame cm EAN Code	Beschreibung / Description	CHF/FRS UVP inkl. MwSt. PDV incl. TVA
<b>Fuji Serie White / Fuji Série blanc</b>			
	<b>FJ-130WH</b> 13.0 4960664775392 	Kyocera Universalmesser weisse Keramik Klinge/Pakka Holz <i>Kyocera Couteau universel lame en céramique blanc</i>	<b>99.00</b>  1 PCE 10 PCS/PACK
	<b>FJ-150WH</b> 15.0 4960664775408 	Kyocera Santoku weisse Keramik Klinge/Pakka Holz <i>Kyocera Santoku lame en céramique blanc</i>	<b>109.00</b>  1 PCE 10 PCS/PACK
	<b>FJ-170WH</b> 17.0 4960664775415 	Kyocera Kochmesser weisse Keramik Klinge/Pakka Holz <i>Kyocera Couteau de cuisine lame en céramique blanc</i>	<b>139.00</b>  1 PCE 10 PCS/PACK
<b>FK Serie White/Black / FK Série blanc/noir</b>			
	<b>COLOR GIFT SET</b> 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>	<b>99.00</b>  1 PCE
	<b>FK-075WH-BK</b> 7.5 4960664536481 	Kyocera Schälmesser weisse Keramik Klinge <i>Kyocera Couteau à éplucher lame en céramique blanche</i>	<b>49.00</b>  1 PCE 10 PCS/PACK
	<b>FK-110WH-BK</b> 11.0 4960664554294 	Kyocera Obstmesser weisse Keramik Klinge <i>Kyocera Couteau à fruits lame en céramique blanche</i>	<b>59.00</b>  1 PCE 10 PCS/PACK
	<b>FK-125WH-BK</b> 13.0 4960664554300 	Kyocera Tomatenmesser (Microverzahnung) weisse Keramik Klinge <i>Kyocera Couteau à tomates (denté) lame en céramique blanche</i>	<b>79.00</b>  1 PCE 10 PCS/PACK
	<b>FK-130WH-BK</b> 13.0 4960664554317 	Kyocera Universalmesser weisse Keramik Klinge <i>Kyocera Couteau universel lame en céramique blanche</i>	<b>69.00</b>  1 PCE 10 PCS/PACK
	<b>FK-140WH-BK</b> 14.0 4960664554324 	Kyocera Santoku weisse Keramik Klinge <i>Kyocera Santoku lame en céramique blanche</i>	<b>79.00</b>  1 PCE 10 PCS/PACK

Serie / Série	Art. No. Klinge/Lame cm EAN Code	Beschreibung / Description	CHF/FRS UVP inkl. MwSt. PDV incl. TVA
<b>FK Serie White/Black / FK Série blanc/noir</b>			
	<b>FK-160WH-BK</b> 16.0 4960664554348 	Kyocera Kochmesser weisse Keramik Klinge <i>Kyocera Couteau de cuisine lame en céramique blanche</i>	<b>119.00</b>  1 PCE 10 PCS/PACK
	<b>FK-180WH-BK</b> 18.0 4960664554355 	Kyocera grosses Kochmesser weisse Keramik Klinge <i>Kyocera grand Couteau de cuisine lame en céramique blanche</i>	<b>129.00</b>  1 PCE 10 PCS/PACK
	<b>FK-200WH-BK</b> 20.0 4960664694471 	Kyocera grosses Kochmesser weisse Keramik Klinge <i>Kyocera grand Couteau de cuisine lame en céramique blanche</i>	<b>139.00</b>  1 PCE 10 PCS/PACK
	<b>FKR-180P-WH</b> 18.0 4960664623624 	Kyocera Brotmesser weisse Keramik Klinge <i>Kyocera Couteau de pain lame en céramique blanche</i>	<b>129.00</b>  1 PCE 10 PCS/PACK
	<b>GIFT SET WH-BK</b> 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>	<b>119.00</b>  1 PCE
	<b>K BLOCK 4 WH-BK</b> 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>	<b>279.00</b>  1 PCE
<b>FK Serie White / Série FK blanc</b>			
	<b>FK-075WH-WH</b> 7.5 4960664623648 	Kyocera Schälmesser weisse Keramik Klinge <i>Kyocera Couteau à épousser lame / manche en céramique blanche</i>	<b>49.00</b>  1 PCE 10 PCS/PACK
	<b>FK-110WH-WH</b> 11.0 4960664634606 	Kyocera Obstmesser weisse Keramik Klinge <i>Kyocera Couteau à fruits lame en céramique blanche</i>	<b>59.00</b>  1 PCE 10 PCS/PACK
	<b>FK-130WH-WH</b> 13.0 4960664653775 	Kyocera Universalmesser weisse Keramik Klinge <i>Kyocera Couteau universel lame / manche en céramique blanche</i>	<b>69.00</b>  1 PCE 10 PCS/PACK
	<b>FK-140WH-WH</b> 14.0 4960664623655 	Kyocera Santoku weisse Keramik Klinge <i>Kyocera Santoku lame / manche en céramique blanche</i>	<b>79.00</b>  1 PCE 10 PCS/PACK


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




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

### Keramikhobel / Mandolines en céramique




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




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




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




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

### Keramik Sparschäler / Eplucheurs en céramique




<b>CP-10-NBK</b>	4960664487813 	Kyocera Sparschäler + Ausstecher, schwarz weisse Keramikklinge <i>Kyocera eplucheur économe, noir lame en céramique blanche</i>	<b>19.00</b> 10PCS/PACK
------------------	--	---	----------------------------




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

### Schärfen / Affûtage




<b>CSW-12-BK</b> 15.0	4960664339549 	Kyocera Keramikschleifstab für Stahl- und Japanmesser <i>Kyocera fusil céramique pour les couteaux en acier et japonais</i>	<b>29.00</b> 1 PCE 10PCS/PACK
--------------------------	--	---	-------------------------------------



<b>CSW-18-BK</b> 23.0	4960664339556 	Kyocera Keramikschleifstab für Stahl- und Japanmesser <i>Kyocera fusil céramique pour les couteaux en acier et japonais</i>	<b>39.00</b> 1 PCE 10PCS/PACK
--------------------------	--	---	-------------------------------------



<b>RSN-20-BK</b>	4960664690749 	Kyocera Keramikschleifer für Stahlmesser <i>Kyocera aiguiseur céramique pour les couteaux en acier</i>	<b>29.00</b> 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

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

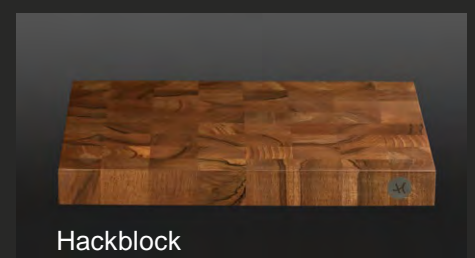














### ANDREAS CAMINADA MESSER

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).



Serie / Série	Art. No. Klinge/Lame cm EAN Code	Beschreibung / Description	CHF/FRS UVP inkl. MwSt. PDV incl. TVA
<b>Carbon Linie / Série carbone</b>			
	<b>AC-2C</b> 18.0 4006214963328 	Caminada Santoku mit Carbonegriff DLC Beschichtung Diamond like Carbon <i>Caminada Couteau Santoku avec manche du carbone revêtement DLC</i>	<b>599.00</b>  1 PCE
<b>Walnuss Linie / Série Noyer</b>			
	<b>2-AC</b> 18.0/22.0 4006214960204 	Caminada Messer Set 2tlg. AC-2 + AC-5 <i>Caminada set couteaux 2 pièce AC-2 + AC-5</i>	<b>399.00</b>  1 PCE
	<b>2-ACMS</b> 18.0/22.0 4006214964202 	Caminada Messer Set 2tlg. mit Holzsheide AC-2MS + AC-5MS <i>Caminada set couteaux avec etuis en bois de nois AC-2MS + AC-5MS</i>	<b>499.00</b>  1 PCE
	<b>4-ACV-1</b> 13.0 4006214960341 	Caminada Steakmesserset 4tlg. verzahnt Geschmiedeter Solinger Stahl <i>Caminada Set de couteaux à steak denté 4 pièce Acier forger Solingen</i>	<b>599.00</b>  1 PCE
	<b>AC-1V</b> 13.0 4006214960037 	Caminada Allzweck/Steakmesser verzahnt Geschmiedeter Solinger Stahl <i>Caminada Couteau universel/steak denté Acier forger Solingen</i>	<b>159.00</b>  1 PCE
	<b>AC-1VB</b> 13.0 4006214961034 	Caminada Allzweck/Steakmesser mit Walnussbrett verzahnt <i>Caminada Couteaux universel/steak denté bloc noyer denté</i>	<b>199.00</b>  1 PCE

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



<b>AC-MP2</b>	Caminada Reibenset 43320 & 43302	<b>99.90</b>
7640146641922 	<i>Caminada Zesteur/Râpe noyer pour fromage, agrume, gingembre, noix de muscade</i>	1 PCE



<b>AC-M</b>	Caminada Magnet-Messerblock Walnussholz und Edelstahlplatte	<b>499.00</b>
29x14x14 7640146641052 	<i>Caminada Bloc Support magnétique support en acier fin/ bois de noix</i>	1 PCE



<b>AC-MB-4</b>	Caminada Magnet-Messerblock bestückt mit AC-1/AC-2/AC-4/AC-5	<b>1'199.00</b>
29x14x14 7640146641038 	<i>Caminada Bloc Support magnétique équiper avec AC-1/AC-2/AC-4/AC-5</i>	1 PCE

### Esche Linie / Série en frêne



<b>AC-1VE</b>	Caminada Allzweck/Steakmesser verzahnt Esche Geschmiedeter Solinger Stahl	<b>179.00</b>
13.0 4006214965537 	<i>Caminada Couteau universel/steak denté frêne noir Acier forger Solingen</i>	1 PCE



<b>AC-2E</b>	Caminada Santoku Esche schwarz Geschmiedeter Solinger Stahl	<b>219.00</b>
18.0 4006214961027 	<i>Caminada Couteau Santoku frêne noir Acier forger Solingen</i>	1 PCE



<b>AC-4E</b>	Caminada Schinkenmesser Esche schwarz Geschmiedeter Solinger Stahl	<b>219.00</b>
21.0 4006214932508 	<i>Caminada Couteau à jambon frêne noir Acier forger Solingen</i>	1 PCE



<b>AC-5E</b>	Caminada Brotmesser Esche schwarz Geschmiedeter Solingen Stahl	<b>239.00</b>
22.0 4006214964059 	<i>Caminada Couteau à pain frêne noir Acier forger Solingen</i>	1 PCE



<b>AC-P</b>	Caminada Anrichtset 72 509 15 00, 72 523 09 00, 50 498 20 00, 50 487 20	<b>99.00</b>
7640146641175 	<i>Caminada Set à dresser</i>	1 PCE



## GÜDE MESSER

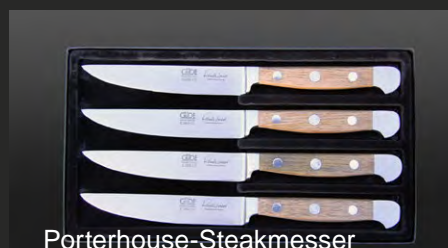
Güde Traditions-Manufaktur in Solingen, Erfinder des Wellenschliffs für Brotmesser. Güde-Messer werden aus einem Stück Solinger Stahl geschmiedet und von Hand verarbeitet und geschliffen, Härte 56 HRC. Griffe aus alten Eichenfässern, Olivenholz oder POM. Spezialserie handgeschmiedeter Damast, 300 Lagen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

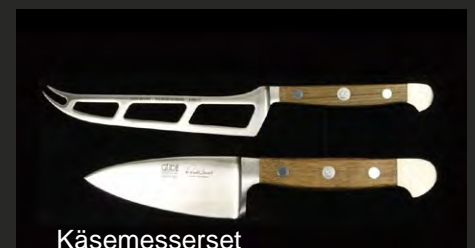
Güde traditional manufacture in Solingen, inventor of the scalloped edge for bread knives. Güde knives are forged from a single piece of Solingen steel and finished and polished by hand, hardness 56 HRC. Handles of old oak barrels, olive wood or POM. Special series of hand forged Damask, 300 layers of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



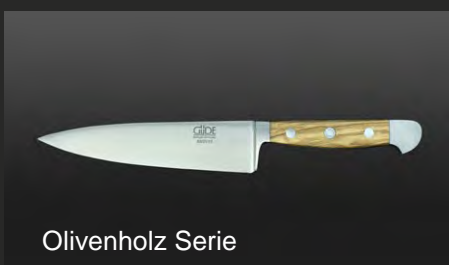
Brotmesser 32cm



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
<b>Damaststahl / Acier damas</b>			
	<b>DA-7746/18</b> 18.0 4006214774672 	Güde Santoku Damaststahl, Wüsteisenholz, nicht rostfrei <i>Güde Couteau Santoku, non-inox en acier damas, non inoxydable</i>	<b>2'327.00</b> 1 PCE
	<b>DA-7765/21</b> 21.0 4006214776515 	Güde Schinkenmesser Damaststahl, Wüsteisenholz, nicht rostfrei <i>Güde Couteau à jambon, non-inox en acier damas, non inoxydable</i>	<b>1'590.00</b> 1 PCE
	<b>DA-7805/21</b> 21.0 4006214780512 	Güde Kochmesser Damaststahl, Wüsteisenholz, nicht rostfrei <i>Güde Couteau de chef, non-inox en acier damas, non inoxydable</i>	<b>1'790.00</b> 1 PCE
	<b>DAG888/26</b> 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>	<b>2'990.00</b> 1 PCE
<b>The Knife / The Knife</b>			
	<b>E001/32</b> 4006214530018 	Güde Messerhalter für "the Knife" und Brotmesser <i>Güde porte-couteaux pour "the Knife" et couteau à pain</i>	<b>49.00</b> 1 PCE
	<b>G-G888/26</b> 26.0 4006214088892 	Güde The Knife Kochmesser in Geschenkverpackung <i>Güde the knife Couteau de chef avec coffret cadeau</i>	<b>419.00</b> 1 PCE
<b>Fasseiche Serie / Série fût de chêne</b>			
	<b>2-E765/21</b> 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>	<b>328.00</b> 1 PCE
	<b>2-E805/10</b> 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>	<b>298.00</b> 1 PCE

Serie / Série	Art. No. Klinge/Lame cm EAN Code	Beschreibung / Description	CHF/FRS UVP inkl. MwSt. PDV incl. TVA
<b>Fasseiche Serie / Série fût de chêne</b>			
	<b>3-E000</b> 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>	<b>457.00</b>  1 PCE
	<b>4-E180/12</b> 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>	<b>476.00</b>  1 PCE
	<b>E013/09</b> 9.0 4006214301397 	Güde Tafelgabel Chrome-Vanadium-Molybdän Stahl <i>Güde Fourchette            en acier au chrome-vanadium-molybdène</i>	<b>109.00</b>  1 PCE
	<b>E055/26</b> 26.0 4006214305500 	Güde Wetzstahl Chrome-Vanadium-Molybdän Stahl <i>Güde Fusil d'affûtage            en acier au chrome-vanadium-molybdène</i>	<b>159.00</b>  1 PCE
	<b>E096/18</b> 18.0 4006214309676 	Güde Fleischgabel Chrome-Vanadium-Molybdän Stahl <i>Güde Fourchette à découper            en acier au chrome-vanadium-molybdène</i>	<b>159.00</b>  1 PCE
	<b>E180/12</b> 12.0 4006214318050 	Güde Porterhouse-Steakmesser glatt Chrome-Vanadium-Molybdän Stahl <i>Güde Couteau à steak porterhouse            en acier au chrome-vanadium-molybdène</i>	<b>119.00</b>  1 PCE
	<b>E290/15</b> 15.0 4006214329063 	Güde Käsemesser Chrome-Vanadium-Molybdän Stahl <i>Güde Couteau à fromage            en acier au chrome-vanadium-molybdène</i>	<b>139.00</b>  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  
*Güde porte-couteaux en bois de chêne complet*

**859.00**

1 PCE



**E430/21**  
21.0  
4006214343083

Güde Brotmesser  
Chrome-Vanadium-Molybdän Stahl  
*Güde Couteau à pain  
en acier au chrome-vanadium-molybdène*

**169.00**

1 PCE



**E431/32**  
32.0  
4006214343120

Güde Brotmesser 32 cm  
Chrome-Vanadium-Molybdän Stahl  
*Güde Couteau à pain 32cm  
en acier au chrome-vanadium-molybdène*

**259.00**

1 PCE



**E546/18**  
18.0  
4006214354676

Güde Santoku Kullen  
Chrome-Vanadium-Molybdän Stahl  
*Güde Couteau Santoku (alvéoles)  
en acier au chrome-vanadium-molybdène*

**199.00**

1 PCE



**E603/13**  
13.0  
4006214360356

Güde Ausbeinmesser  
Chrome-Vanadium-Molybdän Stahl  
*Güde Couteau à désosser  
en acier au chrome-vanadium-molybdène*

**139.00**

1 PCE



**E703/06**  
6.0  
4006214370331

Güde Schälmesser  
Chrome-Vanadium-Molybdän Stahl  
*Güde Couteau à éplucheur  
en acier au chrome-vanadium-molybdène*

**99.00**

1 PCE



**E742/16**  
16.0  
4006214374278

Güde Chai Dao, Chinesisches Kochmesser  
Chrome-Vanadium-Molybdän Stahl  
*Güde Chai Dao, Couteau chinois  
en acier au chrome-vanadium-molybdène*

**199.00**

1 PCE



**E749/14**  
14.0  
4006214374957

Güde Shark Kräutermesser  
Chrome-Vanadium-Molybdän Stahl  
*Güde Shark Couteau à fine herbes  
en acier au chrome-vanadium-molybdène*

**199.00**

1 PCE








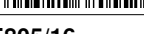






**E764/10**  
10.0  
4006214376456





Güde Spickmesser  
Chrome-Vanadium-Molybdän Stahl  
*Güde Couteau à larder  
en acier au chrome-vanadium-molybdène*

**109.00**

1 PCE

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

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

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

Serie / Série	Art. No. Klinge/Lame cm EAN Code	Beschreibung / Description	CHF/FRS UVP inkl. MwSt. PDV incl. TVA
<b>Alpha Serie / Série Alpha</b>			
	<b>1765/16</b> 16.0 4006214176568 	Güde Zubereitungsmesser Chrome-Vanadium-Molybdän Stahl <i>Güde Couteau à larder</i> <i>en acier au chrome-vanadium-molybdène</i>	<b>109.00</b> 1 PCE
	<b>1765/18</b> 18.0 4006214176575 	Güde Filiermesser flexibel Chrome-Vanadium-Molybdän Stahl <i>Güde Couteau à filet flex.</i> <i>en acier au chrome-vanadium-molybdène</i>	<b>119.00</b> 1 PCE
	<b>1765/21</b> 21.0 4006214176582 	Güde Schinkenmesser Chrome-Vanadium-Molybdän Stahl <i>Güde Couteau à jambon</i> <i>en acier au chrome-vanadium-molybdène</i>	<b>129.00</b> 1 PCE
	<b>1805/10</b> 10.0 4006214180541 	Güde Hartkäsemesser Chrome-Vanadium-Molybdän Stahl <i>Güde Couteau à fromage pâte dure</i> <i>en acier au chrome-vanadium-molybdène</i>	<b>119.00</b> 1 PCE
	<b>1805/16</b> 16.0 4006214180565 	Güde Kochmesser Chrome-Vanadium-Molybdän Stahl <i>Güde Couteau de chef</i> <i>en acier au chrome-vanadium-molybdène</i>	<b>129.00</b> 1 PCE
	<b>1805/21</b> 21.0 4006214180589 	Güde Kochmesser Chrome-Vanadium-Molybdän Stahl <i>Güde Couteau de chef</i> <i>en acier au chrome-vanadium-molybdène</i>	<b>149.00</b> 1 PCE
	<b>1805/26</b> 26.0 4006214180596 	Güde Kochmesser Chrome-Vanadium-Molybdän Stahl <i>Güde Couteau de chef</i> <i>en acier au chrome-vanadium-molybdène</i>	<b>179.00</b> 1 PCE
	<b>4-1380/12</b> 12.0 4006214413809 	Güde Porterhouse Steakmesserset 4tlg verzahnt mit 4x 1380/12 <i>Güde Couteau à steak Porterhouse denté 4 pcs</i> <i>avec 4x 1380/12</i>	<b>356.00</b> 1 PCE
	<b>5370 SET 1</b> 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</i> <i>vide</i>	<b>659.00</b> 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  
*Güde présentoir couteaux universel  
noir/blanc 30 pcs*

**27.00**  
30 PCS/PACK



**66-9300/11**  
11.0  
4006214669305

Güde Steak / -Pizzamesserset 6tlg  
schwarz / weiss  
*Güde set de couteaux steak/pizza noir/blanc 6 pcs  
noir / blanc*

**180.00**  
1 PCE



**66-X300/11**  
11.0  
4006214669350

Güde Steak / -Pizzamesserset Olive 6tlg  
*Güde set de couteaux steak/pizza  
en bois d'olivier 6 pcs*

**198.00**  
1 PCE

**Zubehör / Accessoires**



**5370**  
23x29x11  
4006214537000

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

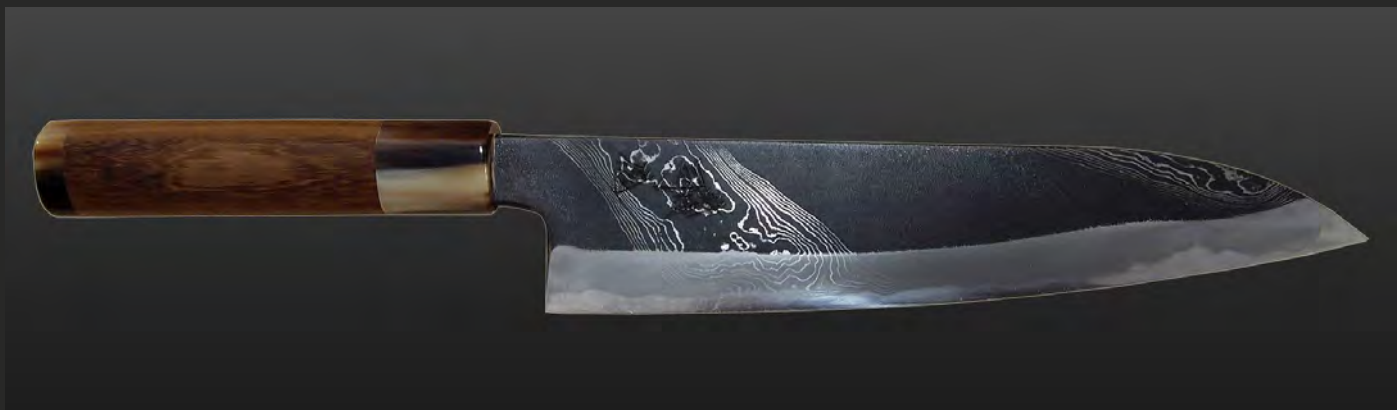
**179.00**  
1 PCE



**E380**  
23x29x11  
4006214538007

Güde Messerpult Eiche  
*Güde porte-couteaux en bois de chêne*

**209.00**  
1 PCE



### 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
<b>Flusssprung Linie / Ligne saut de flux</b>			
	<b>0854,170,094000</b> 16.5 4002108287389 	Kuro-Santoku Tsukasa Tordierter Damast, Flusssprung <i>Kuro - Santoku Tsukasa carbone non-inoxydable et acier</i>	<b>2'190.00</b>  1 PCE
	<b>0855,150,094000</b> 15.0 4002108277663 	Kuro-Wa-Petty Allzweckmesser Tsukasa Tordierter Damast, Flusssprung <i>Kuro-Wa-Petty Couteau universel Tsukasa carbone non-inoxydable et acier</i>	<b>1'390.00</b>  1 PCE
	<b>0856,210,094000</b> 21.0 4002108277670 	Kuro-Wa-Gyuoto Kochmesser Tsukasa Tordierter Damast, Flusssprung <i>Kuro-Wa-Gyuoto Couteau de cuisine Tsukasa carbone non-inoxydable et acier</i>	<b>2'990.00</b>  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.*

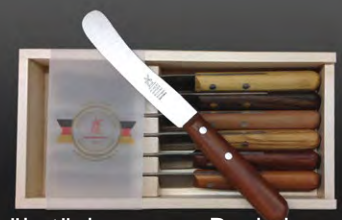
Handmade aesthetic knives fabricated according to the technique “Solingen microsection”, which are ideal for Swiss cheese and Swiss dried meat. Handles in walnut, plum wood or POM, woods and means of production are organic-certified. Specialty bread knife „both hands“, suitable for left and right handed.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







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

### Küchenmesser Pflaumenholz / Couteau de cuisine en bois de prune









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















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

### Frühstücksmesser Buckels / Couteau de petit déjeuner Buckels

	<b>2002,450,04</b> 11.8 4002108015753 	WM Frühstücksmesser Buckels Pflaume Chrome-Vanadium-Molybdän Stahl <i>WM Couteau petit déjeuner Buckels prunier en acier au chrome-vanadium-molybdène</i>	<b>35.00</b>  1 PCE
	<b>2002,450,05</b> 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>	<b>39.00</b>  1 PCE 10PCS/PACK
	<b>2002,450,180005</b> 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>	<b>49.00</b>  1 PCE 10PCS/PACK
	<b>9554,2002,99</b> 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>	<b>229.00</b>  1 PCE









### Carbonstahlmesser / Couteau acier carbonifère

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

Serie / Série	Art. No. Klinge/Lame cm EAN Code	Beschreibung / Description	CHF/FRS UVP inkl. MwSt. PDV incl. TVA
<b>Carbonstahlmesser / Couteau acier carbonifère</b>			
	<b>9218,1498,900,0</b> 21.0 4002108276789 	WM Serie 1922, Tranchelard, mittelspitz, Pflaume nicht rostfreier Carbonstahl <i>WM Serie 1922, Tranchelard, prunier carbone non-inoxydable</i>	<b>219.00</b>  1 PCE
	<b>9218,1499,900,0</b> 21.0 4002108276802 	WM Serie 1922, Kochmesser, mittelspitz, Pflaume nicht rostfreier Carbonstahl <i>WM Serie 1922, Couteau chef, prunier carbone non-inoxydable</i>	<b>229.00</b>  1 PCE
<b>WM Steakmesser / WM Couteau à steak</b>			
	<b>2007,475,040205</b> 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>	<b>69.00</b>  1 PCE
	<b>2407,000,040005</b> 20.5 4002108261679 	WM Steakgabel Pflaume Chrome-Vanadium-Molybdän Stahl <i>WM fourchette prunier en acier au chrome-vanadium-molybdène</i>	<b>79.00</b>  1 PCE
	<b>9554,2007,0400</b> 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>	<b>414.00</b>  1 PCE
<b>WM Käsemesser / WM Couteau à fromage</b>			
	<b>9218,1658,04</b> 15.6 4002108019898 	WM Hechtsäbels, Vielzweckmesser, Pflaume Chrome-Vanadium-Molybdän Stahl <i>WM Hechtsäbels couteau universel, prunier en acier au chrome-vanadium-molybdène</i>	<b>169.00</b>  1 PCE
	<b>9218,1970,04</b> 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>	<b>169.00</b>  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

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

### Eichenlaub Besteck / Couvert en feuille de chêne

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



## TRIANGLE<sup>®</sup>

triangle<sup>®</sup> 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<sup>®</sup> 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<sup>®</sup> 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 Wiegemeser, 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 Wiegemeser, 14 cm, zweischneidig  
Edelstahl  
*Triangle hachoir à deux tranchants 14 cm*  
*acier fin*

**39.90**  
1 PCE



**42 221 18 02**  
18.0  
4018157102696  


Triangle Wiegemeser, 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
<b>Messer / Couteau</b>			
	<b>72 181 14 00</b> 4018157126289	Triangle Käsemesser Edelstahl <i>Triangle Couteau fromage</i> <i>acier fin</i>	<b>25.90</b> 6PCS/PACK
	<b>72 192 10 00</b> 10.0 4018157126463	Triangle Brunchmesser Edelstahl <i>Triangle Couteau brunch</i> <i>acier fin</i>	<b>19.90</b> 6PCS/PACK
	<b>76 175 06 00</b> 6.0 4018157125374	Triangle Gemüsemesser, 6 cm Edelstahl <i>Triangle Couteau à légumes, 6 cm</i> <i>acier fin</i>	<b>9.90</b> 6PCS/PACK
	<b>76 189 10 00</b> 10.0 4018157126302	Triangle Tomatenmesser mit Mikroverzahnung Edelstahl <i>Triangle Couteau à tomates dentée</i> <i>acier fin</i>	<b>19.00</b> 6PCS/PACK
	<b>76 191 08 00</b> 8.0 4018157125367	Triangle Gemüsemesser, 8 cm, mittelspitz Edelstahl <i>Triangle Couteau à légumes, 8 cm</i> <i>acier fin</i>	<b>9.90</b> 6PCS/PACK
	<b>76 193 25 00</b> 2.5 4018157128580	Triangle Maronimesser Edelstahl <i>Triangle Couteau maroni</i> <i>acier fin</i>	<b>16.00</b> 6PCS/PACK
	<b>CH-TR66 SET</b> 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>	<b>99.00</b> 1 PCE
<b>Schnitzwerkzeuge / Outils à sculpter</b>			
	<b>26 662 50 02</b> 4018157126487	Triangle Thaimesser Edelstahl <i>Triangle Couteau Thaïlandais</i> <i>acier fin</i>	<b>39.90</b> 1 PCE
	<b>SA0036</b> 4018157112664	Triangle Buch "Garnieren & Verzieren..." Autor: Georg Hartung <i>Triangle livre "Garnieren &amp; Verzieren..."</i> Auteur: Georg Hartung	<b>19.90</b> 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	Triangle Garnierset in Rolltasche 7 tlg. Edelstahl	89.90
4018157126258	<i>Triangle Set à garniture 7 pièce acier fin</i>	1 PCE



90 818 08 02	Triangle Schnitzmesser Set "Professional" 8-teilig Edelstahl	119.90
4018157102139	<i>Triangle Set de couteaux à sculpter "Professional" acier fin</i>	1 PCE



90 844 08 02	Triangle Schlingenmesser Set 8-teilig Edelstahl	109.00
4018157124179	<i>Triangle Set de couteaux à collet 8 pièces acier fin</i>	1 PCE












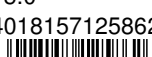

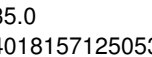

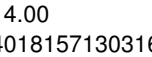

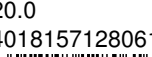

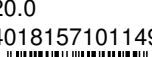

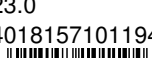

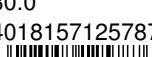

















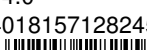

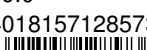




90 857 03 02	Triangle Schnitzmesser Set Basic 3tlg. Edelstahl	39.90
4018157125886	<i>Triangle Set de couteaux à sculpter Basic acier fin</i>	1 PCE











90 858 20 02	Triangle Schnitzmesser Set Artist 20tlg. Edelstahl	279.90
4018157126135	<i>Triangle Set de couteaux à sculpter Artist acier fin</i>	1 PCE








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

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

Serie / Série	Art. No. Klinge/Lame cm EAN Code	Beschreibung / Description	CHF/FRS UVP inkl. MwSt. PDV incl. TVA
<b>Anrichten / Dresser</b>			
	<b>30 530 12 00</b> 12.0 4018157104386 	Triangle Palette, 12 cm, gewinkelt Edelstahl flexibel <i>Triangle Spatule, 12 cm, goudée</i> <i>acier fin flexible</i>	<b>39.90</b> 6PCS/PACK
	<b>30 532 12 00</b> 12.0 4018157104393 	Triangle Palette, 12 cm, gewinkelt, geschlitzt Edelstahl flexibel <i>Triangle Spatule, 12 cm, goudée, rainurée</i> <i>acier fin flexible</i>	<b>43.90</b> 6PCS/PACK
	<b>30 535 16 00</b> 16.0 4018157104416 	Triangle Wender, 16 cm, geschlitzt Edelstahl flexibel <i>Triangle Spatule, 16 cm, rainurée</i> <i>acier fin flexible</i>	<b>39.90</b> 6PCS/PACK
	<b>30 538 20 00</b> 20.0 4018157104423 	Triangle Palette, 20 cm, gewinkelt Edelstahl flexibel <i>Triangle Spatule, 20 cm, rainurée</i> <i>acier fin flexible</i>	<b>59.90</b> 6PCS/PACK
	<b>30 540 12 00</b> 12.0 4018157104430 	Triangle Palette, 12 cm, gewinkelt Edelstahl flexibel <i>Triangle Spatule, 12 cm, coudée</i> <i>acier fin flexible</i>	<b>45.90</b> 6PCS/PACK
	<b>30 592 08 00</b> 8.0 4018157104539 	Triangle Spachtel, 8 cm Edelstahl flexibel <i>Triangle Spatule, 12 cm</i> <i>acier fin flexible</i>	<b>35.90</b> 6PCS/PACK
	<b>71 013 77 10</b> 2.05 4018157129334 	Dekorierlöffel Edelstahl <i>Triangle Cuillère artistique</i> <i>acier fin</i>	<b>25.90</b> 6PCS/PACK
	<b>72 190 14 00</b> 14.0 4018157128245 	Triangle Aufschnittgabel Edelstahl <i>Triangle charcuterie fourchette</i> <i>acier fin</i>	<b>19.90</b> 6PCS/PACK
	<b>73 195 19 00</b> 19.0 4018157128573 	Triangle Fleischgabel Edelstahl <i>Triangle Fourchette à viande</i> <i>acier fin</i>	<b>29.90</b> 6PCS/PACK
	<b>SA0168</b> D 8.0 4018157124957 	Triangle Servierringe-Set 3-tlg. Edelstahl, 2 Servierringe rund und 1 Auslöser <i>Triangle Set de boucles à servir</i> <i>acier fin, 2 boucles à servir rond + 1 déclencheur</i>	<b>29.90</b> 1PCE
	<b>SA0169</b> D 6.0 4018157124964 	Triangle Servierringe-Set 3-tlg. Edelstahl, 2 Servierringe rund und 1 Auslöser <i>Triangle Set de boucles à servir</i> <i>acier fin, 2 boucles à servir rond + 1 déclencheur</i>	<b>29.90</b> 1PCE



















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

Serie / Série	Art. No. Klinge/Lame cm EAN Code	Beschreibung / Description	CHF/FRS UVP inkl. MwSt. PDV incl. TVA
<b>Küchenutensilien / Ustensile de cuisine</b>			
	<b>50 143 30 02</b> 4018157129686	Triangle Gemüsehobel mit Resthalter Edelstahl <i>Triangle Mandoline avec poussoir acier fin</i>	<b>59.90</b> 1 PCE 6 PCS/PACK
	<b>50 186 18 02</b> 4018157109619	Triangle Spargelschäler <i>Triangle Eplucheur asperges acier fin</i>	<b>15.90</b> 6PCS/PACK
	<b>50 407 13 01</b> 4018157130330	Triangle Kellnermesser schwarz Kunststoff <i>Triangle tire-bouchon matière plastique</i>	<b>19.00</b> 6PCS/PACK
	<b>50 408 12 01</b> 4018157130347	Triangle Kellnermesser rostfrei Edelstahl <i>Triangle tire-bouchon acier fin</i>	<b>29.00</b> 6PCS/PACK
	<b>50 430 00 02</b> 4018157109671	Triangle Rettichschneider Edelstahl <i>Triangle Râpe à radis acier fin</i>	<b>19.90</b> 6 PCS/PACK
	<b>50 433 08 03</b> 8.0 4018157130101	Triangle Teesieb 8cm feinmaschig <i>Passe-Thé</i>	<b>12.90</b> 6PCS/PACK
	<b>50 434 15 03</b> 15.0 4018157130118	Triangle Küchensieb 15cm grobmaschig <i>Passoire 15cm</i>	<b>22.90</b> 6PCS/PACK
	<b>50 434 23 03</b> 23.0 4018157130125	Triangle Küchensieb 23cm grobmaschig <i>Passoire 23cm</i>	<b>32.90</b> 6PCS/PACK






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

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



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

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

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

	<b>73 540 12 00</b> 12.0 4018157126968 	Triangle Palette, 12 cm, gewinkelt Edelstahl flexibel <i>Triangle Spatule, 12 cm, coudée</i> <i>acier fin flexible</i>	<b>39.90</b> 6PCS/PACK
	<b>73 550 18 00</b> 18.0 4018157125626 	Triangle Tortenmesser, 18 cm, gezahnt Edelstahl <i>Triangle Couteau à gâteaux, 18 cm, dentée</i> <i>acier fin</i>	<b>39.90</b> 6PCS/PACK
	<b>73 592 08 00</b> 8.0 4018157126999 	Triangle Spachtel, 8 cm Edelstahl flexibel <i>Triangle Spatule, 8 cm</i> <i>acier fin flexible</i>	<b>29.90</b> 6PCS/PACK
	<b>73 700 10 00</b> 4018157126104 	Triangle Suppenkelle Edelstahl <i>Triangle Louche à soupe</i> <i>acier fin</i>	<b>29.90</b> 6PCS/PACK
	<b>73 701 11 00</b> 4018157126128 	Triangle Schaumlöffel Edelstahl <i>Triangle Écumoire</i> <i>acier fin</i>	<b>29.90</b> 6PCS/PACK
	<b>73 705 08 00</b> 4018157126111 	Triangle Kartoffelstampfer Edelstahl <i>Triangle Masher pour pommes de terre</i> <i>acier fin</i>	<b>34.90</b> 6PCS/PACK
	<b>79 138 15 00</b> 4018157127590 	Triangle Wender Nylon <i>Triangle tournebroche nylon</i>	<b>15.90</b> 6PCS/PACK
	<b>79 139 15 00</b> 4018157127613 	Triangle Palette Nylon <i>Triangle spatule nylon</i>	<b>15.90</b> 6PCS/PACK
	<b>79 708 10 00</b> 4018157128498 	Triangle Schöpflöffel Nylon <i>Triangle louche nylon</i>	<b>19.90</b> 6PCS/PACK
	<b>90 438 02 02</b> 4018157127774 	Triangle Deko-Twister 2tlg. Edelstahl <i>Triangle coupe de Décoration 2 pièce</i> <i>acier fin</i>	<b>25.90</b> 1 PCE
	<b>90 442 03 02</b> 4018157127781 	Triangle Curler-Set 3tlg. Edelstahl <i>Triangle set spirale pour pommes de terre, 3 pièce</i> <i>acier fin</i>	<b>25.90</b> 1 PCE



## MICROPLANE REIBEN

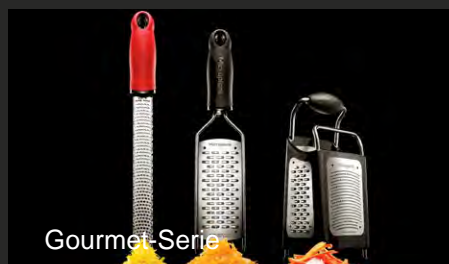
Hergestellt mittels patentiertem Photo-Edging Verfahren, für aussergewöhnlich saubere und lange Schärfe, um die natürlichen Aromen der Lebensmittel zu bewahren. Premium Classic und Gourmet Serie mit Soft-Touch Griffen und rutschfesten Kunststofffüssen. Professional Serie mit Stahlgriff, Elite Serie mit 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 à légumes, gants résistant aux coupures, râpe Cube, moulin à fromage et à herbes et des sets cadeau.*

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



Geschenkset



Gourmet-Serie



Professional Serie



Gemüse Hobel



Schutzhandschuh



Premium ZESTER Display

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

### Master Series / Master Série

	<b>43300</b> 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>	<b>49.90</b> 4PCS/PACK
	<b>43302</b> 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>	<b>49.90</b> 4PCS/PACK
	<b>43304</b> 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>	<b>49.90</b> 4PCS/PACK
	<b>43308</b> 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>	<b>49.90</b> 4PCS/PACK
	<b>43320</b> 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>	<b>39.90</b> 4PCS/PACK
	<b>CH-MP-4330</b> 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>	<b>89.90</b> 1 PCE

### Zester / Zesteur

	<b>36087</b> 0098399360874 	Microplane Grater Set <i>Microplane Set Zesteur</i>	<b>69.80</b> 1 PCE
	<b>CH-MP-4546</b> 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>	<b>69.90</b> 1 PCE

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

### Zester / Zesteur



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



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



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



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



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



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



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



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

### Gourmet Reibe / Râpe Gourmet























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



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

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

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

### Elite Reibe / Râpe Elite Series

	<b>34019</b> 27 x 13 x 8.5 0098399340197 	Elite Vierkantreibe 5 Klingen <i>Râpe à 4 faces</i> 5 lames	<b>59.90</b> 1 PCE 4 PCS/PACK
	<b>49002</b> 0098399490021 	Elite Reibe schwarz, mittelgrosse Schneide für Käse, Karotten, Zucchini, Nüssen, Schokolade <i>Râpe à tranchant moyen</i> pour fromage, carottes, courgettes, noix, etc.	<b>29.90</b> 6 PCS/PACK
	<b>49004</b> 0098399490045 	Elite Reibe schwarz, feine Schneide für Käse, Schokolade, Gewürze, etc. <i>Râpe à coupe fins grains</i> pour fromage, chocolat, épices, etc.	<b>29.90</b> 6 PCS/PACK
	<b>49008</b> 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	<b>29.90</b> 6 PCS/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**  
6 PCS/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  
*Microplane Râpe à gingembre  
acier fin*

**24.90**  
6 PCS/PACK



**48907**  
16.5  
0098399489070

Käsemühle  
*Moulin de fromage en acier inoxydable*

**49.90**  
6 PCS/PACK



**48916**  
15.0  
0098399489162

Kräuterschneider 2 in 1  
*Moulin d'herbes 2 in 1*

**39.90**  
6 PCS/PACK



**48960**  
0098399489605

Muskatmühle  
*Moulin de muscat en acier inoxydable*

**29.90**  
1 PCE  
6 PCS/PACK



**48970**  
19.5x5x5

Chilli Mühle  
schwarz  
*Moulin de chilli*

**39.90**  
1 PCE  
6 PCS/PACK

# Welt der Messer TOOLS



## Welt der Messer Tools

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

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

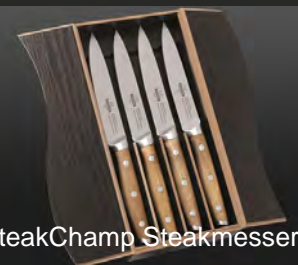
The product range of World of Knives (wdm-tools) includes small batch series, which are a perfect complement to the existing knife brands. Those small series are high-end products all around cutting and for the successful barbecues.



Filiermesser



Digitales Thermometer



SteakChamp Steakmesser














Snögg Pflaster



SteakChamp Thermometer



Grillzange

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

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

### SteakChamp



<b>10-0078</b>	SteakChamp Display bestückt mit 8 Stück 10-2020 <i>SteakChamp visuel avec 8 thermomètre</i>	<b>392.00</b>
4260303821030 		1 PCE

### Eikaso Metzgermesser

	<b>1001020-312</b> 10.0 4251484401197 	Geflügel Ausbeinmesser gerade Chrome-Vanadium-Molybdän Stahl <i>Couteau à désosser pour volatile en acier au chrome-vanadium-molybdène</i>	<b>19.00</b> 1 PCE
	<b>1001630-312</b> 16.0 4251484400039 	Ausbeinmesser gerade Chrome-Vanadium-Molybdän Stahl <i>Couteau à désosser en acier au chrome-vanadium-molybdène</i>	<b>21.00</b> 1 PCE
	<b>1131830-302</b> 18.0 4251484400312 	Stechmesser gerade Chrome-Vanadium-Molybdän Stahl <i>Couteau à découper en acier au chrome-vanadium-molybdène</i>	<b>27.00</b> 1 PCE
	<b>1132630-302</b> 26.0 4251484400343 	Stechmesser gerade Chrome-Vanadium-Molybdän Stahl <i>Couteau à découper en acier au chrome-vanadium-molybdène</i>	<b>31.00</b> 1 PCE
	<b>1242331-302</b> 23.0 4251484400459 	Blockmesser mit Kullenschliff Chrome-Vanadium-Molybdän Stahl <i>Couteau de bloc à lame alvéolée en acier au chrome-vanadium-molybdène</i>	<b>42.00</b> 1 PCE
	<b>1243130-372</b> 31.0 4251484400404 	Blockmesser gerade Chrome-Vanadium-Molybdän Stahl <i>Couteau de bloc ligne en acier au chrome-vanadium-molybdène</i>	<b>52.00</b> 1 PCE
	<b>1703021-302</b> 30.0 4251484400695 	Aufschnittmesser mit Kullenschliff Chrome-Vanadium-Molybdän Stahl <i>Couteau à jambon à lame alvéolée en acier au chrome-vanadium-molybdène</i>	<b>52.00</b> 1 PCE

### Eikaso Fischmesser

	<b>3823010-394</b> 30.0 4251484400800 	Lachsmesser flexibel Chrome-Vanadium-Molybdän Stahl <i>Couteau à saumon flexible en acier au chrome-vanadium-molybdène</i>	<b>45.00</b> 1 PCE
	<b>3861610-394</b> 16.0 4251484400763 	Filiermesser flexibel Chrome-Vanadium-Molybdän Stahl <i>Couteau à filet flexible en acier au chrome-vanadium-molybdène</i>	<b>32.00</b> 1 PCE

Serie / Série	Art. No. Klinge/Lame cm EAN Code	Beschreibung / Description	CHF/FRS UVP inkl. MwSt. PDV incl. TVA
<b>Eikaso Bäckermesser</b>			
	<b>1703020-301</b> 30.0 4251484400688 	Brotmesser mit Wellenschliff Chrome-Vanadium-Molybdän Stahl <i>Couteau à pain tranchant ondulé en acier au chrome-vanadium-molybdène</i>	<b>45.00</b>  1 PCE
	<b>4052623-301</b> 26.0 4251484401586 	Konditormesser mit Wellenschliff Chrome-Vanadium-Molybdän Stahl <i>Couteau à pâtisserie tranchant ondulé en acier au chrome-vanadium-molybdène</i>	<b>45.00</b>  1 PCE
<b>Eikaso Wetzstahl</b>			
	<b>9113138-381</b> 31.0 4251484402132 	Wetzstahl oval fein <i>Fusil d'affûtage ovale fin</i>	<b>75.00</b>  1 PCE
	<b>9142530-381</b> 25.0 4251484401371 	Wetzstahl Diamant <i>Fusil d'affûtage diamant</i>	<b>75.00</b>  1 PCE
<b>Bratenthermometer</b>			
	<b>5-1060</b> 7.5 4015177510159 	Digitales Thermometer -40°C - 200 °C <i>Thermomètre digital -40 °C - 200 °C</i>	<b>24.00</b>  1 PCE 10 PCS/PACK
	<b>ME216</b> 10.7x7.1x4 4015177580107 	Digitales Fleisch Thermometer -50°C - +300 °C <i>Thermomètre à viande digital -50 °C - +300 °C</i>	<b>49.00</b>  1 PCE 10 PCS/PACK
	<b>T409A</b> 75mm x 145mm 4015177143005 	Backofen Thermometer 2 in 1 Braten 50° - 90° C / Backofen 50° - 300° C <i>Thermomètre à four 2 in 1 Rôti 50° - 90° C / Four 50° - 300° C</i>	<b>14.90</b>  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  
*Zetzsche pince à griller/cuisine en hêtre*

**25.00**  
5 PCS/PACK



**G 301 N**  
30.0  
4260107810117

Zetzsche Koch/Grillzange Walnuss  
in Blisterverpackung  
*Zetzsche pince à griller/cuisine en noyer*

**29.00**  
5 PCS/PACK



**G 461 B**  
46.0  
4260107810032

Zetzsche Grillzange Buche  
in Geschenkverpackung  
*Zetzsche pince à griller en hêtre*

**39.00**  
5 PCS/PACK



**G 601 B**  
60.0  
4260107810018

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

**49.00**  
5 PCS/PACK

### That Buttermesser



**SPR12B**  
17.6x1.7x0.6  
855143005012

THAT Buttermesser silber farbig  
Bimetall  
*THAT Couteau à beurre en couleur argent  
bimétallique*

**29.00**  
1 PCE  
12PCS/PACK



**SPR22B**  
17.6x1.7x 0.6  
855143005234

THAT Buttermesser mit Wellenschliff silber farbig  
Bimetall  
*THAT Couteau à beurre ondulé en couleur argent  
bimétallique*

**29.00**  
1 PCE  
12PCS/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  
*THAT Portionneur à glace blanc*  
*Poignée en plastique avec de l'aluminium*

**39.00**

1 PCE  
12PCS/PACK



**SCO23S**  
17x5.5x 3.3  
855143005357

THAT Eiskugelformer silber  
Aluminium  
*THAT portionneur à glace argent*  
*aluminium*

**59.00**

1 PCE  
12PCS/PACK

### That Kühlplatte



**CHP11B**  
36x14x2  
855143005265

THAT Kühlplatte  
Bimetall  
*THAT plaque de refroidissement*  
*bimétallique*

**79.00**

1 PCE  
5 PCS/PACK

### Snögg



**012205**  
15.8x9x15.5  
7034950122058

Snögg Pflasterspender  
*Snögg Donneur de pavé*

**79.00**

1 PCE



**012324**  
7034950123246

Snögg Soft 1 Pflaster blau  
6 cm x 1 m  
*Snögg Soft 1 pavé bleu*

**14.90**

10 PCS/PACK



**012344**  
7034950123444

Snögg Soft 1 Pflaster blau Rolle für Dispenser  
6 cm x 4.5 m  
*Snögg Soft 1 pavé bleu rôle pour Dispenser*

**39.00**

1 PCE

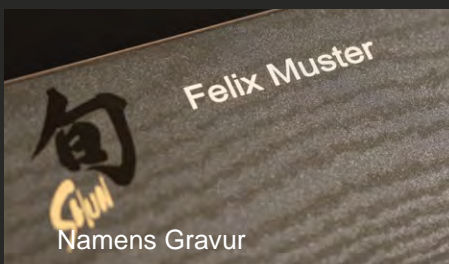


### LASERGRAVUREN INNERHALB 24H

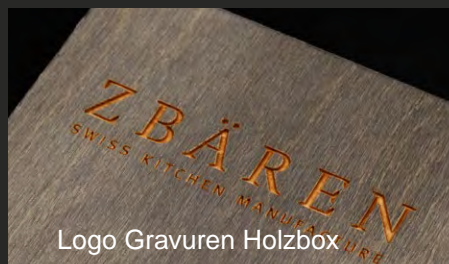
Lasergravuren „in Haus“: Namensgravuren auf Klingen innerhalb 24 h bei Bestellungen bis 12:00 Uhr – für personalisierte Präsente, Werbegeschenke, Promotionen oder als Erweiterung Ihrer Serviceleistung. Gravuren auf Holz- und Kartonboxen möglich, sowie Bearbeitung von Logos. Standard-Namensgravur in Schriftart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



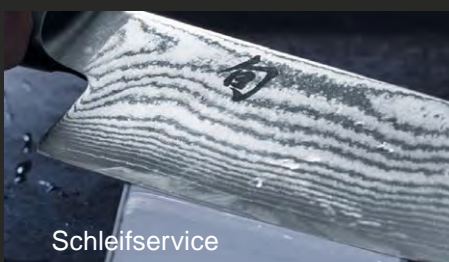
Namens Gravur



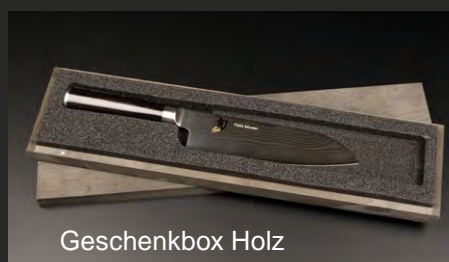
Logo Gravuren Holzbox



Logo Gravuren Kartonbox



Schleifservice



Geschenkbox Holz



Geschenkbox Karton

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

### Schleifservice / Service d'affutage

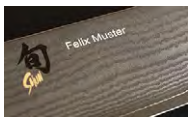


121	Schleifservice Damastmesser/Keramikmesser <i>affûtage pour le couteau damassé/céramique</i> frais fixes par pièce	30.00 1 PCE
-----	---	----------------

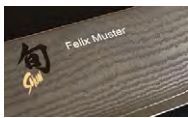
### Lasergravur / Gravure au laser



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



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



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



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

### Geschenksboxen / Coffrets Cadeaux



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



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

# KNIFE ACADEMY

www.welt-der-messer.ch



## KNIFE ACADEMY

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

*Avec la Knife Academy nous proposons un atelier d'affûtage professionnel, vous apprenez:  
**Différentes techniques d'affûtage avec les outils suivant:** aiguiseur électrique, pierre ou fusil d'affûtage ou encore courroie en cuir. **Affûter vos 2 à 3 couteaux de cuisine préférés:** aussi tranchant qu'une lame de rasoir.  
**Dates et inscription:** [www.monde-du-couteau.ch](http://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](http://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 warmem Wasser abwaschen und mit einem weichen Tuch vom Messerrücken her abtrocknen. Gerade nach dem Schneiden von Obst und Zitrusfrüchten sollten die Klingen sofort abgespült werden. Messer gehören nicht in die Spülmaschine, da in feuchter Atmosphäre und während dem Spülvorgang die Stahleigenschaften und somit auch die Schärfe beeinträchtigt werden.

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

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

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

[welt-der-messer.ch](http://welt-der-messer.ch)



**OFFENE SKNIFE MESSERMANUFAKTUR MIT AUSSTELLUNG SAMMLERMESSER**

Besuchen Sie unsere Messermanufaktur  
**Wann:** 1 Mal im Monat  
**Anmeldung:** [www.sknife.com](http://www.sknife.com)

*Découvrez notre manufacture de couteaux*  
**Quand:** 1 fois par mois  
**Inscription:** [www.sknife.com](http://www.sknife.com)

Visit our knife manufactory  
**When:** once a month  
**Appointment:** [www.sknife.com](http://www.sknife.com)





sknife   
swiss knife



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

[www.sknife.com](http://www.sknife.com)

