

NACH DEM VORBILD DER NATUR. ABSOLUT PERFECT.
INSPIRED BY NATURE. ABSOLUTELY PERFECT.
INSPIRADO POR LA NATURALEZA. ABSOLUTAMENTE PERFECTO.





NUMMERIERUNG
Praktisch für die Zuordnung
und Nachverfolgung.

NUMBERING
Practical for allocation and
tracking purposes.

NUMERACIÓN
Práctico para la asignación y
finés de seguimiento.



HYGIENE
Mit antimikrobieller Sanitized[®]
Silver-Ausrüstung.

HYGIENE
With antimicrobial Sanitized[®]
Silver precondition.

HYGIENE
Con antimicrobiano Sanitized[®]
Acabado de Plata

ERGONOMIE
Optimal ausbalanciertes Messer
für ermüdungsfreies und mühe-
loses Schneiden mit perfekt
geformtem, abgerundetem Griff.

ERGONOMICS
Perfectly balanced knife ensures
continuous and efficient cutting
with an excellently shaped and
rounded handle.

ERGONOMÍA
Seguro cuchillo perfectamente equilibrado
continuo y eficiente corte
con una forma excelente y
mango redondeado.

GRIFF
Weiche und rutschsichere
Oberfläche mit hartem Kern
für absolute Stabilität,
kurze Griffnase.

HANDLE
Smooth and non-slip
surface with hard core
to ensure complete
stability, including
short handle guard.

MANGO
Suave y antideslizante
superficie con núcleo duro
para asegurar completa
estabilidad, incluyendo
la guarda del mango corto

WEICHE SCHALE – HARTER KERN

SOFT COAT – SOLID CORE

CAPA SUAVE – NÚCLEO DURO



KURZE GRIFFNASE

**SHORT HANDLE
GUARD**

**MANGO CORTO
GUARDA**



**MIT SERIENNUMMER
UND LEBENSLANGER
GARANTIE**

**WITH SERIAL NUMBER
AND LONGLIFE
WARRANTY**

**CON NÚMERO SERIAL
Y LARGA VIDA
GARANTÍA**



2 1 8 4 5 5

Kochmesser | breit
Chef's knife | wide
Cuchillo de Cocina | Amplio



cm	20	23
inch	7¾	9
	■	■

2 1 8 2 6 9 w w l

Santoku Kochmesser | mit Kullenschliff
Santoku knife | scalloped edge
Cuchillo Santoku | Alvoleado



cm	18
inch	7
	■

2 1 8 2 6 9 s p

Santoku Kochmesser „Mano“
Santoku knife „Mano“
Cuchillo Santoku „Mano“



cm	19
inch	7½
	■

2 1 7 3 6 5

Filetmesser
Filleting knife
Cuchillo Filetero



cm	16	18
inch	6¼	7
	■	■

2 1 8 4 5 6

Kochmesser | schmal
Chef's knife | narrow
Cuchillo de Cocina | Estrecho



cm	16	18
inch	6¼	7
	■	■

2 1 8 3 3 5

Küchenmesser | mittelspitz
Kitchen knife | medium tipped
Cuchillo de Cocina | Punta Afilada



cm	13
inch	5
	■

MANO

SANTOKU MIT SPEZIALLOCHUNG
SANTOKU WITH SPECIAL PERFORATIONS
SANTOKU CON PERFORACIÓN ESPECIAL



LOCHUNG

Geringerer Schneidwiderstand, weniger Kraftaufwand, höhere Schnitthaltigkeit.

PERFORATION

Lower cutting resistance, less force required, holds its edge longer.

PERFORACIÓN

Baja resistencia al corte, menos fuerza requerida, mantiene más tiempo el filo.

MEHR PRIMELINE-MODELLE
FINDEN SIE AB SEITE **24**

MORE PRIMELINE PRODUCTS
STARTING ON PAGE 24

MÁS PRODUCTOS PRIMELINE
EN LA PÁGINA 24



2 1 7 7 0 5 w 1 0

Aufschnittmesser | mit w10er Welle
Slicer | 10 mm wavy edge
Rebanador | Filo Ondulado de 10 mm



cm 22
inch 8¾

2 1 8 3 5 5 w 1 0

Brotmesser | mit w10er Welle
Bread knife | 10 mm wavy edge
Cuchillo para Pan | Filo Ondulado de 10 mm



cm 21 | 24
inch 8¼ | 9½

2 1 8 3 1 5

Gemüsemesser | mittelspitz
Vegetable knife | medium tipped
Cuchillo para Vegetales | Punta Afilada



cm 8 | 10
inch 3¼ | 4

2 1 8 8 1 5

Yanagiba
Yanagiba
Yanagiba



cm 24
inch 9½

2 1 8 2 6 5 w 1 0

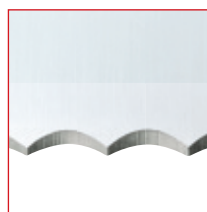
Aufschnittmesser | mit w10er Welle
Slicer | 10 mm wavy edge
Rebanador | Filo Ondulado de 10 mm



cm 25
inch 9¾

W10

DIE PERFEKTE WELLE
PERFECT SERRATIONS
DIENTES PERFECTOS



BREITE WELLE für müheloses
Schneiden

EXTRA WIDE WAVY EDGE
for effortless cutting

FILO EXTRA ANCHO ONDULADO
para el corte sin esfuerzo

ZAHNSPITZEN für perfekten Anschnitt

TOOTH TIPS for perfect cut-in

DIENTES EN PUNTA para un corte perfecto

2 1 8 3 6 5 w

Universalmesser | mit Wellenschliff
Universal knife | wavy edge
Cuchillo Universal | Filo Ondulado



cm 11
inch 4¼

2 1 8 8 2 5

Deba Messer
Deba knife
Cuchillo Deba



cm 15
inch 6

