



Messer 3600

Solinger Spitzenqualität mit vernieteten und verschweißten POM-Kunststoff Griffen und Klingen aus Chrom-Molybdän-Vanadium-Stahl, die aus einem Stück geschmiedet werden.

3600 Knife range

Top quality professional German knives from Solingen one piece forged molybdenum vanadium stainless steel blades with riveted and welded POM handles.

Die Griffe aus POM-Kunststoff sind vernietet und verschweiß, damit keine Hohlräume entstehen. Sie sind absolut hygienisch sauber mit der Klinge verbunden.

Die geschmiedeten Klingen sind aus Chrom-Molybdän-Vanadium-Stahl (Werkstoff 1.4116, bzw. DIN x50CrMoV15) mit HRC 56 Härtegrad.

Made of high grade Molybdenum Vanadium stainless steel with a blade hardness of 56 HRC (Rockwell), these knives are highly corrosion resistant, with one piece drop forged blades, which are precision taper-ground, with riveted black POM handles.



Solingen

- Solinger Spitzenqualität
- geschmiedete Griffe mit POM-Griffen
- schwere Profiqualität
- Messerhärte 56 HRC
- made in Solingen
- long lasting cutting edge
- very well balanced and comfortable
- superb quality

Kochmesser

die Klingen sind zur Schneide hin besonders dünn geschliffen; daher nur zum Schneiden und nicht zum Hacken verwenden

Cooks Knife

the blades are ground particularly thin towards the cutting edge; therefore only use for cutting and not for chopping



Art-Nr. Part No.	Klingenlänge Blade cm	Klingenlänge Blade Zoll	Länge gesamt Total Length cm
3600/150	15,5	6"	28
3600/200	21	8¼"	34
3600/250	25,5	10"	39
3600/300	31	12¼"	45

Santokumesser

in der Form der japanischen Santokumesser, universell einsetzbar, mit Kullenschliff, gut nachschleifbar

Santoku Knife



Art-Nr. Part No.	Klingenlänge Blade Length cm	Klingenlänge Blade Length Zoll	Länge Length cm
3614/180	18	7"	30
Ausführung mit Wellenschliff für Schnittgut mit harter Außenschale / Scalloped to minimise food sticking to the blade			
3614/181	18	7"	30

Fischfiliermesser

durch die flexible Klinge lassen sich Haut und Gräten sauber von Fleisch und Fisch ablösen

Filleting Knife



Art-Nr. Part No.	Klingenlänge Blade cm	Klingenlänge Blade Zoll	Länge gesamt Total Length cm
3638/170	17,5	7"	30

Schinkenmesser

mit Wellenschliff, besonders für das Tranchieren von Braten mit fester Kruste

Slicer/Carving Knife

serrated



Art-Nr. Part No.	Klingenlänge Blade cm	Klingenlänge Blade Zoll	Länge gesamt Total Length cm
3618/210	21	8½"	33
3618/260	26,5	10½"	38