Geschmiedete Messer Professional German Knives



Art-Nr. Part No.	Klingenlänge Blade cm	Klingenlänge Blade Zoll	Länge gesamt Total Length cm	
3640/130	13	51⁄4"	25	
3640/160	15	6"	27	



Ausbeinmesser

zum gezielten Herauslösen von Knochen, Fett und Sehnen

Boning Knife

Art-Nr. Part No.	Klingenlänge Blade cm	Klingenlänge Blade Zoll	Länge gesamt Total Length cm	
3617/190	19	7½"	31	



Fleischmesser

Carving Knife

Art-Nr. Part No.	Klingenlänge Blade cm	Klingenlänge Blade Zoll	Länge gesamt Total Length cm	
3612/200	20,5	8"	33	
3612/220	22	9"	35,5	
3612/260	25,5	10"	38	



Tranchiermesser

leichtes Tranchieren durch dünne Klinge und glatte Schneide

Slicer/Carving Knife

Art-Nr. Part No.	Zinkenlänge Prongs Length		Länge gesamt Total Length	
	cm	Zoll	cm	
3604/150	12	5"	28	
3604/170	14,5	6"	30,5	



Tranchiergabel

mit geraden Zinken

Fork

with straight prongs

Art-N	lr.
Part	No.

3630/002 2-teiliges Set / Set of knife and fork



Tranchiergarnitur

Set bestehend aus Tranchiergabel 3604/150 und Tranchiermesser 3612/200

Carving Set

3604/150 and 3612/200

Art-Nr. Part No.	Zinkenlänge Prongs Length		Länge gesamt Total Length	
	cm	Zoll	cm	
3605/150	9	6"	28	
3605/200	9	8"	32	



Fleischgabel

mit gebogenen Zinken, ideal auch zum Wenden zon Bratgut in der Pfanne

Fork

with curved prongs

Art-Nr. Part No.	Klingenlänge Blade cm	Klingenlänge Blade Zoll	Länge gesamt Total Length cm	
3616/320	32	12"	43,5	



Lachsmesser

extra lange, dünne Klinge zum fachgerechten Filetieren von Lachs

Salmon Knife

flexible

Art-Nr.	Klingenlänge	Klingenlänge	Klingenbreite	
Part No.	Blade	Blade Length	Blade Width	
	cm	Zoll	cm	
3686/400	40	16"	2,9	



Gyros-/Kebabmesser *Kebab Knife*

Art-Nr.	Klingenlänge	Klingenlänge	Klingenbreite	
Part No.	Blade Length	Blade Length	Blade Width	
	cm	Zoll	cm	
3687/400	40	16"	2,9	



Wurstmesser

mit Wellenschliff

Sausage Knife

serrated