

Art-Nr. Part No.	Klingenlänge Blade cm	Klingenlänge Blade Zoll	Länge gesamt Total Length cm
4600/150	15	6"	28
4600/200	20	8"	32,5
4600/250	25	10"	38
4600/300	30	12"	43



### 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
4603/210	21	8¼"	33



### Brotmesser mit Wellenschliff

durch den Wellenschliff lässt sich die Brotkruste leicht durchschneiden und es ergeben sich ebenmäßige Scheiben

### Bread Knife

*serrated*

Art-Nr. Part No.	Klingenlänge Blade cm	Klingenlänge Blade Zoll	Länge gesamt Total Length cm
4607/150	15	6"	27,5



### 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
4605/150	15	6"	28
4605/200	20	8"	32,5
4605/250	25	10"	38



### Tranchiermesser

leichtes Tranchieren durch dünne Klinge und glatte Schneide

### Slicer/Carving Knife

Art-Nr. Part No.	Zinkenlänge Prongs Length cm	Zoll	Länge gesamt Total Length cm
4604/150	17	6"	28,5



### Tranchiergabel

mit geraden Zinken

### Fork

*with straight prongs*

Art-Nr. Part No.	Klingenlänge Blade cm	Klingenlänge Blade Zoll	Länge gesamt Total Length cm
4602/090	9	3½"	19,5
4602/115	11,5	4½"	23



### Spick-/ Officemesser

ideal zum Schneiden, Schälen und Verzieren

### Vegetable/Utility Knife

Art-Nr. Part No.	Klingenlänge Blade cm	Klingenlänge Blade Zoll	Länge gesamt Total Length cm
4606/075	7,5	3"	18



### Schälmesser

### Peeling/Turning Knife