



contacto

Messer Megol®

Die **contacto** Messerserie mit dem hartem Megol-Kunststoff-Griff ist temperaturbeständig, spülmaschineneignet und überzeugt durch ihre robuste Profiqualität.

Megol® Knives

*This **contacto** knife range with its tough Megol moulded plastic handle is temperature resistant, dishwasher safe and convinces with its robust professional quality.*

Robuste Profiqualität.

Die Griffe aus lebensmittelgeeignetem hartem Megol-Kunststoff sind temperaturbeständig von -20°C bis +120°C und spülmaschinenfest.

Die Klingen sind aus Chrom-Molybdän-Vanadium (x50CrMoV15) gefertigt.

Sturdy professional quality.

Handles are made of very strong, black moulded Megol® plastic (special high density polyethylene) and are temperature resistant from -20°C to +120°C. Dishwasher proof.

Blades are made of Molybdenum Vanadium stainless steel.



- Spitzenqualität
- Chrom-Molybdän-Vanadium-Klingen
- Griffe aus Megol
- Messerhärte 52 HRC

- high quality
- Molybdenum Vanadium Blades
- ergonomic handles
- 52 HRC blade hardness

Kochmesser

Cooks Knife, Broad



Art-Nr. Part No.	Klingenlänge Blade cm	Klingenlänge Blade Zoll	Länge gesamt Total Length cm
6032/250	25	10"	38
6032/300	30	11¾"	43

Küchenmesser

Butchers Knife



Art-Nr. Part No.	Klingenlänge Blade cm	Klingenlänge Blade Zoll	Länge gesamt Total Length cm
6031/160	16	6½"	29
6031/180	18	7"	31
6031/200	20	8"	33
6031/220	22	9"	35
6031/260	26	10½"	39

Schinkenmesser mit Kullenschliff

mit flexibler Klinge

Scalloped Slicer

flexible



Art-Nr. Part No.	Klingenlänge Blade cm	Klingenlänge Blade Zoll	Länge gesamt Total Length cm
6033/300	30	11¾"	43

Schinkenmesser

mit flexibler Klinge

Slicer

flexible



Art-Nr. Part No.	Klingenlänge Blade cm	Klingenlänge Blade Zoll	Länge gesamt Total Length cm
6034/360	36	14"	49

Schinkenmesser

mit Wellenschliff

Ham Knife

wavy edge



Art-Nr. Part No.	Klingenlänge Blade Length cm	Klingenlänge Blade Length Zoll	Länge gesamt Total Length cm
6029/300	30	11¾"	43