

Käsemesser

Die Käsemesser sprechen durch ihre attraktive Optik an. Ihr praktischer Nutzen für das Schneiden und Teilen von Brie über Gorgonzola bis zu Parmesan wird jeden Käseliebhaber überzeugen

Cheese Knives

These cheese knives are not only attractive. Their practicality for cutting, slicing and dividing everything from brie to parmesan will convince every cheese gourmet.

Art-Nr. Part No.	Klingenlänge Blade cm	Klingenlänge Blade Zoll	Länge gesamt Total Length cm
3633/140	14	5½"	25



Käsemesser

mit feinem Sägeschliff, geschmiedete Klinge, Messerhärte 56 HRC, vernietet und verschweißter Griff aus POM-Kunststoff, spülmaschinengeeignet, schwere Profiqualität, die Lochung verhindert das Festkleben der Käsescheiben an der Klinge, leichtes Aufnehmen der Scheiben durch zwei Zinken

Cheese Knife

high grade stainless steel, one piece drop forged blade 56 HRC (Rockwell), bolster and tang, with black POM handle, professional quality, finely serrated, the perforation prevents cheese from adhering to the blade



Art-Nr. Part No.	Klingenbreite Blade Width cm	Klingenlänge Blade Length cm	Länge gesamt Total Length cm
950/250	2,5	15,5	27



Käsemesser

Serie POLARIS, Klinge aus 1,5 mm Edelstahl 18/0, mit ovalem Griff aus Edelstahl 18/10, die Lochung verhindert das Festkleben der Käsescheiben an der Klinge, die Zinken ermöglichen das Aufnehmen der Scheiben

Cheese Knife

with hanging loop, oval handle, 18/10 stainless steel, serrated, blade 18/0 stainless steel, the perforation prevents cheese from adhering to the blade



Art-Nr. Part No.	Klingenlänge Blade Length cm	Länge gesamt Total Length cm
955/225	8	22,5



Käsemesser

Serie POLARIS, mit ovalem Edelstahl-Griff 18/10, glatte Klinge aus hochglänzendem Edelstahl 18/0

Cheese Knife

with oval handle, 18/10 stainless steel, blade 18/0 stainless steel

