

Messer 3600 Knives

- Solinger Spitzenqualität
- geschmiedete Klängen
- mit POM-Griffen
- schwere Profiqualität
- Messerhärte 56 HRC
- spülmaschinenfest
- made in Solingen, Germany
- long lasting cutting edge
- very well balanced and comfortable
- superb quality
- can be sterilised

These classically forged top of the range German knives must simply rate among the best in the world, combining quality with comfort and balance.

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

Die Griffe aus POM-Kunststoff sind vernietet und verschweißt, damit keine Hohlräume entstehen. Sie sind absolut hygienisch sauber mit der Klinge verbunden. Die geschmiedeten Klängen sind aus Chrom-Molybdän-Vanadium-Stahl (Werkstoff 1.4116, bzw. DIN x50CrMoV15).

Pflege-tips für Messer finden Sie im Serviceteil.

Solingen

Art-Nr. Part No.	Klängenlänge Blade cm	Klängenlänge Blade Zoll	Länge gesamt Total Length cm	Preis €
3600/150	15,5	6"	28	48,50
3600/200	21	8¼"	34	60,50
3600/250	25,5	10"	39	70,—
3600/300	31	12¼"	45	105,50



Kochmesser

zur Schneide hin besonders dünn geschliffen, daher nur zum Schneiden und nicht zum Hacken verwenden

Cooks Knife

Art-Nr. Part No.	Klängenlänge Blade cm	Klängenlänge Blade Zoll	Länge gesamt Total Length cm	Preis €
3626/070	7	2¾"	18	27,—



Schäl- /Tourniermesser

Multiwerkzeug zum Schälen, Entkernen und Verzieren

Peeling/Turning Knife

Art-Nr. Part No.	Klängenlänge Blade cm	Klängenlänge Blade Zoll	Länge gesamt Total Length cm	Preis €
3601/090	9	3½"	20	26,—



Gemüsemesser

Paring Knife

Art-Nr. Part No.	Klängenlänge Blade cm	Klängenlänge Blade Zoll	Länge gesamt Total Length cm	Preis €
3602/090	8,5	3½"	19	26,—
3602/100	10	4"	21	27,—
3602/120	11,5	4½"	22,5	28,—



Spick- / Officemesser

ideal zum Schneiden, Schälen und Verzieren

Vegetable/Utility Knife

Art-Nr. Part No.	Klängenlänge Blade cm	Klängenlänge Blade Zoll	Länge gesamt Total Length cm	Preis €
3640/130	13	5¼"	25	36,50
3640/160	15	6"	27	38,—



Ausbeinmesser

Zum gezielten Herauslösen von Knochen, Fett und Sehnen.

Boning Knife

Art-Nr. Part No.	Klängenlänge Blade cm	Klängenlänge Blade Zoll	Länge gesamt Total Length cm	Preis €
3638/170	17,5	7"	30	47,50



Fischfiliermesser

durch die flexible Klinge lassen sich Haut und Gräten sauber von Fleisch und Fisch ablösen, ideal auch zum Filetieren

Filleting Knife

Art-Nr. Part No.	Klängenlänge Blade cm	Klängenlänge Blade Zoll	Länge gesamt Total Length cm	Preis €
3617/190	19	7½"	31	44,—



Fleischmesser

Carving Knife

Art-Nr. Part No.	Klängenlänge Blade cm	Klängenlänge Blade Zoll	Länge gesamt Total Length cm	Preis €
3618/210	21	8½"	33	47,50
3618/260	26,5	10½"	38	57,—



Schinkenmesser

besonders für das Tranchieren von Braten mit fester Kruste

Slicer/Carving Knife

serrated