

Messer MEGOL Knives

- Spitzenqualität
- Chrom-Molybdän-Vanadium-Klingen
- lebensmittelgeeignete Griffe aus Megol
- spülmaschinenfest
- Messerhärte 52 HRC
- high quality
- Molybdenum Vanadium blades
- ergonomic handles
- dishwasher proof
- blade hardness 52 HRC

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.

Robuste Profiqualität. Die Griffe aus lebensmittelgeeignetem hartem Megol®-Kunststoff sind temperaturbeständig von -20°C bis +120°C und spülmaschinenfest. Klingen aus Chrom-Molybdän-Vanadium (x50CrMoV15).

Pflege tips für Messer finden Sie im Serviceteil.

Art-Nr. Part No.	Klingenlänge Blade cm	Klingenlänge Blade Zoll	Länge gesamt Total Length cm	Preis €
6031/160	16	6½"	29	13,-
6031/180	18	7"	31	13,50
6031/200	20	8"	33	15,-
6031/220	22	9"	35	16,-
6031/260	26	10½"	39	23,-



Küchenmesser
Serie Megol®
Butchers Knife

Art-Nr. Part No.	Klingenlänge Blade cm	Klingenlänge Blade Zoll	Länge gesamt Total Length cm	Preis €
6035/140	14	5½"	27	12,-
6035/200	20	8"	33	14,50



Spickmesser
Serie Megol®
Boning Knife

Art-Nr. Part No.	Klingenlänge Blade cm	Klingenlänge Blade Zoll	Länge gesamt Total Length cm	Preis €
6032/250	25	10"	38	28,-
6032/300	30	11¾"	43	32,-



Kochmesser
Serie Megol®
Cooks Knife

Art-Nr. Part No.	Klingenlänge Blade cm	Klingenlänge Blade Zoll	Länge gesamt Total Length cm	Preis €
6033/300	30	11¾"	43	21,50



**Schinkenmesser mit
Kullenschliff**
Serie Megol®, mit flexibler Klinge
Scalloped Slicer

Art-Nr. Part No.	Klingenlänge Blade cm	Klingenlänge Blade Zoll	Länge gesamt Total Length cm	Preis €
6034/360	36	14"	49	27,50



Schinkenmesser
Serie Megol®, mit flexibler Klinge
Slicer
flexible

Art-Nr. Part No.	Klingenlänge Blade Length cm	Klingenlänge Blade Length Zoll	Länge gesamt Total Length cm	Preis €
6029/300	30	11¾"	43	18,-



Schinkenmesser
Serie Megol®, mit Wellenschliff
Ham Knife
wavy edge