

Art-Nr. Part No.	Klingenlänge Blade cm	Klingenlänge Blade Zoll	Länge gesamt Total Length cm	Preis €
6030/140	14	5½"	27	10,—
6030/160	16	6½"	29	11,—



**Ausbeinmesser**  
Serie Megol®  
**Boning Knife**

Art-Nr. Part No.	Klingenlänge Blade cm	Klingenlänge Blade Zoll	Länge gesamt Total Length cm	Preis €
6028/160	16	6"	29	10,50
6028/180	18	7"	31	11,50



**Fleischmesser**  
**Utility Knife**

Art-Nr. Part No.	Klingenlänge Blade cm	Klingenlänge Blade Zoll	Länge gesamt Total Length cm	Preis €
6042/260	26	10"	39	25,50



**Blockmesser**  
Serie Megol®  
**Butchers/Steak Knife**

Art-Nr. Part No.	Zinkenlänge Prongs Length cm	Zoll	Länge gesamt Total Length cm	Preis €
6039/170	10	4"	27,5	12,50



**Fleischgabel**  
aus Chrom-Molybdän- Vanadium  
(x50ChrMoV15), Griff aus Polypropylen ist  
temperaturbeständig von -25°C bis +105°C,  
spülmaschinenfest, robuste Profiqualität  
**Fork**  
Molybdenum Vanadium, stainless steel, with  
black polyethylene handle

Art-Nr. Part No.	Klingenlänge Blade cm	Klingenlänge Blade Zoll	Länge gesamt Total Length cm	Preis €
6036/220	22	9"	35	10,—



**Brotmesser mit Wellenschliff**  
Klinge aus Chrom-Molybdän- Vanadium  
(x50ChrMoV15), Griff aus Polypropylen ist  
temperaturbeständig von -25°C bis +105°C,  
spülmaschinenfest, robuste Profiqualität  
**Bread Knife**  
serrated edge

Art-Nr. Part No.	Klingenlänge Blade cm	Klingenlänge Blade Zoll	Länge gesamt Total Length cm	Preis €
6037/070	7	2¾"	18	3,50



**Gemüsemesser**  
Klinge aus Chrom-Molybdän- Vanadium  
(x50ChrMoV15), Griff aus Polypropylen ist  
temperaturbeständig von -25°C bis +105°C,  
spülmaschinenfest, robuste Profiqualität  
**Paring Knife**

Art-Nr. Part No.	Klingenlänge Blade cm	Klingenlänge Blade Zoll	Länge gesamt Total Length cm	Preis €
6038/100	10	4"	21	3,80



**Officemesser**  
Klinge aus Chrom-Molybdän- Vanadium  
(x50ChrMoV15), Griff aus Polypropylen ist  
temperaturbeständig von -25°C bis +105°C,  
spülmaschinenfest, robuste Profiqualität  
**Vegetable/Utility Knife**