



# Messer 3600

Solinger Spitzenqualität mit vernieteten und verschweißten POM-Kunststoff Griffen und Klingen aus Chrom-Molybdän-Vanadium-Stahl, die aus einem Stück geschmiedet werden.

## 3600 Knife range

Top quality professional German knives from Solingen forged from one piece of molybdenum vanadium stainless steel with riveted and welded POM handles.

Die Griffe aus POM-Kunststoff sind vernietet und verschweißte, damit keine Hohlräume entstehen. Sie sind absolut hygienisch sauber mit der Klinge verbunden.

Die geschmiedeten Klingen sind aus Chrom-Molybdän-Vanadium-Stahl (Werkstoff 1.4116, bzw. DIN x50CrMoV15) mit HRC 56 Härtegrad.

*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.*



Solingen

- Solinger Spitzenqualität
- geschmiedete Griffe mit POM-Griffen
- schwere Profiqualität
- Messerhärte 56 HRC

- made in Solingen
- long lasting cutting edge
- very well balanced and comfortable
- superb quality

### Kochmesser

die Klingen sind zur Schneide hin besonders dünn geschliffen; daher nur zum Schneiden und nicht zum Hacken verwenden

#### Cooks Knife

*the blades are ground particularly thin towards the cutting edge; therefore only use for cutting and not for chopping*



Art-Nr. Part No.	Klingenlänge Blade cm	Klingenlänge Blade Zoll	Länge gesamt Total Length cm	Preis €
3600/150	15,5	6"	28	52,50
3600/200	21	8¼"	34	65,—
3600/250	25,5	10"	39	75,—
3600/300	31	12¼"	45	114,—

### Santokumesser

in der Form der japanischen Santokumesser, universell einsetzbar, mit Kullenschliff, gut nachschleifbar

#### Santoku Knife



Art-Nr. Part No.	Klingenlänge Blade Length cm	Klingenlänge Blade Length Zoll	Länge Length cm	Preis €
3614/180	18	7 Zoll	30	69,50
3614/181	18	7 Zoll	30	76,50

Ausführung mit Wellenschliff für Schnittgut mit harter Außenschale / Scalloped to minimise food sticking to the blade

### Fischfiliermesser

durch die flexible Klinge lassen sich Haut und Gräten sauber von Fleisch und Fisch ablösen

#### Filleting Knife



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

### Schinkenmesser

mit Wellenschliff, besonders für das Tranchieren von Braten mit fester Kruste

#### Slicer/Carving Knife

serrated



Art-Nr. Part No.	Klingenlänge Blade cm	Klingenlänge Blade Zoll	Länge gesamt Total Length cm	Preis €
3618/210	21	8½"	33	51,50
3618/260	26,5	10½"	38	62,—