

Käsemesser Cheese Knives



contacto

| Art-Nr. Part No. | Länge Length | Klingenlänge Blade Length | Preis € |
|---------------------|-----------------|------------------------------|------------|
| 2255/100 | 19 cm | 10 cm | 17,— |



Parmesanmesser

aus X65CrMoV15-Stahl, seidenmatt poliert, mit schwarzem hochdichten Polyethylen-Griff, extra schwere Qualität, zum Brechen und Spalten des Käses

Parmesan Knife

molybdenum vanadium stainless steel, satin polished finish, black high density polyethylene handle, heavy gauge



| Art-Nr. Part No. | Länge Length | Klingenlänge Blade Length | Preis € |
|---------------------|-----------------|------------------------------|------------|
| 3684/150 | 23 cm | 15 cm | 19,— |



Parmesanmesser

zum Aufbrechen und Teilen des Käselaibs, zweischneidiger Klinge aus X65CrMoV15-Stahl, seidenmatt poliert, mit schwarzem hochdichten Griff aus Polyethylen, extra schwere Qualität

Parmesan Knife

to break and divide parmesan and other hard cheeses, molybdenum vanadium stainless steel, satin polished finish, with black polyethylene handle, heavy gauge, sharpened along both edges



| Art-Nr. Part No. | Länge Length | Klingenlänge Blade Length | Preis € |
|---------------------|-----------------|------------------------------|------------|
| 3683/090 | 16 cm | 9 cm | 20,— |



Parmesanmesser

Sichelform zum Einkernen und Ausschaben des Käselaibs, einschneidige Klinge aus X65CrMoV15-Stahl, seidenmatt poliert, mit schwarzem hochdichten Griff aus Polyethylen, extra schwere Qualität

Parmesan Knife

sickle shaped to cut into and score parmesan and other hard cheeses, molybdenum vanadium stainless steel, satin polished finish, with black polyethylene handle, heavy gauge, sharpened along one edge



| Art-Nr. Part No. | Länge Length | Klingenlänge Blade Length | Klingenbreite Blade Width | Preis € |
|---------------------|-----------------|------------------------------|------------------------------|------------|
| 3685/150 | 23 cm | 15 cm | 6 - 7,5 cm | 27,— |



Parmesanmesser

rechteckige Form zum Schaben und Schneiden des Käselaibs, beidseitig schneidende Klinge aus X65CrMoV15-Stahl, seidenmatt poliert, mit schwarzem hochdichten Griff aus Polyethylen, extra schwere Qualität

Parmesan Knife

raclette knife to score and cut parmesan and other hard cheeses, molybdenum vanadium stainless steel, satin polished finish, with black polyethylene handle, heavy gauge, sharpened along both edges



| Art-Nr. Part No. | Länge gesamt Total Length | Klingenlänge Blade Length | Preis € |
|---------------------|------------------------------|------------------------------|------------|
| 3787/005 | 13 cm | 6 cm | 61,— |

Verpackt im Karton.
Boxed.



Käsemesser Set, 5-teilig

aus Chrom-Molybdän-Vanadium-Klingenstahl, mit hellen Buchenholzgriffen, ideal für Käse-Buffets, hochwertige Qualität

Cheese Knife Set

high grade molybdenum vanadium stainless steel, mirror polished finish, with pale wood handles, heavy gauge

