Jedes Messer ist ein Unikat!

Shun

Jedes Shun-Messer ist ein Unikat! VPE 1.

Art.-Nr.	Ausführung	Klingenlänge in cm	Grifflänge in cm	€/St.
39083	Allzweckmesser	10	10,4	100,00
39072	Allzweckmesser	15	10,4	108,40
39073	Tranchiermesser	20	12,2	158,82
39070	Kochmesser	20	12,2	180,67
39080	Kochmesser	25,5	12,2	192,44
39076	Santoku	18	12,2	172,27
39077	Santoku*	18	12,2	180,67
39078	Brotmesser**	23	12,2	184,03

* Kullenschliff, ** Wellenschliff

Profi-Kochmesser aus 32-lagigem rostfreien Damaszener-Stahl Innenlage VG-Max Stahl (Härte 61±1 HRC) - dauerhaft scharf! Extrem hart und korrosionsbeständig. Griff in Kastanienform aus laminiertem Pakka-Holz. Optimale Messerführung durch Fulltang-Konstruktion. Patentierter Wellenschliff, Kullenschliff.

Santoku

172,27

Damastmesserserie

Shun

ab 100,00

Messerset Wasabi Black

Rostfreie polierte Edelstahl-Klinge mit Härte 58±1 HRC. Griff aus Bambuspuder und Polypropylen umschließt die Klinge komplett - Großküchentauglichkeit garantiert.

Messerset Wasabi Black

6-tlg. Set, inkl. Messertasche. Edelstahl-Klinge. Griff aus Bambuspuder und Polypropylen. VPE 1.

Art.-Nr.	Grifflänge in cm	€/Set
39903	12,6	217,65

pro Set

217,65