

ALL NEW!



(N) KNIJP/DOSEERFLES - kunststof, met non-drip doseersysteem en maatverdeling

- (E) SQUEEZE BOTTLE - plastic, with non-drip system and measuring scale, white transparent
- (F) BOUTEILLE DE DOSAGE - plastique, avec système anti-goutte et échelle de mesure, blanc transparent
- (D) QUETSCHFLASCHE - Kunststoff, mit non-drip system, graduert, weiss transparent

36 cl.

No.	Ø cm	H cm	cl	Type
072.071	5,5	19	36	transparant /transparent
072.072	5,5	19	36	rood /red/rouge/Rot
072.073	5,5	19	36	geel /yellow/jaune/Gelb

EURO
1,45
1,45
1,45

72 cl.

No.	Ø cm	H cm	cl	Type
072.081	7	23	72	transparant /transparent
072.082	7	23	72	rood /red/rouge/Rot
072.083	7	23	72	geel /yellow/jaune/Gelb

EURO
1,75
1,75
1,75

(N) DOSEERFLES STATION - kunststof

- (E) SQUEEZE BOTTLE STATION- plastic
- (F) STATION BOUTEILLE DE DOSAGE - plastique
- (D) QUETSCHFLASCHESTATION - Kunststoff

No.	cm	Cap.
072.070	9(H)x8x24	3 x 36 cl.
072.080	9(H)x9x30	3 x 72 cl.

EURO
16,50
16,95

(N) DECORATIE DOSEER PEN - siliconen uitvoering incl. 4 spuitmonden

- (E) DECORATIVE PEN - siliconen, incl. 4 nozzles
- (F) STYLO PÂTISSIER - silicone, 4 douille inclu.
- (D) DEKORATION STIFT - Silikon, 4 Auslaufmassen Inkl.

No.	ml
070.020	60

EURO
9,95

(N) DECORATIE LEPEL set van 2 stuks - lepels om eenvoudig decoraties op borden te maken met een saus, coulis, crème, of een vloeibare puree, een lepel met smalle uitloop en een lepel met bredere uitloop

- (E) SPOON DROP set of 2 pieces - to realize a decoration or a signature with a sauce, a coulis, a cream, a caramel, a light puree, a small spoon for the sweet preparations and a big spoon for the salted preparations
- (F) CUILLERE-PLUME set de 2 pièce - pour réaliser un décor ou une signature avec une sauce, un coulis, une crème, un caramel, une purée détendue, une petite cuillère pour les préparations sucrées, une grande cuillère pour les préparations salées
- (D) DEKORATION-LÖFFEL Satz von 2 Stück - Löffel für einfache Dekorationen auf Platten mit einer Sauce, Coulis, Creme oder ein flüssiges Püree, ein Löffel mit schmalen Auslauf und einen Löffel mit breiter Auslauf

No.	L cm
202.015	19 + 23

EURO
16,70



Ø 1,2 mm 5x1,5 mm



Ø 2,4 mm Ø 3 mm



SET à 2

(N) KNIJP/DECORATIE/DOSEERFLES - kunststof, met afsluitdop en maatverdeling, wit transparant

(E) SQUEEZE/DECORATION BOTTLE - plastic, with cap and measuring scale, white transparent

(F) BOUTEILLE DE DOSAGE - plastique, avec bouchon et échelle de mesure, blanc transparent

(D) DEKORATION/QUETSCHFLASCHE - Kunststoff, mit Kappe, graduert, weiss transparent

EURO	No.	Ø cm	H cm	cl
1,75	962.040	6	20	35
2,15	962.041	6	26	50

(N) KNIJP/DECORATIE/DOSEERFLES - met non-drip doseersysteem en maatverdeling

(E) SQUEEZE/DECORATION BOTTLE - with non-drip system and measuring scale

(F) BOUTEILLE DE DOSAGE - avec système anti-goutte et échelle de mesure

(D) DEKORATION/QUETSCHFLASCHE - mit non-drip System, Kunststoff, graduert

EURO	No.	Ø cm	H cm	cl	Type
2,15	962.080	6	20	35	rood /red/rouge/rot
2,40	962.081	6	26	50	rood /red/rouge/rot
2,15	962.090	6	20	35	geel /yellow/jaune/gelb
2,40	962.091	6	26	50	geel /yellow/jaune/gelb

(N) KNIJP/DECORATIE/DOSEERFLES - kunststof, transparant, met drie uitlopen

(E) SQUEEZE/DECORATION BOTTLE - plastic, transparent, with triple spout

(F) BOUTEILLE DE DOSAGE - plastique, transparent, avec embouchure triple

(D) DEKORATION/QUETSCHFLASCHE - Kunststoff, transparent, mit dreifach Auslauf

EURO	No.	Ø cm	H cm	cl
1,25	072.075	5,5	20	36
1,45	072.085	7	24	72

(N) KNIJP/DECORATIE/DOSEERFLES - met dubbele uitloop

(E) SQUEEZE/DECORATION BOTTLE - with double spout

(F) BOUTEILLE DE DOSAGE - double embouchure

(D) DEKORATION/QUETSCHFLASCHE - mit Doppelauslauf

EURO	No.	Ø cm	H cm	cl
1,95	530.102	5	18	200

(N) KNIJP/DECORATIE/DOSEERFLES - met maatverdeling en drie uitlopen

(E) SQUEEZE/DECORATION BOTTLE - with graduated measures with triple spout

(F) BOUTEILLE DE DOSAGE - mesure, embouchure triple

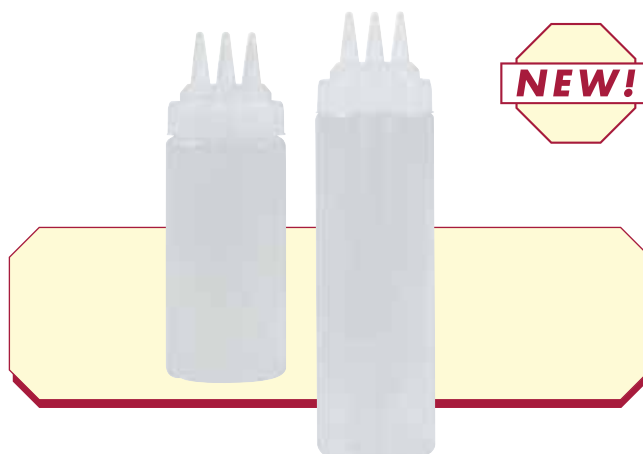
(D) DEKORATION/QUETSCHFLASCHE - graduert und mit dreifach Auslauf

EURO	No.	Ø cm	H cm	cl
4,75	530.103	7,5	19	500

araven



NEW!

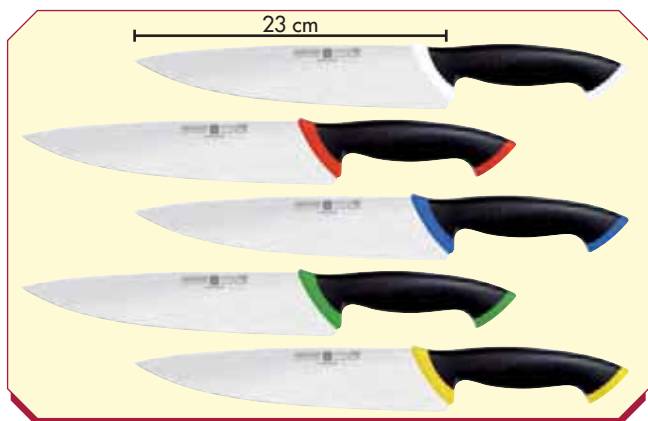
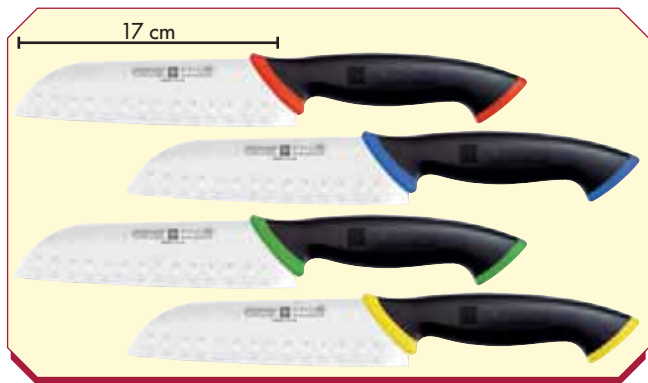
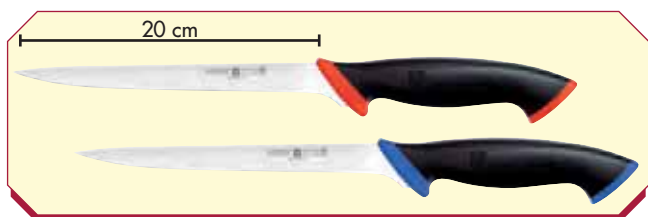
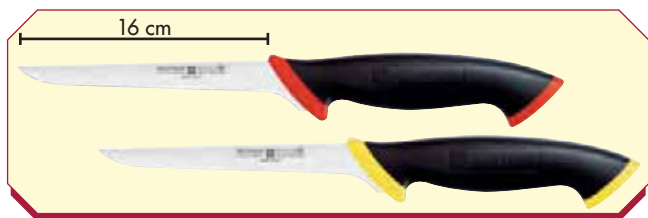
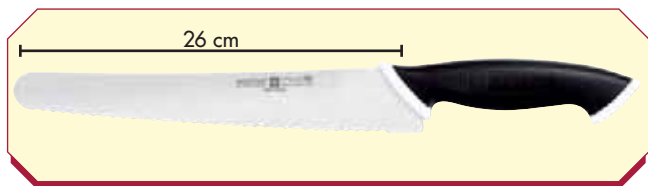


pujadas





PRO colour



(N) Serie messen met kleurcodering in overeenstemming met HACCP, kleur gecodeerd heft ergonomisch en non-slip

- (E) Serie of knives which fulfills the HACCP requirements, colour coded (HACCP) ergonomic and non-slip handle
- (F) Série lames avec codage couleur qui répond aux normes HACCP, manche blanc (HACCP) ergonomique et antidérapant
- (D) Series Blades mit Farbcodierung die entspricht der HACCP-Verordnung, weiss (HACCP) ergonomischer und rutschhemmender Griff

(N) BAKKERSMES - golf

- (E) BAKERS KNIFE - wavy edge
- (F) COUTEAU DE PATISSIER - lame crantée
- (D) KONDITORMESSER - mit Wellenschliff

No.	L cm	Type	kleur/color/colour/Farbe	EURO
150.600	26	4854w	wit/white/blanc/weiss	28,00

(N) UITBEENMES

- (E) BONING KNIFE
- (F) COUTEAU À DÉOSSER
- (D) AUSBEINMESSER

No.	L cm	Type	kleur/color/colour/Farbe	EURO
150.613	16	4863r	rood/red/rouge/rot	21,00
150.643	16	4863y	geel/yellow/jaune/gelb	21,00

(N) FILEERMES - flexibel lemmet

- (E) FILLET KNIFE - flexible blade
- (F) COUTEAU FILET - lame flexible
- (D) FILIERMESSER - flexible Klinge

No.	L cm	Type	kleur/color/colour/Farbe	EURO
150.610	20	4856r	rood/red/rouge/rot	22,00
150.620	20	4856b	blauw/blue/bleu/blau	22,00

(N) JAPANS KOKSMES SANTOKU - met kuiltjes

- (E) ORIENTAL COOKS KNIFE SANTOKU - with dented blade
- (F) COUTEAU DE CHEF JAPANOIS SANTOKU - à lame cannelée
- (D) JAPANISCHES KOCHMESSER SANTOKU- mit Kullenschliff

No.	L cm	Type	kleur/color/colour/Farbe	EURO
150.611	17	4860r	rood/red/rouge/rot	29,00
150.621	17	4860b	blauw/blue/bleu/blau	29,00
150.631	17	4860g	groen/green/vert/grun	29,00
150.641	17	4860y	geel/yellow/jaune/gelb	29,00

(N) KOKSMES

- (E) CHEFS KNIFE
- (F) COUTEAU DE CHEF
- (D) KOCHMESSER

No.	L cm	Type	kleur/color/colour/Farbe	EURO
150.602	23	4862/23w	wit/white/blanc/weiss	32,00
150.612	23	4862/23r	rood/red/rouge/rot	32,00
150.622	23	4862/23b	blauw/blue/bleu/blau	32,00
150.632	23	4862/23g	groen/green/vert/grun	32,00
150.642	23	4862/23y	geel/yellow/jaune/gelb	32,00



(N) OFFICEMESJE

- (E) PARING KNIFE
- (F) COUTEAU D'OFFICE
- (D) OFFICEMESSER

EURO	No.	Type	lemmet/blade/lame/Klinge L cm
6,25	150.302	4013	8
6,25	150.303	4023	8
8,40	150.304*	4052	10

* **Microkartel**/micro serrated blade
lame micro dentée/micro Wellenschliff



(N) TOURNEERMESJE

- (E) PEELING KNIFE
- (F) COUTEAU À LÉGUMES
- (D) SCHÄLMESSER

EURO	No.	Type	lemmet/blade/lame/Klinge L cm
6,25	150.305	4033	6



(N) OFFICEMESJE

- (E) UTILITY KNIFE
- (F) COUTEAU D'OFFICE
- (D) OFFICEMESSER

EURO	No.	Type	lemmet/blade/lame/Klinge L cm
8,25	150.307	4051	12



(N) TOMATENMESJE

- (E) TOMATO KNIFE
- (F) COUTEAU À TOMATES
- (D) TOMATENMESSER

EURO	No.	Type	lemmet/blade/lame/Klinge L cm
9,75	150.310	4103	12



(N) BROODGOLFMES

- (E) BREAD KNIFE
- (F) COUTEAU A PAIN
- (D) BROTMESSER

EURO	No.	Type	lemmet/blade/lame/Klinge L cm
19,25	150.312	4141	20



(N) VLEESVORK - recht

- (E) KITCHEN/MEAT FORK - straight
- (F) FOURCHETTE DE CUISINE - droit
- (D) FLEISCHGABEL - gerade

EURO	No.	Type	lemmet/blade/lame/Klinge L cm
18,30	150.315	4407	16





(N) KOKSMES

- (E) CHEFS KNIFE
- (F) COUTEAU DE CHEF
- (D) KOCHMESSER

No.	Type	lemmet/blade/lame/Klinge L cm	EURO
150.320	4561/16	16	18,85
150.321	4561/18	18	21,00
150.322	4561/20	20	24,50
150.323	4561/23	23	26,75
150.324	4561/26	26	29,50

(N) VLEESMES

- (E) SLICER
- (F) COUTEAU À VIANDE
- (D) SCHINKENMESSER

No.	Type	lemmet/blade/lame/Klinge L cm	EURO
150.330	4510/20	20	17,75
150.331	4510/23	23	20,50

(N) FILEERMES

- (E) FILLET KNIFE
- (F) COUTEAU FILET
- (D) FILETIERMESSER

No.	Type	lemmet/blade/lame/Klinge L cm	EURO
150.335	4551/16 "Flexibel"	16	16,25

(N) ZALMMES

- (E) SALMON SLICER
- (F) COUTEAU À SAUMON
- (D) LACHSMESSER

No.	Type	lemmet/blade/lame/Klinge L cm	EURO
150.337	4544 "Flexibel"	29	23,25

(N) JAPANS KOKSMES "SANTOKU"

- (E) ORIENTAL COOKS KNIFE "SANTOKU"
- (F) COUTEAU DE CHEF JAPONAIS "SANTOKU"
- (D) JAPANISCHES KOCHMESSER "SANTOKU"

No.	Type	lemmet/blade/lame/Klinge L cm	EURO
150.340	4180	17	21,50
150.342*	4184	17	27,50

* met kuiltjes/dented blade/lame alvéolée/mit Kullenschliff

(N) BAKKERSMES - golf

- (E) BAKERS KNIFE - wavy edge
- (F) COUTEAU DE PATISSIER - lame crantée
- (D) KONDITORMESSER - mit Wellenschliff

No.	Type	lemmet/blade/lame/Klinge L cm	EURO
150.345	4501/23	23	25,50



(N) KOKSMES

- (E) CHEFS KNIFE
- (F) COUTEAU DE CHEF
- (D) KOCHMESSER

EURO	No.	Type	lemmet/blade/lame/Klinge L cm
36,95	150.472	4562/16	16
39,95	150.474	4562/18	18
42,95	150.476	4562/20	20
46,75	150.478	4562/23	23
50,95	150.480	4562/26	26

(N) VLEESVORK - recht

- (E) KITCHEN/MEAT FORK - straight
- (F) FOURCHETTE DE CUISINE - droit
- (D) FLEISCHGABEL - gerade

EURO	No.	Type	lemmet/blade/lame/Klinge L cm
22,50	150.411	4400/14	14
24,75	150.412	4400/16	16

(N) AANZETSTAAL

- (E) SHARPENING STEEL
- (F) FUSIL
- (D) WETZSTAHL

scherp maken/sharpen/affiler/schärfen

EURO	No.	Type	lemmet/blade/lame/Klinge L cm
12,50	150.486	4463	23
18,75	150.488	4473	26

(N) SLIJPSTAAL DIAMANT

- (E) DIAMOND KNIFE SHARPENER
- (F) AIGIUSE-COUTEAUX DIAMANT
- (D) DIAMANT-SCHÄRFSTAB

scherp houden/keep sharp
dièse de subsistance/Unterhaltscharfes

EURO	No.	Type	lemmet/blade/lame/Klinge L cm
45,75	150.491	4483/26	26
45,75	150.492	4481/26	26

(N) BAKKERSMES - golf

- (E) CONFECTIONER'S KNIFE - wavy edge
- (F) COUTEAU DE PATISSIER - lame crantée
- (D) KONDITORMESSER - mit Wellenschliff

EURO	No.	Type	lemmet/blade/lame/Klinge L cm
45,00	150.446	4517/26	26

(N) VLEESMES

- (E) SLICER
- (F) COUTEAU À VIANDE
- (D) AUFSCHNITTMESSER

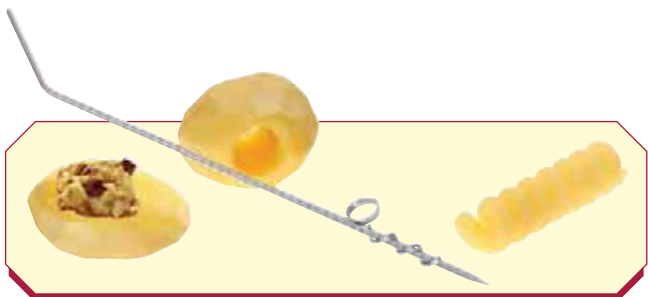
EURO	No.	Type	lemmet/blade/lame/Klinge L cm
25,95	150.434	4114/16	16
28,95	150.436	4114/20	20
26,75	150.432	4552/16 "Flexibel"	16

(N) KEUKENMES

- (E) KITCHEN KNIFE
- (F) COUTEAU DE CUISINE
- (D) KÜCHENMESSER

EURO	No.	Type	lemmet/blade/lame/Klinge L cm
24,95	150.437	4130/14	14
26,95	150.439	4130/18	18
28,75	150.440	4130/20	20





(N) TOURNEERMESJE

- (E) PEELING KNIFE
- (F) COUTEAU À LÉGUMES
- (D) SCHÄLMESSER

No.	Type	lemmet/blade/lame/Klinge L cm
150.403	4034/06	6

EURO
9,95

(N) OFFICEMESJE

- (E) PARING KNIFE
- (F) COUTEAU À LÉGUMES
- (D) GEMÜSERMESSER

No.	Type	lemmet/blade/lame/Klinge L cm
150.404	4042/08	8

EURO
9,95

(N) OFFICEMESJE

- (E) PARING KNIFE
- (F) COUTEAU À LÉGUMES
- (D) GEMÜSERMESSER

No.	Type	lemmet/blade/lame/Klinge L cm
150.408	4022/08	8
150.410	4060/10	10
150.413	4045/12	12

EURO
9,95
11,50
12,95

(N) STEAKMES

- (E) STEAK KNIFE
- (F) COUTEAU À STEAK
- (D) STEAKMESSER

No.	Type	lemmet/blade/lame/Klinge L cm
150.414	4050/12	12

EURO
12,95

(N) TOMATENMESJE

- (E) TOMATO KNIFE
- (F) COUTEAU À TOMATES
- (D) TOMATENMESSER

No.	Type	lemmet/blade/lame/Klinge L cm
150.416*	4105/14	14
150.417	4101/12	12

EURO
17,95
15,25

* met vorkje/with fork/avec petit fourchette/mit Gabel

(N) GARNEERMESJE

- (E) DECORATING KNIFE
- (F) COUTEAU À DÉCORER
- (D) GARNIERMESSER

No.	Type	lemmet/blade/lame/Klinge L cm
150.418	4204	12

EURO
37,00

(N) AARDAPPELSPIRAALSNIJDER - roestvrijstaal

- (E) POTATO SPIRAL CUTTER - stainless steel
- (F) DÉCO-SPIRALE POUR POMMES DE TERRE FARCIES - inox
- (D) KARTOFFELSPIRALE - CNS

No.	L cm
016.017	24

EURO
3,10



(N) GROENTEMESJE

- (E) PARING KNIFE
- (F) COUTEAU À LÉGUMES
- (D) GEMÜSEMESSER

EURO	No.	Type	lemmet/blade/lame/Klinge L cm
9,75	150.401	4010/07	7
9,95	150.402	4010/08	8
10,50	150.405	4010/09	9



(N) GROENTEMESJE - golf

- (E) PARING KNIFE - serrated edge
- (F) COUTEAU À LÉGUMES - lame crantée
- (D) GEMÜSEMESSER - Wellenschliff

EURO	No.	Type	lemmet/blade/lame/Klinge L cm
11,00	150.406	4011/08	8



(N) BROODGOLFMES

- (E) BREAD KNIFE
- (F) COUTEAU À PAIN
- (D) BROTMESSER

EURO	No.	Type	lemmet/blade/lame/Klinge L cm
18,75	150.424	4111/16	16
31,95	150.426	4143/20	20
42,00	150.428	4145/23	23



(N) GOLFMES

- (E) ROAST BEEF SLICER
- (F) COUTEAU À JAMBON
- (D) SCHINKENMESSER

EURO	No.	Type	lemmet/blade/lame/Klinge L cm
43,95	150.460	4513/26	26
50,95	150.462	4513/32	32



(N) HAMMES

- (E) ROAST BEEF SLICER
- (F) COUTEAU À JAMBON
- (D) SCHINKENMESSER

EURO	No.	Type	lemmet/blade/lame/Klinge L cm
47,75	150.431	4512/32	32



(N) GOLFMES "SUPER SLICER"

- (E) BAKERS WAVY EDGE KNIFE "SUPER SLICER"
- (F) COUTEAU SCIE "SUPER SLICER"
- (D) BÄCKERMESSER "SUPER SLICER"

EURO	No.	Type	lemmet/blade/lame/Klinge L cm
44,50	150.465	4519/26	26





(N) ZALMMES - met kuiltjes

- (E) SALMON SLICER - dented blade
- (F) COUTEAU À SAUMON - lame alvéolée
- (D) LACHSMESSER - mit Kullenschliff

No.	Type	lemmet/blade/lame/Klinge L cm
150.451	4541/29	29

EURO
47,75



(N) UITBEENMES

- (E) BONING KNIFE
- (F) COUTEAU À DÉOSSER
- (D) AUSBEINMESSER

No.	Type	lemmet/blade/lame/Klinge L cm
150.420	4606/14	14
150.421	4606/16	16

EURO
24,75
25,95



(N) JAPANS KOKSMES "SANTOKU"

- (E) ORIENTAL COOKS KNIFE "SANTOKU"
- (F) COUTEAU DE CHEF JAPONAIS "SANTOKU"
- (D) JAPANISCHES KOCHMESSER "SANTOKU"

No.	Type	lemmet/blade/lame/Klinge L cm
150.470	4186/17	17
150.471*	4188/17	17

EURO
40,50
51,00

* met kuiltjes/dented blade/lame alvéolée/mit Kullenschliff



(N) KAASMES

- (E) CHEESE KNIFE
- (F) COUTEAU À FROMAGE
- (D) KÄSEMESSER

No.	Type	lemmet/blade/lame/Klinge L cm
150.482	4800/12	12
150.484	4802/18	18

EURO
26,00
40,50



(N) TAARTMES

- (E) CAKE KNIFE
- (F) COUTEAU À TARTE
- (D) TORTENMESSER

No.	Type	lemmet/blade/lame/Klinge L cm
150.224	4823	17

EURO
36,25



(N) KEUKENSCHAAR

- (E) KITCHEN SHEARS
- (F) CISEAUX DE CUISINE
- (D) KÜCHENSCHERE

No.	Type	L cm
150.485	5558	20

EURO
20,00



(N) GROENTEMESJE

- (E) PARING KNIFE
- (F) COUTEAU À LÉGUMES
- (D) GEMÜSEMESSER

EURO	No.	Type	lemmet/blade/lame/Klinge L cm
36,95	150.002	4000	8



(N) TOURNEERMESJE

- (E) PEELING KNIFE
- (F) COUTEAU À LÉGUMES
- (D) SCHÄLMESSER

EURO	No.	Type	lemmet/blade/lame/Klinge L cm
36,95	150.006	4062	7



(N) OFFICEMESJE

- (E) UTILITY KNIFE
- (F) COUTEAU D'OFFICE
- (D) OFFICEMESSER

EURO	No.	Type	lemmet/blade/lame/Klinge L cm
36,95	150.008	4064	7



(N) OFFICEMESJE

- (E) PARING KNIFE
- (F) COUTEAU D'OFFICE
- (D) SPICKMESSER

EURO	No.	Type	lemmet/blade/lame/Klinge L cm
36,95	150.009	4066/09	9
38,95	150.010	4066/10	10
39,75	150.012	4066/12	12



(N) STEAKMES

- (E) STEAK KNIFE
- (F) COUTEAU À STEAK
- (D) STEAKMESSER

EURO	No.	Type	lemmet/blade/lame/Klinge L cm
39,75	150.014	4068	12



(N) TOMATENMESJE

- (E) TOMATO KNIFE
- (F) COUTEAU À TOMATES
- (D) TOMATENMESSER

EURO	No.	Type	lemmet/blade/lame/Klinge L cm
48,50	150.016*	4109	14
48,50	150.017	4110	14



* met vorkje/with fork/avec petit fourchette/mit Gabel



(N) KOKSMES

- (E) CHEFS KNIFE
- (F) COUTEAU DE CHEF
- (D) KOCHMESSER

No.	Type	lemmet/blade/lame/Klinge L cm	EURO
150.072	4582/16	16	62,00
150.074	4582/18	18	69,00
150.076	4582/20	20	81,00
150.078	4582/23	23	87,00
150.080	4582/26	26	93,00
150.082	4582/32	32	129,00

(N) JAPANS KOKSMES "SANTOKU"

- (E) ORIENTAL COOKS KNIFE "SANTOKU"
- (F) COUTEAU DE CHEF JAPONAIS "SANTOKU"
- (D) JAPANISCHES KOCHMESSER "SANTOKU"

No.	Type	lemmet/blade/lame/Klinge L cm	EURO
150.171*	4183	17	77,00

* met **kuiltjes**/dented blade/lame alvéolée/mit Kullenschliff

(N) KOKSMES

- (E) CHEFS KNIFE
- (F) COUTEAU DE CHEF
- (D) KOCHMESSER

No.	Type	lemmet/blade/lame/Klinge L cm	EURO
150.172*	4572/20	20	87,00

* met **kuiltjes**/dented blade/lame alvéolée/mit Kullenschliff

150.182*	4563/20	20	106,00
----------	---------	----	--------

* met **gaatjes**/with holes/avec perforée/gelocht

(N) KOKSMES - extra zwaar

- (E) CHEFS KNIFE - heavy type
- (F) COUTEAU DE CHEF - extra fort
- (D) KOCHMESSER - extra schwer

No.	Type	lemmet/blade/lame/Klinge L cm	EURO
150.090	4584/20	20	93,00
150.092	4584/26	26	129,00
150.094	4586/32	32	233,00

(N) VLEESVORK - recht

- (E) KITCHEN/MEAT FORK - straight
- (F) FOURCHETTE À VIANDE - droit
- (D) FLEISCHGABEL - gerade

No.	Type	lemmet/blade/lame/Klinge L cm	EURO
150.110	4410/16	16	57,00
150.112	4410/20	20	63,50

(N) VLEESVORK - gebogen

- (E) KITCHEN/MEAT FORK - curved
- (F) FOURCHETTE À VIANDE - courbée
- (D) FLEISCHGABEL - gebogen

No.	Type	lemmet/blade/lame/Klinge L cm	EURO
150.116	4411/16	16	59,50

(N) AANZETSTAAL

- (E) SHARPENING STEEL
- (F) FUSIL
- (D) WETZSTAHL

No.	Type	lemmet/blade/lame/Klinge L cm	EURO
150.190	4474/26	26	30,50
150.192	4474/32	32	36,00



(N) BROODGOLFMES

- (E) BREAD KNIFE
- (F) COUTEAU A PAIN
- (D) BROTMESSER

EURO	No.	Type	lemmet/blade/lame/Klinge L cm
62,00	150.026	4149	20
71,00	150.027	4150	23
76,00	150.028	4151	26



(N) UITBEENMES

- (E) BONING KNIFE
- (F) COUTEAU A DÉOSSER
- (D) AUSBEINMESSER

EURO	No.	Type	lemmet/blade/lame/Klinge L cm
53,50	150.022	4602	14
58,50	150.023	4603 "Flexibel"	16



(N) VISFILEERMES

- (E) FISH FILLET KNIFE
- (F) COUTEAU FILET DE POISSON
- (D) FISCHFILETIERMESSER

EURO	No.	Type	lemmet/blade/lame/Klinge L cm
51,00	150.032	4518/16 "Flexibel"	16
56,00	150.036	4518/20 "Flexibel"	20



(N) KEUKENMES

- (E) KITCHEN KNIFE
- (F) COUTEAU DE CUISINE
- (D) KÜCHENMESSER

EURO	No.	Type	lemmet/blade/lame/Klinge L cm
62,00	150.040	4138/20	20



(N) PUNKKOKSMES - kartel

- (E) POINTED SLICER - serrated
- (F) COUTEAU À JAMBON - lame crantée
- (D) SCHINKENMESSER - Wellenschliff

EURO	No.	Type	lemmet/blade/lame/Klinge L cm
81,00	150.066	4523/26	26





(N) GLACEERMES

- (E) SPATULA
- (F) PALETTE-SPATULE
- (D) PALETTE

No.	Type	lemmet/blade/lame/Klinge L cm
150.120	4440	26

EURO
67,50



(N) ZALMMES - met kuiltjes

- (E) SALMON SLICER - dented blade
- (F) COUTEAU A SAUMON - lame alvéolée
- (D) LACHMESSER - mit Kullenschliff

No.	Type	lemmet/blade/lame/Klinge L cm
150.102	4543 "Flexibel"	32

EURO
93,00



(N) CHINEES KOKSMES "CHAI DAO"

- (E) CHINESE CHEFS KNIFE "CHAI DAO"
- (F) COUTEAU DE CHEF CHINOIS "CHAI DAO"
- (D) CHINESISCHES KOCHMESSER "CHAI DAO"

No.	Type	lemmet/blade/lame/Klinge L cm
150.202	4177/17	17

EURO
79,75



(N) CHINEES KOKSMES

- (E) CHINESE CHEFS KNIFE
- (F) COUTEAU DE CHEF CHINOIS
- (D) CHINESISCHES KOCHMESSER

No.	Type	lemmet/blade/lame/Klinge L cm
150.205	4688/20	20

EURO
51,50



(N) BATTER

- (E) BONE SPLITTER
- (F) COUTEAU A ABATTRE
- (D) HAUMESSER

No.	Type	lemmet/blade/lame/Klinge L cm
150.200	4690/26	26

EURO
111,00



(N) GOLFMES

- (E) BAKERS WAVY EDGE KNIFE
- (F) COUTEAU SCIE
- (D) BÄCKERMESSER

No.	Type	lemmet/blade/lame/Klinge L cm
150.165	4532/26	26

EURO
77,00



WÜSTHOF

(N) KOKSBIJL

- (E) CLEAVER
- (F) COUPERET
- (D) HACKMESSER

EURO	No.	Type	lemmet/blade/lame/Klinge L cm
53,50	150.210	4680/16	16
68,00	150.212	4680/20	20

(N) KARBONADEBIJL

- (E) CUTLET CHOPPER
- (F) COUPERET
- (D) HACKBEIL

EURO	No.	Type	lemmet/blade/lame/Klinge L cm
76,50	150.216	4685/19	19

(N) WIEGMES

- (E) MINCING KNIFE
- (F) HACHOIR BERCEUSE
- (D) WIEGEMESSER

EURO	No.	Type	lemmet/blade/lame/Klinge L cm
45,00	150.230	4732	23

(N) OESTERMES

- (E) OYSTER OPENER
- (F) COUTEAU À HUITRES
- (D) AUSTERNÖFFNER

EURO	No.	Type	Type
37,00	150.236	4281	A
31,50	150.237	4282	B
5,35	016.052		C

(N) GRAPEFRUITMESJE

- (E) GRAPE FRUIT KNIFE
- (F) COUTEAU À PAMPLEMOUSSE
- (D) GRAPEFRUITMESSER

EURO	No.	Type	lemmet/blade/lame/Klinge L cm
11,50	150.261	3044	17

(N) APPELBOOR

- (E) APPLE CORER
- (F) VIDE POMME
- (D) APFELENTKERNER

EURO	No.	Type	Ø cm
5,75	150.264	4245	1,5
7,25	150.265	4246	2,0

(N) JULIENNE SNIJDER

- (E) JULIENNE PEELER
- (F) ÉPLUCHEUR À JULIENNE
- (D) JULIENNESCHNEIDER

EURO	No.	Type
22,50	150.255	4076





WÜSTHOF



- (N) DUNSCHILLER**
- (E) POTATO PEELER**
- (F) ÉPLUCHEUR**
- (D) SPARSCHÄLER**

No.	Type
150.266	4072

EURO
5,50



- (N) CITROENTREKKER**
- (E) LEMON DECORATOR**
- (F) DÉCORE-CITRON**
- (D) APFELSINENSCHÄLER**

No.	Type
150.268	4076

EURO
9,50



- (N) CITROENTREKKER**
- (E) LEMON DECORATOR**
- (F) DÉCORE-CITRON**
- (D) APFELSINENSCHÄLER**

No.	Type
150.270	3066 Vertic.

EURO
9,50



- (N) POMMES PARISIENNE BOOR**
- (E) MELON BALLER**
- (F) CUILLER À POMMES PARISIENNES**
- (D) KARTOFFELAUSSTECHECHER**

No.	Type	Ø mm bollen
150.240	4240	10
150.242	4240	15
150.244	4240	18
150.246	4240	22
150.248	4240	25
150.250	4240	30
150.252*	4241	22/25

EURO
9,75
9,75
9,75
9,75
9,75
9,75
14,50

* **dubbel**/double/doppelt



- (N) SAMBALTREKKER/ZESTEUR**
- (E) LEMON PEELER**
- (F) ZESTEUR**
- (D) ZITRONENSCHABER**

No.	Type
150.260	3086

EURO
9,45



NEW!

SET à 3

- (N) KEUKENMESSEN SET - keukenmessenset, 3-delig, bevat: universeelmes 3003 (10 cm), groentemesje 3013 (10 cm), aardappelmesje 3033 (6 cm)**

(E) PARING KNIFE SET - 3 pieces paring knife set, contains: serrated paring knife 3003 (10 cm), paring knife 3013 (10 cm), peeling knife 3033 (6 cm)

(F) ENSEMBLE DE COUTEAUX DE CUISINE - ensemble 3 couteaux de cuisine, contient: couteau universel 3003 (10 cm), couteau à légumes 3013 (8 cm), couteau à éplucher 3033 (6 cm)

(D) KÜCHENMESSER SET - Küchenmesser Set, 3 teilig, enthält: Universalmesser 3003 (10 cm), Gemüsemesser 3013 (8 cm), Schälmesser 3033 (6 cm)

No.	Type
150.350	9333

EURO
12,50

(N) FOUORAAL - leeg

(E) KITCHEN WALLET - empty

(F) TROUSSE SOUPLE - vide

(D) FUTTERAL - leer

EURO	No.	open/ouverte/offen cm
18,75	007.015	50x46

(N) MESSENFODRAAL - leeg

(E) KNIFE WALLET - empty

(F) TROUSSE À COUTEAUX - vide

(D) MESSERFUTTERAL - leer

EURO	No.	Type	Cap.
17,25	150.140	7370	6
22,75	150.142	7371	9

(N) KOKSMAP - leeg

(E) CHEFS ATTACHE - empty

(F) MALLETTE DE CHEF - vide

(D) KOCHKOFFER - leer

EURO	No.	Type	Cap.
38,50	150.146	7378/A	10
31,50	150.147	7377/B	12

(N) KOKSKOFFER - 17-delig

(E) CHEF'S ATTACHE - 17-pieces

(F) MALLETTE DE CHEF - 17-pièces

(D) KOCHKOFFER - 17-teilig

EURO	No.	Type	cm
539,00	150.149	9778	8,5(H)x31x45

(N) MESSENBLOK - roestvrijstaal met krop, inhoud: officemes, fileermes, puntkoksmes, broodmes, koksbijl, aanzetstaal en messenblok

(E) KNIFE BLOCK - stainless steel with bolster, contents: paring knife, fillet knife, pointed slicer, bread knife, cooks chopper, sharpening steel and knife block

(F) BLOC À COUTEAUX - inox avec mitre, contenu: couteau d'office, couteau filet, couteau tranchelard, couteau à pain, couperet, fusil de chef et bloc à couteau

(D) MESSERBLOCK - Rostfreier Stahl mit Manschette, Inhalt: Officemesser, Filiermesser, Tranchiermesser, Brotmesser, Hackmesser, Wetstahl und Messerblock

EURO	No.	Cap.
81,00	721.012	7



WÜSTHOF



WÜSTHOF

GRAND PRIX II



Ⓝ **MESSENBLOK - inhoud: groentemes, officemes, puntkoksmes, broodmes, koksmes, aanzetstaal en keukenschaar**

ⓔ KNIFEBLOCK - content: paring knife, utility knife, pointed slicer, bread knife, cooks knife, sharpening steel and kitchen shears

ⓕ BLOC À COUTEAUX - contenu: couteau à légumes, couteau d'office, couteau tranchelard, couteau à pain, couteau de chef, fusil et siceaux de cuisine

ⓓ MESSERBLOCK - Inhalt: Gemüsemesser, Spickmesser, Tranchiermesser, Brottmesser, Kochmesser, Wetzstahl und Küchenschere

No.	Cap.
150.510	8

EURO
209,00

CLASSIC



Ⓝ **MESSENBLOK - inhoud: groentemes, officemes, puntkoksmes, broodmes, koksmes, aanzetstaal en keukenschaar**

ⓔ KNIFEBLOCK - content: paring knife, utility knife, pointed slicer, bread knife, cooks knife, sharpening steel and kitchen shears

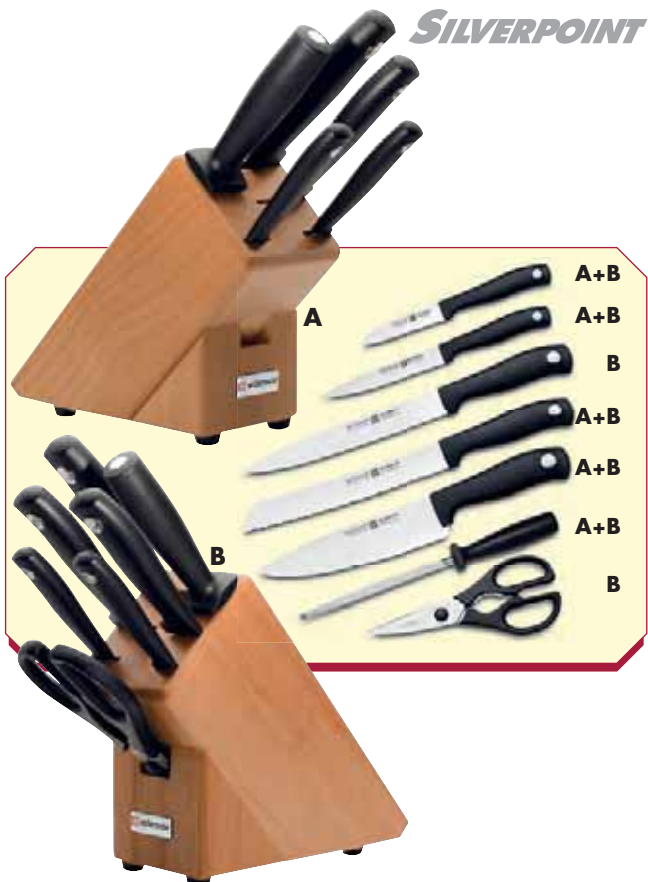
ⓕ BLOC À COUTEAUX - contenu: couteau à légumes, couteau d'office, couteau tranchelard, couteau à pain, couteau de chef, fusil et siceaux de cuisine

ⓓ MESSERBLOCK - Inhalt: Gemüsemesser, Spickmesser, Tranchiermesser, Brottmesser, Kochmesser, Wetzstahl und Küchenschere

No.	Cap.
150.515	8

EURO
251,00

SILVERPOINT



Ⓝ **MESSENBLOK - inhoud A: groentemes, officemes, broodmes, aanzetstaal en koksmes. B: zelfde + hammes en keukenschaar**

ⓔ KNIFEBLOCK - contents A: paring knife, utility knife, bread knife, sharpening steel and cooks knife. B: same + slicer and kitchen shears

ⓕ BLOC À COUTEAUX - contenu A: couteau à légumes, couteau d'office, couteau à pain, fusil et couteau de chef. B: le même + couteau à jambon et siceaux de cuisine

ⓓ MESSERBLOCK - Inhalt A: Gemüsemesser, Spickmesser, Brottmesser, Wetzstahl und Kochmesser. B: Ähnlich + Schinkenmesser und Küchenschere

SILVERPOINT

No.	Type	Cap.
150.497	A	6
150.498	B	8

EURO
96,00
131,00

(N) MESSENSET KAI - 5-delig set (officemes 10 cm, universeelmes 15 cm, koksmes 20 cm, santokumes 16 cm, vleesmes 23 cm) inclusief messenfoudraal

(E) KNIFE ROLLS AND BAGS KAI - 5-piece set (paring knife 10 cm, pointed slicer 15 cm, chefs knife 20 cm, Santoku knife 16 cm, beef knife 23 cm) including Knife bags

(F) TROUSSE À COUTEAUX KAI - 5-pièces (couteaux d'office 10 cm, couteaux tranchelard 15 cm, couteau de chef 20 cm, couteau Santoku 16 cm, couteau à viande 23 cm), trousse à couteaux inclus

(D) MESSERTASCHEN KAI - 5-teiliges Set (Spickmesser 10 cm, Tranchiermesser 15 cm, Kochmesser 20 cm, Santokumesser 16 cm, Fleischmesser 23 cm) einschliesslich Messertaschen

EURO	No.	cm
197,00	046.105	19(H)x46x6



(N) BROODGOLFMES

(E) BREAD KNIFE

(F) COUTEAU À PAIN

(D) BROTMESSER

EURO	No.	lemmet/blade/lame/Klinge L cm
5,75	125.006	20



(N) BROODGOLFMES

(E) BREAD KNIFE

(F) COUTEAU À PAIN

(D) BROTMESSER

EURO	No.	lemmet/blade/lame/Klinge L cm
20,95	006.045	21



(N) VLEESMES

(E) BEEF KNIFE

(F) COUTEAU À VIANDE

(D) FLEISCHMESSER

EURO	No.	lemmet/blade/lame/Klinge L cm
22,95	006.047	20



(N) OFFICEMESJE - voorzien van microkartel

(E) UTILITY KNIFE - micro serrated blade

(F) COUTEAU D'OFFICE IDEAL - lame micro dentée

(D) SPICKMESSER - micro Wellenschliff

EURO	No.	lemmet/blade/lame/Klinge L cm
8,35	003.020	9
11,60	003.021	11



(N) OFFICEMESJE

(E) UTILITY KNIFE

(F) COUTEAU D'OFFICE IDEAL

(D) SPICKMESSER

EURO	No.	lemmet/blade/lame/Klinge L cm
7,70	822.001	10





(N) SAMBALTREKKER/ZESTEERMES

- (E) LEMON PEELER/ZESTEUR
- (E) ZESTEUR
- (D) ZITRONENDEKORMESSER

No.	L cm tot.
004.013	14

EURO
5,60



(N) CITROENTREKKER

- (E) LEMON DECORATOR
- (E) DECORE-CITRON
- (D) APFELSINENSCHÄLER

No.	L cm tot.		
004.011	15	- voor rechtshandige - pour droitier	- for right-handed - für rechtshändigen
004.012	15	- snede verticaal - coupe vertical	- cut vertical - Schnitt vertikal
008.017	15	- voor linkshandige - pour gaucher	- for left-handed - für linkshändigen

EURO
3,55
3,55
3,55



(N) DUNSCHILLER

- (E) PARER
- (E) ÉPLUCHEUR
- (D) SPARSCHÄLER

No.	L cm tot.	Type
004.010	17	econome
003.001	17	nogent

EURO
6,20
2,75



(N) AARDAPPELMESJE

- (E) PARING KNIFE
- (E) COUTEAU À EPLUCHER
- (D) KARTOFFELSCHÄLMESSER

No.	L cm tot.	Type
003.004	18	A
006.042	18	B

EURO
4,65
5,95

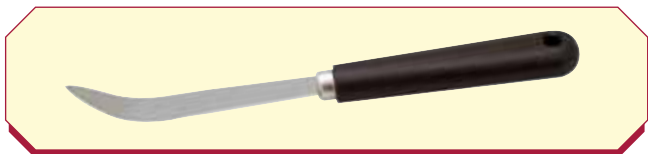


(N) AARDAPPELMESJE

- (E) PARING KNIFE
- (E) COUTEAU À EPLUCHER
- (D) KARTOFFELSCHÄLMESSER

No.	L cm tot.	Type
006.043	15	A
003.013	19	B

EURO
5,95
4,65



(N) GRAPEFRUITMESJE

- (E) GRAPE FRUIT KNIFE
- (E) COUTEAU À PAMPLEMOUSSE
- (D) GRAPEFRUITMESSER

No.	lemmet/blade/lame/Klinge L cm
816.001	17

EURO
7,50



(N) TOMATENMESJE

- (E) TOMATO SLICER
- (E) COUTEAU SCIE À TOMATES
- (D) TOMATENMESSER

No.	L cm tot.
008.008	22

EURO
9,80

(N) KOKSMES

- (E) CHEFS KNIFE
(F) COUTEAU DE CUISINE
(D) KOCHMESSER

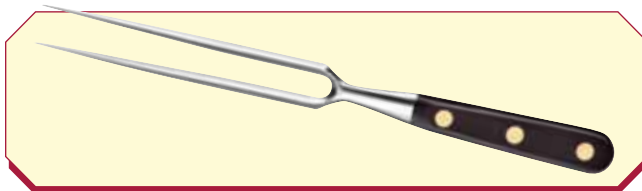
EURO	No.	lemmet/blade/lame/Klinge L cm
27,00	005.020	10
37,50	005.022	15
48,50	005.024	20
63,00	005.026	25
85,00	005.028	30
119,00	005.030	36



(N) VLEESVORK - recht model

- (E) KITCHEN/MEAT FORK - straight model
(F) FOURCHETTE DE CUISINE - modèle droit
(D) FLEISCHGABEL - gerades Modell

EURO	No.	L cm
34,00	005.007	30



(N) AANZETSTAAL

- (E) SHARPENING STEEL
(F) FUSIL DE CHEF
(D) ABZIEHSTAHL

EURO	No.	L cm
26,50	003.010	43



(N) AANZETSTEEN - grove en fijne kant

- (E) WHETTING STONE - coarse and fine side
(F) PIERRE À AFFUTER - un coté grain gros, autre coté grain fin
(D) SCHLEIFSTEIN - eine Seite grobkörnig, andere Seite feinkörnig

EURO	No.	cm
19,00	813.001	2,5(H)x15x5
25,00	813.002	2,5(H)x20x5



(N) MESSENREK - roestvrijstaal 18/8, hangend model

- (E) HANGING KNIFE RACK - stainless steel 18/8, pending type
(F) PORTE-COUTEAUX - inox 18/8, modèle pendant
(D) MESSERHALTER - CNS 18/8, Hängen Modell

EURO	No.	cm
69,00	818.001	30(H)x33x13



(N) VISONTSCHUBBER - aluminium, met roestvrijstaal mes

- (E) FISH SCALER - aluminium, with special stainless steel blade
(F) ECAILLEUR À POISSON - aluminium, avec lame spéciale en inox
(D) FISCHENTSCHUPPER - Aluminium, mit Spezialklinge aus CNS

EURO	No.	L cm
10,90	016.030	21

