



**Austernöffner „ORANGE“**

oyster knife  
 abre ostras  
 couteau à huîtres



zum einfachen Aufbrechen von Austern, mit Fingerschutz, Edelstahl mit geschärften Rändern  
 to open oysters easily, with guard, stainless steel with sharpened edge  
 para abrir ostras fácilmente con protección para los dedos, acero inoxidable con punta afilada  
 pour ouvrir facilement les huîtres avec protection pour les doigts, inox, pointe affûtée

→ cm

88839 14,5



**Austernmesser „ORANGE“**

oyster knife  
 abre ostras  
 couteau à huîtres



Edelstahlklinge zum Einstechen in die Schale, mit Fingerschutz  
 to open oysters easily, with guard  
 para abrir ostras fácilmente con protección para los dedos  
 pour ouvrir facilement les huîtres avec protection pour les doigts

→ cm

88840 15



**Dekoriermesser „ORANGE“**

decorating knife „canalé“  
 cuchillo acanalador  
 couteau cannelé



gezahnte Klinge aus geschärftem Edelstahl  
 serrated sharpened blade, stainless steel  
 hoja de sierra afilada, acero inoxidable  
 lame inox microdentée

→ cm

88843 19



**Käsehobel „ORANGE“**

cheese slicer  
 rebanador de queso  
 couteau tranche-fromage



zum Schneiden von dünnen Käsescheiben  
 to cut thin slices of cheese  
 para cortar lonchas finas de queso  
 pour couper de fines tranches de fromage

→ cm

88853 21,5