

ALL NEW!

WÜSTHOF

(N) KEUKENMES

(E) KITCHEN KNIFE

(F) COUPEAU DE CUISINE

(D) KÜCHENMESSER

EURO	No.	Type	lemmet/blade/lame/Klinge L cm
41,00	150.438	4130/16	16



(N) MESSENBLOK - inhoud: tourneermes 6 cm, groentemes 10 cm, broodmes 20 cm, koksmes 18 cm, aanzetstaal 23 cm en messenblok

(E) KNIFEBLOCK - content: peeling knife 6 cm, paring knife 10 cm, bread knife 20 cm, chefs knife 18 cm, sharpening steel 23 cm and knife block

(F) BLOC À COUPEAUX - contenu: couteau à légumes 6 cm, couteau à légumes 10 cm, couteau à pain 20 cm, couteau de chef 18 cm, fusil 23 cm et bloc à couteau

(D) MESSERBLOCK - Inhalt: Schälmesser 6cm, Gemüsmesser 10cm, Brotmesser 20cm, Kochmesser 18cm, Wetzstahl 23cm und Messerblock

EURO	No.	Cap.
159,00	150.499	5



(N) STAALBORSTEL - met schraper

(E) STEEL BRUSH - with scraper

(F) BROSSE À FIL METALLIQUE - avec racloir

(D) DRAHTBÜRSTE - mit Schaber

EURO	No.	L cm	L cm borstel/brush/brosse/Bürste
6,95	803.002	29	13



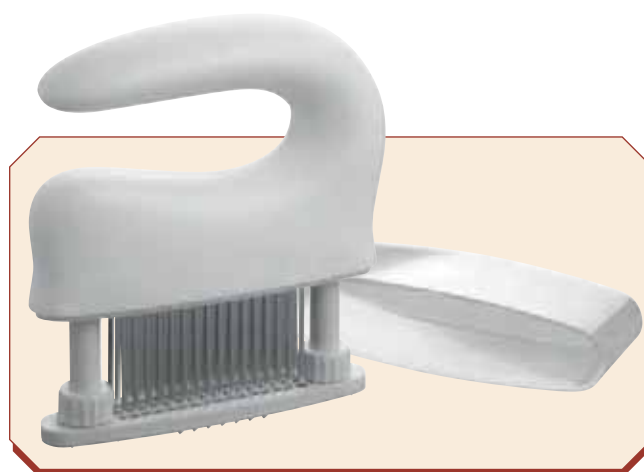
(N) VLEESVERMALSER - kunststof, maakt het vlees malser, lekkerder en bespaart kooktijd, met 51 roestvrijstalen messen (3 rijen)

(E) MEAT TENDERIZER - plastic, makes the meat more tender, tastier and saves cooking time, with 51 stainless steel blades (3 rows)

(F) ATTENDRISSEUR À VIANDE - plastique, rendez votre viande plus tendre, plus savoureuse et gagnez du temps de cuisson, avec 51 lames inox (3 rangées)

(D) FLEISCH ZARTMACHER - Kunststoff, macht das Fleisch zarter, schmackhafter und spart Kochzeit, mit 51 CNS Klingen (3 Reihen)

EURO	No.	cm
10,95	021.011	17(H)x15x3



*720

EMGA

HOTELWARE & FOOD SERVICE EQUIPMENT