



Steakmessersatz

4 pc. steak knife set
série de 4 couteaux à steak
juego de 4 cuchillos para steak
serie di 4 coltelli bistecca

Inhalt:
4 Steakmesser 4096-0



9716-0

Messersatz

2 pc. knife set
ensemble de 2 couteaux
juego de 2 cuchillos
set di 2 coltelli

Inhalt:
Jap. Kochmesser 4176-0
Gemüsemesser 4006-0



9276-0

Tranchierbesteck

2 pc. carving set
service à découper
juego para trinchar
servizio trinciante

Inhalt:
Schinkenmesser 4506-0/20 cm
Fleischgabel 4414-0/16 cm



9647-0

Messersatz

3 pc. knife set
ensemble de 3 couteaux
juego de 3 cuchillos
set di 3 coltelli

Inhalt:
Kochmesser 4596-0/20 cm
Schinkenmesser 4506-0/20 cm
Spickmesser 4086-0/ 9 cm



9601-0

Messerblock mit 6 Teilen

6 pc. knife block set
bloc couteaux avec 6 pièces
bloque cuchillos con 6 piezas
blocco coltelli con 6 pezzi

Zusammenstellung:
Spickmesser 4086-0/ 9 cm
Aufschnittmesser 4126-0
Schinkenmesser 4506-0/16 cm
Brotmesser 4166-0/20 cm
Jap. Kochmesser 4176-0
Kochmesser 4596-0/20 cm

7252
Messerblock (unbestückt)
knife block (empty)
bloc sans couteaux
bloque sin cuchillos
blocco senza coltelli



9877

CLASSIC IKON



WÜSTHOF



Ihr WÜSTHOF Händler:

Your WÜSTHOF dealer:

Schutzgebühr 0,10 €

Prospekt Nr. 9914

ED. WÜSTHOF DREIZACKWERK KG
Postfach 101384 • 42613 Solingen • Germany
Tel: 02 12 / 20 67-0 • Fax: 02 12 / 20 67-48



geschmiedeter Luxus

- Innovatives Griffdesign.
- Aktuelle Trendfarbe Cremeweiß.
- Aus einem Stück Edelstahl geschmiedet.
- Lasergeprüfte Schneidengeometrie.
- Dreifach vernietete Griffschalen.

forged luxury

- Innovative handle design.
- Fashionable trend colour crème white.
- Forged from a single blank of steel.
- Laser-controlled and tested cutting edge.
- Triple riveted handle.

Lachsmesser
salmon slicer
couteau à saumon
cuchillo para salmón
coltello salmone

Wetzstahl
sharpening steel
fusil
chaira
acciaino

Fleischgabel
straight meat fork
fourchette à viande
tenedor para carne
forchettone

Tourniermesser
peeling knife
couteau à légumes
cuchillo para legumbres
spelucchino

Gemüsemesser
paring knife
couteau à légumes
cuchillo para legumbres
spelucchino

Spickmesser
paring knife
couteau d'office
cuchillo para mechar
spelucchino

utility knife

Steakmesser
steak knife
couteau à steak
cuchillo para steak
coltello bistecca

Tomatenmesser
tomato knife
couteau à tomates
cuchillo para tomates
coltello pomodoro

Aufschnittmesser
sausage knife
couteau à saucisson
cuchillo para salchichón
coltello salame

Brotmesser
bread knife
couteau à pain
cuchillo para pan
coltello pane

flexibel mit Wellenschliff with hollow edge

flexibel mit Wellenschliff with hollow edge

flexibel mit Wellenschliff with hollow edge



4020-0
7 cm



4006-0
8 cm



4086-0/9 cm
(3 1/2")



4086-0/12 cm
(4 1/2")



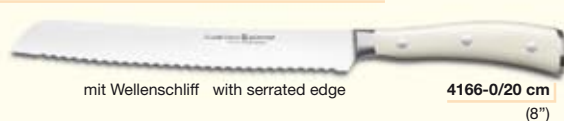
4096-0
12 cm



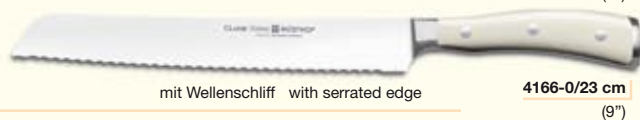
mit Wellenschliff with serrated edge
4136-0
14 cm



mit Wellenschliff with serrated edge
4126-0
14 cm



mit Wellenschliff with serrated edge
4166-0/20 cm
(8")



mit Wellenschliff with serrated edge
4166-0/23 cm
(9")



4546-0
32 cm



4468-0
26 cm



4414-0/16 cm
(6")

Japanisches Kochmesser
oriental cook's knife
couteau de chef japonais
cuchillo cocinero japonés
coltello cuoco giapponese



mit Kullenschliff with hollow edge

4172-0
14 cm



mit Kullenschliff with hollow edge

4176-0
17 cm

Ausbeinmesser
boning knife
couteau à désosser
cuchillo para deshuesar
coltello per disossare



4616-0
14 cm

Filiermesser
fillet knife
couteau filet de sole
cuchillo para filetes
coltello filetto



flexibel

4556-0
16 cm

Schinkenmesser
sandwich knife
tranchelard
cuchillo para jamón
coltello prosciutto



4506-0/16 cm
(6")

carving knife



4506-0/20 cm
(8")



4506-0/23 cm
(9")

Alle CLASSIC IKON -Messer sind aus einem einzigen Stück Edelstahl geschmiedet. Mit großem technischen Aufwand geschliffen und poliert, erhält jede Klinge den für sie optimalen Schneidwinkel.

Kochmesser
cook's knife
couteau de chef
cuchillo de cocinero
coltello cuoco



4596-0/16 cm
(6")



4596-0/20 cm
(8")



4596-0/23 cm
(9")

All knives of the CLASSIC IKON Series are precision forged from a single blank of high carbon no-stain steel. Traditional skills and the latest robotronics continue the grinding and polishing operations till the final cutting edge is applied at the most appropriate blade angle.