

PROFESSIONAL SERIE

プロフェッショナル シリーズ

薄刃で鋭い刃付けと、バランスの良さが世界中で評判。
トップシェフ達から絶大な人気のシリーズ。

Rasiermesserscharfe, dünne Klinge. Perfekte Balance.
Liegt komfortabel in Ihren Händen.
Bis zu 105 Herstellungsprozesse.



1208 PKF-60 Schälmesser　ペアリング(皮むき)
Klingenlänge / 刃渡り 155mm



1209 PKF-50 Schälmesser　ペアリング(皮むき)
Klingenlänge / 刃渡り 125mm



1210 PKF-30 Schälmesser　ペアリング(皮むき)
Klingenlänge / 刃渡り 80mm



1202 MBK-95 Kochmesser　牛刀
Klingenlänge / 刃渡り 250mm



1203 MBK-85 Kochmesser　牛刀
Klingenlänge / 刃渡り 220mm



1211 MSB-105 Brotmesser　パン切り
Klingenlänge / 刃渡り 270mm



1204 MKS-105 Tranchiermesser　筋引き
Klingenlänge / 刃渡り 260mm



1212 MCK-105-D Tranchiermesser　筋引き
Klingenlänge / 刃渡り 270mm



1205 SO-70 Filetiermesser　ソール
Klingenlänge / 刃渡り 175mm



1213 MTH-80 Kochmesser　牛刀(薄切り)
Klingenlänge / 刃渡り 200mm



1206 BON-60 Ausbeinmesser　骨すき
Klingenlänge / 刃渡り 155mm



1214 MSK-65 Santokumesser　三徳
Klingenlänge / 刃渡り 170mm



1207 MJU-65 Japanisches Gemüsemesser　菜切り
Klingenlänge / 刃渡り 170mm