

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



9447

Inhalt:  
Gemüsemesser 4766/09 cm  
Kochmesser 4782/20 cm

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



9448

Inhalt:  
Gemüsemesser 4766/09 cm  
Schinkenmesser 4772/16 cm  
Kochmesser 4782/20 cm

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



9446

Inhalt:  
4 Steakmesser 4768

 **WÜSTHOF**

**X**line



Xline



Quality - Made in Solingen/Germany



## Xline

Glühender Chrom-Molybdän-Vanadium Stahl. Bei 1.200°C geschmiedet, auf 58° Rockwell gehärtet und mit Laserpräzision zu perfekter Schärfe geschliffen. So entstehen die Xline Messer in Solingen.

- Extrem scharf dank dem WÜSTHOF Spezial - Schärfeverfahren PEtec: PrecisionEdgeTechnology.
- Klingenschichtung für optimalen Korrosionsschutz.
- Sehr gute „Antihaft“-Eigenschaften.
- Resistent gegen Gebrauchsspuren.

Specifically tempered chromium molybdenum vanadium steel, forged at 1.200°C and hardened to 58° Rockwell. Combine this with a precision ground edge for perfect sharpness. This is how the Xline knives are made in Solingen.

- Long-lasting extreme sharpness, thanks to PEtec - WÜSTHOF's Precision Edge Technology.
- Transparent ceramic coating on the blade: higher resistance to corrosion.
- Less food sticking to the blade.
- Better protection against small scratches on the surface through regular use.



**Gemüsemesser** paring knife couteau d'office cuchillo para verduras spelucchino



4766/09 cm

**Steakmesser** steak knife couteau à steak cuchillo para steak coltello bistecca



4768 (12 cm)

**Aufschnittmesser** sausage knife couteau à saucisson cuchillo para salchichón coltello salame



mit Wellenschliff with serrated edge

4770 (14 cm)

**Schinkenmesser** utility knife tranchelard cuchillo para jamón coltello prosciutto



4772/16 cm

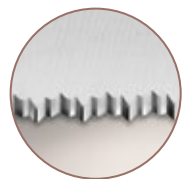
**Santoku**



mit Kullenschliff with hollow edge

4783 (17 cm)

**Brotmesser** bread knife couteau à pain cuchillo para pan coltello pane



mit Präzisions-Doppelwelle with precision double serrated edge

4755/23 cm

**PEtec**  
PrecisionEdgeTechnology

**Die neue WÜSTHOF Technologie für überlegene Schärfe!**

- Extreme Anfangsschneidleistung.
- Außergewöhnlich lange Schnittfähigkeit / lange Standzeit der Klinge.
- Optimale Schneidengeometrie über die gesamte Klingenlänge.
- Einzigartige, immer gleichbleibende hohe und reproduzierbare Qualität.

**New WÜSTHOF technology offers superior sharpness!**

- Extremely high initial cutting performance.
- Exceptionally long edge retention / long service life of blade.
- Optimum cutting edge along the entire length of the blade.
- Unique, consistently high and reproducible quality.

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



4782/16 cm



4782/20 cm

**9870**

**Messerblock mit 8 Teilen**  
8 pc. knife block set  
bloc couteaux avec 8 pièces  
bloque cuchillos con 8 piezas  
blocco coltelli con 8 pezzi

Zusammenstellung:  
Gemüsemesser 4766/09 cm  
Aufschnittmesser 4770  
Schinkenmesser 4772/16 cm  
Santoku 4783  
Brotmesser 4755/23 cm  
Kochmesser 4782/20 cm  
Küchenschere 5553  
Wetzstahl 23 cm



Thermobuche  
Thermo beech wood

**9869**

**Messerblock mit 8 Teilen**  
8 pc. knife block set  
bloc couteaux avec 8 pièces  
bloque cuchillos con 8 piezas  
blocco coltelli con 8 pezzi

Zusammenstellung:  
Gemüsemesser 4766/09 cm  
Aufschnittmesser 4770  
Schinkenmesser 4772/16 cm  
Santoku 4783  
Brotmesser 4755/23 cm  
Kochmesser 4782/20 cm  
Küchenschere 5553  
Wetzstahl 23 cm



Esche schwarz  
Black ash wood