



UNSERE INSPIRIERENDEN OUR INSPIRING SERIES NOS SOURCES D'INSPIRATION I NOSTRI ISPIRATORI NUESTROS INSPIRADORES



D – Schon der erste Blick lässt den Betrachter die Inspiration und Leidenschaft der Messerserie fühlen. Red Spirit Messer sind kompromisslos auf Schärfe ausgelegt. Die Klingen werden extrem schlank ausgeschliffen und zusätzlich die Schneide noch poliert. Der runde, typisch asiatisch anmutende Griff des Messers besitzt eine außergewöhnliche Haptik.

GB – At first glance you already feel the inspiration and passion of the Knife series. Red Spirit knives have been designed uncompromisingly for sharpness. The blades are ground extremely thin and the cutting edge is also polished. The round, typically Asian-inspired handle of the Knife has an unusual feel to it.

F – Il suffit d'un regard pour que la personne qui voit cette série de couteaux ressente toute l'inspiration et la passion qu'elle dégage. Les couteaux Red Spirit sont conçus pour offrir un tranchant exceptionnel être particulièrement tranchants. Les lames sont affûtées pour être très minces et le tranchant est poli. La forme ronde du manche du couteau de style typiquement asiatique garantit une prise en main remarquable.

I – Già al primo sguardo l'osservatore riesce a cogliere l'ispirazione e la passione nei coltelli della serie Red Spirit, progettati senza compromessi per un taglio perfetto. Le lame sono affilate in modo estremamente sottile e, inoltre, il filo è anche lucidato. Il manico tondo del coltello, tipicamente asiatico, possiede una particolare sensazione tattile.

ES – A primera vista se puede sentir la inspiración y la pasión de esta serie de cuchillos. Los cuchillos Red Spirit están concebidos para un afilado sin concesiones. Las hojas están rectificadas muy finas y además el filo está pulido. El mango redondo, típico asiático posee una sensación táctil extraordinaria.

8 1746 07

7 cm = 3"



TOURNIERMESSER . TOURNE KNIFE . COUTEAU À ÉPLUCHER . SPELUCCHINO CURVO . MONDADOR

8 1747 09

9 cm = 3½"



OFFICEMESSER . PARING KNIFE . COUTEAU D'OFFICE . SPELUCCHINO . MONDADOR

8 1754 18

18 cm = 7" flexibel flexible . flexible . flex . flexible



FILETIERMESSER . FILLETING KNIFE . COUTEAU À FILETER . COLTELLO PER FILETTARE . CUCHILLO PARA FILETEAR

8 1757 24

24 cm = 9½"



YANAGIBA TRANCHIER-/SUSHIMESSER . CARVING/SUSHI KNIFE . COUTEAU À TRANCHER SUSHIS . COLTELLO PER TRINCIARE/SUSHI . CUCHILLO DE TRINCHAR/SUSHI

8 1756 21

21 cm = 8½"



TRANCHIERMESSER . CARVING KNIFE . TRANCELARD . COLTELLO PER TRINCIARE . CUCHILLO DE TRINCHAR

Red Spirit

AVANTGARDE MESSERSERIE . AVANT-GARDE KNIFE SERIES . SÉRIE DE COUTEAUX
D'AVANT-GARDE . SERIE DI COLTELLI ALL'AVANGUARDIA . SERIE DE CUCHILLOS AVANTGARDE

www.dick.de / 39


DESCUBRE MÁS EN

www.taglermaq.cl

8 1725 26K

26 cm = 10"



ZERLEGEMESSER HEKTOR, KULLENSCHLIFF BUTCHER'S KNIFE HEKTOR, KULLENSCHLIFF . COUTEAU À DÉCOUPER HEKTOR, LAME ALVÉOLÉE . COLTELLO PER SEZIONARE HEKTOR, LAME ALVEOLATA . CUCHILLO PARA DESPIECE HEKTOR, HOJA CON ALVÉOLOS

8 1742 18

18 cm = 7"



SANTOKU SANTOKU . SANTOKU . SANTOKU . SANTOKU

8 1742 18K

18 cm = 7"



SANTOKU, KULLENSCHLIFF SANTOKU, KULLENSCHLIFF . SANTOKU, LAME ALVÉOLÉE . SANTOKU, LAMA ALVEOLATA . SANTOKU, HOJA CON ALVÉOLOS

8 1743 18

18 cm = 7"



USUBA GEMÜSEMESSER USUBA VEGETABLE KNIFE . USUBA, COUTEAU À LÉGUMES . USUBA, COLTELLO PER VERDURA . USUBA, CUCHILLO PARA VERDURAS

8 1705 18
8 1706 18

18 cm = 7" / 330 g
18 cm = 7" / 400 g

Slicing slicing . tranchage . per affettare . slicing
Chopping chopping . découpe . per tritare . chopping



Slicing



Chopping



CHINESISCHES KOCHMESSER CHINESE CHEF'S KNIFE . COUTEAU DE CHEF CHINOIS . COLTELLO DA CUCINA CINESE . CUCHILLO COCINERO CHINO

8 1753 21

21 cm = 8½"



TANTO UNIVERSALMESSER
TANTO UTILITY KNIFE . TANTO COUTEAU UNIVERSEL . TANTO COLTELLO UNIVERSALE . TANTO CUCHILLO UNIVERSAL

8 1747 21

21 cm = 8½"



KOCHMESSER CHEF'S KNIFE . COUTEAU DE CHEF . COLTELLO PER CUOCO . CUCHILLO COCINERO

8 1722 20

20 cm = 8"



KOCHMESSER AJAX CHEF'S KNIFE AJAX . COUTEAU DE CHEF AJAX . COLTELLO PER CUOCO AJAX . CUCHILLO COCINERO AJAX

8 1739 26

26 cm = 10"


BROTMESSER, WELLENSCHLIFF BREAD KNIFE, SERRATED EDGE .
COUTEAU À PAIN, TRANCHANT ONDULÉ . COLTELLO DA PANE, SEGHEITATO . CUCHILLO PANADERO, FILO ONDULADO

9 1701 20

20 cm = 8"



GABEL FORK . FOURCHETTE . FORCHETTA . TENEDOR

7 1741 25

25 cm = 10"



WETZSTAHL SHARPENING STEEL . FUSIL . ACCIAINO . CHAIRA

9 0133 00


MESSERSCHEIDE FÜR TANTO KNIFE SHEATH FOR TANTO . FOURREAU À COUTEAU TANTO . FODERO PER COLTELLO
TANTO . FORRO PARA CUCHILLO TANTO

9 0131 00


MESSERSCHEIDE FÜR AJAX KNIFE SHEATH FOR AJAX . FOURREAU À COUTEAU AJAX . FODERO PER COLTELLO AJAX .
FORRO PARA CUCHILLO AJAX

9 0135 00


MESSERSCHEIDE FÜR HEKTOR KNIFE SHEATH FOR HEKTOR . FOURREAU À COUTEAU HEKTOR .
FODERO PER COLTELLO HEKTOR . FORRO PARA CUCHILLO HEKTOR

Red Spirit

AVANTGARDE MESSERSERIE AVANT-GARDE KNIFE SERIES . SÉRIE DE COUTEAUX
D'AVANT-GARDE . SERIE DI COLTELLI ALL'AVANGUARDIA . SERIE DE CUCHILLOS AVANTGARDE

www.dick.de / 41


DESCUBRE MÁS EN

www.taglermaq.cl