



2012





Professional Cutlery in

Professional Cutlery in the Swiss Tradition.

Fine restaurants and butcher shops are knives' real proving grounds. With just a few quick cuts, true professionals make up their minds on the quality of the blade, the fit of the handle and how efficiently the knife gets the job done. Wenger brings over 100 years of experience manufacturing precise, durable blades to our three lines of well-balanced cutlery: Swibo®, Grand Maître® and forged. For butchers, professional and gourmet chefs who appreciate the Swiss tradition of precision craftsmanship, Wenger is their knife of choice.

Coutellerie professionnelle dans la tradition suisse.

C'est dans les bons restaurants et les boucheries que l'on juge au mieux de la qualité des couteaux. Les professionnels n'ont besoin que de quelques coupes pour se faire une opinion de la qualité de la lame, de la prise en main du manche et de l'efficacité du produit. Wenger apporte plus de 100 ans d'expérience dans la fabrication de lames précises et résistantes dans ses trois lignes de couteaux bien équilibrés: Swibo®, Grand Maître® et forgés. Les bouchers, les professionnels et les gourmets qui apprécient la tradition suisse et la qualité, choisissent les couteaux Wenger.

Professionelle Messerschmiedekunst nach Schweizer Tradition.

In ausgezeichneten Restaurants und Metzgereien werden Messer auf eine harte Probe gestellt. Nach nur wenigen Minuten bilden sich echte Profis bereits eine Meinung über die Qualität der Klinge, die Form des Griffs und die Leistungsfähigkeit eines Messers. Wenger hat über 100 Jahre Erfahrung in der Herstellung von präzisen, langlebigen Klingen für die drei Linien mit exakt ausbalancierten Messern: Swibo®, Grand Maître® und geschmiedet. Metzger, Profis und Meisterköche, die Präzisionshandwerk nach Schweizer Tradition schätzen, entscheiden sich für Messer von Wenger.

Cuchillería profesional según la tradición suiza.

Los restaurantes finos y las carnicerías son bancos de ensayos exigentes de cuchillos. Realizando unos pocos cortes, los profesionales llegan a una conclusión sobre la calidad de la hoja, la idoneidad del mango y la manera de trabajar eficaz del cuchillo. Wenger aporta más de 100 años de experiencia de manufactura de hojas duraderas de precisión a nuestras tres líneas de cuchillería perfectamente equilibradas: Swibo®, Grand Maître® y forjado. Para carniceros y jefes de cocina profesionales y gourmets que aprecian la tradición suiza de una artesanía de gran precisión, Wenger ofrece el cuchillo de elección.



the Swiss Tradition.

Coltelleria professionale nella tradizione svizzera.

I ristoranti e le macellerie di classe sono gli autentici banchi di prova dei coltelli. Con pochissimi tagli rapidi, i veri professionisti si rendono subito conto della qualità della lama, dell'ergonomia del manico e con quale grado di efficienza il coltello svolge il suo compito. Wenger vanta più di 100 anni di esperienza nella fabbricazione di lame precise e durevoli e la sua vasta conoscenza viene messa a frutto nelle nostre tre linee di coltelleria ben equilibrate: Swibo®, Grand Maître® e Forged. Wenger è il coltello per eccellenza per i macellai, i professionisti e gli chef che apprezzano la precisione artigianale di tradizione svizzera.

Профессиональные ножевые изделия в Швейцарских традициях.

Хорошие рестораны и мясные магазины - настоящие испытательные полигоны для ножей. Профессионалам достаточно сделать несколько быстрых движений, чтобы определить качество лезвия, удобство рукоятки и эффективность работы ножа. Благодаря более чем 100-летнему опыту тщательной обработки компания Wenger изготавливает крепкие и долговечные лезвия для трех линий ножевых изделий: Swibo®, Grand Maître® и Forged. Нож Wenger - выбор знатоков и профессионалов, предпочитающих Швейцарское качество и точность.

スイス伝統におけるプロフェッショナルナイフ

素晴らしいレストランと肉屋は本来のナイフの実験場です。小さな切り口で、本物のプロフェッショナルは刃の品質、持ちやすさ、そして彼らの仕事を効率的に完了できるかによって、心を動かされます。ウエンガーは3つの長持ちのする、バランスのよい刃物のライン(スイボー、グランメートル、フォージドナイフ)を100年以上製造し続けてきた経験があります。精巧な技術とスイスの伝統を評価する肉屋、プロフェッショナルそしてグルメシェフにとって、ウエンガーは彼らが選択するナイフそのものです。

传承瑞士传统的专业刀具

优雅精致的餐馆和屠宰店是厨房刀最有力的试验场。只需几个简单切削，真正的专业人士便能分辨刀片的质量，手柄的贴合度以及刀具的有效性。威戈秉承一百多年精密制造耐用刀片的经验，带来三种满足不同需求的刀具：Swibo®、Grand Maître®和Forged。对于欣赏瑞士传统精密制造工艺的屠宰师、专业厨师和美食家来说，威戈厨房刀是他们的选择。



3.153.009.000 9cm
Paring knife.
Couteau d'office.
Küchenmesser.
Cuchillo de corte.



3.153.013.000 13cm
Serrated utility knife.
Couteau à usage multiple avec dents.
Mehrzweckmesser gezahnt.
Cuchillo aserrado para uso múltiples.



3.153.015.000 15cm
Utility knife.
Couteau à usage multiple.
Mehrzweckmesser.
Cuchillo para usos múltiples.



3.153.023.000 23cm
Carving knife.
Couteau à trancher.
Tranchiermesser.
Cuchillo deshuesador.



3.172.019.000 19cm
Carving fork.
Fourchette à viande.
Fleischgabel.
Tenedor de carne.



3.161.021.000 21cm
Bread knife.
Couteau à pain.
Brotmesser.
Cuchillo de pan.

Blade

The "business end" of the knife. Precision forged from one solid piece of steel. Tempered to an optimum 54-56 Rockwell hardness.

Lame

La partie fonctionnelle du couteau: forgée avec précision d'une seule pièce (monobloc), en acier trempé d'une dureté optimale de 54-56 Rockwell.

Klinge

Der funktionelle Teil des Messers: präzisionsgeschmiedet aus einem soliden Stück Stahl. Optimal gehärtet auf 54-56 Rockwell.

Hoja

El final comercial de los cuchillos: precision forjada en una sólida pieza de acero. Templada a una óptima dureza de 54-56 Rockwell.



3.155.021.000 21cm
Chef's knife.
Couteau chef.
Kochmesser.
Cuchillo del cocinero.



3.155.026.000 26cm
Chef's knife.
Couteau chef.
Kochmesser.
Cuchillo del cocinero.



3.156.013.000 13cm
Santoku utility knife.
Couteau Santoku.
Santoku Mehrzweckmesser.
Cuchillo Santoku para usos múltiples.



3.156.018.000 18cm
Santoku utility knife.
Couteau Santoku.
Santoku Mehrzweckmesser.
Cuchillo Santoku para usos múltiples.



Standard packaging

Blade spine

Carefully ground and polished to reduce the risk of injuries.

Dos de la lame

Soigneusement émaillée et polie, l'arête arrondie réduit le risque de blessures.

Rücken der Klinge

Sorgfältig geschliffen und poliert, um das Verletzungsrisiko zu reduzieren.

Espina de la hoja

Cuidadosamente probada y brillada para reducir el riesgo de lesiones.

Bolster

An integral part of our precision forged knives. Provides heft and balance for effortless cutting.

Mitre

Fait partie intégrante et donne de l'équilibre au couteau pour gagner en agilité et réduire la fatigue.

Kropf

Ein integrierter Bestandteil unserer präzisionsgeschmiedeten Messer. Sorgt dank Gewicht und Ausgewogenheit für müheloses Schneiden.

Cabezal

Una parte integral de nuestros cuchillos de precisión. Provee un equilibrio y peso para un corte sin esfuerzo.

**Edge**

Skillfully sharpened with the experience of our 100 years of Swiss Army knife manufacturing.

Tranchant

Aiguillage de précision, grâce aux 100 ans d'expérience de la fabrication du couteau suisse.

Schneide

Präzise geschliffen dank über 100 Jahren Erfahrung in der Herstellung des Schweizer Taschenmessers.

Filo

Hábilmente afilada con nuestra experiencia de 100 años en la fabricación de la navaja suiza.

Finger guard

Provides safety and comfort.

Protection

Offre sécurité et confort.

Fingerschutz

Bietet Sicherheit und Komfort.

Guarda mano

Provee seguridad y comodidad.

Handle

Injected directly onto the full tang and designed around the natural shape of a clinched hand for maximum comfort.

Manche

Injecté directement sur la soie et conçu pour épouser la forme naturelle de la main, assurant un confort maximum.

Griff

Direkt um die Angel der Klinge gespritzt und so geformt, dass er der natürlichen Form der Hand folgt. Ein maximaler Komfort ist dadurch garantiert.

Mango

Injectado directamente en la agarradera de la cuchilla. El diseño ergonómico ofrece el máximo confort.

Swiss cross

The seal of Wenger quality.

Croix suisse

Le sceau de la qualité Wenger.

Schweizer Kreuz

Das Siegel für Wenger-Qualität.

Cruz suiza

El sello de calidad de Wenger.

**Etching**

The Wenger hallmark with its Swiss Cross; the proud symbol and guarantee of our finest quality.

Marquage

Le poinçon Wenger avec sa croix suisse; fier symbole et garant d'une qualité supérieure.

Markierung auf Klinge

Das Wenger-Kennzeichen mit dem Schweizer Kreuz steht als stolzes Symbol für die Garantie unserer hochstehenden Qualität.

Grabado

El sello de Wenger con su cruz Suiza; el símbolo de prueba y garantía de nuestra más fina calidad.



Grand Maître®:
fine blades for
gourmet cuisine

Cooking is a demanding art. Professional and amateur chefs alike all know that fine cuisine calls for the best instruments and the freshest ingredients. Special mirror-polished fine steel, non-slip ergonomic safety handles directly injection-moulded onto the blade add strength and long-life and make these knives suitable for machine washing and sterilization. Born from years of experience perfecting the manufacture of butchers' knives, the Grand Maître® line of professional knives share the same cutting edge features.

Grand Maître®:
Lame sottili per
una cucina raffinata

L'arte culinaria è esigente. Gli chef professionisti o coloro che cucinano per passione sanno che una buona cucina si ottiene solo con i migliori strumenti e ingredienti selezionati. Uno speciale acciaio di qualità lucidato a specchio, manici ergonomici di sicurezza antiscivolo iniettati direttamente sulla lama, robustezza, durata, resistenza al lavaggio in lavastoviglie e alla sterilizzazione: questi coltelli di qualità professionale vantano tutta l'esperienza accumulata da Wenger nel settore dei coltelli da macelleria, e presentano le stesse straordinarie caratteristiche.

Grand Maître®:
fines lames pour
cuisine raffinée

L'art culinaire est exigeant. Professionnel ou amateur, qui le pratique sait que seuls les meilleurs instruments et les meilleurs ingrédients conviennent à une bonne cuisine. Acier fin spécial poli miroir, manches ergonomiques de sécurité antidérapants injectés directement sur la lame, robustesse, longévité, résistance au lave-vaisselle et à la stérilisation: ces couteaux de qualité professionnelle bénéficient de toute l'expérience acquise par Wenger dans le domaine des couteaux de bouchers, et présentent les mêmes caractéristiques de pointe.

Grand Maître®: первоклассные
ножи для истинного ценителя
кулинарного искусства

Приготовление пищи – это сложное ремесло. И шеф-повар, и непрофессионал – все знают, что для истинного кулинарного искусства требуются только самые лучшие инструменты и только самые свежие ингредиенты. Особая высококачественная сталь, полированная до зеркального блеска, и нескользящая эргономичная безопасная рукоятка, непосредственно влитая в нож, делают нож долговечным и годным для мытья в посудомоечной машине и стерилизации. Созданные на основе многолетнего опыта успешного производства ножей для разделки мяса, профессиональные ножи линии «Grand Maître» имеют отличные режущие характеристики.

Grand Maître®:
Feine Klingen für
eine erlesene Küche

Die Kochkunst stellt hohe Ansprüche. Ob Profi oder Amateur – wer kocht, weiss, dass für eine gute Küche die besten Utensilien und Zutaten gerade gut genug sind. Spezial-Edelstahl mit Spiegelglanz, ergonomische rutschfeste Sicherheitsgriffe, die direkt auf die Klinge gespritzt werden, Robustheit, Haltbarkeit, Spülmaschinen- und Sterilisationsfestigkeit: diese Profi-Qualitätsmesser vereinen in sich die gesamte Erfahrung, die Wenger auf dem Gebiet der Metzgermesser erworben hat und verfügen über dieselben Spitzenmerkmale.

Grand Maître®
(グランドマスター): グルメ
調理用高級ブレード

料理は、技術を要されます。プロのシェフや料理が趣味の人は誰でも、素晴らしい料理には最高の道具と新鮮な食材が欠かせないことを良く心得ています。特殊鏡面研磨仕上げの高級鋼製、ブレードに直接噴射成型した人間工学設計のノンスリップ型安全グリップを備え、強度と寿命が高められています。自動食器洗い機にも対応し、殺菌処理にも適した調理包丁です。その刃先の卓越した特性は、肉切り包丁を完璧に製造してきた永年の経験から生まれたプロ用包丁のグランドマスター・シリーズに共通しています。

Grand Maître®:
hojas finas para
una cocina sofisticada

El arte culinario es muy exigente. Da igual si es profesional o aficionado, quien practica este arte sabe que todo depende de los mejores útiles y los mejores ingredientes. Acero fino especial pulido al brillo, mangos ergonómicos de seguridad antideslizantes inyectados directamente en la hoja, robustez, longevidad, resistencia al lavavajillas y a la esterilización: estos cuchillos de calidad profesional son fruto de la larga experiencia adquirida por Wenger en el ámbito de los cuchillos de carniceros, ofreciendo las mismas características sobresalientes.

**厨房刀: 美食家烹饪用的精美
刀具**

烹饪需要艺术。专业的成熟的大厨都一样，深谙美食烹饪需要最好的厨具和最新鲜的配料。特殊的镜面抛光的优质钢，人类工程学防滑安全把手，直接模铸包在刀具上，更加有力，使用寿命更长，使得这些刀具适合机器洗涤和消毒。诞生于完善屠宰刀具制造的多年经验，厨房刀系列专业刀具就像屠宰刀具的刀口一样锋利。



3.091.202.000.PL* 8cm
 Paring knife, serrated, 2mm.
 Couteau d'office avec dents de 2mm.
 Rüstmesser 2mm gezahnt.
 Cuchillo de cocina con sierra, 2mm.



3.091.201.000.PL* 8cm
 Paring knife unserrated.
 Couteau d'office sans dents.
 Rüstmesser ungezahnt.
 Cuchillo de cocina sin sierra.



3.091.205.000.PL* 13cm
 Utility knife, serrated. Blade: semi-flexible.
 Couteau à usage multiple avec dents.
 Lame semi-flexible.
 Mehrzweckmesser gezahnt. Klinge: halbflexibel.
 Cuchillo para usos múltiples con sierra.
 Hoja semi-flexible.



3.030.211.000.PL* 11cm
 Steak knife, serrated.
 Couteau à steak avec dents.
 Steakmesser gezahnt.
 Cuchillo para bistec con sierra.



3.013.205.000.PL* 13cm
 Breakfast knife, serrated.
 Couteau à déjeuner avec dents.
 Frühstücksmesser gezahnt.
 Cuchillo de desayuno con sierra.



3.015.112.000*
 Fork. Without blade guard.
 Fourchette. Sans protège-lame.
 Gabel. Ohne Klingenschutz.
 Tenedor. Sin protección de hoja.



3.091.238.000.PL*
 Double-bladed peeler.
 Eplucheur à double tranchant.
 Sparschäler, zweiseitig.
 Pelador de hoja doble.



NEW

(*) Boxed sets of 10 pieces,
 with blade guard.
 (*) Boîtes de 10 pièces,
 avec protège-lame.
 (*) Schachteln zu 10 Stück,
 mit Klingenschutz.
 (*) Caja de 10 piezas,
 con protección de hoja.



3.091.206.000 16cm
 Small filet knife. Blade: flexible.
 Petit couteau à filet. Lame flexible.
 Kleines Filiermesser. Klinge: flexibel.
 Pequeño cuchillo para filete. Hoja flexible.



3.091.209.000 14cm
 Cheese knife.
 Couteau à fromage.
 Käsemesser.
 Cuchillo para queso.



Scissors 21
6.016.021.000 21cm
 General purpose stainless steel scissors.
 ▶ Also unscrews bottle lids.

Ciseaux polyvalents en acier inox.
 ▶ Aussi pour dévisser les capsules de bouteilles.

Mehrzweckschere aus Edelstahl.
 ▶ Auch zum Öffnen von Flaschen.

Tijeras polivalentes de acero inoxidable.
 ▶ También para destornillar las cápsulas de botellas.



NEW

Scissors P13
6.017.013.000 13,5cm
 Embroidery scissors
 Ciseaux de broderie
 Stickschere
 Tijeras de bordado



NEW

Scissors P15
6.017.015.000 15,5cm
 Sewing scissors
 Ciseaux de couture
 Nähschere
 Tijeras de costura



NEW

Scissors P19
6.017.019.000 19cm
 Dressmaker shears
 Ciseaux de tailleur
 Schneiderschere
 Tijeras de modista



NEW

Scissors P21
6.017.021.000 21cm
 Universal shears
 Ciseaux universels
 Allzweckschere
 Tijeras universal



3.055.216.000 16cm

3.055.222.000 22cm

3.055.226.000 26cm

Chef's knife. To chop and slice. Blade: rigid, large.

Couteau de cuisinier. Pour hacher et trancher.

Lame rigide, large.

Kochmesser. Zum hacken und schneiden.

Klinge: steif, breit.

Cuchillo de cocinero: para desmenuzar, trincar. Hoja

rígida, ancha.



3.053.219.000 19cm

3.053.222.000 22cm

Chef's knife. To slice. Blade: rigid, narrow.

Couteau de cuisinier. Pour trancher.

Lame rigide, étroite.

Kochmesser. Zum schneiden. Klinge: steif, schmal.

Cuchillo de cocinero: para trincar.

Hoja rígida, estrecha.



3.045.225.000 25cm

Carving knife. To slice.

Blade: flexible, pointed, partially serrated.

Couteau à charcuterie. Pour trancher.

Lame flexible, pointue, partiellement dentée.

Aufschnittmesser. Zum schneiden.

Klinge: flexibel, spitz Teilverzahnung.

Cuchillo para charcutería: para trincar.

Hoja flexible, puntiaguda, parcialmente dentada.



3.041.230.000 30cm

Carving knife. To slice. Blade: flexible, round.

Couteau à charcuterie. Pour trancher.

Lame flexible ronde.

Aufschnittmesser. Zum schneiden.

Klinge: flexibel, rund.

Cuchillo para charcutería. Para trincar.

Hoja flexible, redonda.



3.043.225.000 25cm

Wavy edge slicer. Blade: flexible, serrated.

Couteau à salami. Lame flexible avec dents.

Salamimesser. Klinge: flexibel mit Wellenschliff.

Cuchillo para salchichón. Hoja flexible, con sierra.



3.049.220.000 20cm

Fish knife. Blade: flexible.

Couteau à poisson. Lame flexible.

Fischmesser. Klinge: flexibel.

Cuchillo para pescado. Hoja flexible.



3.061.222.000 22cm

Bread knife. Blade: rigid, serrated.

Couteau à pain. Lame rigide avec dents.

Brotmesser. Klinge: steif mit Wellenschliff.

Cuchillo de pan. Hoja rígida con sierra.



3.071.220.000 20cm

Spatula flexible.

Spatule flexible.

Flexibler Spachtel.

Espátula flexible.



3.072.215.000 15cm

Meat fork.

Fourchette à viande.

Fleischgabel.

Tenedor de carne.



3.008.213.000 13cm

Boning knife. Blade: rigid, narrow.

Couteau à désosser. Lame rigide, étroite.

Ausbeinmesser. Klinge: steif, schmal.

Cuchillo para deshuesar. Hoja rígida, estrecha.



3.002.210.000 10cm

Vegetable knife. Blade: rigid.

Couteau à légumes. Lame rigide.

Gemüsemesser. Klinge: steif.

Cuchillo para verduras. Hoja rígida.



3.092.220.000 20cm

Round steel, hard chrome-plated.

For sharpening unserrated knives.

Affiloir rond, chromé dur.

Pour affiler les couteaux sans dents.

Wetzstahl, rund, hartverchromt.

Zum schärfen von ungezahnnten Messern.

Chaira redonda, cromado duro:

para afilar cuchillos sin sierra.



Sharpener 1800 6.018.000.000

For sharpening unserrated knives.

Pour affiler les couteaux sans dents.

Zum schärfen von ungezahnnten Messern.

Para afilar cuchillos sin sierra.



6.005.025.000 16cm

6.005.026.000 22cm

6.005.027.000 30cm

Blade protection.

Protection de lames.

Klingenschutz.

Protección de hoja.



Standard packaging

GRAND MAÎTRE® Japanese style knives

Wenger makes knives for specific uses that enhance the cooking experience. These knives are mirror polished and have a granton surface, which prevents thinly sliced food from sticking to the blade.

Couteaux adaptés à chaque type de coupe pour une cuisine raffinée grâce aux lames ultra coupantes. Ces couteaux ont une surface polie munie d'alvéoles qui empêchent les fines tranches de coller à la lame.

Die extrem scharfe Klinge dieser Mehrzweckmesser eignen sich hervorragend für jegliche Schneidetätigkeiten beim Kochen. Die polierte und mit einem Kullenschliff versehene Oberfläche verhindert ein Kleben von dünn geschnittenen Scheiben an der Klinge.

Cuchillos adaptados a cada tipo de corte para una cocina refinada gracias a las hojas ultra cortantes que poseen una superficie pulida y con alvéolos que impiden a las rebanadas finas de pegar.



3.062.212.000 12cm
 Petty Utility knife. Blade with granton edge and Japanese sharpening method.
 Couteau Petty à usage multiple.
 Lame avec alvéoles et affûtage japonais.
 Petty Mehrzweckmesser. Klinge mit Kullenschliff und nach japanischer Schleifmethode.
 Cuchillo Petty a uso múltiple.
 Hoja con alveolos y afilado japonés.



3.056.217.000 17cm
 Santoku Utility knife. Blade with granton edge and Japanese sharpening method.
 Couteau Santoku à usage multiple.
 Lame avec alvéoles et affûtage japonais.
 Santoku Mehrzweckmesser. Klinge mit Kullenschliff und nach japanischer Schleifmethode.
 Cuchillo Santoku a uso múltiple.
 Hoja con alveolos y afilado japonés.



3.058.220.000 20cm
 Gyuto Utility knife. Blade with granton edge and Japanese sharpening method.
 Couteau Gyuto à usage multiple.
 Lame avec alvéoles et affûtage japonais.
 Gyuto Mehrzweckmesser. Klinge mit Kullenschliff und nach japanischer Schleifmethode.
 Cuchillo Gyuto a uso múltiple.
 Hoja con alveolos y afilado japonés.



6.068.027.000
 Gift box.
 Emballage cadeau.
 Geschenkbox.
 Embalaje regalo.
 For 12cm Petty knife.

6.068.028.000
 Gift box.
 Emballage cadeau.
 Geschenkbox.
 Embalaje regalo.
 For 17cm Santoku and 20cm Gyuto knives.

6.068.030.000
 Gift box.
 Emballage cadeau.
 Geschenkbox.
 Embalaje regalo.
 For knives longer than 20cm.

NEW



S

**3.062.212.000.P1****3.091.206.000.P1****3.091.209.000.P1**

1-piece set.

Assortiment 1 pièce.

1-teiliges-Sortiment.

Conjunto 1 pieza.

3.010.212.000.P1 (2x 3.091.201.000)**3.010.213.000.P1** (2x 3.091.202.000)**3.010.214.000.P1** (2x 3.091.205.000)**3.010.215.000.P1** (2x 3.013.205.000)**3.010.216.000.P1** (2x 3.030.211.000)**3.010.217.000.P1** (3.091.201.000, 3.013.205.000)**3.010.219.000.P1** (3.091.202.000, 3.091.205.000)

2-piece set.

Assortiment 2 pièces.

2-teiliges-Sortiment.

Conjunto 2 piezas.

M

**3.055.216.000.P1****3.055.222.000.P1****3.053.219.000.P1****3.053.222.000.P1****3.061.222.000.P1****3.008.213.000.P1****3.056.217.000.P1****3.058.220.000.P1****3.002.210.000.P1****3.092.220.000.P1****3.049.220.000.P1****3.071.220.000.P1****3.072.215.000.P1**

1-piece set.

Assortiment 1 pièce.

1-teiliges-Sortiment.

Conjunto 1 pieza.

L

**3.055.226.000.P1****3.045.225.000.P1****3.041.230.000.P1****3.043.225.000.P1**

1-piece set.

Assortiment 1 pièce.

1-teiliges-Sortiment.

Conjunto 1 pieza.

**3.010.231.000**

7-piece gift set.

Assortiment cadeau 7 pièces.

7-teiliges Geschenk-Sortiment.

Conjunto-regalo de 7 piezas.

3.055.222.000

3.061.222.000

3.092.220.000 ou/oder/or/o

3.071.220.000 (Set 3.010.232.000)

3.072.215.000

3.091.205.000

3.091.201.000

3.091.238.000

**3.010.250.000**

6-piece gift set. Steak knife, serrated.

Assortiment cadeau 6 pièces.

Couteaux à steak avec dents.

6-teiliges Geschenk-Sortiment.

Steakmesser gezahnt.

Conjunto-regalo de 6 piezas.

Cuchillos para bistec con sierra.

**3.010.208.000**

2-piece gift set.

Assortiment cadeau 2 pièces.

2-teiliges Geschenk-Sortiment.

Conjunto-regalo de 2 piezas.

3.055.222.000

3.072.215.000

Professional Knives for your Kitchen

Dispenser
(Reusable and self-contained)
Dimensions:
H 47/56 x W 22.5 x D 20.5 cm
Capacity: 3x3 Grand Maître
knives (in retail packaging)



AP 9.001.063.001

Couteaux professionnels pour amateurs de cuisine

Display rechargeable
Dimensions:
H 47/56 x L 22.5 x P 20.5 cm
Capacité:
3x3 couteaux/set Grand Maître



AP 9.001.063.002

Profimesser für Hobbyköche

Nachfüllbar Display
Masse:
H 47/56 x B 22.5 x T 20.5 cm
Kapazität:
3x3 Messer/Grand Maître Set



AP 9.001.063.003

Cuchillos profesionales para su cocina

Display recargable
Dimensiones:
H 47/56 x A 22.5 x P 20.5cm
Capacidad:
3x3 cuchillos/Set Grand Maître

NEW

Meat Set 1



3.055.222.001.P1 22cm
Chef's knife

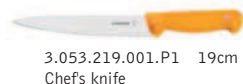


3.008.213.001.P1 13cm
Boning knife

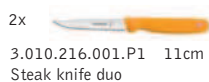


2x 3.010.214.001.P1 13cm
Utility knife duo

Meat Set 2



3.053.219.001.P1 19cm
Chef's knife

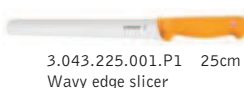


2x 3.010.216.001.P1 11cm
Steak knife duo



3.072.215.001.P1 15cm
Meat fork

Bread Set 1



3.043.225.001.P1 25cm
Wavy edge slicer



3.061.222.001.P1 22cm
Bread knife



2x 3.010.215.001.P1 13cm
Breakfast knife duo

Bread Set 2



3.091.209.001.P1 14cm
Cheese knife

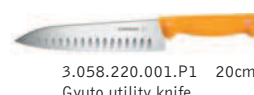


2x 3.010.213.001.P1 8cm
Paring knife duo



3.071.220.001.P1 20cm
Spatula flexible

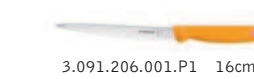
Fish/Vegetables Set



3.058.220.001.P1 20cm
Gyuto utility knife



3.049.220.001.P1 20cm
Fish knife



3.091.206.001.P1 16cm
Small filet knife





3.010.241.000

Bamboo storage block.
Bloc en bambou pour couteaux.
Messerblock aus Bambus.
Bloque en bambú para cuchillos.
3.055.222.000
3.008.213.000
3.061.222.000
3.091.205.000
3.091.201.000
3.092.220.000



3.010.242.000

Bamboo storage block.
Bloc en bambou pour couteaux.
Messerblock aus Bambus.
Bloque en bambú para cuchillos.
3.055.222.000
3.061.222.000
3.072.215.000
3.091.205.000
3.091.201.000
3.091.238.000
6.016.021.000
3.092.220.000



3.010.240.000

Bamboo storage block.
Bloc en bambou pour couteaux.
Messerblock aus Bambus.
Bloque en bambú para cuchillos.
3.055.222.000
3.008.213.000
3.061.222.000
3.091.205.000
3.091.201.000
3.072.215.000



3.010.243.000

Bamboo storage block.
Bloc en bambou pour couteaux.
Messerblock aus Bambus.
Bloque en bambú para cuchillos.
3.055.222.000
3.061.222.000
3.072.215.000
3.091.205.000
3.091.201.000
3.091.238.000
6.016.021.000
3.071.220.000



NEW

3.010.257.000

Bamboo storage block with
6 serrated steak knives.
Bloc en bambou avec
6 couteaux à steak avec dents.
Bambus-Messerblock mit
6 gezahnten Steakmesser.
Bloque en bambú con 6 cuchillos
para bistec con sierra.



NEW

3.010.258.000

Bamboo storage block with
6 serrated breakfast knives.
Bloc en bambou avec
6 couteaux de déjeuner avec dents.
Bambus-Messerblock mit
6 gezahnten Frühstücksmesser.
Bloque en bambú con
6 cuchillos de desayuno con sierra.

**3.010.244.000**

Meat set with bamboo board.
Set viande avec planche bambou.
Fleisch-Set mit Bambusbrett.
Set de carne con plancha en bambú.
3.055.222.000
3.072.215.000
Size: 25,8 x 35,6 x 2,5 cm

**3.010.245.000**

Bread set with bamboo board.
Set pain avec planche bambou.
Brot-Set mit Bambusbrett.
Set de pan con plancha en bambú.
3.061.222.000
Size: 25,8 x 35,6 x 2,5 cm

**3.010.246.000**

Santoku set with bamboo board.
Set Santoku avec planche bambou.
Santoku-Set mit Bambusbrett.
Set Santoku con plancha en bambú.
3.056.217.000
Size: 25,8 x 35,6 x 2,5 cm

**3.010.255.100**

Salami set with bamboo board.
Set Salami avec planche bambou.
Salami-Set mit Bambusbrett.
Set Salchichón con plancha en bambú.
3.043.225.000
Size: 25,8 x 35,6 x 2,5 cm

NEW



NEW

6.064.010.000

Bamboo magnetic knife block.
Bloc magnétique en bambou pour couteaux.
Magnetischer Bambus-Messerblock.
Bloque magnético de bambú para cuchillos.
Size: 20,5 x 22,8 x 7,6 cm

**3.010.299.000**

Cook's set.
Valise de cuisinier.
Messerkoffer.
Maletín de cocinero.
3.008.213.000
3.041.230.000
3.055.222.000
3.061.222.000
3.072.215.000
3.091.205.000
3.091.238.000
3.091.201.000
3.092.220.000

**3.010.291.000**

Cook's knife roll.
Trousse de cuisinier.
Set für den Koch.
Estuche de cocinero.
3.008.213.000
3.041.230.000
3.055.222.000
3.061.222.000
3.072.215.000
3.091.205.000
3.091.238.000
3.091.201.000
3.092.220.000

Edge

Wenger's exclusive sharpening edge

- Remains sharper longer
- Every knife sharpened by hand

Edge angle between 25-30 degrees (angle dependent on use of the knife)

- Allows for optimal edge, specific to the intended function of the knife
- Knife can be re-sharpened easily

Tranchant

Tranchant exclusif Wenger

- Reste affûté plus longtemps
- Chaque couteau est affûté à la main

Angle d'affûtage entre 25-30 degrés (l'angle dépend de l'usage du couteau)

- Permet un tranchant optimal, propre à la fonction prévue pour le couteau
- Le couteau peut être ré-affûté facilement

Schneide

Exklusive scharfe Wenger-Schnittkante

- Bleibt länger scharf
- Jedes Messer ist handgeschärft

Kantenwinkel zwischen 25 und 30 Grad (abhängig vom Messereinsatz)

- Optimale Schnittkante für den jeweiligen Einsatzbereich des Messers
- Das Messer kann einfach nachgeschärft werden

Fila

Afilado exclusivo de Wenger

- Permanece mas tiempo afilado
- Cada cuchillo es afilado a mano

Ángulo del borde entre 25-30 grados (el ángulo depende de la utilización del cuchillo)

- Permite un borde óptimo, específico para la función prevista del cuchillo
- El cuchillo puede ser re-afilado con facilidad



The blade

High grade stainless steel specially manufactured to Wenger's exacting specifications. The blade contains the ideal ratio of:

- Carbon - strength, wear resistance, holds a sharp edge
- Chromium - corrosion resistance and excellent polishing
- Molybdenum - acid and corrosion resistance

Tempered (heat treated) blades

- Strengthens blade
- Eliminates internal stress or potential weaknesses in the steel
- Optimal flexibility

Rockwell tested between 55 and 58 HRC

- Ideal hardness / flexibility balance for Wenger
- Long lasting cutting edge
- Mirror polishing greatly improves the steel's corrosion and rust resistance
- Impervious to acids, so very easy to clean

Hand crafting and quality controlled

- Every single knife undergoes individual inspection before and after final sharpening process
- Every knife edge polished by hand

Made in Switzerland

- 100% Swiss quality
- Uncompromising craftsmanship

La lame

Acier inoxydable de haute qualité, fabriqué selon les spécifications exigeantes de Wenger. La lame présente le rapport idéal entre:

- Carbone - robustesse, résistance à l'usure, maintien d'un bon tranchant
- Chrome - résistance à la corrosion et brillance du polissage
- Molybdène - résistance à l'acidité et à la corrosion

Lames trempées

(traitement à chaud)

- Renforce la lame
- Élimine les tensions internes ou les faiblesses éventuelles de l'acier
- Flexibilité optimale

Mesures Rockwell entre 55 et 58 HRC

- Rapport idéal entre dureté et flexibilité des produits Wenger
- Tranchant longue durée
- Le poli miroir améliore fortement la résistance à la corrosion et à la rouille de l'acier
- Moins sensible aux acides, donc très facile à nettoyer

Finition manuelle et contrôle qualité

- Chaque couteau est contrôlé individuellement avant et après le processus d'affûtage final
- Chaque arête du couteau est polie à la main

Made in Switzerland

- Qualité 100% suisse
- Travail manuel de haute précision

Die Klinge

Aus hochwertigem, genau nach den hohen Wenger-Anforderungen hergestellten Edelstahl. Die Klinge verfügt über die ideale Mischung folgender Werkstoffe:

- Kohlenstoff - Festigkeit, Abnutzungsbeständigkeit, bewahrt eine scharfe Schnittkante
- Chrom - Korrosionsbeständigkeit und hervorragender Glanz
- Molybdän - Säure- und Korrosionsbeständigkeit

Vergütete (hitzebehandelte) Klingen

- Höchste Klingenfestigkeit
- Verhindert innere Spannungen bzw. potenzielle Schwachstellen im Stahl
- Optimale Biegsamkeit

Rockwell-Testergebnis zwischen 55 und 58 HRC

- Für Wenger-Produkte das ideale Gleichgewicht zwischen Härte und Biegsamkeit
- Langlebige Schnittkante
- Durch die Hochglanzpolitur wird die Korrosions- und Rostbeständigkeit des Stahls erheblich verbessert
- Absolut säuredicht, daher sehr leicht zu reinigen

Handfertigung und Qualitätskontrolle

- Jedes einzelne Messer wird vor und nach dem abschliessenden Schärfen genauestens geprüft
- Jedes Messer wird von Hand kantenpoliert

Made in Switzerland

- 100% Schweizer Qualität
- Kompromisslose Handwerkskunst

La hoja

Acero inoxidable de alta calidad especialmente fabricado por las especificaciones exactas de Wenger. La hoja contiene la proporción ideal de:

- Carbono - dureza, resistencia al desgaste, mantiene un borde afilado
- Cromo - resistencia a la corrosión y un excelente pulido
- Molibdeno - resistencia al ácido y la corrosión

Templado de hojas (tratamiento térmico)

- Fortalece la hoja
- Elimina tensiones internas o debilidades potenciales en el acero
- Óptima flexibilidad

Prueba Rockwell de entre 55 y 58 HRC

- Dureza / flexibilidad equilibrio ideal para Wenger
- Filo de larga duración
- Pulido de espejo mejora en gran medida la corrosión del acero y la resistencia al óxido
- Impermeable a los ácidos, de modo muy fácil de limpiar

Acabado hecho a mano y control de calidad

- Cada cuchillo es sometido a inspección individual antes y después del proceso final de afilado.
- Cada cuchillo es pulido a mano

Fabricado en Suiza

- 100% calidad suiza
- Artesanía suiza sin compromisos

Blade Spine

- No sharp edges along spine

Dos de la lame

- Pas d'arête anguleuse sur le dos de la lame

Klingenrücken

- Keine scharfen Kanten entlang des Rückens

Dorso de la hoja

- Bordes no afilados a lo largo del dorso

Swiss Cross**Color and design**

- Aesthetically pleasing and never out of style
- Swiss cross authenticates product and adds prestige

Croix suisse**Couleur et design**

- Esthétique et intemporel
- La croix suisse garantit l'authenticité du produit

Schweizer Kreuz**Farbe und Design**

- Ästhetisch und zeitloses Design
- Das Schweizerkreuz symbolisiert die Produktexzellenz und verleiht dem Messer zusätzliches Prestige

Cruz suiza**Color y diseño**

- Estéticamente agradable y nunca pasado de moda.
- La cruz Suiza da autenticidad al producto y añade prestigio

**The handle****Ergonomic design**

- Comfortable, non-slip even when wet
- Reduces hand fatigue
- Gives natural support to the palm and fingers for greater precision

Made of Polyamid 6

- Conforms to the very highest international legal food hygiene requirements
- Non-porous (will never deteriorate)
- No micro-pores or micro-cracks

Injection moulded directly onto the blade

- Hermetic injection results in no gapping between blade and handle.
- No debris or germs accumulate
- Dishwasher safe
- Can be sterilized up to 120°C (250°F)

Le manche**Design ergonomique**

- Prise en main agréable, antidérapant même mouillé
- Réduit la fatigue de la main
- Offre un soutien naturel à la paume et aux doigts pour une plus grande précision

En polyamide 6

- Conforme aux réglementations internationales les plus exigeantes en matière d'hygiène alimentaire
- Non poreux (prévient toute usure)
- Sans micro-pores ni micro-craquelures

Injecté directement sur la lame

- L'injection supprime tout interstice entre la lame et le manche. Aucune accumulation de particules ni de germes
- Résiste au lave-vaisselle
- Résiste à la stérilisation jusqu'à 120°C (250°F)

Der Griff**Ergonomisches Design**

- Liegt angenehm in der Hand, absolut rutschfest auch in nassem Zustand
- Verringert Ermüdungen der Hand
- Stützt Handfläche und Finger auf natürliche Weise und sorgt so für höchste Präzision beim Schneiden

Aus Polyamid 6

- Erfüllt die höchsten Anforderungen international geltender Lebensmittelhygienevorschriften
- Nicht porös (daher keinerlei Abnutzung)
- Keine Mikroporen oder -risse

Im Spritzgiessverfahren direkt auf die Klinge aufgebracht

- Durch das hermetische Spritzgiessverfahren entstehen keinerlei Zwischenräume zwischen Klinge und Griff. Dadurch können sich keine Fremtteile oder Keime ansammeln
- Spülmaschinenfest
- Bis zu 120°C (250°F) sterilisierbar

El mango**Diseño ergonómico**

- Cómodo y antideslizante, incluso cuando está mojado
- Reduce la fatiga de la mano
- Da apoyo natural a la palma y los dedos para una mayor precisión

Hecho de poliamide 6

- Se ajusta a los mas altos requisitos legales internacionales de higiene alimentaria
- No porosos (nunca se deteriorarán)
- No micro-poros o micro-fisuras

Moldeado por inyección directamente sobre la hoja

- Su inyección hermética evita aberturas entre el mango y la cuchilla. Para que desechos o gérmenes no se acumulen
- Resiste al lavavajillas
- Se puede esterilizar hasta 120°C (250° F)