

Katalog Ausgabe 5
Catalogue Edition 5



WÜSTHOF

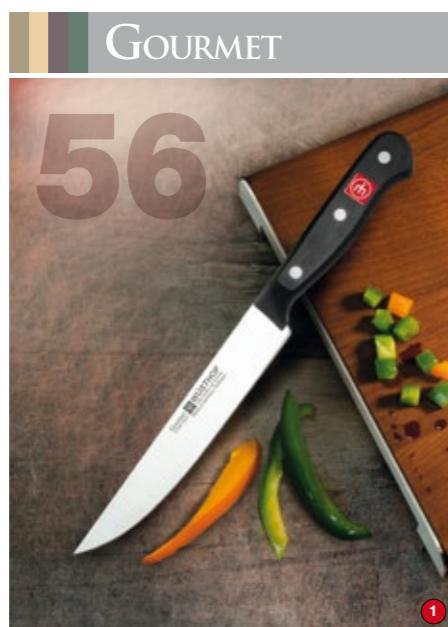
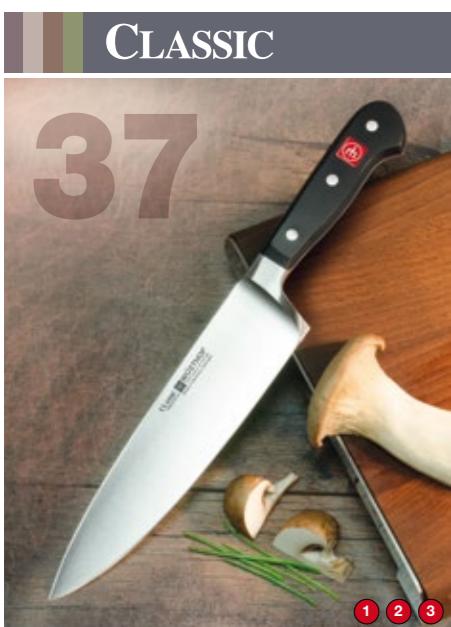


200
years of knives
Made in Germany
Solingen

Quality - Made in Germany/Solingen

**Inhalt/Content**

| | | |
|---|--|------------------|
| Geschmiedete Messer im Doppelkropf-Design Forged knives with special bolster design | CLASSIC IKON | 12 – 18 |
| Geschmiedete Messer mit cremefarbenen Griffen im Doppelkropf-Design Forged knives with crème white handles and special bolster design | CLASSIC IKON weiß crème | 19 – 23 |
| Geschmiedete Messer mit edlen Holzgriffen im Doppelkropf-Design Forged knives with precious wooden handles and special bolster design | IKON | 24 – 28 |
| Geschmiedete Messer im Kinetic-Design · reddot design award winner 2013 Forged knives in kinetic design · reddot design award winner 2013 | X LINE | 29 – 32 |
| Geschmiedete Messer mit Griffen aus rostfreiem Edelstahl Forged knives with stainless steel handles | CULINAR | 33 – 36 |
| Geschmiedete Messer mit klassischen, dreifach genieteten Griffschalen Forged traditional knives with triple riveted handles | CLASSIC | 37 – 55 |
| Messer für Haushalt und Beruf Household and professional knives | GOURMET | 56 – 64 |
| Geschmiedete Messer mit klassischen Griffen und Spezialkropf Forged knives with traditional handles and special bolster design | LE CORDON BLEU | 65 – 67 |
| Geschmiedete Messer mit ergonomischen Kunststoffgriffen Forged knives with ergonomic poly handles | GRAND PRIX II | 68 – 76 |
| Haushaltmesser Household knives | SILVERPOINT | 77 – 83 |
| Paletten, Kotelettklopfer, Sägen, Küchengeräte, BBQ, Käse-, Hau- und Hackmesser, chinesische Kochmesser, PRO, Wiegemesser Spatulas, meat tenderizer, saws, kitchen tools, BBQ, cleavers, cheese- and mincing knives, chinese chefs knives, PRO | Geräte für Küche und Beruf Household and professional tools | 84 – 99 |
| Schräfer und Wetzstäbe Knife sharpeners and sharpening steels | Schärfen Sharpening | 100 – 104 |
| Schneidbretter, Blöcke, Magnethalter, Fleischermesser, Kochmappen, Kochkoffer und Klingenschützer Cutting boards, blocks, magnetic holders, butcher knives, knife bags, cook's cases and blade guards | Aufbewahren Storage | 105 – 120 |
| Küchenscheren, Geflügelscheren und Spezialscheren Kitchen shears, poultry shears and special shears | Scheren Shears | 121 – 125 |
| Humergabeln und -zangen, Pinzetten, Nadeln und Spieße Lobster forks, lobster prongs, fishbone tweezers, needles and skewers | Küchen- und Feinschmeckergeräte Gourmet items | 126 – 127 |
| Barsieb, Barlöffel, Korkenzieher, Sekt- und Weinflaschenverschließer Strainer, bar spoon, Corkscrews, champagne and wine bottle sealers | Bargeräte Bartools | 128 – 129 |
| Nagelpflegeutensilien, Scheren und Zangen Manicure sets, scissors and nippers | Maniküre Manicure | 130 – 139 |
| | Index | 140 – 145 |



1
Unsere geschmiedeten Messerserien:
Bei 1.200°C aus einem Stück Chrom-Molybdän-Vanadium Stahl geschmiedet und auf 58° Rockwell gehärtet.

Our forged knife series:
Forged at 1.200° C from one piece of chromium-molybdenum-vanadium steel and hardened to 58° Rockwell.

2
PEtec
PrecisionEdgeTechnology

Die neue WÜSTHOF Technologie für überlegene Schärfe!

- Extreme Anfangsschneidleistung.
- Außergewöhnlich lange Schnitthaltigkeit / 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.

3
NSF

NSF ist ein bedeutendes US-Amerikanisches Hygiene- und Qualitätssiegel. WÜSTHOF Messerarten mit dieser Zertifizierung sind im Katalog entsprechend gekennzeichnet.

NSF is an important USA hygiene and quality seal. WÜSTHOF's certified knife series are marked in this catalogue.

Made in Germany / Solingen

Solingen ist eine international geschützte Herkunftsangabe und eine eingetragene Marke, deren Inhaber die Industrie- und Handelskammer Wuppertal Solingen Remscheid ist.

§ 1 Grundsatz der Verordnung zum Schutz des Namens Solingen:

„Der Name Solingen darf im geschäftlichen Verkehr nur für Schneidwaren benutzt werden, die:

1. in allen wesentlichen Herstellungsstufen innerhalb des Solinger Industriegebiets bearbeitet und fertiggestellt worden sind und
2. nach Rohstoff und Bearbeitung geeignet sind, ihren arteigenen Verwendungszweck zu erfüllen.“

Made in Germany / Solingen

Solingen is an internationally protected appellation of origin and a registered trademark owned by the Wuppertal Solingen Remscheid chamber of industry and commerce.

§ 1 Basic principle of the decree to protect the Solingen name:

„For commercial purposes, the Solingen name may only be used to refer to cutlery which:

1. has been processed and finished in all essential manufacturing processes within the industrial area of Solingen and
2. in terms of raw materials and processing, is suitable for the purpose of which products of that type are made.“



7 Generationen – 1 Unternehmen



vor 1895



1895



1951

7 generations – 1 company



1967



1998



2006

1. Generation

Johann Wilhelm Wüsthof (1760–1829)

2. Generation

Johann Abraham Wüsthof (1779–1839)

3. Generation



Eduard Wüsthof (1817–1876)



| WÜSTHOF's erster Kotten im Weinsbergtal
| WÜSTHOF's "Kotten" in the "Weinsbergtal"

Im Adressbuch für das Herzogtum Berg und die Grafschaft Mark, das 1814 bei Friedrich Hyll in Barmen erschienen war, heißt es auf Seite 473:

Bürgermeisterei Höhscheid
Abr. Wüsthof, Scheerenfabrik,
Stahl- und Eisenwaaren
Zu Weinsberg

In diesem Jahr 1814 betrieb Johann Abraham Wüsthof (1779–1839) im Weinsbergtal bei Höhscheid eine Scherenfabrik. Außerdem handelte er mit Stahl- und Eisenwaren.

On page 473 of the address book for the Duchy of Berg and the County of Mark, which was published by Friedrich Hyll in Barmen in 1814, the following appeared:

Bürgermeisterei Höhscheid
Abr. Wüsthof, Scheerenfabrik,
Stahl- und Eisenwaaren
Zu Weinsberg

So it was in the year 1814 that Johann Abraham Wüsthof (1779–1839) set up a shears factory in the "Weinsbergtal" at Höhscheid. He also handled steel and iron goods.

4. Generation



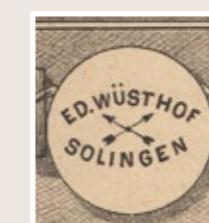
Eduard Wüsthof (1856–1936)



Robert Wüsthof (1858–1914)

Am 9. Mai 1895 wurde der DREIZACK unter der Nummer 6258 beim Kaiserlichen Patentamt in Berlin als Warenzeichen eingetragen. Seitdem ist er in fast allen Ländern der Welt geschützt. Vor diesem Datum verwendete WÜSTHOF als Warenzeichen zwei gekreuzte Pfeile.

On May 9, 1895, the TRIDENT ("DREIZACK") symbol was registered as a trademark under number 6258 at the Imperial Patent Office in Berlin. Since then, it has been protected by law in almost all countries worldwide. Before this date, the Wüsthofs had used two crossed arrows as their trademark.



| Urkunde von 1895 zur Eintragung des Warenzeichens DREIZACK

| The records of the registration of the TRIDENT logo dating from 1895

5. Generation



Robert Wüsthof (1887–1964)



Artur Wüsthof (1890–1967)



Bruno Wüsthof (1892–1944)



Hugo Eduard Wüsthof (1894–1985)



Neue Abteilungen entstanden: die Fabrikation von Holzgriffen, von Alpacca-Bestecken und eine Verchromerei. Und dann die revolutionierende Umstellung auf rostfreien Stahl in den dreißiger Jahren.



Erich Wüsthof (1897–1937)

New departments were set up for the manufacture of wooden handles and Alpaca cutlery, and chrome-plating facilities were introduced. Soon came the revolutionary changeover to stainless steel in the 1930s.



6. Generation



Eduard Robert
Wüsthof
(1918–1975)



Wolfgang
Wüsthof
(1935)



Die alten Ziegelgemäuer eigneten sich nicht für die modernen Konzepte. Sie mußten abgerissen werden, Stück für Stück bei weiterlaufender Produktion.

In 7 Bauabschnitten entstand über 10 Jahre hinweg eine funkelnagelneue Fabrik, eine Fabrik mit einer Technik, wie sie die Schneidwarenindustrie bis dahin noch nicht gesehen hatte. Roboter kamen zum Einsatz, Produktionsstraßen entstanden.

However, the old brick building was not suited to modern concepts. It had to be demolished and rebuilt, little by little so that production could continue at the same time. Over the next ten years, a brand new factory was built over seven construction phases. This was an ultra-modern factory with technology that had never yet been seen in the knife industry. Robots were introduced and production lines developed.

7. Generation



Harald
Wüsthof
(1967)



Heute produziert das Familienunternehmen in der 7. Generation in Solingen. Hier entstehen die weltweit bekannten und geschätzten Messer unter der Leitung von Harald und Viola Wüsthof.

Since 1814 WÜSTHOF has set the standard for designing and manufacturing precision-forged knives. Today the family business is in its seventh generation of ownership, under the management of Harald and Viola Wüsthof.



Viola
Wüsthof
(1982)

| Beste Materialien
| Selected materials

| Modernste Technik
| Latest technology

| Erfahrene Handarbeit
| Skilled labour

Quality – Made in Germany / Solingen.

Seit 1814 produziert das Traditionsunternehmen ED. WÜSTHOF DREIZACKWERK in Solingen hochwertige Schneidwaren. Im Laufe der Jahre entwickelte sich das Familienunternehmen, das von Harald und Viola Wüsthof geleitet wird, zu einem weltweit bedeutenden Hersteller.

Über 350 Varianten geschmiedeter Messer stehen zur Auswahl. Das Sortiment umfasst darüber hinaus Produkte für die Speisenzubereitung, nützliche Helfer wie Schneidebretter oder Messerblöcke sowie Küchen- und Haushaltsscheren.

WÜSTHOF ist offizieller Schneidwarenpartner vom Verband der Köche Deutschlands e.V. und unter anderem Ausrüster der deutschen und japanischen Nationalmannschaft der Köche.

Offizieller Ausrüster der deutschen und japanischen
**Nationalmannschaft
der Köche**



Quality – Made in Germany / Solingen.

WÜSTHOF knives are manufactured by a skilled team of 300 dedicated workers in two state-of-the-art facilities in Solingen, Germany. Production follows strict rules in order to achieve the finest quality, while at the same time remaining environmentally friendly.

Today more than 350 forged knives are available in the WÜSTHOF assortment, along with cutting boards, knife blocks, kitchen tools, and scissors bearing the famous Trident logo – a symbol of form, function and uncompromising quality. The logo was registered at the Berlin Patent Office as early as 1895.

WÜSTHOF knives are the cherished tools of the world's most distinguished chefs and home cooking enthusiasts, which is why WÜSTHOF is the official partner of the German Chef's Association and supplier to the German national team of chefs, as well as other international culinary teams.



| Kronprinzenstraße



| Lindgesfeld



| Jubiläums Kochmesser
| Anniversary cook's knife



200
Years of knives
Made in Germany
Solingen

**WÜSTHOF – ein Name, der verpflichtet**

Umweltbewusstsein hat bei WÜSTHOF eine lange Tradition. Das Zusammenspiel von Ökonomie und Ökologie sichert unseren wirtschaftlichen Erfolg und zugleich die Zukunft unseres Unternehmens. Heute gehört dazu vor allem nachhaltiges Denken und Handeln. Ein zentrales Umwelt-Management steuert alle umweltrelevanten Prozesse des Unternehmens.

Für unsere Kunden hat Umweltschutz einen hohen Stellenwert. Sie legen Wert auf nachhaltige Produkte. Für sie ist es wichtig zu wissen, dass bei der Entwicklung neuer Produkte die Nachhaltigkeit besonders berücksichtigt wird.

Die Fertigungstätten von WÜSTHOF in Solingen zählen weltweit zu den modernsten Betrieben und gewährleisten so eine umweltbewusste Produktion.

WÜSTHOF – a name that commits

We have a long tradition of environmental awareness at WÜSTHOF. The interplay between economy and ecology guarantees the success and therefore also the future of our business. These days, this is first and foremost about having a sustainable way of working and thinking. A central environmental management department manages all the environmentally relevant processes within the company.

Protecting the environment is very important for our customers. They place a high value on sustainable products. For them, it is important to know that sustainability is taken into account in the development of new products.

The WÜSTHOF production facilities in Solingen are amongst the most modern in the world and can therefore guarantee environmentally-friendly production processes.

Unsere Fertigungsmethoden und optimierten**Produktionsprozesse:**

- Erhöhen die Energie- und Rohstoffeffizienz.
- Schonen die Ressourcen.
- Reduzieren die Abwasserbelastung.
- Reduzieren den Ausstoß von CO₂ und weiteren Abgasen.

Luft und Wasser, welche während der Produktion in großen Mengen benötigt werden, verlassen dank eines umfangreichen Filtersystems das Werk in absoluter Reinheit. Unser Engagement für Nachhaltigkeit wird stetig weiterentwickelt. Aktuell konzentrieren wir uns zum Beispiel darauf, Wärme aus dem Produktionsprozess zurückzugewinnen und die Schallemission zu verringern.

Die Verantwortung für Umweltschutz und Nachhaltigkeit ist bei WÜSTHOF Chefsache. Die Führungskräfte nehmen selbst Einfluss auf umweltrelevante Prozesse. Sie sensibilisieren ihre Mitarbeiter für diese Themen und motivieren sie zugleich, eigene Ideen zu entwickeln und ungenutzte, ökologisch und ökonomisch gleichermaßen sinnvolle Potentiale zu erschließen.

Our production methods and optimised production processes include:

- Increasing the efficiency of energy and raw materials.
- Preserving resources.
- Reducing wastewater contamination.
- Reducing emissions of CO₂ and other gases.

The vast quantities of air and water used during production leave the plant completely uncontaminated thanks to an extensive filter system. Our commitment to sustainability is constantly being developed even further. For example, we are currently concentrating on recovering heat from the production process and reducing noise emissions.

At WÜSTHOF, top priority is given to our responsibility towards sustainability and protecting the environment. Managers exert their own influence on environmentally relevant processes, raise awareness of these issues amongst their staff and at the same time encourage employees to develop their own ideas and open up as yet unused potential that makes sense both economically and ecologically.

WÜSTHOF Publikationen, wie dieser Katalog, werden durch zertifizierte Druckereien klimaneutral gedruckt.



WÜSTHOF publications like this catalog are printed by certified climate-neutral print shops.

Print kompensiert

Id-Nr. 1434961
www.bvdm-online.de





WÜSTHOF

200 Years of knives
Made in Germany
Solingen



CLASSIC IKON

Quality - Made in Germany/Solingen

Tourniermesser peeling knife couteau à légumes puntilla decoradora spelucchino



4020 (7 cm)

Gemüsemesser paring knife couteau à légumes cuchillo para verduras spelucchino



4006 (8 cm)

Gemüsemesser paring knife couteau d'office puntilla spelucchino



4086/09 cm

utility knife



4086/12 cm

Steakmesser steak knife couteau à steak cuchillo bistec coltello bistecca



4096 (12 cm)

Aufschittmesser sausage knife couteau à saucisson cuchillo para embutidos coltello salame



4126 (14 cm)

Tomatenmesser tomato knife couteau à tomates cuchillo para tomates coltello pomodoro



4136 (14 cm)

Die neue WÜSTHOF Technologie für überlegene Schärfe!

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

VEtec
PrecisionEdgeTechnology

New WUSTHOF 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.



NSF ist ein bedeutendes US-Amerikanisches Hygiene- und Qualitätssiegel. WÜSTHOF Messer serien mit dieser Zertifizierung sind im Katalog entsprechend gekennzeichnet.

NSF is an important USA hygiene and quality seal. WÜSTHOF's certified knife series are marked in this catalogue.



CLASSIC IKON



WÜSTHOF

200 Years of knives
Made in Germany
Solingen

Filiermesser fillet knife couteau filet de sole cuchillo filetear coltello filetto

FLEXIBEL



4556 (16 cm)

Schinkenmesser utility knife tranchelard cuchillo para jamón coltello prosciutto

WÜSTHOF CLASSIC IKON
4506/16cm



4506/16 cm

carving knife

WÜSTHOF CLASSIC IKON
4506/20cm



4506/20 cm

WÜSTHOF CLASSIC IKON
4506/23cm



4506/23 cm

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

WÜSTHOF CLASSIC IKON
4506/14cm



4616 (14 cm)

Filiermesser fillet knife couteau filet de sole cuchillo filetear coltello filetto

WÜSTHOF CLASSIC IKON
4626/18cm



4626 (18 cm)

Der WÜSTHOF Stahl
Für WÜSTHOF Messer wird rostfreier Chrom-Molybdän-Vanadium Stahl verwendet. Hiermit stellt WÜSTHOF die besonderen Eigenschaften der Produkte von Anfang an sicher:

- absolute Schärfe
- dauerhafte Schnitthaltigkeit
- hohe Korrosionsbeständigkeit
- leicht nachschärfbar

WÜSTHOF Stahl Analyse:

X = Edelstahl
50 = 0,5 % Kohlenstoff – Kohlenstoffanteil ist für die Schärfe der Messer von Bedeutung
Cr = Chrom steht für Rostbeständigkeit
Mo = Molybdän – bietet zusätzlichen Korrosionsschutz
V = Vanadium – unterstützt die Härte der Schneidhaptigkeit
15 = Chromgehalt in Prozent (15%)

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

WÜSTHOF CLASSIC IKON
4596/16cm



4596/16 cm

WÜSTHOF CLASSIC IKON
4596/20cm



4596/20 cm

WÜSTHOF CLASSIC IKON
4596/23cm



4596/23 cm

WÜSTHOF CLASSIC IKON
4596/26cm



4596/26 cm

Santoku

WÜSTHOF CLASSIC IKON
4172/14cm

mit Kullenschliff with hollow edge



4172 (14 cm)

WÜSTHOF CLASSIC IKON
4176/17cm

mit Kullenschliff with hollow edge



4176 (17 cm)

The WÜSTHOF Steel

Each WÜSTHOF knife is precision forged from a single piece of chromium-molybdenum-vanadium steel. This specialized high carbon, stain-resistant alloy ensures that the critical characteristics of each WÜSTHOF knife are there right from the beginning:

- razor sharp
- long-lasting cutting edge
- high stain resistance
- easily restorable edge

WÜSTHOF Steel Formula:

X = Stainless steel
50 = 0,5% carbon – the carbon content is significant for the sharpness.
Cr = Chromium for stain-resistant properties
Mo = Molybdenum enhances the stain-resistant properties
V = Vanadium for hardness and edge retention
15 = Content of chromium in % (15%)



CLASSIC IKON



Brotmesser bread knife couteau à pain cuchillo pan coltello pane



4166/20 cm



4166/23 cm



4124 (20 cm)

Super Slicer



4516 (26 cm)

Lachsmesser salmon slicer couteau à saumon cuchillo para salmón coltello salmone



4546 (32 cm)

Wetzstahl sharpening steel fusil chaira acciaio



4468 (26 cm)

Fleischgabel straight meat fork fourchette à viande tenedor para carne forchettone



4414/16 cm

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



Inhalt:
4 Steakmesser 4096

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



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

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



Inhalt:
Santoku 4176
Gemüsemesser 4006

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



Inhalt:
Kochmesser 4596/20 cm
Gemüsemesser 4086/09 cm

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



Inhalt:
Kochmesser 4596/20 cm
Schinkenmesser 4506/20 cm
Gemüsemesser 4086/09 cm

9716

9647

9276

9606

9601



9876

Messerblock mit 6 Teilen
knife block set with 6 pieces
bloc couteaux avec 6 pièces
bloque cuchillos con 6 piezas
blocco coltelli con 6 pezzi

Zusammenstellung:
Gemüsemesser 4086/09 cm
Aufschittmesser 4126
Brotmesser 4166/20 cm
Santoku 4176
Schinkenmesser 4506/16 cm
Kochmesser 4596/20 cm
Messerblock 7250



9873

Messerblock mit 9 Teilen
knife block set with 9 pieces
bloc couteaux avec 9 pièces
bloque cuchillos con 9 piezas
blocco coltelli con 9 pezzi

Zusammenstellung:
Touriermesser 4020
Gemüsemesser 4086/09 cm
Aufschittmesser 4126
Schinkenmesser 4506/16 cm
Brotmesser 4166/20 cm
Santoku 4176
Kochmesser 4596/20 cm
Wetzstahl 4468
Fleischgabel 4414/16 cm
Messerblock 7253



Material:

Esche, schwarz ash wood, black

Material:

Esche, schwarz ash wood, black

9875

Messerblock mit 7 Teilen
knife block set with 7 pieces
bloc couteaux avec 7 pièces
bloque cuchillos con 7 piezas
blocco coltelli con 7 pezzi

Zusammenstellung:
Touriermesser 4020
Gemüsemesser 4086/09 cm
Brotmesser 4166/20 cm
Wetzstahl 4461/23 cm
Schinkenmesser 4506/16 cm
Kochmesser 4596/20 cm
Küchenschere 5558
Messerblock 7238



9878

Messerblock mit 7 Teilen
knife block set with 7 pieces
bloc couteaux avec 7 pièces
bloque cuchillos con 7 piezas
blocco coltelli con 7 pezzi

Zusammenstellung:
Touriermesser 4020
Gemüsemesser 4086/09 cm
Brotmesser 4166/20 cm
Wetzstahl 4461/23 cm
Schinkenmesser 4506/16 cm
Kochmesser 4596/20 cm
Küchenschere 5558
Messerblock 7238



Material:

Buche natur beech wood

Material:

Esche, schwarz ash wood, black



CLASSIC IKON

Quality - Made in Germany/Solingen



Tourniermesser peeling knife couteau à légumes puntilla decoradora spelucchino



4020-0 (7 cm)

Gemüsemesser paring knife couteau à légumes cuchillo para verduras spelucchino



4006-0 (8 cm)

Gemüsemesser paring knife couteau d'office puntilla spelucchino



4086-0/09 cm

utility knife



4086-0/12 cm

Steakmesser steak knife couteau à steak cuchillo bistec coltello bistecca



4096-0 (12 cm)

Aufschnittmesser sausage knife couteau à saucisson cuchillo para embutidos coltello salame



mit Wellenschliff with serrated edge

4126-0 (14 cm)

Filiermesser fillet knife couteau filet de sole cuchillo filetar coltello filetto



4556-0 (16 cm)

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



4616-0 (14 cm)

Alle Zentimeterangaben beziehen sich nur auf die Längen der Klingen.

All size details apply to the length of the blades only.

Les données en centimètres se rapportent à la longueur des lames seulement.

Los datos dados en centímetros se refieren exclusivamente a las hojas.

Le misure indicate si riferiscono alla sola lunghezza della lama.

Schinkenmesser utility knife tranchelard cuchillo para jamón coltello prosciutto



4506-0/16 cm

carving knife



4506-0/20 cm

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



4596-0/16 cm

Brotmesser bread knife couteau à pain cuchillo pan coltello pane



4596-0/20 cm



4596-0/23 cm

Brotmesser bread knife couteau à pain cuchillo pan coltello pane



4166-0/20 cm



4166-0/23 cm





Santoku



mit Kullenschliff with hollow edge

4176-0 (17 cm)

Wetzstahl sharpening steel fusil chaira acciaio



Feinzug fine

4468-0 (26 cm)

Fleischgabel straight meat fork fourchette à viande tenedor para carne forchettone



4414-0/16 cm

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



Inhalt:
4 Steakmesser 4096-0

9716-0

Messerset 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
Gemüsemesser 4086-0/09 cm



9877

Messerblock mit 6 Teilen
knife block set with 6 pieces
bloc couteaux avec 6 pièces
bloque cuchillos con 6 piezas
blocco coltelli con 6 pezzi

Zusammenstellung:
Gemüsemesser 4086-0/09 cm
Aufschnittmesser 4126-0
Brotmesser 4166-0/20 cm
Santoku 4176-0
Schinkenmesser 4506-0/16 cm
Kochmesser 4596-0/20 cm
Messerblock 7252



Material:
Esche, weiß ash wood, crème

9874

Messerblock mit 9 Teilen
knife block set with 9 pieces
bloc couteaux avec 9 pièces
bloque cuchillos con 9 piezas
blocco coltelli con 9 pezzi

Zusammenstellung:
Tourniermesser 4020-0
Gemüsemesser 4086-0/09 cm
Aufschnittmesser 4126-0
Schinkenmesser 4506-0/16 cm
Brotmesser 4166-0/20 cm
Santoku 4176-0
Kochmesser 4596-0/20 cm
Wetzstahl 4468-0
Fleischgabel 4414-0/16 cm
Messerblock 7254



Material:
Esche, weiß ash wood, crème



IKON

Quality - Made in Germany/Solingen

Tourniermesser peeling knife couteau à légumes puntilla decoradora spelucchino



4920 (7 cm)

Gemüsemesser paring knife couteau à légumes cuchillo para verduras spelucchino



4984 (8 cm)

Gemüsemesser paring knife couteau d'office puntilla spelucchino



4986/09 cm

utility knife



4986/12 cm

Steakmesser steak knife couteau à steak cuchillo bistec coltello bistecca



4988 (12 cm)

Aufschlittmesser sausage knife couteau à saucisson cuchillo para embutidos coltello salame



mit Wellenschliff with serrated edge

4926 (14 cm)

Filiermesser fillet knife couteau filet de sole cuchillo filetear coltello filetto



4956 (16 cm)

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



4958 (14 cm)

IKON Messergriffe sind aus afrikanischem Grenadill Holz gefertigt. Grenadill gehört zu den wasserabweisendsten Holzarten und eignet sich daher besonders für den Einsatz in der Küche. Die dunkelbraune Farbe mit unterschiedlich ausgeprägter Maserung macht jedes Messer zu einem Unikat.

The IKON knife handles are manufactured from African Blackwood. As a result of its extreme density, minimal porosity and high resin contents, this wood species is highly insensitive to moisture. The dark brown hues with distinctive wood grain markings make every knife unique.

nicht
Spülmaschinen
fest
 not
dishwasher
safe

IKON



WÜSTHOF

200 Years of knives
Made in Germany
Solingen

Schinkenmesser utility knife tranchelard cuchillo para jamón coltello prosciutto



4906/16 cm

carving knife



4906/20 cm

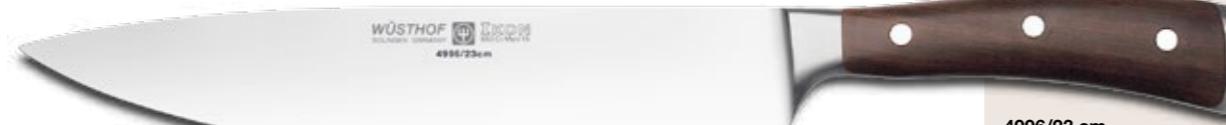
Kochmesser cook's knife couteau de chef cuchillo chef coltello cuoco



4996/16 cm



4996/20 cm



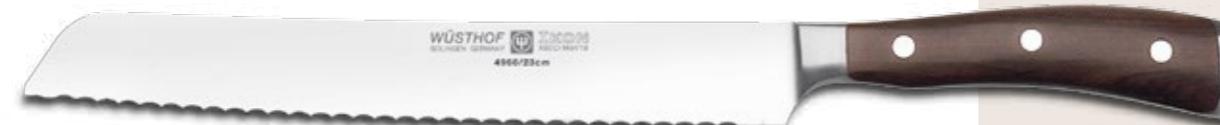
4996/23 cm

Brotmesser bread knife couteau à pain cuchillo pan coltello pane



4966/20 cm

mit Wellenschliff with serrated edge



4966/23 cm

mit Wellenschliff with serrated edge



Santoku



mit Kullenschliff with hollow edge

Wetzstahl sharpening steel fusil chaira acciaino



Feinzug fine

4968 (26 cm)

Fleischgabel straight meat fork fourchette à viande tenedor para carne forchettone



4914/16 cm

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



9706

Inhalt:
4 Steakmesser 4988

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



9600

Inhalt:
Kochmesser 4996/20 cm
Schinkenmesser 4906/20 cm
Gemüsemesser 4986/09 cm

IKON



9866

Messerblock mit 6 Teilen
knife block set with 6 pieces
bloc couteaux avec 6 pièces
bloque cuchillos con 6 piezas
blocco coltelli con 6 pezzi

Zusammenstellung:
Gemüsemesser 4986/09 cm
Aufschnittmesser 4926
Brotmesser 4966/20 cm
Santoku 4976
Schinkenmesser 4906/16 cm
Kochmesser 4996/20 cm
Messerblock 7251



Material:
Esche, braun ash wood, brown

9865

Messerblock mit 9 Teilen
knife block set with 9 pieces
bloc couteaux avec 9 pièces
bloque cuchillos con 9 piezas
blocco coltelli con 9 pezzi

Zusammenstellung:
Tourniermesser 4920
Gemüsemesser 4986/09 cm
Aufschnittmesser 4926
Schinkenmesser 4906/16 cm
Brotmesser 4966/20 cm
Santoku 4976
Kochmesser 4996/20 cm
Wetzstahl 4968
Fleischgabel 4914/16 cm
Messerblock 7255



Material:
Esche, braun ash wood, brown



reddot design award
winner 2013





Gemüsemesser paring knife couteau d'office puntilla spelucchino



4766/09 cm

Steakmesser steak knife couteau à steak cuchillo bistec coltello bistecca



4768 (12 cm)

Aufschittmesser sausage knife couteau à saucisson cuchillo para embutidos coltello salame



mit Wellenschliff with serrated edge

4770 (14 cm)

Schinkenmesser utility knife tranchelard cuchillo para jamón coltello prosciutto



4772/16 cm

Santoku



4783 (17 cm)

mit Kullenschliff with hollow edge

Brotmesser bread knife couteau à pain cuchillo pan coltello pane



4755/23 cm

mit Präzisions-Doppelwelle with precision double serrated edge



Xline

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

- Long-lasting extreme sharpness, thanks to PEtec - WÜSTHOF's PrecisionEdgeTechnology.
- 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.

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



4782/16 cm

reddot design award
winner 2013



4782/20 cm

9870

Messerblock mit 8 Teilen
knife block set with 8 pieces
bloc couteaux avec 8 pièces
bloque cuchillos con 8 piezas
blocco coltelli con 8 pezzi

Zusammenstellung:
Gemüsemesser 4766/09 cm
Aufschittmesser 4770
Schinkenmesser 4772/16 cm
Santoku 4783
Brotmesser 4755/23 cm
Kochmesser 4782/20 cm
Küchenhenschere 5553
Wetzstahl 23 cm
Messerblock 7265

9869

Messerblock mit 8 Teilen
knife block set with 8 pieces
bloc couteaux avec 8 pièces
bloque cuchillos con 8 piezas
blocco coltelli con 8 pezzi

Zusammenstellung:
Gemüsemesser 4766/09 cm
Aufschittmesser 4770
Schinkenmesser 4772/16 cm
Santoku 4783
Brotmesser 4755/23 cm
Kochmesser 4782/20 cm
Küchenhenschere 5553
Wetzstahl 23 cm
Messerblock 7264



Material:
Thermobuche thermo beech wood



Material:
Esche, schwarz ash wood, black

PEtec
PrecisionEdgeTechnology

Die neue WÜSTHOF Technologie für überlegene Schärfe!

- Extreme Anfangsschneidleistung.
- Außergewöhnlich lange Schnitthaltigkeit / lange Standzeit der Klinge.
- Optimale Schneidengeometrie über die gesamte Klingelänge.
- 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.



WÜSTHOF

200 Years of knives
Made in Germany
Solingen

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



9447

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

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



9448

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

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



9446

Inhalt:
4 Steakmesser 4768



CULINAR

Quality - Made in Germany/Solingen



Tourniermesser peeling knife couteau à légumes puntilla decoradora spelucchino



4029 (7 cm)

Gemüsemesser paring knife couteau d'office puntilla spelucchino



4039/09 cm

utility knife



4039/12 cm

Steakmesser steak knife couteau à steak cuchillo bistec coltello bistecca



4069 (12 cm)

Aufschittmesser sausage knife couteau à saucisson cuchillo para embutidos coltello salame



4116 (14 cm)

mit Wellenschliff with serrated edge

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



4589/16 cm



4589/20 cm



4589/23 cm

Alle CULINAR Messer sind komplett aus Edelstahl gefertigt.
 Die Klingen werden aus einem einzigen Stück Edelstahl
 geschmiedet. Mit großem technischen Aufwand geschliffen und
 poliert, erhält jede Klinge den für sie gültigen Schneidwinkel.

All knives of the CULINAR 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.

Schinkenmesser utility knife tranchelard cuchillo para jamón coltello prosciutto



4529/16 cm

carving knife



4529/20 cm

Brotmesser bread knife couteau à pain cuchillo pan coltello pane



4159 (20 cm)

mit Wellenschliff with serrated edge



4169 (23 cm)

mit Wellenschliff with serrated edge

Santoku



4179 (17 cm)

mit Kullenschliff with hollow edge

Diamant-Schärfstab diamond knife sharpener aiguise-couteaux diamant afilador diamante affilacoltelli diamante



4469 (23 cm)

mit Industriediamanten beschichtet diamond coated

Fleischgabel straight meat fork fourchette à viande tenedor para carne forchettone



4419 (16 cm)



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



Inhalt:
4 Steakmesser 4069

9639

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



Inhalt:
Kochmesser 4589/20 cm
Schinkenmesser 4529/16 cm
Gemüsemesser 4039/09 cm

9659

9836

9841

Messerblock mit 6 Teilen
knife block set with 6 pieces
bloc couteaux avec 6 pièces
bloque cuchillos con 6 piezas
blocco coltelli con 6 pezzi

Zusammenstellung:
Tourniermesser 4029
Gemüsemesser 4039/09 cm
Brotmesser 4159
Schinkenmesser 4529/16 cm
Schinkenmesser 4529/20 cm
Kochmesser 4589/20 cm
Messerblock 7236



Material:
Buche natur beech wood

Messerblock mit 9 Teilen
knife block set with 9 pieces
bloc couteaux avec 9 pièces
bloque cuchillos con 9 piezas
blocco coltelli con 9 pezzi

Zusammenstellung:
Tourniermesser 4029
Gemüsemesser 4039/12 cm
Aufschnittmesser 4116
Brotmesser 4169
Fleischgabel 4419
Diamant-Schärfstab 4469
Schinkenmesser 4529/16 cm
Schinkenmesser 4529/20 cm
Kochmesser 4589/20 cm
Messerblock 7241



Material:
Buche natur beech wood



CLASSIC



Tourniermesser peeling knife couteau à légumes puntilla decoradora spelucchino



4062 (7 cm)

Officemesser fluting knife couteau d'office cuchillo torneadora coltello per tornire



4064 (7 cm)

Gemüsemesser paring knife couteau à légumes cuchillo para verduras spelucchino

trimming knife



4002 (7 cm)



4000 (8 cm)

mit Kullenschliff with hollow edge



4001 (8 cm)

mit Wellenschliff with serrated edge



4003 (8 cm)

Buntschneidemesser decorating knife couteau à décorer cuchillo para decorar coltello per guarnire



4200 (11 cm)

WÜSTHOF Messer werden aus einem einzigen Stück Chrom-Molybdän-Vanadium Stahl geschmiedet. In 40 Arbeitsschritten – vom Schmieden über das Härtzen zum Schleifen und Montieren – entstehen die Meisterstücke von WÜSTHOF. Qualitätsprodukte aus Germany – Solingen.

WÜSTHOF knives are forged from a single blank of high carbon no-stain steel, a specially alloyed steel. In 40 major manufacturing steps from forging to tempering, to grinding and polishing, the WÜSTHOF knives are created. Quality made in Germany – Solingen.

Gemüsemesser paring knife couteau d'office puntilla spelucchino



4066/09 cm



4066/10 cm

utility knife



4066/12 cm

Steakmesser steak knife couteau à steak cuchillo bistec coltello bistecca



4068 (12 cm)

Aufschnittmesser sausage knife couteau à saucisson cuchillo para embutidos coltello salame



4110 (14 cm)

mit Wellenschliff with serrated edge

Tomatenmesser tomato knife couteau à tomates cuchillo para tomates coltello pomodoro



4109 (14 cm)

mit Wellenschliff with serrated edge

Die neue WÜSTHOF Technologie für überlegene Schärfe!

- Extreme Anfangsschneidleistung.
- Außergewöhnlich lange Schnittihaltigkeit / 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.



PrecisionEdgeTechnology



WÜSTHOF

200 Years of knives
Made in Germany
Solingen

Wurstmesser salami knife couteau à saucisson cuchillo para embutidos coltello salame



mit Wellenschliff with serrated edge

4119 (16 cm)

Brotmesser bread knife couteau à pain cuchillo pan coltello pane



mit Wellenschliff with serrated edge

4149 (20 cm)



mit Wellenschliff with serrated edge

4150 (23 cm)



mit Wellenschliff with serrated edge

4151 (26 cm)



mit Präzisions-Doppelwelle with precision double-serrated edge

4152 (23 cm)



mit Wellenschliff with wavy edge

4128 (20 cm)

Super Slicer



mit Wellenschliff with wavy edge

4532 (26 cm)



Die WÜSTHOF Messerserie CLASSIC hat die
NSF Zertifizierung erhalten. NSF ist ein bedeutendes
US-Amerikanisches Hygiene- und Qualitätssiegel.

WÜSTHOF's CLASSIC knives are certified by NSF.
NSF is an important USA hygiene and quality seal.

Küchenmesser kitchen knife couteau de cuisine cuchillo cocina coltello cucina



4138/16 cm



4138/20 cm

Schinkenmesser narrow slicer couteau à jambon cuchillo para jamón coltello prosciutto



4520/20 cm



4520/26 cm

Schinkenmesser ham slicer couteau à jambon cuchillo para jamón coltello prosciutto



4530 (26 cm)



mit Kullenschliff with hollow edge

4531 (26 cm)

Käsemesser cheese knife couteau à fromage cuchillo para queso coltello formaggio



3103 (14 cm)



3102 (14 cm)



CLASSIC





Schinkenmesser utility knife tranchelard cuchillo para jamón coltello prosciutto



4522/14 cm



4522/16 cm



4522/18 cm



4522/20 cm



4522/23 cm



4522/26 cm



4522/32 cm

Küchenmesser kitchen knife couteau de cuisine cuchillo cocina coltello cucina



mit Kullenschliff with hollow edge

4139/16 cm

Schinkenmesser carving knife couteau à jambon cuchillo para jamón coltello prosciutto



mit Kullenschliff with hollow edge

4524/20 cm



mit Kullenschliff with hollow edge

4524/23 cm

Durch Kullen entstehen Luftpölster, die das Ankleben von dünnen Scheiben auf der Klinge verhindern.

The hollow edge creates pockets of air which prevent extra thin slices from sticking to the blade.

Schinkenmesser serrated slicer couteau à jambon cuchillo para jamón coltello prosciutto



mit Wellenschliff with serrated edge

4523/20 cm



mit Wellenschliff with serrated edge

4523/23 cm



mit Wellenschliff with serrated edge

4523/26 cm

CLASSIC





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

Der WÜSTHOF Stahl

Für WÜSTHOF Messer wird rostfreier Chrom-Molybdän-Vanadium Stahl verwendet. Hiermit stellt WÜSTHOF die besonderen Eigenschaften der Produkte von Anfang an sicher:

- absolute Schärfe
- dauerhafte Schnitthaltigkeit
- hohe Korrosionsbeständigkeit
- leicht nachschärfbar

The WÜSTHOF Steel

Each WÜSTHOF knife is precision forged from a single piece of chromium-molybdenum-vanadium steel. This specialized high carbon, stain-resistant alloy ensures that the critical characteristics of each WÜSTHOF knife are there right from the beginning:

- razor sharp
- long-lasting cutting edge
- high stain resistance
- easily restorable edge



4582/12 cm



4582/14 cm



4582/16 cm



4582/18 cm



4582/20 cm



4582/23 cm



4582/26 cm

Santoku



4182 (14 cm)



4183 (17 cm)



4584/16 cm



4584/20 cm



4584/26 cm



4572/20 cm



4563/20 cm

SuperGlider



gelocht, mit Abstreifer with deflecting ridge

Abb. zur Veranschaulichung seiterverkehrt. Abstreifer und Ätzung auf rechter Seite.
Picture reversed for illustration purposes. Ridge and etching are on the right side of the blade.





Fischfiliermesser fish fillet knife couteau filet de sole cuchillo filetar coltello filetto



4518/16 cm



4518/20 cm

Filermesser fillet knife couteau filet de sole cuchillo filetar coltello filetto



4550/16 cm



4550/18 cm



4622 (18 cm)

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



4601 (10 cm)



4602 (14 cm)



4603 (16 cm)

Nakiri



mit Kullenschliff with hollow edge

Chai Dao



4177 (17 cm)

Chinesisches Kochmesser chinese chef's knife couteau de chef chinois cuchillo cocinero chino coltello cuoco cinese



4686 (18 cm)

Yanagiba Set



9753 (23 cm)

Abb. zur Veranschaulichung seitenverkehrt.
Picture reversed for illustration purposes.



mit Bambus Klingenschützer with bamboo blade guard

Palette spatula spatule espátula spatola



4440 (26 cm)

Wetzstahl sharpening steel fusil chaira acciaino



4472 (26 cm)



Lachsmesser
 salmon slicer
 couteau à saumon
 cuchillo para salmón
 coltello salmone

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

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

extra schwer
 Gewicht 650 g

extra schwer
 Gewicht 780 g



4542 (32 cm)

4543 (32 cm)



4582/32 cm



4586/32 cm



4586/36 cm

Aufschnittgabel cold meat fork fourchette de cuisine tenedor de cocina forchettone



4403 (12 cm)

Fleischgabel straight meat fork fourchette à viande tenedor para carne forchettone



4413/16 cm



4413/18 cm



4413/20 cm

Fleischgabel straight meat fork fourchette à viande tenedor para carne forchettone



4410/16 cm



4410/18 cm



4410/20 cm

Fleischgabel curved meat fork fourchette à viande tenedor para carne forchettone



4411/16 cm



4411/20 cm

gebogen curved

gebogen curved



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



Inhalt:
Santoku 4183
Gemüsemesser 4000

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



Inhalt:
Kochmesser 4582/20 cm
Gemüsemesser 4066/09 cm

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



Inhalt:
Kochmesser 4582/20 cm
Brotmesser 4149
Gemüsemesser 4066/09 cm

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



Inhalt:
Kochmesser 4582/20 cm
Schinkenmesser 4522/16 cm
Gemüsemesser 4066/09 cm

9280

Messergarnitur 4 pc. cook's set ensemble de cuisine juego de cocina set per cucina



Inhalt:
Wetzstahl 4460/23 cm
Kochmesser 4582/20 cm
Schinkenmesser 4522/23 cm
Gemüsemesser 4066/10 cm

Messergarnitur 5 pc. cook's set ensemble de cuisine juego de cocina set per cucina



Inhalt:
Wetzstahl 4460/23 cm
Kochmesser 4582/20 cm
Schinkenmesser 4522/23 cm
Brotmesser 4149
Gemüsemesser 4066/10 cm

9755

Messergarnitur 6 pc. cook's set ensemble de cuisine juego de cocina set per cucina



Inhalt:
Wetzstahl 4460/23 cm
Schinkenmesser 4522/23 cm
Kochmesser 4582/20 cm
Brotmesser 4149
Ausbeinmesser 4602
Gemüsemesser 4066/10 cm

9660

9608



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



Inhalt:
4 Steakmesser 4068

Steakmessersatz 6 pc. steak knife set série de 6 couteaux à steak juego de 6 cuchillos bistec serie di 6 coltelli bistecca



Inhalt:
6 Steakmesser 4068

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



Inhalt:
Schinkenmesser 4522/20 cm
Fleischgabel 4410/16 cm



9731

9832

Messerblock mit 5 Teilen
knife block set with 5 pieces
bloc couteaux avec 5 pièces
bloque cuchillos con 5 piezas
blocco coltelli con 5 pezzi

Zusammenstellung:
Gemüsemesser 4066/09 cm
Brotmesser 4149
Wetzstahl 4461/23 cm
Schinkenmesser 4522/20 cm
Kochmesser 4582/20 cm
Messerblock 7242



Material:
Buche natur beech wood

9730

9835

Messerblock mit 7 Teilen
knife block set with 7 pieces
bloc couteaux avec 7 pièces
bloque cuchillos con 7 piezas
blocco coltelli con 7 pezzi

Zusammenstellung:
Gemüsemesser 4000
Gemüsemesser 4066/12 cm
Brotmesser 4149
Wetzstahl 4461/23 cm
Schinkenmesser 4522/20 cm
Kochmesser 4582/20 cm
Küchenbereiche 5558
Messerblock 7235



Material:
Buche natur beech wood

9837

Messerblock mit 7 Teilen
knife block set with 7 pieces
bloc couteaux avec 7 pièces
bloque cuchillos con 7 piezas
blocco coltelli con 7 pezzi

Zusammenstellung:
Gemüsemesser 4000
Gemüsemesser 4066/12 cm
Brotmesser 4149
Wetzstahl 4461/23 cm
Schinkenmesser 4522/20 cm
Kochmesser 4582/20 cm
Küchenbereiche 5558
Messerblock 7238



Material:
Esche, schwarz ash wood, black



9842

Messerblock mit 9 Teilen
knife block set with 9 pieces
bloc couteaux avec 9 pièces
bloque cuchillos con 9 piezas
blocco coltelli con 9 pezzi

Zusammenstellung:
Tourniermesser 4062
Gemüsemesser 4066/12 cm
Aufschnittmesser 4110
Brotmesser 4149
Fleischgabel 4410/16 cm
Wetzstahl 4461/23 cm
Schinkenmesser 4522/20 cm
Kochmesser 4582/20 cm
Küchenschere 5558
Messerblock 7242



Material:
Buche natur beech wood

9843

Messerblock mit 9 Teilen
knife block set with 9 pieces
bloc couteaux avec 9 pièces
bloque cuchillos con 9 piezas
blocco coltelli con 9 pezzi

Zusammenstellung:
Tourniermesser 4062
Gemüsemesser 4066/12 cm
Aufschnittmesser 4110
Brotmesser 4149
Fleischgabel 4410/16 cm
Wetzstahl 4461/23 cm
Schinkenmesser 4522/20 cm
Kochmesser 4582/20 cm
Küchenschere 5558
Messerblock 7243



Material:
Esche, braun ash wood, brown

9844

Messerblock mit 9 Teilen
knife block set with 9 pieces
bloc couteaux avec 9 pièces
bloque cuchillos con 9 piezas
blocco coltelli con 9 pezzi

Zusammenstellung:
Tourniermesser 4062
Gemüsemesser 4066/12 cm
Aufschnittmesser 4110
Brotmesser 4149
Fleischgabel 4410/16 cm
Wetzstahl 4461/23 cm
Schinkenmesser 4522/20 cm
Kochmesser 4582/20 cm
Küchenschere 5558
Messerblock 7244

Material:
Esche, schwarz ash wood, black

9846

Messerblock mit 12 Teilen
knife block set with 12 pieces
bloc couteaux avec 12 pièces
bloque cuchillos con 12 piezas
blocco coltelli con 12 pezzi

Zusammenstellung:
Gemüsemesser 4066/10 cm
Gemüsemesser 4066/12 cm
Brotmesser 4149
Fleischgabel 4410/16 cm
Wetzstahl 4461/23 cm
Schinkenmesser 4522/16 cm
Schinkenmesser 4522/23 cm
Kochmesser 4582/16 cm
Kochmesser 4582/20 cm
Ausbeinmesser 4602
Hackmesser 4680/16 cm
Küchenschere 5558
Messerblock 7246



Material:
Buche natur beech wood

9847

Messerblock mit 12 Teilen
knife block set with 12 pieces
bloc couteaux avec 12 pièces
bloque cuchillos con 12 piezas
blocco coltelli con 12 pezzi

Zusammenstellung:
Gemüsemesser 4066/10 cm
Gemüsemesser 4066/12 cm
Brotmesser 4149
Fleischgabel 4410/16 cm
Wetzstahl 4461/23 cm
Schinkenmesser 4522/16 cm
Schinkenmesser 4522/23 cm
Kochmesser 4582/16 cm
Kochmesser 4582/20 cm
Ausbeinmesser 4602
Hackmesser 4680/16 cm
Küchenschere 5558
Messerblock 7247



Material:
Esche, braun ash wood, brown

9848

Messerblock mit 12 Teilen
knife block set with 12 pieces
bloc couteaux avec 12 pièces
bloque cuchillos con 12 piezas
blocco coltelli con 12 pezzi

Zusammenstellung:
Gemüsemesser 4066/10 cm
Gemüsemesser 4066/12 cm
Brotmesser 4149
Fleischgabel 4410/16 cm
Wetzstahl 4461/23 cm
Schinkenmesser 4522/16 cm
Schinkenmesser 4522/23 cm
Kochmesser 4582/16 cm
Kochmesser 4582/20 cm
Ausbeinmesser 4602
Hackmesser 4680/16 cm
Küchenschere 5558
Messerblock 7248



Material:
Esche, schwarz ash wood, black



WÜSTHOF

200 years of knives
Made in Germany
Solingen



GOURMET

Quality - Made in Germany/Solingen

Schälmesser peeling knife couteau à légumes puntilla decoradora spelucchino



4034 (6 cm)

Gemüsemesser trimming knife couteau à légumes cuchillo para verduras spelucchino



4030 (7 cm)

paring knife



4010/07 cm

9948-4

Verkaufsdisplay Schäl- und Gemüsemesser
counter display unit peeling and paring knife



Inhalt/contains:
12 x 4034
24 x 4010/08



4011 (8 cm)



4022 (8 cm)



4042 (8 cm)



4060 (10 cm)

Gemüsemesser paring knife couteau d'office puntilla spelucchino



4204 (10 cm)

Buntschneidemesser decorating knife couteau à décorer cuchillo para decorar coltello per guarnire



NSF

GOURMET



WÜSTHOF

200 Years of knives
Made in Germany
Solingen

Gemüsemesser utility knife couteau d'office puntilla spelucchino



4045 (12 cm)

Steakmesser steak knife couteau à steak cuchillo bistec coltello bisteca



4050 (12 cm)

Tomatenmesser tomato knife couteau à tomates cuchillo para tomates coltello pomodoro



mit Wellenschliff with serrated edge

4101 (12 cm)



mit Wellenschliff with serrated edge

4105 (14 cm)

Wurstmesser salami knife couteau à saucisson cuchillo para embutidos coltello salame



mit Wellenschliff with serrated edge

4111 (16 cm)

Käsemesser cheese knife couteau à fromage cuchillo para queso coltello formaggio



3115 (14 cm)

Brotmesser bread knife couteau à pain cuchillo pan coltello pane



mit Wellenschliff with serrated edge

4143 (20 cm)



mit Wellenschliff with serrated edge

4145 (23 cm)

Küchenmesser kitchen knife couteau de cuisine cuchillo cocina coltello cucina



4130/14 cm



4130/16 cm



4130/18 cm



4130/20 cm

Konditormesser confectioner's knife couteau de pâtissier cuchillo pastelero coltello pasticciere



mit Wellenschliff with serrated edge

4517 (26 cm)



mit Wellenschliff with wavy edge

4519 (26 cm)

Küchengabel kitchen fork fourchette de cuisine tenedor de cocina forchettone



4400/14 cm



4400/16 cm

NSF



WÜSTHOF

200 Years of knives
Made in Germany
Solingen

Aufschittmesser utility knife couteau à découper cuchillo para fiambres coltello salame



4114/16 cm

slicer



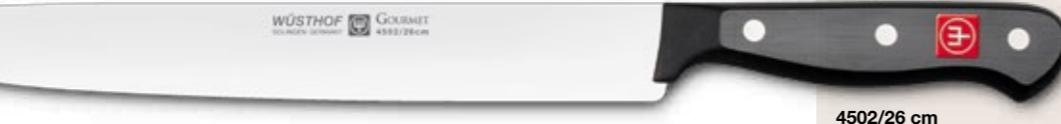
4114/20 cm

Schinkenmesser slicer couteau à jambon cuchillo para jamón coltello prosciutto



4502/20 cm

WÜSTHOF GOURMET 4502/26 cm



4502/26 cm

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



4606/14 cm



4606/16 cm

FLEXIBEL



4607 (16 cm)

Fischfiliermesser fish fillet knife couteau filet de sole cuchillo filetar coltello filetto

FLEXIBEL



4618 (20 cm)

Filiermesser fillet knife couteau filet de sole cuchillo filetar coltello filetto

FLEXIBEL



4552 (16 cm)

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



4562/14 cm



4562/16 cm



4562/18 cm



4562/20 cm



4562/23 cm



4562/26 cm

Santoku



4186 (17 cm)



4188 (17 cm)

mit Kullenschliff with hollow edge



NSF ist ein bedeutendes US-Amerikanisches Hygiene- und Qualitätsiegel. WÜSTHOF Messer serien mit dieser Zertifizierung sind im Katalog entsprechend gekennzeichnet.

NSF is an important USA hygiene and quality seal. WÜSTHOF's certified knife series are marked in this catalogue.



GOURMET



Lachsmesser salmon slicer couteau à saumon cuchillo para salmón coltello salmone



FLEXIBEL

4540 (29 cm)



FLEXIBEL

mit Kullenschliff with hollow edge

4541 (29 cm)

Schinkenmesser roast beef slicer couteau à jambon cuchillo para jamón coltello prosciutto



mit Wellenschliff with serrated edge

4512/32 cm



mit Wellenschliff with serrated edge

4513/26 cm



mit Wellenschliff with serrated edge

4513/32 cm



mit Kullenschliff with hollow edge

4511 (26 cm)



mit Kullenschliff with hollow edge

4515/32 cm



4515/36 cm

Gemüsemesserset 3 pc. paring knife set série de 3 couteaux à légumes juego de 3 cuchillos para verduras set di 3 spelucchini



9727

Inhalt:
 Gemüsemesser 4010/08 cm
 Gemüsemesser 4042
 Schälmesser 4034

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



9704

Inhalt:
 Aufschnittmesser 4114/20 cm
 Küchengabel 4400/16 cm

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



9281

Inhalt:
 Santoku 4188
 Gemüsemesser 4010/09 cm

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



9675

Inhalt:
 Kochmesser 4562/20 cm
 Aufschnittmesser 4114/16 cm
 Gemüsemesser 4045





WÜSTHOF

200 Years of knives
Made in Germany
Solingen

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



Inhalt:
4 Steakmesser 4050

9729

Steakmesserset 6 pc. steak knife set série de 6 couteaux à steak juego de 6 cuchillos bistec serie di 6 coltelli bistecca



Inhalt:
6 Steakmesser 4050

9728

9831

Messerblock mit 6 Teilen
knife block set with 6 pieces
bloc couteaux avec 6 pièces
bloque cuchillos con 6 piezas
blocco coltelli con 6 pezzi

Zusammenstellung:
Gemüsemesser 4045
Tomatenmesser 4101
Aufschnittmesser 4114/20 cm
Brotmesser 4143
Wetzstahl 4461/23 cm
Kochmesser 4562/20 cm
Messerblock 7233



9867

Messerblock mit 5 Teilen
knife block set with 5 pieces
bloc couteaux avec 5 pièces
bloque cuchillos con 5 piezas
blocco coltelli con 5 pezzi

Zusammenstellung:
Schälmesser 4034
Gemüsemesser 4060
Brotmesser 4143
Wetzstahl 4461/18 cm
Kochmesser 4562/18 cm
Messerblock 7245



Material:
Buche natur beech wood

Material:
Buche natur beech wood



LE CORDON BLEU[®]
SOCIETE INTERNATIONALE

Quality - Made in Germany/Solingen 65



Gemüsemesser paring knife couteau d'office puntilla spelucchino



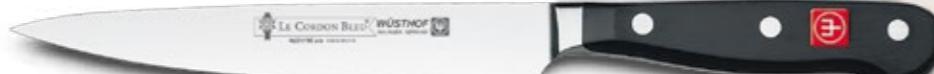
4065/09 cm

utility knife



4065/12 cm

Schinkenmesser utility knife tranchelard cuchillo para jamón coltello prosciutto



4521/16 cm

carving knife



4521/20 cm

Santoku



4181 (17 cm)

LE CORDON BLEU Collection by WÜSTHOF:
Die Synthese aus exzellenter Kochkunst und
professionellen Messern.

Diese Messer wurden zusammen mit einer der weltweit
führenden Institutionen für die Ausbildung professioneller
Köche entwickelt: LE CORDON BLEU in Paris. Eine Beson-
derheit sind dünner geschliffene Klingen, für diejenigen, die
leichtere Messer bevorzugen.

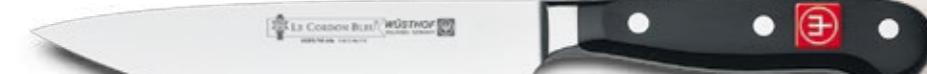
- 30% leichteres Messer im Vergleich zu CLASSIC.
- Aus einem Stück Edelstahl (Chrom-Molybdän-Vanadium) geschmiedet.
- Lässt sich leicht und sicher schärfen.
- Spezielles Kropfdesign, perfekt zum Schneiden und Schärfen der gesamten Klinge.

LE CORDON BLEU Collection by WÜSTHOF:
Excellence in culinary techniques and
professional cutlery.

The combined expertise of LE CORDON BLEU, one of the
world's leading cooking academies, and WÜSTHOF has
resulted in the design and production of the Le Cordon Bleu
collection. The perfect range for people who prefer lighter
knives.

- 30% lighter knife compared to CLASSIC.
- Forged from one piece of specially tempered high
carbon steel to ensure outstanding strength.
- Perfectly balanced for effortless cutting.
- Specially designed bolster to allow sharpening
and cutting with the entire edge.

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



4581/16 cm



4581/20 cm



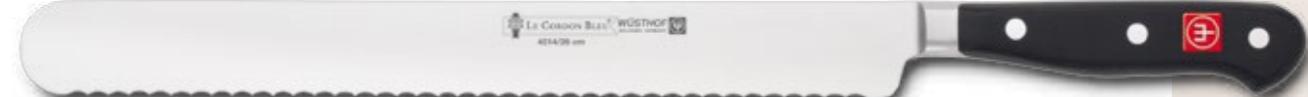
4581/23 cm



4571/20 cm

mit Kullenschliff with hollow edge

Konditormesser confectioner's knife couteau de pâtissier cuchillo pastelero coltello pasticciere



4514 (26 cm)

mit Wellenschliff with serrated edge

PEtec
PrecisionEdgeTechnology

Die neue WÜSTHOF Technologie für überlegene Schärfe!

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

New WUSTHOF 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.



NSF ist ein bedeutendes US-Amerikanisches Hygiene- und Qualitätsseal. WÜSTHOF Messer serien mit dieser Zertifizierung sind im Katalog entsprechend gekennzeichnet.

NSF is an important USA hygiene and quality seal.
WÜSTHOF's certified knife series are marked
in this catalogue.



WÜSTHOF

200 Years of knives
Made in Germany
Solingen



GRAND PRIX //

Quality - Made in Germany/Solingen

Tourniermesser peeling knife couteau à légumes puntilla decoradora spelucchino



4025 (7 cm)

Gemüsemesser trimming knife couteau à légumes cuchillo para verduras spelucchino



4021 (7 cm)

Gemüsemesser paring knife couteau à légumes cuchillo para verduras spelucchino



4015 (8 cm)

Gemüsemesser paring knife couteau d'office puntilla spelucchino



4040/09 cm

utility knife



4040/12 cm

Steakmesser steak knife couteau à steak cuchillo bistec coltello bistecca



4048 (12 cm)

Aufschittmesser sausage knife couteau à saucisson cuchillo para embutidos coltello salame



mit Wellenschliff with serrated edge

4106 (14 cm)

Tomatenmesser tomato knife couteau à tomates cuchillo para tomates coltello pomodoro



mit Wellenschliff with serrated edge

4104 (14 cm)

GRAND PRIX //



WÜSTHOF

200 Years of knives
Made in Germany
Solingen

Filiermesser fillet knife couteau filet de sole cuchillo filetear coltello filetto

FLEXIBEL



4555 (16 cm)

Schinkenmesser utility knife tranchelard cuchillo para jamón coltello prosciutto



4525/16 cm

carving knife



4525/20 cm

long slicer



4525/23 cm



4525/26 cm

carving knife



4505/20 cm

mit Kullenschliff with hollow edge

Fleischgabel straight meat fork fourchette à viande tenedor para carne forchettone



4417 (16 cm)

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

FLEXIBEL



4585/16 cm



4585/18 cm



4585/20 cm



4585/23 cm



4585/26 cm



4575/20 cm

mit Kullenschliff with hollow edge

GRAND PRIX II



WÜSTHOF

200 Years of knives
Made in Germany
Solingen

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



4615 (14 cm)

Filiermesser fillet knife couteau filet de sole cuchillo filetear coltello filetto



4625 (18 cm)

Santoku



4174 (17 cm)



4173 (14 cm)

mit Kullenschliff with hollow edge



4175 (17 cm)

mit Kullenschliff with hollow edge

Hackmesser cleaver couperet hachuela mannaia



4675 (16 cm)

Brotmesser bread knife couteau à pain cuchillo pan coltello pane



mit Wellenschliff with serrated edge



mit Wellenschliff with serrated edge



4165 (23 cm)

Super Slicer



mit Wellenschliff with wavy edge

Lachmesser salmon slicer couteau à saumon cuchillo para salmón coltello salmone



mit Kullenschliff with hollow edge

4545 (32 cm)

Wetzstahl sharpening steel fusil chaira acciaio



4477 (26 cm)

Die neue WÜSTHOF Technologie für überlegene Schärfe!

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

PEtec
PrecisionEdgeTechnology

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.

GRAND PRIX



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



Inhalt:
Santoku 4175
Gemüsemesser 4015

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



Inhalt:
Kochmesser 4585/20 cm
Gemüsemesser 4040/09 cm

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



Inhalt:
Kochmesser 4585/20 cm
Schinkenmesser 4525/16 cm
Gemüsemesser 4040/09 cm

9275

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



Inhalt:
4 Steakmesser 4048

Steakmessersatz 6 pc. steak knife set série de 6 couteaux à steak juego de 6 cuchillos bistec serie di 6 coltelli bistecca



Inhalt:
6 Steakmesser 4048

9655

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



Inhalt:
Schinkenmesser 4525/20 cm
Fleischgabel 4417

9605



9625

9626

9645



WÜSTHOF

200 Years of knives
Made in Germany
Solingen

9851

Messerblock mit 7 Teilen
knife block set with 7 pieces
bloc couteaux avec 7 pièces
bloque cuchillos con 7 piezas
blocco coltelli con 7 pezzi

Zusammenstellung:
Gemüsemesser 4015
Gemüsemesser 4040/12 cm
Brotmesser 4155
Wetzstahl 4461/23 cm
Schinkenmesser 4525/20 cm
Kochmesser 4585/20 cm
Küchenschere 5558
Messerblock 7235



Material:
Buche natur beech wood

9855

Messerblock mit 9 Teilen
knife block set with 9 pieces
bloc couteaux avec 9 pièces
bloque cuchillos con 9 piezas
blocco coltelli con 9 pezzi

Zusammenstellung:
Tourniermesser 4025
Gemüsemesser 4040/12 cm
Aufschnittmesser 4106
Brotmesser 4155
Fleischgabel 4417
Wetzstahl 4461/23 cm
Schinkenmesser 4525/20 cm
Kochmesser 4585/20 cm
Küchenschere 5558
Messerblock 7242

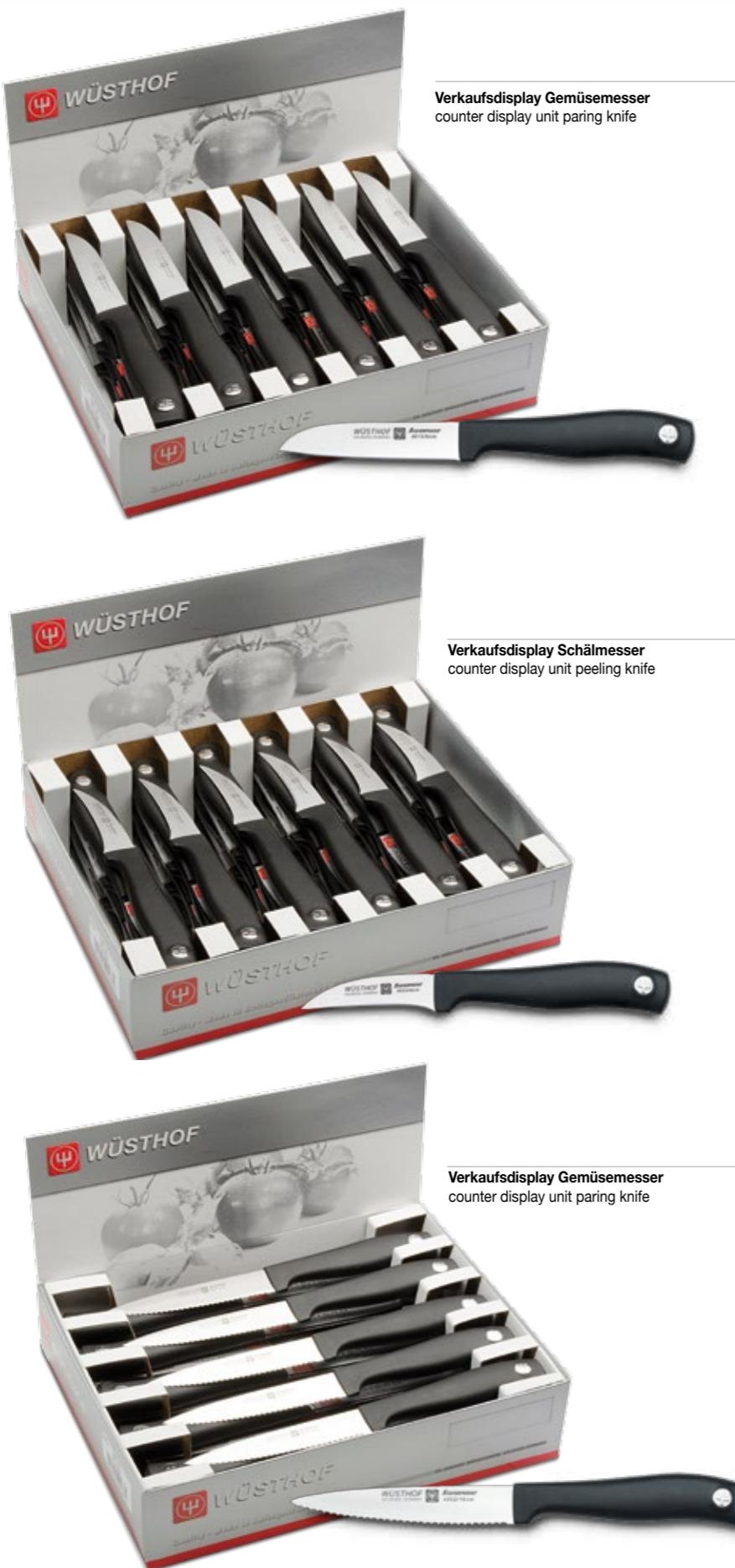


Material:
Buche natur beech wood

SILVERPOINT

Quality - Made in Germany/Solingen 77





9948-2

Inhalt/contains:
36 x 4013

Schälmesser peeling knife couteau à légumes puntilla decoradora spelucchino



4033 (6 cm)

Gemüsemesser paring knife couteau à légumes cuchillo para verduras spelucchino



4013 (8 cm)



4043 (8 cm)



4023 (8 cm)

mit Wellenschliff with serrated edge



4052 (10 cm)

Gemüsemesser utility knife couteau d'office puntilla spelucchino



4051 (12 cm)

Streichmesser spreading knife couteau à tartiner cuchillo para untar coltello per spalmare



4171 (10 cm)

mit Wellenschliff with serrated edge

Frühstücksmesser brunch knife couteau pour brunch cuchillo para tomates coltello pomodoro



4103 (12 cm)

mit Wellenschliff with serrated edge

Steakmesser steak knife couteau à steak cuchillo bistec coltello bistecca



4041 (13 cm)



WÜSTHOF

200 Years of knives
Made in Germany
Solingen

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



4605 (14 cm)

Filiermesser fillet knife couteau filet de sole cuchillo filetear coltello filetto



4551 (16 cm)

Schinkenmesser slicer couteau à jambon cuchillo para jamón coltello prosciutto



4510/16 cm



4510/20 cm



4510/23 cm

Santoku



4180 (17 cm)



4184 (17 cm)

mit Kullenschliff with hollow edge

Lachsmesser salmon slicer couteau à saumon cuchillo para salmón coltello salmone



4544 (29 cm)

Küchengabel kitchen fork fourchette de cuisine tenedor de cocina forchettone



4407 (16 cm)

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



4561/16 cm



4561/18 cm



4561/20 cm



4561/23 cm



4561/26 cm

Brotmesser bread knife couteau à pain cuchillo pan coltello pane



mit Wellenschliff with serrated edge

4141 (20 cm)

Konditormesser confectioner's knife couteau de pâtissier cuchillo pastelero coltello pasticciere



mit Wellenschliff with serrated edge

4501/23 cm



mit Wellenschliff with serrated edge

4501/26 cm

SILVERPOINT



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



Inhalt:
Schinkenmesser 4510/20 cm
Kächengabel 4407

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



Inhalt:
Santoku 4180
Gemüsemesser 4013

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



Inhalt:
Kochmesser 4561/18 cm
Brotmesser 4141
Gemüsemesser 4051

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



Inhalt:
Kochmesser 4561/18 cm
Schinkenmesser 4510/20 cm
Gemüsemesser 4051

9813

Gemüsemessersatz 3 pc. paring knife set série de 3 couteaux à légumes juego de 3 cuchillos para verduras set di 3 spelucchini



Inhalt:
Gemüsemesser 4013
Gemüsemesser 4043
Schälmesse 4033

9279

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



Inhalt:
4 Steakmesser 4041

9814

9829
Messerblock mit 5 Teilen
knife block set with 5 pieces
bloc couteaux avec 5 pièces
bloque cuchillos con 5 piezas
blocco coltelli con 5 pezzi

Zusammenstellung:
Gemüsemesser 4013
Gemüsemesser 4051
Brotmesser 4141
Wetzstahl 4461/18
Kochmesser 4561/18 cm
Messerblock 7245



Material:
Buche natur beech wood

9864
Messerblock mit 7 Teilen
knife block set with 7 pieces
bloc couteaux avec 7 pièces
bloque cuchillos con 7 piezas
blocco coltelli con 7 pezzi

Zusammenstellung:
Gemüsemesser 4013
Gemüsemesser 4051
Brotmesser 4141
Wetzstahl 4461/23 cm
Schinkenmesser 4510/20 cm
Kochmesser 4561/18 cm
Küchenschere 5558
Messerblock 7235



Material:
Buche natur beech wood





Apfelsinenschäler orange peeler pèle-oranges pelanaranjas sbucciarance



3064

Butterroller butter curler gratte-beurre cuchillo para mantequilla arricaburro



4214

Käseschneider cheese cutter coupe-fromage cortqueso tagliaformaggio



3112

Käsehobel cheese plane rabot à fromage cortqueso tagliaformaggio



3124

Pizzaschneider pizza cutter roulette à pizza cortador para pizza tagliapizza



4274

Knoblauchpresse garlic press presse-ail exprime-ajos spremi-aglio



3734

Dosenöffner can opener ouvre-boîtes abrelatas apriscatole



3735

9883

BBQ Set

Zusammenstellung:
Grillzange
Grillbürste
Grillwender
Grillgabel

Mit Nylon Rolltasche
with nylon roll



Palette spatula spatule espátula spatola

Verkaufsdisplay: Seite 84
counter display unit: page 84

Palette spatula spatule espátula spatola





Palette spatula spatule espátula spatola



4431 (14 cm)



4438 (12 cm)



4436 (20 cm)



4437 (25 cm)

Tortenmesser cake knife couteau à tarte cuchillo para tarta coltello torta



4821 (16 cm)

zweischneidig, eine Seite mit Säge double edge, one edge serrated

Bäckermesser baker's knife couteau de boulanger cuchillo de panadero coltello pasticciere



4831 (30 cm)

zweischneidig, eine Seite mit Säge double edge, one edge serrated

Käsemesser cheese knife couteau à fromage cuchillo para queso coltello formaggio



4812 (32 cm)



4800 (12 cm)



4802 (18 cm)



3103 (14 cm)



3102 (14 cm)



3115 (14 cm)





Kotelettklopfer meat tenderizer batte à côtelettes aplanafiletas batticarne



4705

Gewicht 1000 g
Arbeitslänge 13 cm

4701

Gewicht 1000 g
Arbeitslänge 13 cm

4702

Gewicht 1150 g
Arbeitslänge 14 cm

Fleischersäge bone saw scie de boucher sierra de carnicero seghetto macellaio



4711 (30 cm)



4710 (50 cm)

Aufschnittmesser utility knife couteau à salchichón cuchillo para embutidos coltello salame



mit Wellenschliff with serrated edge

4852/16 cm

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



4863 (16 cm)

Haushaltmesser deli knife couteau à pain cuchillo pan coltello pane



4855 (23 cm)

Filiermesser fillet knife couteau filet de sole cuchillo filetar coltello filetto



4856 (20 cm)

Santoku



4860 (17 cm)

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



4862/20 cm



4862/26 cm

Brotmesser bread knife couteau à pain cuchillo pan coltello pane



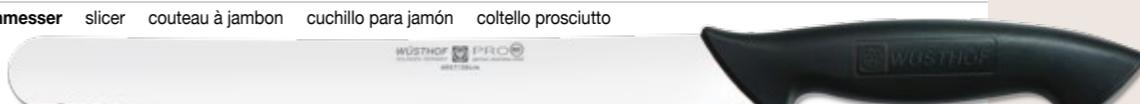
4853/23 cm

Konditormesser confectioner's knife couteau de pâtissier cuchillo pastelero coltello pasticciere

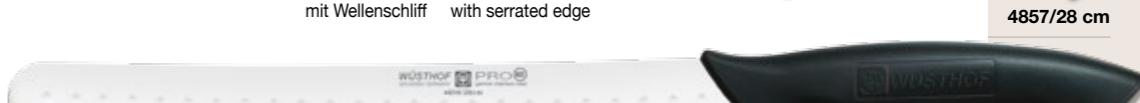


4854 (26 cm)

Schinkenmesser slicer couteau à jambon cuchillo para jamón coltello prosciutto



4857/28 cm



4859/28 cm



Hackmesser cleaver couperet hachuela mannaia

Rückenstärke 3,5 mm Gewicht 460 g



4680/16 cm

Rückenstärke 4 mm Gewicht 590 g



4680/18 cm

Rückenstärke 4 mm Gewicht 680 g



4680/20 cm

Haumesser bone splitter couteau abattre cuchillo hachuela coltello da colpo

Rückenstärke 5 mm



4690/26 cm

Hackmesser cleaver couperet hachuela mannaia

Rückenstärke 5 mm Gewicht 680 g



4685/16 cm

Rückenstärke 5 mm Gewicht 810 g



4685/19 cm

Rückenstärke 5 mm Gewicht 970 g



4685/21 cm

Rückenstärke 5 mm Gewicht 1100 g



4685/24 cm



WÜSTHOF

200 Years of knives
Made in Germany
Solingen

Chinesisches Kochmesser chinese chef's knife couteau de chef chinois cuchillo chef chino coltello cuoco cinese



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



Inhalt:
Chinesisches Kochmesser 4691/18 cm
Messerschärfer 4347

Hackmesser cleaver couperet hachuela mannaia



4675 (16 cm)

Chinesisches Kochmesser chinese chef's knife couteau de chef chinois cuchillo chef chino coltello cuoco cinese



4692/18 cm



4692/20 cm

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



Inhalt:
Chinesisches Kochmesser 4692/18 cm
Messerschärfer 4347

9811



Austernöffner oyster opener couteau à huîtres abridor para ostras coltello per ostriche



4282

4281

4284

Wiegemesser mincing knife hachoir cuchillo medialuna mezzaluna



4740 (20 cm)

Wiegemessergarnitur mincing set ensemble hachoir juego medialuna completo mezzaluna



9881

Inhalt:
Wiegemesser 4740
Wiegemesserbrett 7281

Länge: 20 cm
Breite: 20 cm
Höhe: 3 cm

Wiegemesser mincing knife hachoir cuchillo medialuna mezzaluna



4730 (15 cm)

4731 (18 cm)

4732 (23 cm)



4734 (15 cm)

Doppelklinge double bladed



4735 (18 cm)

Doppelklinge double bladed

4736 (23 cm)

Doppelklinge double bladed



Messerschärfer knife sharpener aiguise-couteaux afilador de cuchillos affilacoltelli

4347 / 4348:

Messerschärfer mit zwei Stufen

Stufe 1 (grob/coarse): Karbid- bzw. Diamant-Schleifkörper zum Schärfen von stumpfen Messern.
 Stufe 2 (fein/fine): Keramikstäbe zum regelmäßigen Nachschleifen der Klinge (auch bei jap. Kochmessern - Santoku) und zum Feinschliff nach Verwendung der Stufe 1. Durch die vorgegebenen Winkel der Schärfstäbe wird die Klinge exakt geführt. Die ergonomische Griffgestaltung und die rutschhemmende Unterseite garantieren die komfortable und sichere Handhabung. Auch für Messer mit Wellenschliff empfehlenswert. Hierbei aber nur die 2. Stufe verwenden.

Schleifkörper: Keramik / Diamant
 Rods: ceramic / diamond



4348

4347 / 4348:

Two Stage Knife Sharpener

1. Stage (coarse): Tungsten carbide rods to sharpen the edge in case of a dull knife.
 2. Stage (fine): Ceramic rod for regular honing of the edge and to finish the edge after using the 1. stage. Can be used also for serrated knives. For these type of knives only use the 2. stage.
 Use: Insert the knife with the end of the blade between the rods. Keep the knife straight and pull it through the slot from heel to tip. Apply light pressure. Repeat the action until the knife is sharp.

Schleifkörper: Keramik / Karbid
 Rods: ceramic / carbide



4347

4343 / 4344:

Messerschärfer zum professionellen Nachschleifen
 Halten Sie das Gerät mit einer Hand am Griffteil fest. Dann legen Sie die Messerklinge in den Ausschnitt mit den Schleifscheiben aus Keramik. Ziehen Sie jetzt die Schneide mehrfach vom Griffanfang bis zur Spitze zwischen den beiden Schleifscheiben hindurch. In gerader Richtung und mit leichtem Druck. Sie können auch das Messer hin- und herziehen. In beiden Fällen erzielen Sie ein hervorragendes Schleifergebnis.

Schleifkörper: Keramik
 Rods: ceramic



4343

Schleifkörper: Keramik
 Rods: ceramic



4344

Abziehstein whetstone pierre à aiguiser piedra de afilar pietra affilacoltelli

Japanese Norm (J): **JIS** (Japanese Industrial Standard)

Körnung / Grain:
 J 400 / J 2000

Länge: 15 cm
 Breite: 5 cm
 Höhe: 2,5 cm

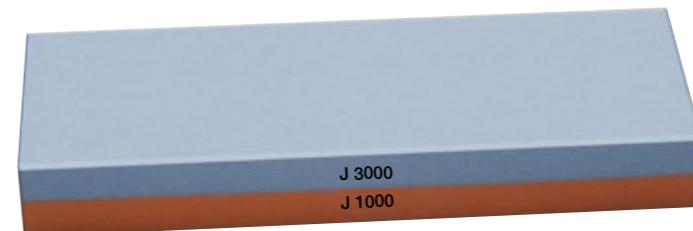


J 2000
 J 400

4450

Körnung / Grain:
 J 1000 / J 3000

Länge: 20 cm
 Breite: 6 cm
 Höhe: 3 cm



J 3000
 J 1000

4451

Körnung / Grain:
 J 3000 / J 8000

Länge: 20 cm
 Breite: 6 cm
 Höhe: 3 cm



J 8000
 J 3000

4452

Abziehstein mit Haltewanne und Anreibestein whetstone incl. non-slip holder pierre à aiguiser avec support antidérapant piedra de afilar con soporte antideslizante pietra affilacoltelli con vaschetta antiscivolo

Körnung / Grain:
 J 1000 / J 4000

Länge: 22 cm
 Breite: 8 cm
 Höhe: 3 cm



J 1000
 J 4000

4453

Abziehstein Haltewanne non-slip holder for whetstones support antidérapant pour pierre à aiguiser soporte antideslizante para piedra de afilar vaschetta antiscivolo p/pietra

Länge: 32,5 cm
 Breite: 11,5 cm
 Höhe: 2 cm



7919



Wetzstahl sharpening steel fusil chaira acciaino



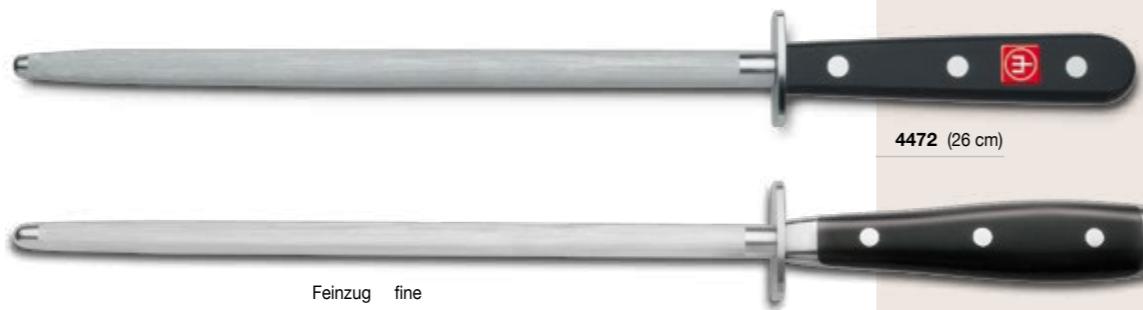
4461/18 cm

4461/23 cm



4477 (26 cm)

4472 (26 cm)



4468 (26 cm)

Feinzug fine

4968 (26 cm)

4468-0 (26 cm)



4463/18 cm

4463/23 cm



4473 (26 cm)



4460/23 cm

oval

4462 (20 cm)

Wetzstahl sharpening steel fusil chaira acciaino



4474/26 cm

4474/32 cm



4470/26 cm

4470/29 cm



4470/32 cm

4470/36 cm



4471 (32 cm)

Metzgerstahl butcher steel fusil chaira acciaino



Feinzug fine

oval



extra Feinzug super fine

oval

4475 (32 cm)

4476 (32 cm)



Diamant-Schärfstab diamond knife sharpener aiguise-couteaux diamant afilador diamante affilacoltelli diamante



mit Industriediamanten beschichtet diamond coated

4480 (23 cm)



mit Industriediamanten beschichtet diamond coated

4481 (26 cm)

fein fine
mit Industriediamanten beschichtet diamond coated

4482 (23 cm)

fein fine
mit Industriediamanten beschichtet diamond coated

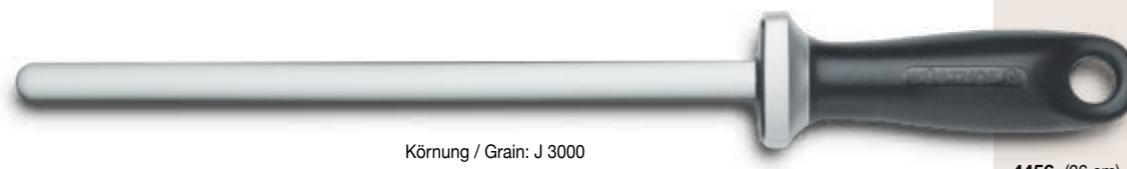
4483 (26 cm)

Keramik-Schärfstab ceramic sharpener fusil céramic afilador cerámica acciaio ceramica



Körnung / Grain: J 800

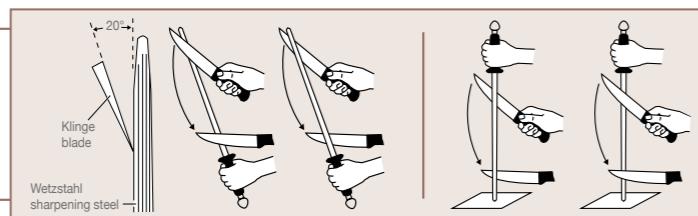
4455 (26 cm)



Körnung / Grain: J 3000

4456 (26 cm)

Wenn die Schärfe eines Messers nachlässt, wetzen Sie es auf einem WÜSTHOF-Stahl, indem Sie die Klinge mit einem Winkel von 20 Grad in Richtung der Schneide über den Wetzstahl streichen.



After extended use blades may be easily resharpened on a WÜSTHOF steel. Simply hold the blade at a 20 degree angle and draw down and across each side of the steel.

Magnethalter magnetic holder barre magnétique guardacuchillos con imán reggiutensili magnetico



Material: Thermobuche thermo beech wood

7224/40 cm



Material: Kautschukbaum rubberwood

7223/30 cm



7223/45 cm



7225/30 cm



7225/45 cm



7226/35 cm



7226/50 cm



7227/30 cm



7227/45 cm



7228/35 cm



7228/50 cm



Schubladeneinsatz in-drawer knife organizer porte-couteaux pour tiroir bloque de cuchillos para cajón portacoltelli



Messer im Lieferumfang nicht enthalten.
Knives not included.

Material:
Buche natur beech wood

für 7 Teile for 7 pieces

Länge: 43 cm
Breite: 11 cm
Höhe: 5 cm



7270

für 15 Teile for 15 pieces

Länge: 43 cm
Breite: 22 cm
Höhe: 5 cm



7271

Schneidbrett cutting board planche à découper tabla para picar tagliere

Material:
Buche natur beech wood



7282

Länge: 35 cm
Breite: 25 cm
Höhe: 4 cm



7284

Länge: 40 cm
Breite: 25 cm
Höhe: 4 cm



7288

Länge: 40 cm
Breite: 30 cm
Höhe: 5 cm



7289

Länge: 50 cm
Breite: 40 cm
Höhe: 5 cm

Schneidbrett cutting board planche à découper tabla para picar tagliere

Material:
Thermobuche thermo beech wood

Länge: 40 cm
Breite: 25 cm
Höhe: 3 cm



7292

Thermobuche:
• Vollständige Imprägnierung durch Wärmebehandlung.
• Formstabil, wasserabweisend.

Thermo beech wood:
• water-repellent
• natural finish - no artificial coating
• resistant to warping, shrinking and swelling

Länge: 40 cm
Breite: 25 cm
Höhe: 3 cm



7295



7296

Länge: 50 cm
Breite: 35 cm
Höhe: 3 cm



7293

Länge: 40 cm
Breite: 25 cm
Höhe: 4 cm



7294

Länge: 50 cm
Breite: 35 cm
Höhe: 4 cm



Messerblock knife block bloc couteaux bloque para cuchillos blocco per coltelli



Material: Beton / Thermobuche concrete / thermo beech wood



7258



Material: Thermobuche thermo beech wood

7232

Breite: 12,5 cm
Höhe: 24,6 cm
Tiefe: 12,5 cm

Material: Thermobuche thermo beech wood



7249

Breite: 22,5 cm
Höhe: 26 cm
Tiefe: 8 cm
mit Magneten magnetic

Material: Thermobuche thermo beech wood

7262

Breite: 11 cm
Höhe: 28 cm
Tiefe: 17 cm

Material: Esche, schwarz ash wood, black

7278



Material: Buche natur beech wood

7272



Messerblock knife block bloc couteaux bloque para cuchillos blocco per coltelli



7236

Material: Buche natur beech wood



7241

Breite: 15 cm
Höhe: 24 cm
Tiefe: 25 cm

7250

Material: Esche, schwarz ash wood, black



7253



7251

Material: Esche, braun ash wood, brown



7255



7252

Material: Esche, weiß ash wood, crème



7254



Messerblock knife block bloc couteaux bloque para cuchillos blocco per coltelli

Breite: 14 cm
Höhe: 23 cm
Tiefe: 23 cm

7233

Breite: 11 cm
Höhe: 22 cm
Tiefe: 26 cm

7240

Material:
Buche natur beech wood

mit Magneten magnetic



7275

Material:
Esche, schwarz ash wood, blackMaterial:
Esche, schwarz ash wood, black

7264

Material:
Thermobuche thermo beech wood

7265

Messerblock knife block bloc couteaux bloque para cuchillos blocco per coltelli

Breite: 9 cm
Höhe: 20 cm
Tiefe: 24 cm

7239

Material:
Buche natur beech wood

7237

Material:
Esche, schwarz ash wood, blackBreite: 12 cm
Höhe: 23 cm
Tiefe: 24 cm

7242

Material:
Buche natur beech wood

7244

Material:
Esche, schwarz ash wood, black

7243

Material:
Esche, braun ash wood, brownMaterial:
Buche natur beech wood

7246

Material:
Esche, schwarz ash wood, black

7248

Material:
Esche, braun ash wood, brown

7247



9774

7384

| | |
|---------------------|-----------------------------|
| Kochkoffer | Kochkoffer |
| chef's attaché case | (unbestückt mit 2 Einlagen) |
| valise de chef | chef's attaché case (empty) |
| maletín de cocinero | valise de chef (vide) |
| valigia cuoco | maletín de cocinero (vacío) |
| Zusammenstellung: | valigia cuoco (vuota) |

| | |
|---------------------|------------|
| Hackmesser | 4680/18 cm |
| Kochmesser | 4584/26 cm |
| Kochmesser | 4582/20 cm |
| Schinkenmesser | 4522/23 cm |
| Brotmesser | 4150 |
| Filermesser | 4550/18 cm |
| Ausbeinmesser | 4602 |
| Apfelsinenschäler | 3066 |
| Zitronenschäber | 3086 |
| Apfelentkerner | 4246 |
| Kartoffelausstecher | 4241 |
| Wetzstahl | 4474/32 cm |
| Super Slicer | 4532 |
| Lachsmesser | 4543 |
| Palette | 4440 |
| Fleischgabel | 4410/18 cm |
| Buntschneidemesser | 4200 |
| Gemüsemesser | 4066/10 cm |
| Gemüsemesser | 4002 |
| Touriermesser | 4062 |
| Fischgrätenzange | 5880 |
| Küchenschere | 5550 |
| Spicknadel | 4380 |
| Spicknadel | 4382 |
| Dressierndl | 4385 |



Länge: 52 cm
Breite: 39 cm
Höhe: 12 cm

Offizieller Ausrüster der deutschen und japanischen
Nationalmannschaft
der Köche



WÜSTHOF ist offizieller Schneidwarenpartner
vom Verband der Köche Deutschlands e.V.
und unter anderem Ausrüster der deutschen und
japanischen Nationalmannschaft der Köche.

WÜSTHOF knives are the cherished tools of
the world's most distinguished chefs and home
cooking enthusiasts, which is why WÜSTHOF
is the official partner of the German Chef's
Association and supplier to the German
national team of chefs, as well as other
international culinary teams.



9771

| |
|---------------------|
| Kochkoffer |
| chef's attaché case |
| vallette de chef |
| maletín de cocinero |

| | |
|---------------------|------------|
| Zusammenstellung: | |
| Kochmesser | 4585/20 cm |
| Schinkenmesser | 4525/20 cm |
| Filermesser | 4551 |
| Spicknadel | 4380 |
| Spicknadel | 4382 |
| Dressierndl | 4385 |
| Buntschneidemesser | 4206 |
| Gemüsemesser | 4023 |
| Schälmeser | 4033 |
| Apfelenkerner | 4245 |
| Kartoffelausstecher | 4241 |
| Apfelsinenschäler | 3066 |
| Zitronenschäber | 3086 |

| | |
|----------------|------------|
| Wetzstahl | 4473 |
| Lachsmesser | 4544 |
| Konditormesser | 4501/26 cm |
| Palette | 4420/25 cm |
| Ausbeinmesser | 4605 |
| Küchengabel | 4407 |

Länge: 44 cm
Breite: 32 cm
Höhe: 9 cm



9778

7388

| |
|---------------------|
| Kochkoffer |
| chef's attaché case |
| vallette de chef |
| maletín de cocinero |

| | |
|---------------------|------------|
| Zusammenstellung: | |
| Kochmesser | 4582/20 cm |
| Schinkenmesser | 4522/23 cm |
| Filermesser | 4518/16 cm |
| Küchengabel | 4400/16 cm |
| Buntschneidemesser | 4204 |
| Gemüsemesser | 4060 |
| Schälmeser | 4034 |
| Apfelenkerner | 4245 |
| Kartoffelausstecher | 4241 |
| Apfelsinenschäler | 3066 |
| Zitronenschäber | 3086 |

| | |
|----------------|------------|
| Wetzstahl | 4473 |
| Lachsmesser | 4540 |
| Konditormesser | 4517 |
| Palette | 4430/25 cm |
| Ausbeinmesser | 4606/14 cm |
| Spicknadel | 4380 |
| Spicknadel | 4382 |
| Dressierndl | 4385 |

Länge: 44 cm
Breite: 32 cm
Höhe: 9 cm





9889

Schnitzmesser Set
set of shaping knives
set de couteaux à découper
juego herramientas decoración
completo coltelli da decorazione



9888

Garnier Set
garnishing set
trousse à garnir
juego para guarnecer en estuche
completo per guarnire

Zusammenstellung:
Apfelsentkerner 4245
Sparschäler 4072
Kartoffelausstecher 4240/2.5 cm
Apfelsinenschäler 3066
Zitronenschäber 3086
Schälmesser 4033



9783

Kochmappe
cook's case
serviette de chef
estuche de cocinero
cartella per cuoco

Zusammenstellung:
Wetzstahl 4463/23 cm
Kochmesser 4585/20 cm
Konditormesser 4501/23 cm
Filermesser 4551
Gemüsemesser 4051
Schälmesser 4033



9780

Starter Rolltasche
cook's starter set
trousse de chef
juego de cocinero en estuche
completo per cuoco

Zusammenstellung:
Wetzstahl 4473
Kochmesser 4582/23 cm
Ausbeinmesser 4606/14 cm
Küchengabel 4400/16 cm
Gemüsemesser 4066/10 cm



9786

Starter Rolltasche
cook's starter set
trousse de chef
juego de cocinero en estuche
completo per cuoco

Zusammenstellung:
Wetzstahl 4473
Kochmesser 4561/23 cm
Konditormesser 4501/23 cm
Filermesser 4551
Gemüsemesser 4023



9788

Starter Rolltasche
cook's starter set
trousse de chef
juego de cocinero en estuche
completo per cuoco

Zusammenstellung:
Wetzstahl 4473
Kochmesser 4582/23 cm
Konditormesser 4517
Filermesser 4552
Gemüsemesser 4060



9785

Starter Rolltasche
cook's starter set
trousse de chef
juego de cocinero en estuche
completo per cuoco

Zusammenstellung:
Wetzstahl 4473
Kochmesser 4562/23 cm
Ausbeinmesser 4606/14 cm
Filermesser 4552
Gemüsemesser 4060





Gadgetmappe (leer) gadget case (empty) trousse pour outils (vide) estuche para utensilios (vacío) busta portautensili per cucina (vuota)



für 6 Kleinteile for 6 gadgets

7373

Rolltasche (leer) knife roll (empty) trousse pour couteaux (vide) estuche para cuchillos (vacío) busta portacoltelli (vuota)



für 6 Teile for 6 pieces

7370



für 9 Teile for 9 pieces

7371



für 6 Teile for 6 pieces

7372



für 9 Teile for 9 pieces

7374



Messer im Lieferumfang nicht enthalten.
Knives not included.

Offizieller Ausrüster der deutschen und japanischen
Nationalmannschaft
der Köche



Kochmappe (leer) cook's case (empty) serviette de chef (vide) estuche de cocinero (vacío) cartella per cuoco (vuota)



Messer im Lieferumfang nicht enthalten.
Knives not included.



für 12 Teile for 12 pieces

7377



Messer im Lieferumfang nicht enthalten.
Knives not included.



für 10 Teile for 10 pieces
mit Schultergurt with shoulderstrap

7378



Messer im Lieferumfang nicht enthalten.
Knives not included.



für 18 Teile for 18 pieces
mit Schultergurt with shoulderstrap

7379



7386

Kochkoffer (leer)
chef's attaché case (empty)
mallette de chef (vide)
maletín de cocinero (vacío)
valigia cuoco (vuota)

mit Magnetböden
magnetic



Messer im Lieferumfang nicht enthalten.
Knives not included.

Inklusive Innentasche für Kleinteile.
Bag for gadgets included.

Länge: 45 cm
Breite: 30 cm
Höhe: 8 cm

7389

Kochkoffer (leer)
chef's attaché case (empty)
mallette de chef (vide)
maletín de cocinero (vacío)
valigia cuoco (vuota)

mit Magnetböden
magnetic



Messer im Lieferumfang nicht enthalten.
Knives not included.

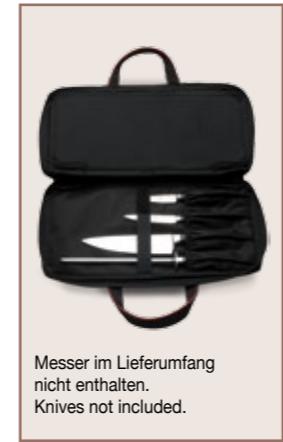
Inklusive Innentasche für Kleinteile.
Bag for gadgets included.

Länge: 47 cm
Breite: 30 cm
Höhe: 8 cm

7381

7381

Kochtasche (leer)
cook's case (empty)
serviette de chef (vide)
estuche de cocinero (vacío)
cartella per cuoco (vuota)



25 cm



für 12 Teile
for 12 pieces

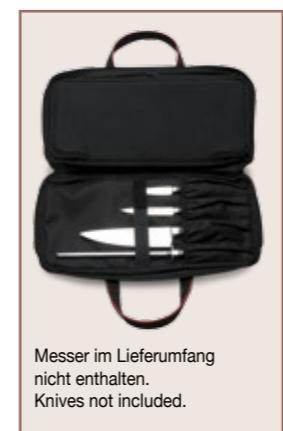


48 cm



7382

Kochtasche (leer)
cook's case (empty)
serviette de chef (vide)
estuche de cocinero (vacío)
cartella per cuoco (vuota)



25 cm



für 20 Teile
for 20 pieces

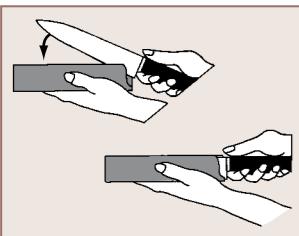


48 cm





Klingenschützer blade guard écrin de protection funda custodia salvalama



9920-1

Für Klingelängen bis 12 cm for knives up to 12 cm



9920-2

Für Klingelängen bis 20 cm for knives up to 20 cm



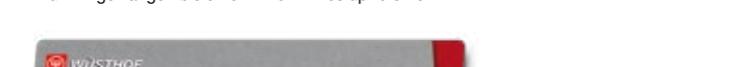
9920-3

Für Klingelängen bis 26 cm for knives up to 26 cm



9920-4

Für Klingelängen bis 32 cm for knives up to 32 cm



9920-5

Für Klingelängen bis 20 cm for knives up to 20 cm

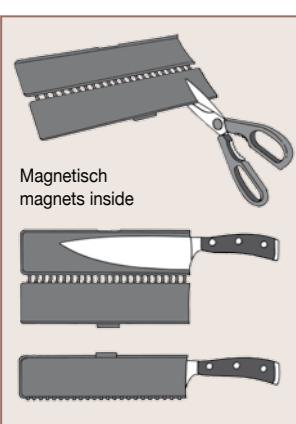


9920-6

Für Klingelängen bis 26 cm for knives up to 26 cm

Die spezielle Innenbeschichtung aller Schützer verhindert das Verkratzen der Messerklingen.

Scratch free felt interior.



9921-1

Für Klingelängen bis 16 cm for knives up to 16 cm



9921-2

Für Klingelängen bis 26 cm for knives up to 26 cm



9921-3

Für Klingelängen bis 26 cm for knives up to 26 cm

Die magnetische Innenbeschichtung der Schützer hält die Klingen sicher fest.

Magnets inside the guards hold the knives in a safe position.

Geflügelschere poultry shears sécateur à volaille tijeras para aves trinciapollo

rostfrei stainless inox



5501 (26 cm)



5505 (26 cm)



5511 (24 cm)



mit Aushebenagel come apart

5512 (24 cm)



5508 (26 cm)

Mastikator masticator masticateur masticador masticatore



5590 (18 cm)

verchromt chrome plated chromé cromado cromato



Küchenschere kitchen shears ciseaux de cuisine tijeras de cocina forbici cucina
rostfrei stainless inox



5551 (21 cm)



5552 (21 cm)



5550 (21 cm)

Fischschere fish shears ciseaux à poisson tijeras para pescado forbici pesce



5561 (22 cm)

verchromt
chrome plated
chromé
cromado
cromato

5562 (22 cm)

rostfrei
stainless
inox

Küchenschere kitchen shears ciseaux de cuisine tijeras de cocina forbici cucina
rostfrei stainless inox



mit Aushebenagel come apart

5558 (21 cm)



5556 (21 cm)



5553 (17 cm)



5563 (21 cm)



Nähscere embroidery scissors ciseaux à broder tijeras para bordar forbici da ricamo

rostfrei stainless inox



5318 (13 cm)

Haushaltschere household scissors ciseaux lingères tijeras para uso doméstico forbici da lavoro

rostfrei stainless inox



5328 (16 cm)

Stoffscheren household shears ciseaux lingères tijeras para uso doméstico forbici da lavoro

rostfrei stainless inox



5338/19 cm



5338/21 cm

Schneiderschere tailor's shears ciseaux de tailleur tijeras para sastre forbici da sarto

rostfrei stainless inox



5408 (26 cm)

Haushaltschere household scissors ciseaux lingères tijeras para uso doméstico forbici da lavoro



5323/14 cm



5323/16 cm



5323/18 cm

Stoffscheren household shears ciseaux lingères tijeras para uso doméstico forbici da lavoro



5333/18 cm



**Hummergabeln** set of 4 lobster forks service de 4 curettes à homard juego de 4 tenedores langosta confezione di 4 forchette aragosta

rostfrei stainless inox



3320 (21 cm)

Inhalt:
4 Stück**Hummerzange** lobster prongs pinces à homard tenazas de langosta pinza per aragosta

rostfrei stainless inox



5864 (20 cm)

Hummerschere lobster shears sécateur à homard cortamariscos pinza per aragosta

rostfrei stainless inox



5870 (19 cm)

Fischgrätenzange fishbone pliers pinces pour arêtes tenazas para espinas pinza per lische

rostfrei stainless inox



5880 (18 cm)

**Spicknadel** larding needle aiguille à larder aguja para mechar ago per lardellare

rostfrei stainless inox



4382 (18 cm)

mit Klappe

4380 (20 cm)

Dressiernadel trussing needle aiguille à brider aguja carne ago per carne

rostfrei stainless inox

**Bratenspieß** skewer brochette brocheta spiedino

rostfrei stainless inox



4369 (30 cm)

Buffetpinzette plating tongs pinces à servir pinzas para servir pinza per servire

rostfrei stainless inox



7725 (30 cm)

Gourmetpinzette gourmet tweezers pinces à servir pinzas para servir pinza per servire

rostfrei stainless inox



7726 (20 cm)

Fischgrätenpinzette fishbone tweezers pinces pour arêtes pinzas para espinas pinzetta per lische

rostfrei stainless inox



7721 (14 cm)

7720 (15 cm)


Hebelkorkenzieher waiter's corkscrew sommelier sacacorchos levatappi da cameriere

 integrierter Folienschneider
 integrated foilcutter

3650

3636

3620

Sekt- und Weinflaschenverschließer
 champagne and wine bottle sealer
 bouchon de vin et champagne
 tapon para vino y champaña
 tappo per vino e spumante

Sektflaschenverschließer
 champagne bottle sealer
 bouchon à bouteilles de champagne
 tapon para botellas de champán
 tappo per bottiglia di champagne

Sektflaschenverschließer
 champagne bottle sealer
 bouchon à bouteilles de champagne
 tapon para botellas de champán
 tappo per bottiglia di champagne


verchromt chrome plated chromé cromado cromato

6900

6963

6983

6930

3538

Flügelkorkenzieher
 wing corkscrew
 tire-bouchon à leviers
 sacacorchos
 cavatappi


3546

Flügelkorkenzieher
 wing corkscrew
 tire-bouchon à leviers
 sacacorchos
 cavatappi


3535

Glockenkorkenzieher
 automatic corkscrew
 tire-bouchon
 sacacorchos
 cavatappi

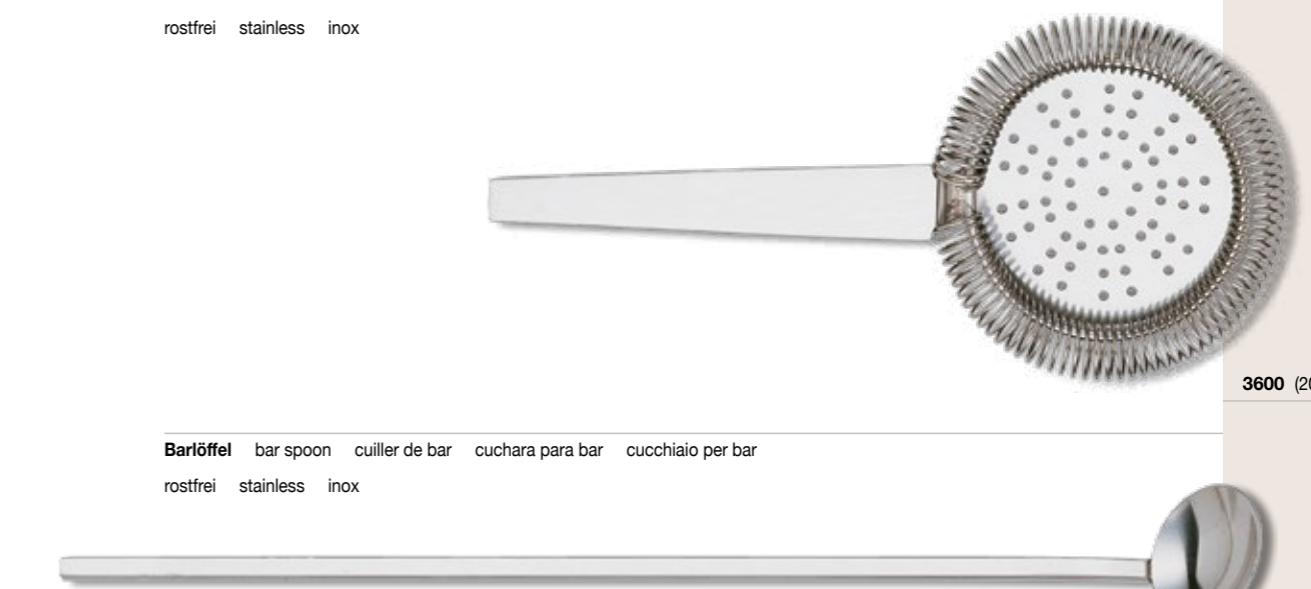

3553

Glockenkorkenzieher
 automatic corkscrew
 tire-bouchon
 sacacorchos
 cavatappi

 vernickelt und mattiert
 nickel plated and satin finished
 nickelé et satiné
 niquelado y satinado
 nichellato e satinato

Barsieb strainer passoire à cocktail colador de bar colino per cocktail

rostfrei stainless inox


Barlöffel bar spoon cuiller de bar cuchara para bar cucchiaio per bar

rostfrei stainless inox

3580 (30 cm)



Pinzette
tweezers
pinces à épiler
pinzas de depilar
pinzette

mattiert matt finish



7702 (9 cm)

Hautschere
cuticle scissors
ciseaux à envies
tijeras para cutícula
forbici per unghie

mattiert matt finish



5014 (9 cm)

Nagelschere
nail scissors
ciseaux à ongles
tijeras para uñas
forbici per unghie

mattiert matt finish



5114 (9 cm)

Nagel- und Hautschere
combination nail and cuticle scissors
ciseaux à ongles et à peau
tijeras para la piel y uñas
forbici per unghie e per pelle

mattiert matt finish



5124 (9 cm)

Hautzange
cuticle nippers
pinces à envies
alicates para cutícula
tronchesi per pelle

mattiert matt finish



5051 (10 cm)

Nagelzange
nail nippers
pinces à ongles
alicates para uñas
tronchesi per unghie

mattiert matt finish



5154 (12 cm)

Nagelknipser
nail clipper
coupe-ongles
cortauñas
tagliaunghie

mattiert matt finish



5196

Nasenhaarschere
nose scissors
ciseaux à nez
tijeras para nariz
forbici da naso

mattiert matt finish

5220 (10 cm)

Schnurrbartschere
moustache scissors
ciseaux à moustache
tijeras para bigotes
forbici per baffi

mattiert matt finish



5230 (12 cm)

Fußnagelknipser
toe nail clipper
pince coupe-ongles
cortauñas pedicuro
tagliaunghie

mattiert matt finish



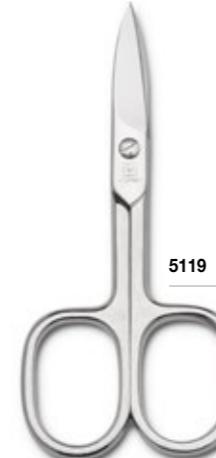
5198


Pinzette
 tweezers
 pinces à épiler
 pinzas para depilar
 pinzette


7712 (8 cm)

Hautschere
 cuticle scissors
 ciseaux à envies
 tijeras para cutícula
 forbici per unghie


5019 (9 cm)

Nagelschere
 nail scissors
 ciseaux à ongles
 tijeras para uñas
 forbici per unghie


5119 (9 cm)

Nagel- und Hautschere
 combination nail and cuticle scissors
 ciseaux à ongles et à peau
 tijeras para la piel y uñas
 forbici per unghie e per pelle


5121 (9 cm)

 vernickelt und satiniert
 nickel plated and satin finished
 nickelé et satiné
 niquelado y satinado
 nichellato e satinato

Hautzange
 cuticle nippers
 pinces à envies
 alicates para cutícula
 tronchesi per pelle


5050 (10 cm)

Nagelzange
 nail nippers
 pinces à ongles
 alicates para uñas
 tronchesi per unghie


5152 (12 cm)



5161 (14 cm)

Nagelknipser
 nail clipper
 coupe-ongles
 cortauñas
 tagliaunghie


5190 (6 cm)

Hautschere
 cuticle scissors
 ciseaux à envies
 tijeras para cutícula
 forbici per pelle


5030 (9 cm)

Fußnagelschere
 toe nail scissors
 ciseaux pédicure
 tijeras para pedicuro
 forbici da pedicure


5112 (10 cm)

 vernickelt und satiniert
 nickel plated and satin finished
 nickelé et satiné
 niquelado y satinado
 nichellato e satinato

Haarschere barber's scissors ciseaux de coiffeur tijeras para peluquero forbici per parrucchiere


5202 (16 cm)

Effiliererschere thinning scissors ciseaux à effiler tijeras para entresacar forbici per sfoltire


5211 (16 cm)

Glasnagelfeile glass nail file lime en verre lima de uñas de cristal lima p/unghie in vetro

9099
 Verkaufsdisplay Glasnagelfeile
 Inhalt:
 6 x Glasnagelfeile, 9 cm
 6 x Glasnagelfeile, 14 cm

 counter display unit glass nail file
 contains:
 6 x glass nail file, 9 cm
 6 x glass nail file, 14 cm

Nagelfeile nail file lime à ongles lima para uñas lima per unghie
 Saphirbeschichtung, verchromt Sapphire coated, chrome plated


7661/10 cm



7661/13 cm



7661/16 cm



7661/18 cm



WÜSTHOF

**ROSTFREI
STAINLESS**

ECHTES LEDER
GENUINE LEATHER

**ROSTFREI
STAINLESS**

ECHTES LEDER
GENUINE LEATHER

200
Years of knives
Made in Germany
Solingen

Inhalt:
Kombinierte Haut- und Nagelschere
Saphirfeile
Pinzette

contains:
combination nail and cuticle scissors
nail file
tweezers



9122



Inhalt:
Kombinierte Haut- und Nagelschere
Nagelknipser
Saphirfeile
Pinzette

contains:
combination nail and cuticle scissors
nail clipper
nail file
tweezers



9105



9124



9107



9123



9126



ECHTES LEDER
GENUINE LEATHER

Inhalt:
Nagelschere
Hautschere
Hautschieber
Nagelfeile
Pinzette

contains:
nail scissors
cuticle scissors
cuticle pusher
nail file
tweezers



9128



9133

Inhalt:
Pinzette
Hautschere
Nagelschere
Nagelfeile
Hautschieber
Hautzange
Nagelzange
Nagelreiniger

contains:
tweezers
cuticle scissors
nail scissors
nail file
cuticle pusher
cuticle nippers
nail nippers
nail cleaner



9129



9130



Nagelpflegeetuis
Manicure sets

Nagelpflegeetuis



WÜSTHOF

**ROSTFREI
STAINLESS**

ECHTES LEDER
GENUINE LEATHER

Inhalt:
Nagelfeile
Hautschieber
Pinzette
Kombinierte Haut- und Nagelschere



contains:
nail file
cuticle pusher
tweezers
combination nail and cuticle scissors



9040



9041

Inhalt:
Nagelfeile
Kombinierte
Haut- und
Nagelschere
Pinzette
Hautschieber



contains:
nail file
combination
nail and cuticle
scissors
tweezers
cuticle pusher



9144



9145



9146

**ROSTFREI
STAINLESS**

ECHTES LEDER
GENUINE LEATHER

Inhalt:
Nagelfeile
Hautschieber
Nagelreiniger
Hautschere
Nagelschere
Pinzette

contains:
nail file
cuticle pusher
nail cleaner
cuticle scissors
nail scissors
tweezers



9131



9132

Inhalt:
Nagelfeile
Pinzette
Hautschieber
Nagelknipser
Kombinierte
Haut- und
Nagelschere



contains:
nail file
tweezers
cuticle pusher
nail clipper
combination
nail and cuticle
scissors



9136



9135



WÜSTHOF

ECHTES LEDER
GENUINE LEATHER

200 Years of knives
Made in Germany
Solingen



9166





| Bezeichnung | Artikel | Serie | EAN | Seite | Bezeichnung | Artikel | Serie | EAN | Seite | Bezeichnung | Artikel | Serie | EAN | Seite | Bezeichnung | Artikel | Serie | EAN | Seite | Bezeichnung | Artikel | Serie | EAN | Seite | | |
|-------------|----------------------------|---------|---------------|--------|-------------------|---------------------|---------------|---------------|--------|----------------|----------------------|---------------|--------|--------|-------------|------------|---------------|---------------|--------|-------------|--------------------------|-------|--------|---------------|--------|----|
| A | Abziehstein, J 400 / 2000 | 4450 | 445007 | 101 | Filiermesser | 4556 | CLASSIC IKON | 455617 | 14 | Hackmesser | 4675 | GRAND PRIX II | 467504 | 97 | Kochmesser | 4582/20 | CLASSIC | 458243 | 44 | Messerblock | 7248 | | 724805 | 111 | | |
| | Abziehstein, J 1000 / 3000 | 4451 | 445016 | 101 | Filiermesser | 4556-0 | CL IKON weiß | 255606 | 20 | Hackmesser | 4680/16 | | 468013 | 94 | Kochmesser | 4582/23 | CLASSIC | 458250 | 44 | Messerblock | 7250 | | 725000 | 109 | | |
| | Abziehstein, J 1000 / 4000 | 4453 | 445304 | 101 | Filiermesser | 4622 | CLASSIC | 462202 | 46 | Hackmesser | 4680/18 | | 468020 | 94 | Kochmesser | 4582/26 | CLASSIC | 458267 | 44 | Messerblock | 7251 | | 725109 | 109 | | |
| | Abziehstein, J 3000 / 8000 | 4452 | 445205 | 101 | Filiermesser | 4625 | GRAND PRIX II | 462509 | 72 | Hackmesser | 4680/20 | | 468037 | 94 | Kochmesser | 4582/32 | CLASSIC | 458274 | 48 | Messerblock | 7252 | | 725208 | 109 | | |
| | Abziehstein-Halbwanne | 7919 | 791906 | 101 | Filiermesser | 4626 | CLASSIC IKON | 462608 | 14 | Hackmesser | 4685/16 | | 468518 | 95 | Kochmesser | 4585/16 | GRAND PRIX II | 458526 | 71 | Messerblock | 7253 | | 725307 | 109 | | |
| | Apfelpenterner | 4245 | SILVERPOINT | 424507 | 85 | Filiermesser | 4629 | CULINAR | 462912 | - | Hackmesser | 4685/19 | | 468525 | 95 | Kochmesser | 4585/18 | GRAND PRIX II | 458533 | 71 | Messerblock | 7254 | | 725406 | 109 | |
| | Apfelpenterner | 4246 | SILVERPOINT | 424606 | 85 | Filiermesser | 4856 | PRO | 485638 | 93 | Hackmesser | 4685/21 | | 468532 | 95 | Kochmesser | 4585/20 | GRAND PRIX II | 458540 | 71 | Messerblock | 7255 | | 725505 | 109 | |
| | Apfelsinenschäler | 3064 | SILVERPOINT | 306407 | 86 | Filiermesser | 4956 | IKON | 495613 | 25 | Hackmesser | 4685/24 | | 468549 | 95 | Kochmesser | 4585/22 | GRAND PRIX II | 458557 | 71 | Messerblock | 7256 | | 725608 | 108 | |
| | Apfelsinenschäler | 3066 | SILVERPOINT | 306605 | 85 | Fischfiliermesser | 4518/16 | CLASSIC | 451817 | 46 | Haumesser | 4690/26 | | 469010 | 94 | Kochmesser | 4585/26 | GRAND PRIX II | 458564 | 71 | Messerblock | 7262 | | 726205 | 108 | |
| | Aufschittgabel | 4403 | 440309 | 49 | Fischfiliermesser | 4518/20 | CLASSIC | 451824 | 46 | Haushaltmesser | 4855 | PRO | 485546 | 93 | Kochmesser | 4586/32 | CLASSIC | 458618 | 48 | Messerblock | 7264 | | 726403 | 110 | | |
| | Aufschittmesser | 4106 | GRAND PRIX II | 410609 | 69 | Fischfiliermesser | 4617/16 | | 461724 | - | Haushaltsschere | 5323/14 | | 532325 | 125 | Kochmesser | 4586/36 | CLASSIC | 458625 | 48 | Messerblock | 7265 | | 726502 | 110 | |
| | Aufschittmesser | 4110 | CLASSIC | 411002 | 39 | Fischfiliermesser | 4617/23 | | 461731 | - | Haushaltsschere | 5323/16 | | 532332 | 125 | Kochmesser | 4589/16 | CULINAR | 458908 | 34 | Messerblock | 7272 | | 727202 | 108 | |
| | Aufschittmesser | 4114/16 | GOURMET | 411408 | 60 | Fischfiliermesser | 4618 | GOURMET | 461816 | 60 | Haushaltsschere | 5323/18 | | 532349 | 125 | Kochmesser | 4589/18 | CULINAR | 458946 | - | Messerblock | 7278 | | 727806 | 108 | |
| | Aufschittmesser | 4114/20 | GOURMET | 411415 | 60 | Fischgrätenpinzette | 7720 | | 772011 | 127 | Haushaltsschere | 5328 | | 532806 | 124 | Kochmesser | 4589/20 | CULINAR | 458915 | 34 | Messerblock mit 5 Teilen | 9829 | | SILVERPOINT | 982908 | 83 |
| | Aufschittmesser | 4116 | CULINAR | 411606 | 34 | Fischgrätenpinzette | 7721 | | 772110 | 127 | Haushaltsschere | 5014 | | 501046 | 131 | Kochmesser | 4589/23 | CULINAR | 458922 | 34 | Messerblock mit 5 Teilen | 9832 | | CLASSIC | 983202 | 53 |
| | Aufschittmesser | 4126 | CLASSIC IKON | 412603 | 13 | Fischgrätenzange | 5880 | | 588001 | 126 | Haushaltsschere | 5019 | | 501901 | 132 | Kochmesser | 4589/26 | CULINAR | 458939 | - | Messerblock mit 5 Teilen | 9867 | | GOURMET | 986715 | 64 |
| | Aufschittmesser | 4126-0 | CL IKON weiß | 212609 | 20 | Fischzschere | 5561 | | 556109 | 122 | Haushaltsschere | 5030 | | 503004 | 132 | Kochmesser | 4590/16 | CLASSIC IKON | 459022 | 15 | Messerblock mit 6 Teilen | 9831 | | GOURMET | 983103 | 64 |
| | Aufschittmesser | 4770 | XLINE | 477015 | 30 | Fischzschere | 5562 | | 556208 | 122 | Hautzange | 5050 | | 505008 | 132 | Kochmesser | 4590/20 | CLASSIC IKON | 459046 | 15 | Messerblock mit 6 Teilen | 9836 | | CULINAR | 983608 | 36 |
| | Aufschittmesser | 4852/16 | PRO | 485225 | 93 | Fleischsäge | 4710 | | 471006 | 92 | Hautzange | 5051 | | 505107 | 131 | Kochmesser | 4590/23 | CLASSIC IKON | 459063 | - | Messerblock mit 6 Teilen | 9866 | | IKON | 986609 | 28 |
| | Aufschittmesser | 4926 | IKON | 492605 | 25 | Fleischsäge | 4711 | | 471105 | 92 | Hebellkorkenzieher | 6900 | | 690001 | 128 | Kochmesser | 4590/26 | CLASSIC IKON | 459060 | 15 | Messerblock mit 6 Teilen | 9876 | | CLASSIC IKON | 987606 | 18 |
| | Ausbeinmesser | 4601 | CLASSIC | 460109 | 46 | Fleischgabel | 4410/16 | CLASSIC | 441030 | 49 | Hebellkorkenzieher | 6930 | | 693002 | 128 | Kochmesser | 4590/29 | CL IKON weiß | 259628 | 21 | Messerblock mit 6 Teilen | 9877 | | CL IKON weiß | 987705 | 23 |
| | Ausbeinmesser | 4602 | CLASSIC | 460208 | 46 | Fleischgabel | 4410/18 | CLASSIC | 441047 | 49 | Hebellkorkenzieher | 6963 | | 696300 | 128 | Kochmesser | 4590/29 | CL IKON weiß | 259624 | 21 | Messerblock mit 7 Teilen | 9835 | | CLASSIC | 983509 | 53 |
| | Ausbeinmesser | 4603 | CLASSIC | 460307 | 46 | Fleischgabel | 4410/20 | CLASSIC | 441054 | 49 | Hebellkorkenzieher | 6983 | | 698304 | 128 | Kochmesser | 4590/29 | CL IKON weiß | 259659 | 21 | Messerblock mit 7 Teilen | 9837 | | CLASSIC | 983707 | 53 |
| | Ausbeinmesser | 4604/14 | - | 460413 | - | Fleischgabel | 4411/16 | CLASSIC | 441115 | 49 | Hummergabel, 4 Stück | 3320 | | 332000 | 126 | Kochmesser | 4592/16 | XLINE | 478227 | 31 | Messerblock mit 7 Teilen | 9851 | | GRAND PRIX II | 985107 | 76 |
| | Ausbeinmesser | 4604/16 | - | 460420 | - | Fleischgabel | 4411/20 | CLASSIC | 441122 | 49 | Hummerschere | 5870 | | 587004 | 126 | Kochmesser | 4782/20 | XLINE | 478234 | 31 | Messerblock mit 7 Teilen | 9852 | | GRAND PRIX II | 985213 | - |
| | Ausbeinmesser | 4605 | SILVERPOINT | 460505 | 80 | Fleischgabel | 4413/16 | | 441337 | 49 | Hummerzange | 5864 | | 586403 | 126 | Kochmesser | 4862/20 | PRO | 486246 | 93 | Messerblock mit 7 Teilen | 9864 | | SILVERPOINT | 986401 | 83 |
| | Ausbeinmesser | 4606/14 | GOURMET | 460611 | 60 | Fleischgabel | 4413/18 | | 441344 | 49 | Julienneschneider | 4076 | | 407609 | 85 | Kochmesser | 4862/26 | PRO | 486260 | 93 | Messerblock mit 7 Teilen | 9875 | | CLASSIC IKON | 987507 | 18 |
| | Ausbeinmesser | 4606/16 | GOURMET | 460628 | 60 | Fleischgabel | 4413/20 | | 441351 | 49 | Kartoffelausstecher | 4240/1.0 | | 424019 | 84 | Kochmesser | 4986/16 | IKON | 499626 | 26 | Messerblock mit 7 Teilen | 9878 | | CLASSIC IKON | 987804 | 18 |
| | Ausbeinmesser | 4607 | GOURMET | 460703 | 60 | Fleischgabel | 4414/16 | CLASSIC IKON | 441429 | 16 | Kartoffelausstecher | 4240/1.5 | | 424026 | 84 | Kochmesser | 4996/20 | IKON | 499642 | 26 | Messerblock mit 8 Teilen | 9869 | | XLINE | 986906 | 31 |
| | Ausbeinmesser | 4609 | CULINAR | 460918 | - | Fleischgabel | 4414/0-16 | CL IKON weiß | 24125 | 22 | Kartoffelausstecher | 4240/1.8 | | 424033 | 84 | Kochmesser | 4996/23 | IKON | 499659 | 26 | Messerblock mit 8 Teilen | 9870 | | XLINE | 987002 | 31 |
| | Ausbeinmesser | 4615 | GRAND PRIX II | 461502 | 72 | Fleischgabel | 4417/16 | GRAND PRIX II | 441733 | 70 | Kartoffelausstecher | 4240/2.2 | | 424040 | 84 | Kä | | | | | | | | | | |

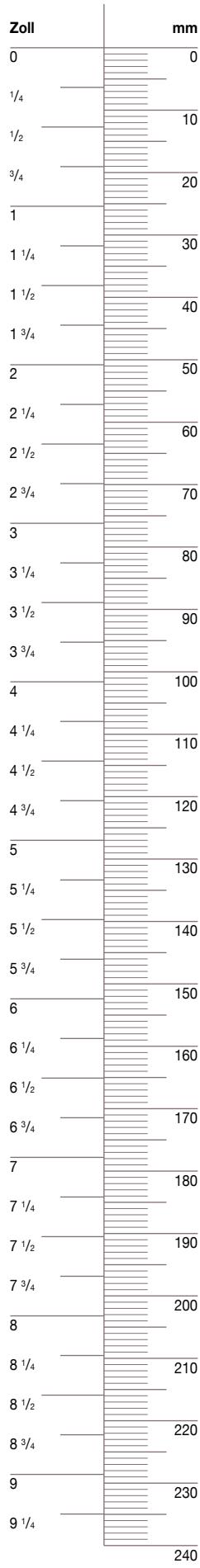




| Description | Item | Series | EAN | Page | Description | Item | Series | EAN | Page | Description | Item | Series | EAN | Page | Description | Item | Series | EAN | Page | Description | Item | Series | EAN | Page | | | |
|---------------------------|---------|-------------|--------|------------------|------------------|---------------|---------------|--------------------------------|--------------------|---------------|--------------|---------------|------------------------|------------------------------|---------------|---------------|-----------------|---------------|---------------|--------------|---------------|---------------|---------------|--------------|--------------|--------|----|
| Household Scissors | 5323/14 | 532332 | 125 | Knife Set, 2 pc. | 9280 | CLASSIC | 928005 | 50 | Mincing Knife | 4730 | 473000 | 99 | Santoku | 4172 | CLASSIC IKON | 417202 | 15 | Slicer | 4502/26 | GOURMET | 450223 | 60 | | | | | |
| Household Scissors | 5323/16 | 532332 | 125 | Knife Set, 2 pc. | 9350 | SILVERPOINT | 935003 | - | Mincing Knife | 4731 | 473109 | 99 | Santoku | 4172-0 | CL IKON weiß | 217208 | - | Slicer | 4510/20 | SILVERPOINT | 451008 | 80 | | | | | |
| Household Scissors | 5323/18 | 532349 | 125 | Knife Set, 2 pc. | 9447 | XLINE | 944708 | 32 | Mincing Knife | 4732 | 473208 | 99 | Santoku | 4173 | GRAND PRIX II | 417301 | 72 | Slicer | 4510/23 | SILVERPOINT | 451053 | 80 | | | | | |
| Household Scissors | 5328 | 532806 | 124 | Knife Set, 2 pc. | 9655 | GRAND PRIX II | 965505 | 74 | Mincing Knife | 4734 | 473406 | 99 | Santoku | 4174 | GRAND PRIX II | 417400 | 72 | Spatula | 4420/20 | SILVERPOINT | 442044 | 88 | | | | | |
| Household Shears | 5333/18 | 533322 | 125 | Knife Set, 2 pc. | 9755 | CLASSIC | 975504 | 50 | Mincing Knife | 4735 | 473505 | 99 | Santoku | 4175 | GRAND PRIX II | 417509 | 72 | Spatula | 4420/25 | SILVERPOINT | 442051 | 88 | | | | | |
| Household Shears | 5338/19 | 533810 | 124 | Knife Set, 3 pc. | 9352 | SILVERPOINT | 935201 | 83 | Mincing Knife | 4736 | 473604 | 99 | Santoku | 4176 | CLASSIC IKON | 417608 | 15 | Spatula | 4421 | SILVERPOINT | 442105 | 88 | | | | | |
| Household Shears | 5338/21 | 533827 | 124 | Knife Set, 3 pc. | 9448 | XLINE | 944807 | 32 | Mincing Knife | 4740 | 474007 | 98 | Santoku | 4176-0 | CL IKON weiß | 217604 | 22 | Spatula | 4424 | SILVERPOINT | 442402 | 88 | | | | | |
| In-Drawer Knife Organiser | 7270 | 727004 | 106 | Knife Set, 3 pc. | 9600 | IKON | 960005 | 27 | Mincing Set | 9881 | 988108 | 98 | Santoku | 4179 | CULINAR | 417905 | 35 | Spatula | 4425 | SILVERPOINT | 442501 | 88 | | | | | |
| In-Drawer Knife Organiser | 7271 | 727103 | 106 | Knife Set, 3 pc. | 9601 | CLASSIC IKON | 960104 | 17 | Moustache Scissors | 5230 | 523002 | 131 | Santoku | 4180 | SILVERPOINT | 418001 | 80 | Spatula | 4426 | SILVERPOINT | 442617 | 88 | | | | | |
| Julliene Peeler | 4076 | SILVERPOINT | 407609 | 85 | Knife Set, 3 pc. | 9601-0 | CL IKON weiß | 260705 | 22 | Nail File | 7661/10 | 766126 | 133 | Santoku | 4181 | LOB | 418100 | 66 | Spatula | 4430/15 | GOURMET | 443010 | 89 | | | | |
| Kitchen Fork | 4400/14 | GOURMET | 440206 | 58 | Knife Set, 3 pc. | 9605 | GRAND PRIX II | 960500 | 74 | Nail File | 7661/13 | 766133 | 133 | Santoku | 4182 | CLASSIC | 418209 | 45 | Spatula | 4430/20 | GOURMET | 443027 | 89 | | | | |
| Kitchen Fork | 4400/16 | GOURMET | 440303 | 59 | Knife Set, 3 pc. | 9608 | CLASSIC | 960807 | 50 | Nail File | 7661/16 | 766140 | 133 | Santoku | 4183 | CLASSIC | 418308 | 45 | Spatula | 4430/25 | GOURMET | 443034 | 89 | | | | |
| Kitchen Fork | 4407 | SILVERPOINT | 440705 | 80 | Knife Set, 3 pc. | 9659 | CULINAR | 965901 | 36 | Nail File | 7661/18 | 766157 | 133 | Santoku | 4184 | SILVERPOINT | 418414 | 80 | Spatula | 4430/30 | GOURMET | 443041 | 89 | | | | |
| Kitchen Knife | 4130/14 | POLYMER | 413013 | 59 | Knife Set, 3 pc. | 9660 | CLASSIC | 966007 | 50 | Nail Nippers | 5152 | 515205 | 132 | Santoku | 4186 | GOURMET | 418605 | 61 | Spatula | 4431 | GOURMET | 443102 | 90 | | | | |
| Kitchen Knife | 4130/16 | GOURMET | 413020 | 59 | Knife Set, 3 pc. | 9661 | GRAND PRIX II | 966106 | - | Nail Nippers | 5154 | 515403 | 131 | Santoku | 4188 | GOURMET | 418803 | 61 | Spatula | 4433 | GOURMET | 443300 | 89 | | | | |
| Kitchen Knife | 4130/18 | GOURMET | 413037 | 59 | Knife Set, 3 pc. | 9675 | GOURMET | 967509 | 63 | Nail Nippers | 5161 | 516103 | 132 | Santoku | 4183 | XLINE | 418319 | 30 | Spatula | 4434 | GOURMET | 443409 | 89 | | | | |
| Kitchen Knife | 4130/20 | GOURMET | 413044 | 59 | Knife Set, 3 pc. | 9727 | GOURMET | 972701 | 63 | Nail Scissors | 5114 | 511405 | 131 | Santoku | 4186 | PRO | 418624 | 93 | Spatula | 4435 | GOURMET | 443508 | 89 | | | | |
| Kitchen Knife | 4138/16 | CLASSIC | 413815 | 41 | Knife Set, 3 pc. | 9814 | SILVERPOINT | 981406 | 82 | Nail Scissors | 5119 | 511900 | 132 | Santoku | 4192 | IKON | 419204 | - | Spatula | 4436 | GOURMET | 443607 | 90 | | | | |
| Kitchen Knife | 4138/20 | CLASSIC | 413822 | 41 | Knife Set, 3 pc. | 9815 | SILVERPOINT | 981505 | 82 | Nakiri | 4193 | CLASSIC | 419305 | 47 | Santoku | 4196 | IKON | 419607 | 27 | Spatula | 4437 | GOURMET | 443713 | 90 | | | |
| Kitchen Knife | 4139/16 | CLASSIC | 413914 | 43 | Knife Sharpener | 4343 | 434308 | 100 | Narrow Slicer | 4520/20 | CLASSIC | 452012 | 41 | Sausage Knife | 4106 | GRAND PRIX II | 410609 | 69 | Spatula | 4438 | GOURMET | 443805 | 90 | | | | |
| Kitchen Shears | 5550 | 555003 | 122 | Knife Sharpener | 4344 | 434407 | 100 | Narrow Slicer | 4520/26 | CLASSIC | 452029 | 41 | Sausage Knife | 4110 | CLASSIC | 411002 | 39 | Spatula | 4440 | CLASSIC | 444004 | 47 | | | | | |
| Kitchen Shears | 5551 | 555102 | 122 | Knife Sharpener | 4347 | 434704 | 100 | Non-Slip Holder for Whetstones | 7919 | 791906 | 101 | Sausage Knife | 4116 | CULINAR | 411604 | 34 | Spreading Knife | 4171 | SILVERPOINT | 417103 | 79 | | | | | | |
| Kitchen Shears | 5552 | 555201 | 122 | Knife Sharpener | 4348 | 434803 | 100 | Nose Scissors | 5220 | 522005 | 131 | Sausage Knife | 4126 | CLASSIC IKON | 412603 | 13 | Steak Fork | 3489 | CULINAR | 348902 | - | | | | | | |
| Kitchen Shears | 5553 | 555300 | 123 | Knife Stand | 7275 | 727509 | 110 | Nut Cracker | 5818 | 581804 | - | Sausage Knife | 4126-0 | CL IKON weiß | 212609 | 20 | Steak Knife | 4041 | SILVERPOINT | 404103 | 79 | | | | | | |
| Kitchen Shears | 5556 | 555607 | 123 | Knife Stand | 7277 | 727707 | 110 | O | Orange Peeler | 3064 | SILVERPOINT | 306407 | 86 | Sausage Knife | 4770 | XLINE | 477015 | 30 | Steak Knife | 4048 | GRAND PRIX II | 404806 | 66 | | | | |
| Kitchen Shears | 5558 | 555805 | 123 | Larding Needle | 4380 | 438009 | 127 | Oyster Opener | 4281 | 428109 | 98 | Sausage Knife | 4926 | IKON | 492605 | 25 | Steak Knife | 4050 | GOURMET | 405001 | 58 | | | | | | |
| Kitchen Shears | 5563 | 556307 | 123 | Larding Needle | 4382 | 438207 | 127 | Oyster Opener | 4282 | 428208 | 98 | Scrapers | 4429 | SILVERPOINT | 442907 | 88 | Steak Knife | 4068 | CLASSIC | 406800 | 39 | | | | | | |
| Knife Block | 7232 | 723204 | 108 | Lemon Zester | 3066 | SILVERPOINT | 306605 | 85 | Serrated Slicer | 4523/20 | CLASSIC | 452319 | 43 | Steak Knife | 4069 | CULINAR | 406909 | 34 | Utility Knife | 4065/12 | LCB | 406534 | 66 | | | | |
| Knife Block | 7233 | 723303 | 110 | Lemon Zester | 3086 | SILVERPOINT | 308609 | 85 | Serrated Slicer | 4523/23 | CLASSIC | 452326 | 43 | Steak Knife | 4096 | CLASSIC IKON | 409603 | 13 | Utility Knife | 4068/12 | CLASSIC | 406833 | 39 | | | | |
| Knife Block | 7236 | 723600 | 109 | Lobster Prongs | 5864 | 586403 | 126 | Paring Knife | 4001 | CLASSIC | 400105 | 38 | Steak Knife | 4096-0 | CL IKON weiß | 209609 | 20 | Utility Knife | 4086/12 | CLASSIC IKON | 408637 | 13 | | | | | |
| Knife Block | 7237 | 723709 | 111 | Lobster Shears | 5870 | 587004 | 126 | Paring Knife | 4003 | CLASSIC | 400303 | 38 | Set of 4 Lobster Forks | 3320 | 332000 | 126 | Steak Knife | 4768 | XLINE | 476810 | 30 | Utility Knife | 4086/1/2 | CL IKON weiß | 408626 | 20 | |
| Knife Block | 7239 | 723907 | 111 | Long Slicer | 4521/26 | LCB | 452166 | - | Paring Knife | 4006 | CLASSIC IKON | 406000 | 13 | Set of Shaping Knives 8 pcs. | 9889 | 988900 | 114 | Steak Knife | 4988 | IKON | 498805 | 25 | Utility Knife | 4506/16 | CLASSIC IKON | 450629 | 14 |
| Knife Block | 7240 | 724003 | 110 | Long Slicer | 4522/26 | CLASSIC | 452265 | 42 | Paring Knife | 4006-0 | CL IKON weiß | 206006 | 20 | Sharpening Steel | 4459 | CULINAR | 445908 | - | Utility Knife | 4506/0/16 | CL IKON weiß | 450625 | 21 | | | | |
| Knife Block | 7241 | 724102 | 109 | Long Slicer | 4522/32 | CLASSIC | 452272 | 42 | Paring Knife | 4009 | CULINAR | 409007 | - | Sharpening Steel | 4460/23 | CLASSIC | | | | | | | | | | | |



WÜSTHOF



CLASSIC IKON
4590/18cm
200 years of knives
WÜSTHOF
Made in Germany/Solingen