





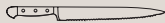






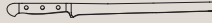
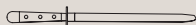

**VIKING**

Professionelle Küchenmesser



# Profimesser

Aktualisiert: März 2005

| Beschreibung  | Modellnr.  | Beschreibung                              | Größe/mm |
|---|------------|---|----------|
|    | VCSR170306 | Schälmesser                               | 63,5 mm  |
|    | VCSR176408 | Speck-und Garniermesser                   | 76,2 mm  |
|   | VCSR176410 | Speck-und Garniermesser                   | 101,6 mm |
|   | VCSR176413 | Speck-und Garniermesser                   | 127,0 mm |
|    | VCSR141312 | Universalmesser mit Wellenschliff         | 127,0 mm |
|    | VCSR131312 | Steakmesser                               | 114,3 mm |
|   | VCSR138012 | Großes Steakmesser                        | 127,0 mm |
|    | VCSR176516 | Tranchiermesser                           | 152,4 mm |
|   | VCSR176521 | Tranchiermesser                           | 203,2 mm |
|   | VCSR176526 | Tranchiermesser                           | 254,0 mm |
|    | VCSR146526 | Messer mit Wellenschliff                  | 254,0 mm |
|    | VCSR170313 | Flexibles Ausbeinmesser                   | 127,0 mm |
|    | VCSR170316 | Ausbeinmesser                             | 152,4 mm |
|    | VCSR176518 | Flexibles Filiermesser                    | 177,8 mm |
|    | VCSR180516 | Kochmesser                                | 152,4 mm |
|   | VCSR180521 | Kochmesser                                | 203,2 mm |
|   | VCSR180526 | Kochmesser                                | 254,0 mm |
|  | VCSR150521 | Kochmesser mit Kullenschliff              | 203,2 mm |
|  | VCSR129015 | Käsemesser                                | 152,4 mm |
|  | VCSR180510 | Hartkäsemesser                            | 101,6 mm |
|  | VCSR143021 | Brotmesser                                | 203,2 mm |
|  | VCSR174216 | Asiatisches Hackmesser                    | 160,0 mm |
|  | VCSR174616 | Santokumesser (Kullenschliff)             | 177,8 mm |
|  | VCSR174123 | Hackmesser                                | 228,6 mm |
|  | VCSR179132 | Lachsmesser                               | 304,8 mm |
|  | VCSR109616 | Fleischgabel                              | 152,4 mm |
|  | VCSR805526 | Wetzstahl – Rund                          | 254,0 mm |
|  | VKBM0604   | 6 Schlitze und 4 Schlitze für Steakmesser | –        |
|  | VKBM0906   | 9 Schlitze und 6 Schlitze für Steakmesser | –        |

## Merkmale und Vorteile

- Geschmiedete Klingen sorgen für maximale Härte und Beständigkeit
- Bis zum Griffende durchgehender Flachangel bietet Griffkomfort und optimale Ausgewogenheit
- Edelstahllegierung mit hohem Kohlenstoffgehalt für erstklassige Schnittkante, einfaches Schleifen und Korrosionsbeständigkeit

- Dreifach genietete Kunststoffgriffe sind äußerst hygienisch, beständig und liegen angenehm in der Hand
- Für optimales Aussehen und erstklassige Schnittleistung sollten die Messer stets mit der Hand gespült werden
- Handgefertigt in Solingen gemäß höchster Standards und Qualität bis ins Detail
- Lebenslange Garantie auf Fertigungsfehler

