



**Steakmessersatz**

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

Inhalt:  
4 Steakmesser 4096-0



9716-0

**Messersatz**

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

Inhalt:  
Santoku 4176-0  
Gemüsemesser 4006-0



9276-0

**Tranchierbesteck**

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

Inhalt:  
Schinkenmesser 4506-0/20 cm  
Fleischgabel 4414-0/16 cm



9647-0

**Messersatz**

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  
Spickmesser 4086-0/ 9 cm



9601-0

**Der WÜSTHOF Stahl**

Für WÜSTHOF-Messer wird rostfreier X 50 Cr MoV 15 (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 blank of X 50 Cr MoV 15 (chrom-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
- easily restorable edge
- high stain resistance

**Messerblock mit 6 Teilen**

6 pc. knife block set  
bloc couteaux avec 6 pièces  
bloque cuchillos con 6 piezas  
blocco coltelli con 6 pezzi

Zusammenstellung:  
Spickmesser 4086-0/ 9 cm  
Aufschnittmesser 4126-0  
Brotmesser 4166-0/20 cm  
Santoku 4176-0  
Schinkenmesser 4506-0/16 cm  
Kochmesser 4596-0/20 cm



9877

**7252**

**Messerblock (unbestückt)**  
knife block (empty)  
bloc sans couteaux  
bloque sin cuchillos  
blocco senza coltelli

**Messerblock mit 9 Teilen**

9 pc. knife block set  
bloc couteaux avec 9 pièces  
bloque cuchillos con 9 piezas  
blocco coltelli con 9 pezzi

Zusammenstellung:  
Tourniermesser 4020-0  
Spickmesser 4086-0/ 9 cm  
Aufschnittmesser 4126-0  
Brotmesser 4166-0/20 cm  
Santoku 4176-0  
Fleischgabel 4414-0/16 cm  
Wetzstahl 4468-0  
Schinkenmesser 4506-0/16 cm  
Kochmesser 4596-0/20 cm



9874

**7254**

**Messerblock (unbestückt)**  
knife block (empty)  
bloc sans couteaux  
bloque sin cuchillos  
blocco senza coltelli

Ihr WÜSTHOF Händler:

Your WÜSTHOF dealer:

Schutzgebühr 0,10 €

WÜSTHOF



geschmiedeter Luxus  
forged luxury

Prospekt Nr. 9914



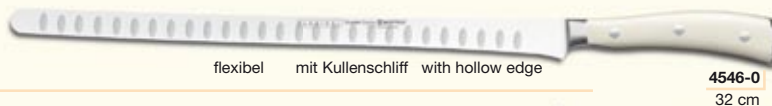
## geschmiedeter Luxus

- Innovatives Griffdesign.
- Aktuelle Trendfarbe Cremeweiß.
- Aus einem Stück Edelstahl geschmiedet.
- Lasergeprüfte Schneidengeometrie.
- Dreifach vernietete Griffschalen.

## forged luxury

- Innovative handle design.
- Fashionable trend colour crème white.
- Forged from a single blank of steel.
- Laser-controlled and tested cutting edge.
- Triple riveted handle.

**Lachsmesser**  
salmon slicer  
couteau à saumon  
cuchillo para salmón  
coltello salmone



flexibel mit Kullenschliff with hollow edge

**4546-0**  
32 cm

**Wetzstahl**  
sharpening steel  
fusil  
chaira  
acciaiino



**4468-0**  
26 cm

**Fleischgabel**  
straight meat fork  
fourchette à viande  
tenedor para carne  
forchettone



**4414-0/16 cm**  
(6")

**Tourniermesser**  
peeling knife  
couteau à légumes  
cuchillo para legumbres  
spelucchino



**4020-0**  
7 cm

**Gemüsemesser**  
paring knife  
couteau à légumes  
cuchillo para legumbres  
spelucchino



**4006-0**  
8 cm

**Spickmesser**  
paring knife  
couteau d'office  
cuchillo para mechar  
spelucchino



**4086-0/9 cm**  
(3 1/2")

utility knife



**4086-0/12 cm**  
(4 1/2")

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



**4096-0**  
12 cm

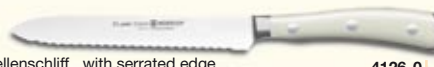
**Tomatenmesser**  
tomato knife  
couteau à tomates  
cuchillo para tomates  
coltello pomodoro



mit Wellenschliff with serrated edge

**4136-0**  
14 cm

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



mit Wellenschliff with serrated edge

**4126-0**  
14 cm

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



mit Wellenschliff with serrated edge

**4166-0/20 cm**  
(8")



mit Wellenschliff with serrated edge

**4166-0/23 cm**  
(9")

**Santoku**  
oriental cook's knife  
couteau de chef japonais  
cuchillo cocinero japonés  
coltello cuoco giapponese



mit Kullenschliff with hollow edge

**4172-0**  
14 cm



mit Kullenschliff with hollow edge

**4176-0**  
17 cm

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



**4616-0**  
14 cm

**Filiermesser**  
fillet knife  
couteau filet de sole  
cuchillo para filetes  
coltello filetto



flexibel

**4556-0**  
16 cm

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



**4506-0/16 cm**  
(6")

carving knife



**4506-0/20 cm**  
(8")



**4506-0/23 cm**  
(9")

Alle CLASSIC IKON Messer sind aus einem einzigen Stück Edelstahl geschmiedet. Mit großem technischen Aufwand geschliffen und poliert, erhält jede Klinge den für sie optimalen Schneidwinkel.

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



**4596-0/16 cm**  
(6")

All knives of the CLASSIC IKON Series are precision forged from a single blank of high carbon no-stain steel. Traditional skills and the latest robotics continue the grinding and polishing operations till the final cutting edge is applied at the most appropriate blade angle.



**4596-0/20 cm**  
(8")



**4596-0/23 cm**  
(9")