

La serie Munich es un cuchillo forjado auténtico en una sola pieza de acero, muy duradero y resistente, seduce por su perfecta estabilidad, y la atractiva forma de su diseño. La hoja continua y el cabezal ofrecen un balance perfecto y una sujeción segura. Con mango de polioximetileno (POM) diseñado con tres remaches y espiga completa se ajusta cómodamente a la mano facilitando el trabajo con cualquier tipo de alimento. Exclusivo acero de alto rendimiento y durabilidad Exclusivo acero de alto rendimiento y durabilidad.

*The Munich Series is an authentic single piece of steel forged knife, extremely durable and sturdy, entices due to its perfect stability, and the attractive shape of its design. The continuous blade and head offer a perfect balance and safe grip. Having a polyoxymethylene handle (POM) designed with three rivets and full tang comfortably fits one's hand facilitating work with any type of food. Exclusive high performance and durable steel.*

*La série Munich est un couteau forgé authentique en une seule pièce d'acier, très durable et résistant, qui séduit pour sa stabilité parfaite et pour la forme attrayante de sa conception. La lame continue et la garde assurent un balancement parfait et une tenue sécurisée. Avec un manche en polyoxyméthylène (POM), conçu avec trois rivets et une soie complète, il s'adapte confortablement à la main pour simplifier le travail avec tous types d'aliments. Acier exclusif à haute performance et haute durabilité.*



PRESENTACIÓN: 00 Funda protectora de plástico. 70 Caja para colgar.



HOJA: **Acero inox + molibdeno y vanadio**

BLADE: **Stainless Steel molybdenum valadium**

LAME: **Acier Inoxydable molybdenum vanadium**



MANGO: **Polioximetileno (POM)**

HANDLE: **Polyoxymethylene**

MANCHE: **Polioximetilène**



0620

70 mm

Mondador forjado  
Tourne forged knife  
Couteau à éplucher  
forgé



0621

90 mm

Puntilla forjada  
Paring forged knife  
Couteau éplucheur  
forgé



0622

120 mm

Puntilla forjada  
Paring forged knife  
Couteau éplucheur  
forgé



0623

160 mm

Cocinero forjado  
Kitchen forgen knife  
Couteau de  
cuisinier forgé



0624

205 mm

Cocinero forjado  
Kitchen forgen knife  
Couteau de  
cuisinier forgé



0625

260 mm

Cocinero forjado  
Kitchen forgen knife  
Couteau de  
cuisinier forgé



0626

300 mm

Cocinero forjado  
Kitchen forgen knife  
Couteau de  
cuisinier forgé



0627

160 mm

Tranchelard forjado  
Carving forged knife  
Couteau tranche-lard  
forgé



0628

210 mm

Tranchelard forjado  
Carving forged knife  
Couteau tranche-lard  
forgé



HOJA: **Acero inox + molibdeno y vanadio**

BLADE: **Stainless Steel molybdenum vanadium**

LAME: **Acier Inoxydable molybdenum vanadium**



MANGO: **Polioximetileno (POM)**

HANDLE: **Polyoxymethylene**

MANCHE: **Polioximetilène**



0629

260 mm

Tranchelard forjado  
Carving forged knife  
Couteau tranche-lard  
forgé



0630

160 mm

Deshuesador forjado  
Boning forged knife  
Couteau à désosser  
forgé



0631

125 mm

Chuletero forjado  
Steak forged knife  
Couteau à viande  
tranchant forgé



0632

210 mm

Panero forjado  
Bread forged knife  
Couteau à pain  
forgé