





Professional Cutlery in the Swiss Tradition.

Professional Cutlery in the Swiss Tradition.

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

Coutellerie professionnelle dans la tradition suisse.

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

Professionelle Messerschmiedekunst nach Schweizer Tradition.

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

Cuchillería profesional según la tradición suiza.

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

Coltelleria professionale nella tradizione svizzera.

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

Профессиональные ножевые изделия в Швейцарских традициях.

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

スイス伝統におけるプロフェッショナルナイフ

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

传承瑞士传统的专业刀具

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



A pioneer and icon in professional knives.

Swibo® – the knife of choice for professional butchers features the distinctive bright yellow handles.

Pioniere e icona nei coltelli professionali.

Swibo® – il coltello scelto dai macellai professionisti si distingue per il caratteristico e vistoso manico giallo.

Un pionnier, véritable icône dans la gamme des couteaux professionnels.

Swibo® – le couteau de choix pour les bouchers professionnels, se distingue par son manche jaune éclatant.

Ein Pionier und Symbol im Bereich der Profi-Messer.

Swibo® – das bevorzugte Messer von Profi-Metzgern ist an seinem hellgelben Griff leicht zu erkennen.

プロフェッショナルナイフにおけるパイオニア&アイコン

スイボー-プロの肉屋のための特別な明るい黄色いハンドルのナイフ

Un pionero y gran icono entre los cuchillos profesionales.

Swibo® – el cuchillo de elección para carniceros profesionales que luce el característico mango amarillo.

专业厨房刀的先锋和象征。

Swibo®-专业屠宰师的刀具首选，拥有与众不同的亮黄色手柄。



2.001.014.000 14cm
2.001.016.000 16cm
2.001.018.000 18cm
 Boning knife. Blade: rigid.
 Couteau à désosser, lame: rigide.
 Ausbeinmesser. Klinge: steif.
 Cuchillo para deshuesar. Hoja rígida.



2.003.018.000 18cm
2.003.020.000 20cm
 Paring knife. Blade: semi-flexible.
 Couteau à dénervier et à éplucher.
 Lame: semi-flexible.
 Entnerv- und Schälmesser. Klinge: halb-flexibel.
 Cuchillo para quitar nervios y para pelar.
 Hoja semi-flexible.



2.004.013.000 13cm
2.004.016.000 16cm
 Boning knife. Blade: semi-flexible, curved.
 Couteau à désosser. Lame: semi-flexible, recourbée.
 Ausbeinmesser. Klinge: halb-flexibel, gebogen.
 Cuchillo para deshuesar. Hoja semiflexible, encorvada.



2.005.013.000 13cm
2.005.016.000 16cm
 Boning knife. Blade: rigid, curved.
 Couteau à désosser. Lame: rigide, recourbée.
 Ausbeinmesser. Klinge: steif, gebogen.
 Cuchillo para deshuesar. Hoja rígida, encorvada.



2.006.013.000 13cm
2.006.016.000 16cm
 Boning knife. Blade: flexible, curved.
 Couteau à désosser. Lame: flexible, recourbée.
 Ausbeinmesser. Klinge: flexibel, gebogen.
 Cuchillo para deshuesar. Hoja flexible, encorvada.



2.007.016.000 16cm
 Boning knife. Blade: rigid, large.
 Couteau à désosser. Lame: rigide, large.
 Ausbeinmesser. Klinge: steif, breit.
 Cuchillo para deshuesar. Hoja rígida, ancha.



2.008.010.000 10cm
2.008.013.000 13cm
2.008.016.000 16cm
 Boning knife. Blade: rigid, narrow.
 Couteau à désosser. Lame: rigide, étroite.
 Ausbeinmesser. Klinge: steif, schmal.
 Cuchillo para deshuesar. Hoja rígida, estrecha.



2.009.013.000 13cm
2.009.016.000 16cm
 Boning knife. Blade: flexible, narrow.
 Couteau à désosser. Lame: flexible, étroite.
 Ausbeinmesser. Klinge: flexibel, schmal.
 Cuchillo para deshuesar. Hoja flexible, estrecha.



2.011.018.000 18cm
2.011.020.000 20cm
2.011.022.000 22cm
2.011.025.000 25cm
 Sticking knife. Blade: rigid.
 Couteau à saigner. Lame: rigide.
 Stechmesser. Klinge: steif.
 Cuchillo para sangrar. Hoja rígida.



Swibo® Guard
2.011.322.000 22cm
2.011.325.000 25cm
 Sticking knife. Blade: rigid.
 Couteau à saigner. Lame: rigide.
 Stechmesser. Klinge: steif.
 Cuchillo para sangrar. Hoja rígida.



2.012.013.000 13cm
2.012.015.000 15cm
2.012.018.000 18cm
2.012.021.000 21cm
 Boning and sticking knife. Blade: rigid.
 Couteau à désosser et à saigner. Lame: rigide.
 Ausbein- und Stechmesser. Klinge: steif.
 Cuchillo para deshuesar y pinchar. Hoja rígida.



2.013.014.000 14cm
 Boning knife, straight handle. Blade: rigid.
 Couteau à désosser, manche droit. Lame: rigide.
 Ausbeinmesser, gerader Griff. Klinge: steif.
 Cuchillo para deshuesar, mango derecho.
 Hoja rígida.



2.014.013.000 13cm
 Boning knife, straight handle. Blade: rigid, narrow.
 Couteau à désosser, manche droit.
 Lame: rigide, étroite.
 Ausbeinmesser, gerader Griff. Klinge: steif, schmal.
 Cuchillo para deshuesar, mango derecho.
 Hoja rígida, estrecha.



2.015.013.000 13cm
2.015.016.000 16cm
 Boning knife, straight handle. Blade: rigid, curved.
 Couteau à désosser, manche droit.
 Lame: rigide, recourbée.
 Ausbeinmesser, gerader Griff. Klinge: steif, gebogen.
 Cuchillo para deshuesar, mango derecho.
 Hoja rígida, encorvada.



2.016.013.000 13cm
2.016.016.000 16cm
 Boning knife, straight handle.
 Blade: flexible, curved.
 Couteau à désosser, manche droit.
 Lame: flexible, recourbée.
 Ausbeinmesser, gerader Griff.
 Klinge: flexibel, gebogen.
 Cuchillo para deshuesar, mango derecho.
 Hoja flexible, encorvada.



2.019.015.000 15cm
 Boning and sticking knife. Blade: flexible.
 Couteau à désosser et à saigner. Lame: flexible.
 Ausbein- und Stechmesser. Klinge: flexibel.
 Cuchillo para deshuesar y pinchar. Hoja flexible.



2.021.014.000 14cm
2.021.016.000 16cm
2.021.018.000 18cm
 Skinning knife. Blade: rigid, large.
 Couteau à dépouiller. Lame: rigide, large.
 Hautmesser. Klinge: steif, breit.
 Cuchillo para desollar. Hoja rígida, ancha.



2.026.017.000 17cm
2.026.021.000 21cm
2.026.024.000 24cm
 Skinning knife. Blade: rigid.
 Couteau à dépouiller. Lame: rigide.
 Hautmesser. Klinge: steif.
 Cuchillo para desollar. Hoja rígida.



2.027.015.000 15cm
2.027.018.000 18cm
 Skinning knife. Blade: rigid.
 Couteau à dépouiller. Lame: rigide.
 Hautmesser. Klinge: steif.
 Cuchillo para desollar. Hoja rígida.



2.029.013.000 13cm
 Skinning knife. Blade: rigid.
 Couteau à dépouiller. Lame: rigide.
 Hautmesser. Klinge: steif.
 Cuchillo para desollar. Hoja rígida.



2.031.021.000 21cm
2.031.024.000 24cm
2.031.026.000 26cm
2.031.029.000 29cm
2.031.031.000 31cm
2.031.034.000 34cm
 Butcher knife. Blade: rigid.
 Couteau de plot. Lame: rigide.
 Blockmesser. Klinge: steif.
 Cuchillo de carnicero. Hoja rígida.



2.033.031.000 31cm
 Butcher knife, light. Blade: semi-flexible.
 Couteau à tranches, couteau de plot léger.
 Lame: semi-flexible.
 Plätzlimesser, leichtes Blockmesser.
 Klinge: halbflexibel.
 Cuchillo para trincar, cuchillo carnicero ligero.
 Hoja semi-flexible.



2.034.020.000 20cm
2.034.026.000 26cm
 Butcher knife. Blade: rigid, curved.
 Couteau de plot. Lame: rigide, recourbée.
 Blockmesser. Klinge: steif, gebogen.
 Cuchillo carnicero. Hoja rígida, encorvada.



2.035.022.000 22cm
2.035.026.000 26cm
 Butcher knife, light. Blade: rigid, curved.
 Couteau de plot léger. Lame: rigide, recourbée.
 Blockmesser, leicht. Klinge: steif, gebogen.
 Cuchillo carnicero ligero. Hoja rígida, encorvada.



Swibo® Guard

- Extended finger guard for maximum protection when slicing and carving.
- Une garde plus longue, qui assure un maximum de sécurité durant le tranchage.
- Erweiterter Fingerschutz für maximalen Schutz beim Schneiden und Tranchieren.
- Protección prolongada para los dedos que confiere una seguridad máxima al cortar y tallar.



Swibo® Guard

2.035.322.000.01 22cm
 Butcher knife, light. Blade: rigid, curved, granton edge.
 Couteau de plot léger. Lame: rigide, recourbée, alvéolée.
 Blockmesser, leicht.
 Klinge: steif, gebogen, mit Kullenschliff.
 Cuchillo carnicero ligero.
 Hoja rígida, encorvada, alveolada.



Swibo® Guard

2.035.322.000 22cm
2.035.326.000 26cm
 Butcher knife, light. Blade: rigid, curved.
 Couteau de plot léger. Lame: rigide, recourbée.
 Blockmesser, leicht. Klinge: steif, gebogen.
 Cuchillo carnicero ligero. Hoja rígida, encorvada.



2.036.022.000 22cm
2.036.025.000 25cm
2.036.028.000 28cm
2.036.031.000 31cm
 Butcher knife. Blade: rigid.
 Couteau de plot. Lame: rigide.
 Blockmesser. Klinge: steif.
 Cuchillo carnicero. Hoja rígida.



2.037.028.000 28cm
 Butcher knife. Blade: heavy and thick, 750 g.
 Couteau de plot. Lame: lourde et épaisse, 750 g.
 Blockmesser. Klinge: schwer und dick, 750 g.
 Cuchillo carnicero. Hoja pesada y espesa, 750 g.



2.039.028.000 28cm
2.039.032.000 32cm
2.039.036.000 36cm
 Butcher knife. Blade: large.
 Couteau de plot. Lame: large.
 Blockmesser. Klinge: breit.
 Cuchillo carnicero. Hoja ancha.



2.041.025.000 25cm
2.041.030.000 30cm
 Slicer. Blade: flexible.
 Couteau à charcuterie. Lame: flexible.
 Aufschnittmesser. Klinge: flexibel.
 Cuchillo para charcutería. Hoja flexible.



2.042.025.000 25cm
2.042.030.000 30cm
 Slicer. Blade: partially serrated.
 Couteau à charcuterie. Lame partiellement dentée.
 Aufschnittmesser. Klinge: Teilverzahnung.
 Cuchillo para charcutería.
 Hoja parcialmente dentada.



2.043.025.000 25cm
2.043.030.000 30cm
2.043.035.000 35cm
 Wavy edge slicer. Blade: flexible, serrated.
 Couteau à salami. Lame: flexible, avec dents.
 Salamimesser. Klinge: flexibel, mit Wellenschliff.
 Cuchillo para salchichón. Hoja flexible, con sierra.



2.044.025.000 25cm
2.044.030.000 30cm
 Carving knife. Blade: flexible, Granton Edge.
 Couteau à trancher. Lame: flexible, alvéolée.
 Tranchiermesser. Klinge: flexibel, mit Kullenschliff.
 Cuchillo para trinchar. Hoja flexible, alveolada.



2.048.016.000 16cm
 Fish knife, small handle. Blade: flexible with scaler.
 Couteau à poisson, manche étroit.
 Lame: flexible avec écaillleur.
 Fischmesser, schmaler Griff.
 Klinge: flexibel mit Entschupper.
 Cuchillo para pescado, mango estrecho.
 Hoja flexible con escamador.



2.049.020.000 20cm
 Fish knife, small handle. Blade: flexible.
 Couteau à poisson, manche étroit. Lame: flexible.
 Fischmesser, schmaler Griff. Klinge: flexibel.
 Cuchillo para pescado, mango estrecho. Hoja flexible.



2.050.020.000 20cm
 Fish knife. Blade: flexible.
 Couteau à poisson. Lame: flexible.
 Fischmesser. Klinge: flexibel.
 Cuchillo para pescado. Hoja flexible.



2.051.021.000 21cm
2.051.026.000 26cm
2.051.031.000 31cm
 Cook knife, heavy. Blade: rigid.
 Couteau de cuisinier, lourd. Lame: rigide.
 Kochmesser, schwer. Klinge: steif.
 Cuchillo de cocinero pesado. Hoja rígida.



2.052.020.000 20cm
 Fish knife. Blade: flexible, curved.
 Couteau à poisson. Lame: flexible, recourbée.
 Fischmesser. Klinge: flexibel, gebogen.
 Cuchillo para pescado. Hoja flexible, encorvada.



2.075.018.000 18cm
 Chopper, 400 g.
 Couperet, 400 g.
 Haubeil, 400 g.
 Hacha 400 g.



2.091.019.000 19cm
 Meat fork.
 Fourchette à viande.
 Fleischgabel.
 Tenedor para carne.



2.081.030.000 30cm
 Round sharpening steel,
 hard chromium plated, standard cut.
 Affiloir rond, chromé dur, taille standard.
 Wetzstahl, rund, hartverchromt Standardzug.
 Chaira redonda, cromado duro, standard.



2.082.030.000 30cm
 Oval sharpening steel,
 hard chromium plated, standard cut.
 Affiloir ovale, chromé dur, taille standard.
 Metzgerstahl, oval, hartverchromt, Standardzug.
 Chaira ovalada, cromado duro, standard.
2.083.030.000 30cm
 Oval sharpening steel,
 hard chromium plated, extra-fine cut.
 Affiloir ovale, chromé dur, extra fin.
 Metzgerstahl, oval, hartverchromt, extrafein.
 Chaira ovalada, cromado duro, extrafino.



Colored handle available upon request.
 Manche de couleur sur demande.
 Farbige Griffe auf Anfrage.
 Mango de color a petición.



3.061.222.101 22cm
Bread knife. Blade: rigid, serrated.
Couteau à pain. Lame rigide avec dents.
Brotmesser. Klinge: steif, gezahnt.
Cuchillo de pan. Hoja flexible con sierra.



3.091.205.101* 13cm
Utility knife, serrated. Blade: semi-flexible.
Couteau à usage multiple avec dents.
Lame semi-flexible.
Mehrzweckmesser gezahnt. Klinge: halbflexibel.
Cuchillo a uso múltiple con sierra.
Hoja: semi-flexible.



3.091.202.101* 8cm
Paring knife, serrated, 2mm.
Couteau d'office avec dents de 2mm.
Rüstmesser 2 mm gezahnt.
Cuchillo de cocina con sierra, 2mm.



3.091.201.101* 8cm
Paring knife unserrated.
Couteau d'office sans dents.
Rüstmesser ungezahnt.
Cuchillo de cocina sin sierra.



3.091.238.101*
Double-bladed peeler.
Eplucheur à double tranchant.
Sparschäler, zweischneidig.
Pelador de hoja doble.



(*) Boxed sets of 10 pieces.
Individual packaging on demand.
(*) Boîtes de 10 pièces.
Emballage individuel sur demande.
(*) Schachteln zu 10 Stück.
Einzelverpackung auf Anfrage.
(*) Caja de 10 piezas.
Embalaje individual a petición.



6.005.025.000 16cm
6.005.026.000 22cm
6.005.027.000 30cm
Blade protection.
Protection de lames.
Klingenschutz.
Protección de hoja.



Standard packaging



Swibo® Grip

- Softer, more comfortable handle that incredibly improves grip when wet.
- Un manche plus souple et confortable, qui améliore considérablement la prise en main, même en milieu humide.
- Weicher, bequemer Griff, der den Halt in der Hand auch in nassem Zustand unglaublich verbessert.
- Mango más blando y confortable que mejora enormemente el agarre cuando está mojado.



Swibo Grip – Non-slip handle
2.004.216.000 16cm
Boning knife. Blade: semi-flexible, curved.
Couteau à désosser. Lame: semi-flexible, recourbée.
Ausbeinmesser. Klinge: halb-flexibel, gebogen.
Cuchillo para deshuesar. Hoja semiflexible, encorvada.



Swibo Grip – Non-slip handle
2.005.216.000 16cm
Boning knife. Blade: rigid, curved.
Couteau à désosser. Lame: rigide, recourbée.
Ausbeinmesser. Klinge: steif, gebogen.
Cuchillo para deshuesar. Hoja rígida, encorvada.



Swibo Grip – Non-slip handle
2.006.216.000 16cm
Boning knife. Blade: flexible, curved.
Couteau à désosser. Lame: flexible, recourbée.
Ausbeinmesser. Klinge flexibel, gebogen.
Cuchillo para deshuesar. Hoja flexible, encorvada.



Swibo Grip – Non-slip handle
2.008.216.000 16cm
Boning knife. Blade: rigid, narrow.
Couteau à désosser. Lame: rigide, étroite.
Ausbeinmesser. Klinge: steif, schmal.
Cuchillo para deshuesar. Hoja rígida, estrecha.



Swibo Grip – Non-slip handle
2.009.216.000 16cm
Boning knife. Blade: flexible, narrow.
Couteau à désosser. Lame: flexible, étroite.
Ausbeinmesser. Klinge: flexibel, schmal.
Cuchillo para deshuesar. Hoja flexible, estrecha.



Swibo Grip – Non-slip handle
2.017.213.000 13cm
Boning knife, large handle.
Blade: flexible, curved.
Couteau à désosser, manche large.
Lame: flexible, recourbée.
Ausbeinmesser, Breiter Griff.
Klinge: flexibel, gebogen.
Cuchillo para deshuesar, con mango grande.
Hoja flexible, encorvada.



Swibo Grip – Non-slip handle
2.047.216.000 16cm
Fish knife. Blade: flexible with scaler.
Couteau à poisson. Lame: flexible avec écaillleur.
Fischmesser. Klinge: flexibel mit Entschupper.
Cuchillo para pescado. Hoja flexible con escamador.



Swibo Grip – Non-slip handle
2.048.216.000 16cm
Fish knife, small handle.
Blade: flexible with scaler.
Couteau à poisson, manche étroit.
Lame: flexible avec écaillleur.
Fischmesser, schmaler Griff.
Klinge: flexibel mit Entschupper.
Cuchillo para pescado, mango estrecho.
Hoja flexible con escamador.



Swibo Grip – Non-slip handle
2.049.220.000 20cm
Fish knife, small handle. Blade: flexible.
Couteau à poisson, manche étroit. Lame: flexible.
Fischmesser, schmaler Griff. Klinge: flexibel.
Cuchillo para pescado, mango estrecho. Hoja flexible.



Swibo Grip – Non-slip handle
2.050.220.000 20cm
Fish knife. Blade: flexible.
Couteau à poisson. Lame: flexible.
Fischmesser. Klinge: flexibel.
Cuchillo para pescado. Hoja flexible.



Swibo Grip – Non-slip handle
2.052.220.000 20cm
Fish knife. Blade: flexible, curved.
Couteau à poisson. Lame: flexible, recourbée.
Fischmesser. Klinge: flexibel, gebogen.
Cuchillo para pescado. Hoja flexible, encorvada.



Edge

Wenger's exclusive sharpening edge

- Remains sharper longer
- Every knife sharpened by hand

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

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

Tranchant

Tranchant exclusif Wenger
– Reste affûté plus longtemps
– Chaque couteau est affûté à la main

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

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

Schneide

Exklusive scharfe Wenger-Schnittkante
– Bleibt länger scharf
– Jedes Messer ist handgeschärft

Kantenwinkel zwischen 25 und 30 Grad (abhängig vom Messereinsatz)

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

Fila

Afilado exclusivo de Wenger
– Permanece mas tiempo afilada
– Cada cuchillo es afilado a mano

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

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

Blade Spine

- No sharp edges along spine

Dos de la lame

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

Klingenrücken

- Keine scharfen Kanten entlang des Rückens

Dorso de la hoja

- Bordes no afilados a lo largo del dorso

The blade

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

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

Tempered (heat treated) blades

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

Rockwell tested between 55 and 58 HRC

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

Hand crafting and quality controlled

- Every single knife undergoes individual inspection before and after final sharpening process

Made in Switzerland

- 100% Swiss quality
- Uncompromising craftsmanship

La lame

Acier inoxydable de haute qualité, fabriqué selon les spécifications exigeantes de Wenger. L'acier présente le rapport idéal entre:

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

Lames trempées (traitement à chaud)

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

Flexibilité optimale**Mesures Rockwell entre 55 et 58 HRC**

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

Finition manuelle et contrôle qualité

- Chaque couteau est contrôlé individuellement avant et après le processus d'affûtage final

Made in Switzerland

- Qualité 100% suisse
- Travail manuel de haute précision

Die Klinge

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

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

Vergütete (hitzebehandelte) Klingen

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

Rockwell-Testergebnis zwischen 55 und 58 HRC

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

Handfertigung und Qualitätskontrolle

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

Made in Switzerland

- 100% Schweizer Qualität
- Kompromisslose Handwerkskunst

La hoja

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

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

Templado de hojas (tratamiento térmico)

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

Prueba Rockwell de entre 55 y 58 HRC

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

Acabado hecho a mano y control de calidad

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

Fabricado en Suiza

- 100% calidad suiza
- Artesanía suiza sin compromisos

The handle

Ergonomic design

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

Made of Polyamid 6

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

Injection moulded directly onto the blade

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

Le manche

Design ergonomique

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

En polyamide 6

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

Injecté directement sur la lame

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

Der Griff

Ergonomisches Design

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

Aus Polyamid 6

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

Im Spritzgiessverfahren direkt auf die Klinge aufgebracht

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

El mango

Diseño ergonómico

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

Hecho de poliamide 6

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

Moldeado por inyección directamente sobre la hoja

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

WENGER S.A.

CH-2800 Delémont-Switzerland

Tel +41 (0)32 421 39 00

Fax +41 (0)32 421 39 99

www.wenger.ch

info@wenger.ch

