

SOLICUT GmbH & Co. KG
 An den Eichen 6
 42699 Solingen
 Telefon +49 - (0) 21 2 - 65 89 03
 Telefax +49 - (0) 21 2 - 65 89 390
 www.solicut.de
 service@solicut.de



691.111,00 MESSERSET, 5-TLG.
 KNIFE SET, 5-PCS.
691.000,00 MÄGNET-MESSERBLOCK, SOLO
 MAGNETIC KNIFE STAND
 MÄGNETMESSERBLOCK SOLO

UNCOMPROMISING PERFECTION

ABSOLUTE MI

SOLICUT
 SOLINGEN CUTLERY

SOLICUT
 SOLINGEN CUTLERY

ABSOLUTE MI

UNCOMPROMISING PERFECTION



100%
 SOLINGEN

Alle Preise sind in Euro und verstehen sich ohne MwSt. / prices are in Euro and include VAT

ABSOLUTE ML

UNCOMPROMISING PERFECTION

Für die rasiertmesserscharfen Formdamast-Klingen unserer ABSOLUTE ML-Messer kommt rostbeständiger Mehrlagenstahl MLS33-VG10 mit einem extra harten V-Gold-10-Kern zum Einsatz (61 ± 1 HRC). In Kombination mit spezieller PräziVAC®- und Eishärtung erreichen ABSOLUTE ML Messer eine überragende, dauerhafte Schneidleistung. Die Griffe bestehen aus einem laser-gehärteten, in Schichten verbundenen Spezial-Kunststoff, für eine rutschfeste und gleichzeitig optisch interessante Struktur. ABSOLUTE ML-Messer sind korrosionsbeständig, sollten aber grundsätzlich nur von Hand gereinigt und gepflegt werden, um ihre Schönheit und ihre hohe Leistung dauerhaft zu erhalten. Aushlieferung in hochwertiger Geschenkverpackung.

For the razor-sharp "Damascus" style blades, the stain-resistant multilayer steel MLS33-VG10 is used, which consists of 33 layers of steel with an extra hard V-Gold-10-core (61 ± 1 HRC). Thanks to special PräziVAC® and ice hardening, an outstanding, durable cutting performance is achieved. The ergonomic handles consist of a laser-hardened special plastic compound, bonded together in individual layers. Thus both a slip-proof and at the same time optically interesting structure is achieved. ABSOLUTE ML knives are corrosion resistant, but they should generally be cleaned and maintained by hand only, to preserve their beauty and their high performance permanently. Comes in an attractive gift box.

Voor het scheermesserscherpe handgeslepen damastvorm-staal lemmet van onze ABSOLUTE ML wordt roestwerende meerlagenstaal MLS33-VG10 met een extra V-Gold-10-kern (61±1 HRC) gebruikt. In combinatie met het speciale PräziVAC® procédé en een extra ijsharding bereiken de messen uit de serie ABSOLUTE ML een voortreffelijke en langdurige slijdcapaciteit. De ergonomische heften zijn lasergeharde lagen van special kunststof en wekken de associatie van een warme houtsoort en zijn doordie oppervlakte structuur greepvast en optisch "interessant" om te zien. ABSOLUTE ML messen zijn corrosiebestand doch uitsluitend met de handwas te reinigen en te onderhouden, om de schoonheid te behouden en de levensduur te verlengen. Alle messen als ook de complete sets worden geleverd in een bijzondere luxe geschenkverpakking.



Griffe im Voll-Erl-Look
Handles in full-tang look
Heft in een volle dig doorgaande
"angel"-look



060.661.11 GEMÜSEMESSER · VEGETABLE KNIFE · COUPEAU À LÉGUMES · GROENTEMES



061.661.15 ZUBEREITUNGSMESSER · UTILITY KNIFE · COUPEAU UNIVERSEL · KEUKENMES



062.661.20 FLEISCHMESSER · CARVING KNIFE · COUPEAU À TRANCHER · VLEESMES



063.661.20 SANTOKUMESSER · SANTOKU KNIFE · COUPEAU SANTOKU · SANTOKU MES