



Couteaux & Co

DER SCHARFE ASPEKT VON PASCAL VERVAEKE

Als Inhaber eines charaktvollen Messergeschäfts, das sowohl professionelle Köche als auch Hobbyköche bedient, versteht Pascal wie kaum ein anderer die Notwendigkeit eines guten Messers. Dieses Wissen teilt er gerne mit jedem. In Zusammenarbeit mit Crafts by Cosy & Trendy hat Pascal eine neue Kollektion essentieller Messer kreiert, in die er seine jahrelange Erfahrung, Hingabe und Wissen eingebracht hat. Messer, die nicht nur schön, sondern auch äußerst funktional sind. Eine Serie von gut in der Hand liegenden Messern, die in jeder Küche unverzichtbar sind, gefertigt aus vollständig geschmiedetem, hochwertigem deutschen Stahl für optimale Leistung und dauerhafte Schärfe.



Für Pascal verdient jeder das Vergnügen eines soliden Messers. In dieser Messerserie hat er einige Grundeigenschaften vereint:

- 1 Stilvolles Design bietet Funktionalität in zeitloser Form.
- 2 Ergonomie und Balance sorgen für mühelose Nutzung.
- 3 Vollständig geschmiedeter deutscher Stahl für bessere langfristige Leistung.
- 4 Eine Härte von 58 Rockwell garantiert dauerhafte Schärfe für sicheres Schneidvergnügen.
- 5 Einfache Pflege und eine glatte Oberfläche, die Schmutz keine Chance lässt.



Die Messer haben eine europäische Form mit einem Hauch traditionellen japanischen Designs. Ein einzigartiger langgezogener, Niet aus Messing sorgt für eine schöne und stabile Verbindung mit dem Griff aus charaktvollem Walnussholz. Dieser Griff ist nicht lackiert, sondern ökologisch geölt für einen natürlichen Look, der mit der Nutzung eine weiche Patina entwickelt.

Die Serie umfasst ein Kochmesser, ein Santoku, ein Brotmesser, ein Tranchiermesser, ein Allzweckmesser, ein Schälmesser, ein Filetmesser und eine große Schere mit der Qualität und dem Aussehen, die wir von früher kennen. Zusätzlich gibt es ein wunderschönes Set Steakmesser, das nicht nur sehr stilvoll ist, sondern auch beeindruckend scharf. Damit schneiden Sie mühelos durch ein saftiges Steak. Keine Zähne, die das Fleisch zerreißen, nur reine Präzision. Hergestellt für diejenigen, die wissen, dass gutes Werkzeug den Unterschied macht.



COUTEAUX & CO



STEAKMESSER

| | |
|---------|-----------------|
| REF | 5820008 |
| DIM | 12 cm |
| EAN SET | 5401110212027 |
| EAN CTN | 5401110212041 |
| DIM | 50 x 31 x 32 cm |
| CTN | 12 |



CHEFMESSER

| | |
|---------|-----------------|
| REF | 5820001 |
| DIM | 40 x H 5 cm |
| EAN PC | 5401110211686 |
| EAN CTN | 5401110211730 |
| DIM | 42 x 21 x 33 cm |
| CTN | 12 |



FLEISCHMESSER

| | |
|---------|-----------------|
| REF | 5820004 |
| DIM | 40 x H 5 cm |
| EAN PC | 5401110211846 |
| EAN CTN | 5401110211860 |
| DIM | 42 x 21 x 33 cm |
| CTN | 12 |



FILIERMESSER

| | |
|---------|-----------------|
| REF | 5820007 |
| DIM | 40 x H 5 cm |
| EAN PC | 5401110211990 |
| EAN CTN | 5401110212010 |
| DIM | 42 x 21 x 33 cm |
| CTN | 12 |



BROTMESSER

| | |
|---------|-----------------|
| REF | 5820003 |
| DIM | 39 x H 5 cm |
| EAN PC | 5401110211815 |
| EAN CTN | 5401110211839 |
| DIM | 42 x 21 x 33 cm |
| CTN | 12 |



HAUSHALMESSER

| | |
|---------|-----------------|
| REF | 5820005 |
| DIM | 30 x H 5 cm |
| EAN PC | 5401110211938 |
| EAN CTN | 5401110211952 |
| DIM | 31 x 17 x 33 cm |
| CTN | 12 |



SCHALMESSER

| | |
|---------|-----------------|
| REF | 5820006 |
| DIM | 29 x H 5 cm |
| EAN PC | 5401110211969 |
| EAN CTN | 5401110211983 |
| DIM | 31 x 17 x 33 cm |
| CTN | 12 |



SANTOKUMESSER

| | |
|---------|-----------------|
| REF | 5820002 |
| DIM | 28 x H 5 cm |
| EAN PC | 5401110211785 |
| EAN CTN | 5401110211808 |
| DIM | 31 x 17 x 33 cm |
| CTN | 12 |



SCHERE

| | |
|---------|-----------------|
| REF | 5820009 |
| DIM | 25 x H 4 cm |
| EAN PC | 5401110212058 |
| EAN CTN | 5401110212072 |
| DIM | 27 x 25 x 24 cm |
| CTN | 12 |