

Red Spirit

UNSERE INSPIRIERENDEN
OUR INSPIRING SERIES
NOS SOURCES D'INSPIRATION
I NOSTRI ISPIRATORI
NUESTROS INSPIRADORES



GERMAN
DESIGN
AWARD
NOMINEE
2016





D – Schon der erste Blick lässt den Betrachter die Inspiration und Leidenschaft der Messerserie fühlen. Red Spirit Messer sind kompromisslos auf Schärfe ausgelegt. Die Klingen werden extrem schlank ausgeschliffen und zusätzlich die Schneide noch poliert. Der runde, typisch asiatisch anmutende Griff des Messers besitzt eine außergewöhnliche Haptik.

GB – At first glance you already feel the inspiration and passion of the Knife series. Red Spirit knives have been designed uncompromisingly for sharpness. The blades are ground extremely thin and the cutting edge is also polished. The round, typically Asian-inspired handle of the Knife has an unusual feel to it.

F – Il suffit d'un regard pour que la personne qui voit cette série de couteaux ressente toute l'inspiration et la passion qu'elle dégage. Les couteaux Red Spirit sont conçus pour offrir un tranchant exceptionnel être particulièrement tranchants. Les lames sont affûtées pour être très minces et le tranchant est poli. La forme ronde du manche du couteau de style typiquement asiatique garantit une prise en main remarquable.

I – Già al primo sguardo l'osservatore riesce a cogliere l'ispirazione e la passione nei coltelli della serie Red Spirit, progettati senza compromessi per un taglio perfetto. Le lame sono affilate in modo estremamente sottile e, inoltre, il filo è anche lucidato. Il manico tondo del coltello, tipicamente asiatico, possiede una particolare sensazione tattile.

ES – A primera vista se puede sentir la inspiración y la pasión de esta serie de cuchillos. Los cuchillos Red Spirit están concebidos para un afilado sin concesiones. Las hojas están rectificadas muy finas y además el filo está pulido. El mango redondo, típico asiático posee una sensación táctil extraordinaria.



8 1746 07

7 cm = 3"



TOURNIERMESSER TOURNE KNIFE . COUTEAU À ÉPLUCHER . SPELUCCHINO CURVO . MONDADOR

8 1747 09

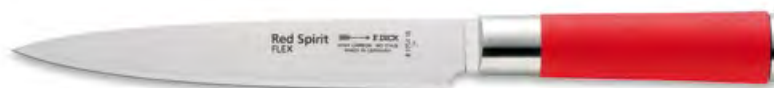
9 cm = 3½"



OFFICEMESSER PARING KNIFE . COUTEAU D'OFFICE . SPELUCCHINO . MONDADOR

8 1754 18

18 cm = 7" flexibel flexible . flexible . flex . flexible



FILETIERMESSER FILLETING KNIFE . COUTEAU À FILETER . COLTELLO PER FILETTARE . CUCHILLO PARA FILETEAR

8 1757 24

24 cm = 9½"



YANAGIBA TRANCHIER-/SUSHIMESSER CARVING/SUSHI KNIFE . COUTEAU À TRANCHER SUSHIS . COLTELLO PER TRINCIARE/SUSHI . CUCHILLO DE TRINCHAR/SUSHI

8 1756 21

21 cm = 8½"



TRANCHIERMESSER CARVING KNIFE . TRANCELARD . COLTELLO PER TRINCIARE . CUCHILLO DE TRINCHAR

8 1742 18

18 cm = 7"



SANTOKU SANTOKU . SANTOKU . SANTOKU . SANTOKU

8 1742 18K

18 cm = 7"



SANTOKU, KULLENSCHLIFF SANTOKU, KULLENSCHLIFF .
SANTOKU, LAME ALVÉOLÉE . SANTOKU, LAMA ALVEOLATA . SANTOKU, HOJA CON ALVÉOLOS

8 1743 18

18 cm = 7"



USUBA GEMÜSEMESSER USUBA VEGETABLE KNIFE .
USUBA, COUPEAU À LÉGUMES . USUBA, COLTELLO PER VERDURA . USUBA, CUCHILLO PARA VERDURAS

8 1705 18

18 cm = 7" / 330g

Slicing slicing . tranchage . per affettare . slicing

8 1706 18

18 cm = 7" / 400g

Chopping chopping . découpe . per tritare . chopping



CHINESISCHES KOCHMESSER CHINESE CHEF'S KNIFE .
COUPEAU DE CHEF CHINOIS . COLTELLO DA CUCINA CINESE . CUCHILLO COCINERO CHINO

8 1753 21

21 cm = 8½"



TANTO UNIVERSALMESSER
TANTO UTILITY KNIFE . TANTO COUPEAU UNIVERSEL . TANTO COLTELLO UNIVERSALE . TANTO CUCHILLO UNIVERSAL

8 1747 21

21 cm = 8½"



KOCHMESSER CHEF'S KNIFE . COUPEAU DE CHEF . COLTELLO PER CUOCO . CUCHILLO COCINERO

8 1739 26

26 cm = 10"



BROTMESSER, WELLENSCHLIFF BREAD KNIFE, SERRATED EDGE .
COUPEAU À PAIN, TRANCHANT ONDULÉ . COLTELLO DA PANE, SEGHETTATO . CUCHILLO PANADERO, FILO ONDULADO

9 1701 20

20 cm = 8"



GABEL FORK . FOURCHETTE . FORCHETTA . TENEDOR

7 1741 25

25 cm = 10"



WETZSTAHL SHARPENING STEEL . FUSIL . ACCIAINO . CHAIRA