

> GYUTO <

STEFAN
HAAS

Fleischmesser

Zum Schneiden und Zerteilen von großen Fleischteilen.



Damast Messer

„EDITION STEFAN HAAS“

Gesamtlänge:	41cm
Klingenlänge:	28,5cm
Breite:	5cm
250 Lagen	Stahl (Nickel und Mangan)
Härte:	60 - 62HRC
Schliff:	Beidseitiger Hohlschliff
Schleifwinkel:	zwischen 18 und 20 Grad
Kohlenstoff:	1,2%



Herstellung in **100% HANDARBEIT** jedes Messer ist ein Unikat

Weitere Infos unter www.stefanhaaskocht.at oder hello@stefanhaaskocht.at



DEBA

STEFAN
HAAS

Hackmesser

Zum Zerteilen und Zerhacken von Fleisch, Geflügel und Fisch.



Damast Messer

„EDITION STEFAN HAAS“

Gesamtlänge: 31cm
Klingenlänge: 18,5cm
Breite: 4,7cm

250 Lagen Stahl (Nickel und Mangan)
Härte: 60 - 62 HRC
Schliff: Beidseitiger Hohlschliff
Schleifwinkel: zwischen 18 und 20 Grad
Kohlenstoff: 1,2%



Herstellung in **100% HANDARBEIT** jedes Messer ist ein Unikat

Weitere Infos unter www.stefanhaaskocht.at oder hello@stefanhaaskocht.at



> NAKIRI <

STEFAN
HAAS

Gemüsemesser

Zum Schneiden und Hacken von Gemüse und Kräutern.



Damast Messer

„EDITION STEFAN HAAS“

Gesamtlänge: 31,5 cm

Klingenlänge: 19 cm

Breite: cm

250 Lagen Stahl (Nickel und Mangan)

Härte: 60 - 62 HRC

Schliff: Beidseitiger Hohlschliff

Schleifwinkel: zwischen 18 und 20 Grad

Kohlenstoffgehalt: 1,2%



Herstellung in **100% HANDARBEIT** jedes Messer ist ein Unikat

Weitere Infos unter www.stefanhaaskocht.at oder hello@stefanhaaskocht.at



> PETTY <

STEFAN
HAAS

Schälmesser

Zum Schälen von Obst und Gemüse.



Damast Messer

„EDITION STEFAN HAAS“

Gesamtlänge: 19,7 cm

Klingenlänge: 7,7 cm

Breite: 2 cm

200 Lagen Stahl (Nickel und Mangan)

Härte: 60 - 62 HRC

Schliff: Beidseitiger Hohlschliff

Schleifwinkel: zwischen 18 und 20 Grad

Kohlenstoff: 1,2%



Herstellung in **100% HANDARBEIT** jedes Messer ist ein Unikat

Weitere Infos unter www.stefanhaaskocht.at oder hello@stefanhaaskocht.at



> YANAGI <

STEFAN
HAAS

Fisch- Tranchiermesser

Zum Portionieren von Fisch, zum Tranchieren von Bratenstücken.



Damast Messer

„EDITION STEFAN HAAS“

Gesamtlänge: 33,5 cm

Klingenlänge: 22 cm

Breite: 4,4 cm

200 Lagen Stahl (Nickel und Mangan)

Härte: 60 - 62 HRC

Schliff: Beidseitiger Hohlschliff

Schleifwinkel: zwischen 18 und 20 Grad

Kohlenstoff: 1,2%



Herstellung in **100% HANDARBEIT** jedes Messer ist ein Unikat

Weitere Infos unter www.stefanhaaskocht.at oder hello@stefanhaaskocht.at

