

# Grand Gourmet Grand Class Spitzenklasse Plus

Made in Germany

**1**

Klingen aus Spezialklingenstahl, traditionell über die gesamte Länge geschmiedet.

Blades made of special blade steel, traditionally forged over the whole length of the blade.

Lames en acier spécial coutellerie, forgées de façon traditionnelle sur toute leur longueur.

Hoja de acero especial, afilada de forma tradicional en toda su longitud.

Lame in acciaio speciale, forgiate tradizionalmente su tutta la lunghezza.

Messen gemaakt van speciaal messenstaal, traditioneel over de hele lengte gesmeed.

**3**

Fugenlose Verbindung vom Kropf zum Griff.

Seamless transition from the bolster to the handle.

Assemblage de la mitre et du manche sans interstice.

Perfecta unión sin juntas entre mango y hoja.

Congiunzione tra lama e punta senza fughe.

Naadloze aansluiting tussen krop en greep.

**5**

Optimaler Schliff für außergewöhnliche und langanhaltende Schärfe.

Optimal grinding for exceptional and long lasting sharpness.

Affutage optimal pour un tranchant exceptionnel et durable.

Afilado óptimo que perdura durante largo tiempo.

Ottima affilatura per un taglio sempre perfetto, durevole nel tempo.

Optimaal snijvlak voor uitzonderlijke en langdurige scherpte.

**2**

Geschmiedeter Kropf für eine ausgewogene Balance.

Forged bolster for a harmonious balance.

Mitre forgée pour un meilleur équilibre du couteau.

Unión forjada entre hoja y mango que permite un equilibrio perfecto.

Manico forgiato per garantire un'ottima bilanciatura.

Gesmede krop versterkt het evenwicht.

**4**

Ergonomischer Griff liegt sicher in der Hand.

Ergonomically shaped handle lies securely in the hand.

Manche ergonomique pour une prise en main en toute sécurité.

Mango ergonómico seguro.

Impugnatura ergonomica.

Ergonomisch handvat ligt goed in de hand.

