



FELIX ZEPTER® HANDMADE
SOLINGEN GERMANY



FELIX®
1790 ÓTA
SOLINGEN GERMANY

zepter®

HAGYOMÁNY

Amikor Karl Gustav Felix 1790-ban bejegyeztette cégét a wuppertali cégjegyzékbe, még senki sem sejtette, hogy a FELIX-Messer még két évszázaddal később is fogalom lesz. De kezdjük a legelején ...

A solingeni Felix család már 1790 óta foglalkozott a vágóeszközök gyártásával, először parasztsaládként az udvari kovácsműhelyben. Karl Gustav Felix korán beletanult a késkovácsolás művészetébe és hamar a késgyártásra összpontosított. Így alapította meg a Gustav Felix Schneidwarenfabrik vállalatot. FELIX a világ egyik legrégebbi késmanufaktúrája. A solingeni FELIX-nél készült kések a világ legjobbjai közé tartoznak.

Amikor a svájci ZEPTER csoport 2012-ben átvette a vállalatot, a FELIX ezzel megerősítette székhelyét, gyártását és az egyedülálló kések hagyományos kézműves készítésében szerzett tudását. A ZEPTER világszerte gyárt és forgalmaz prémium termékeket, valamint prémium kategóriájú háztartási termékeket. Így kerülnek ki a FELIX kések és a solingeni csúcstermékek „made by FELIX” védjeggyel a nagyvilágba. A hagyomány a jövőbe mutat. Karl Gustav Felix boldog lenne, ha tudná.



TRADITION

When Karl Gustav Felix registered his company in Wuppertal in 1790 no-one could have imagined that two centuries later FELIX knives would be so well known. But let’s start from the beginning ...

The Felix family from Solingen was already producing cutlery back in 1790, initially as smithy workers. Karl Gustav Felix learned the art of cutler very quickly and soon concentrated on producing knives – and founded the company Gustav Felix Schneidwarenfabrik. FELIX is one of the oldest knife manufacturers in the world. The knives made in Solingen by FELIX are among the best in the world.

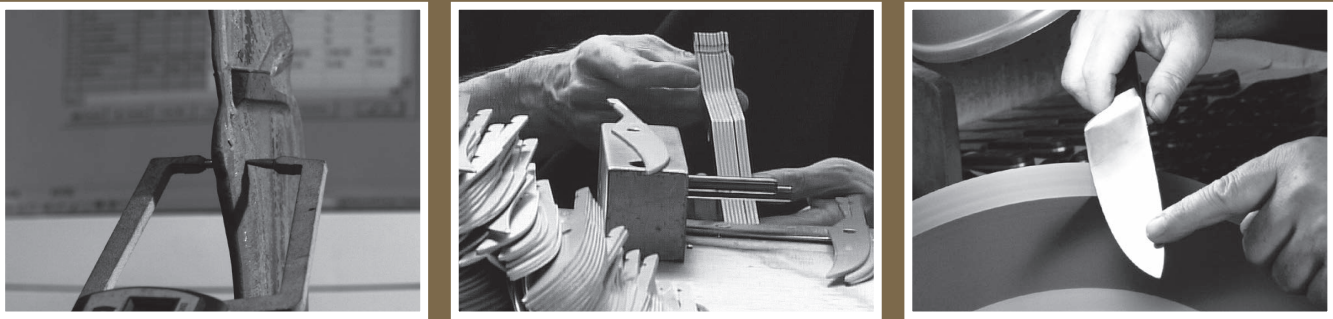
When the Swiss Group ZEPTER took over this long-established company in 2012 FELIX was able to secure its production site and the complex traditional knowledge necessary to manufacture its unique knives. ZEPTER produces and sells premium products worldwide – premium household goods too. So FELIX knives and top Solingen products “made by FELIX” are reaching all parts of the world. Future comes from tradition. Karl Gustav Felix would have been pleased.

MINŐSÉG

A minőség az anyagnál kezdődik. A FELIX kizárólag olyan kiváló alapanyagú nyersanyagokat, mint magas ötvözetű X50 CrMoV15 króm-molibdén-vanádium pengeacélt, VG10 japán damaszkuszi többbrétegű acélt, vagy X65 CR13 borotvapenge acélt használ. A pengék a kés formájától függően a süllyesztékben egy darabból vannak kovácsolva, némelyik pedig stancolva. Az acél mikroszerkezetében lévő egyenletes és sűrű rostmenetnek köszönhetően valamennyi penge rugalmasságot, rozsdállóságot és vágáspontosságot szavatol.

A minőség pontos megmunkálást jelent. A FELIX kései hagyományosan kézzel készülnek. Egy kés kb. 45 munkameneten halad át, mielőtt elhagyná a gyárat. Miden egyes lépésben több évszázados solingeni tudás, kezűgyes készség és nagy adag ügyesség rejlik. Ehhez jön még a tapasztalat, a jó szem, finom érzék, gondosság és a részletek szeretete.

A minőség formatervezést is jelent, hiszen a kés tökéletes működése attól függ, hogy milyen kialakítású. Hogy áll a kézre? Hogyan oszlik el a súly? Vágás közben hogyan hat az erő a pengére? A FELIX kések minősége szemmel látható. Mindenekelőtt azonban érezhető.



QUALITY

Quality starts with the raw material. FELIX only uses premium raw materials such as high-alloyed X50 CrMoV15 chromium molybdenum vanadium steel, Japanese VG10 multi-layer Damascus steel or X65 CR13 razor blade steel. The blades are drop-forged in one piece and some are stamped, depending on the design of the knife. Due to the homogenous and compact grain structure of the steel’s microstructure all the blades guarantee flexibility, resistance to corrosion and great edge retention.

Quality is precise workmanship. FELIX traditionally produces knives by hand. A knife goes through about 45 different procedures before it leaves the factory. Every single step consists of centuries-old Solingen knowledge, craftsmanship and a lot of skill. It is also a case of experience, a good eye, precision, care and love of detail.

Quality is also design. The perfect functioning of a knife depends on how it is shaped. How does it fit in the hand? How is it balanced? How does the power get to the blade when cutting? The quality of FELIX knives is visible. But above all it is tangible.

GYÁRTÁS

Solingenben a mai napig hagyományos kézműves munkával készülnek a FELIX kései. Ez a kés formájától függően a süllyesztékben egy darabból kovácsolt, vagy magas ötvözetű pengeacélból stancolt nyers késeknél kezdődik. Valamennyi nyers kés jéggel edzett, néhány pedig vákuum és jég kombinációjával van edzve. Egy kés kb. 45 munkameneten halad át, mielőtt elhagyná a gyárat. A legtöbb feldolgozási munkamenet kézzel történik.

Az első csiszolómeneteket a finom köszörülés, az úgynevezett solingeni élezés követi. A FELIXNÉL a pengét zsírral élezzük és mattrá köszörüljük. Így alakul ki a pengének az a finom felületi szerkezete, melynél kifejezetten elvárás az enyhe durvaság, melynek az a célja, hogy a vágandó élelmiszer ne ragadjon rá a pengére. Mindemellett a zsírozó élezés javítja és lezárja a felületet, valamint védi a rozsdásodás ellen.

Az összeszerelő részben mindegyik nyers késre kézzel illesztjük rá a nyelét. Az ezt követő mozzanatban a nyél felületét simítjuk. A csiszolószalag szemcsemérete lépcsőről lépcsőre finomabbá válik... Csak ezután fenjük meg a pengét a régi hagyományoknak megfelelően a fenőkövön. Ehhez nagy tapasztalatra és finom érzékre van szükség, hogy állandó maradjon fenés közben a szög és a ráható nyomás. Solingenben ezért a fenőket szabadkézi művészeknek is hívják.

A záró ellenőrzés során tapasztalt dolgozóink különleges lámpa alatt szemrevételeznek minden egyes kést. Csak a makulátlan termékek kerülnek be a raktárba. Ott pedig ritkán időznek el hosszabb ideig, mert a hagyományos solingeni kézműves művészet és a FELIX kések egyedülálló minősége változatlanul sokak tetszését elnyeri.



A Felix kések gyártásuk során a nyers késtől a kész termékig kb. munkameneten halad át. A legtöbb feldolgozási munkamenet kézzel történik.

The production of a Felix knife – a knife goes through about 45 procedures from blank to finished product. Most of them are by hand.

PRODUCTION

So far FELIX in Solingen have been producing knives with traditional craftsmanship. It all begins with blade blanks of high-alloyed steel being drop-forged in one piece or stamped – depending on the design. All blade blanks are ice-hardened, some are even ice-hardened and vacuum-hardened. A knife goes through about 45 different procedures before it leaves the factory. Most of them are by hand.

The initial grindings are followed by fine-grinding – otherwise known as dry-fining. At FELIX the blades are dry-fined and mirror-polished. That is how the fine surface structure of the blade is made, whereby the slight roughness is explicitly desired so that nothing clings to the blade. Dry-fining additionally finishes and reseals the surface against corrosion.

During assembly each handle is fitted to the blade blank by hand. Subsequently the handle surfaces are polished. The grinding becomes increasingly finer ... and only then is the blade sharpened on the stone, according to old tradition. A lot of experience and precision is required to keep the angle and the grinding pressure constant when sharpening. That is why polishers are also called freehand artists in Solingen.

Experienced staff carry out a final inspection of every knife under a special light. Only perfect products make it to the warehouse. However, they rarely stay there long, as traditional Solingen craftsmanship and the unique quality of FELIX-knives are becoming increasingly popular.

TARTALOM | INDEX

A műszaki és színbeli változtatás joga fenntartva
Products and colours may vary

6 – 11	FIRST CLASS DAMASKUS	64 – 65	TENGER GYÜMÖLCSEI SEAFOOD
12 – 13	ABSOLUTE ML VULCANUS		
14 – 17	ABSOLUTE ML	66 – 67	FŰSZERNÖVÉNYEK HERBAL KITCHEN
18 – 21	ABSOLUTE ML LINES		
22 – 25	RESOLUTE	68 – 69	KONYHAI SEGÉDESZKÖZÖK KITCHEN UTENSILS
26 – 33	FIRST CLASS		
34 – 39	FIRST CLASS WOOD	70 – 71	ÉLEZÉS ÉS ÁPOLÁS SHARPENING & CARE
40 – 45	PLATINUM		
46 – 51	GLORIA LUX	72 – 75	TÁROLÁS ÉS SZELETELÉS STORAGE & CUTTING
52 – 57	GLORIA		
58 – 59	CUISINIER		
60 – 63	CLASSICO		

FIRST CLASS DAMASKUS KÍGYÓFA

813021 · séf kés · 8" = 21 cm*
Chef's knife

856007 · Santoku kés · 7" = 18 cm*
Santoku knife

Kés, amely egy életre szól. A DAMASKUS kés nemes jellege látható és érezhető. Kivételes anyagok ötvöztetésével, hagyományos készítési móddal és időtálló formatervvel készül. A penge 220 réteg kézzel kovácsolt, rozsdamentes DSC® damaszkuszi acélból készült, amelyet vad damasznak is neveznek. A teljesen tiszta nemesacél penge 60 – 62 Rockwell vágási élességet ér el. A nyél a világ egyik legértékesebb fájából, a kígyófából készült. Nagyon tömör, szilárd és finom pórusú anyag, amelyet elsősorban eszközök készítéséhez használnak. Különleges tapintást kölcsönöz a nyélnek. A damaszkuszi acél egyedi struktúrájának és a kígyófának köszönhetően minden kés különleges és egyedi. A nyél felső és alsó részén található bevágás különleges egyensúlyt kölcsönöz a késnek. A funkció teszi a DAMASKUS kést mindennapi használati tárggyá, a jellegzetes kialakítás pedig egy életre szóló élménnyé.

The knife for life. The noble character of DAMASKUS can be seen and felt. It is created from the connection of exclusive materials, traditional fabrication and timeless design. The blade is made of 220 layers of hand-forged stainless DSC® damask steel, also called wild damask. The absolutely pure blade steel achieves a cutting stability of 60 – 62 Rockwell. The handle is made of snake wood, one of the most precious woods of the world. It is a very dense, firm and fine-pored material particularly used in the design of instruments. It lends its unique haptic to the handle. Each knife is a unique specimen due to the individual structure of the damask steel and the snake wood. The stop at the upper and lower end of the handles provides perfect balance to the knife. The function makes DAMASKUS a commodity; the character makes it the knife for life.



FIRST CLASS DAMASKUS

FEKETE SOROZAT

813121 · séf kés · 8" = 21 cm*
Chef's knife

876007 · Santoku kés · 7" = 18 cm*
Santoku knife



Mintha elérhetnénk a csillagokat! Amikor a mítosz és a modernitás találkozik, akkor születnek azok a csodálatos és hasznos használati tárgyak, mint a Raffir®-nyelű DAMASKUS konyhai kés. A penge a mítosz szülötte. 220 rétegű, rozsdamentes DSC® damaszkuszi acélból, más néven vad damaszkból készült, vágási pontossága eléri a 60 – 62 Rockwell értéket. A Raffir® nyelet epoxigyantából és alumíniumforgácsból készült kompozitanyag alkotja. Különleges magas fényességű kiképzésének köszönhetően az anyag varázslatosan ragyogó fényt és csillogást tükröz vissza. A penge és a nyél egyedi szerkezete egyediséget és különleges szépséget kölcsönöz a késeknek. Ez a kés esztétikus formában és ragyogó funkcionalitással ötvözi az évszázados tradíciót és az anyagot. A Raffir®-nyelű DAMASKUS késsel még a hobbiszakácsok is le tudják hozni a csillagokat az égből.

Like reaching for the stars. When mythos and modernity meet, they create wonderful and conducive items such as the cooking knife DAMASKUS with Raffir® handle. The blade originates from the legend. It is made from hand-forged DSC® with stainless steel damask in 220 layers, wild damask and reaches a cutting accuracy of 60 – 62 Rockwell. The handle is made from Raffir®, a composite of epoxy resin and aluminium flakes. Due to the special high-gloss finish, the material exhibits its dazzling colour luminance and radiance. The individual structure of blade and handle make each knife a 'one of a kind' and a unique beauty. This knife combines centuries of tradition and material with aesthetic form and brilliant function. Also hobby cooks will achieve stars in their kitchen with the DAMASKUS with Raffir® handle...

zepter®

Luxury
Product

FIRST CLASS DAMASKUS KÉK SOROZAT

813221 · séf kés · 8" = 21 cm*
Chef's knife

866007 · Santoku kés · 7" = 18 cm*
Santoku knife

Többféle indok alapján dönthetünk egy kés mellett. A színhatás lehet az egyik ezek közül. A kék nyél is Raffir® anyagból készült. Sokkal intenzívebben fénylik elő ennek a különleges anyagnak a ragyogó fénye és csillogása. A KÉK SOROZAT (BLUE LINE) a hagyomány, a minőség, a funkcionalitás, a formaterv és a modern ötvözete. A DAMASKUS BLUE LINE a kiváló minőségű értékes anyagokra, a funkcionális használati tárgyra és az időtlen formára vonatkozó modern kívánalmakat ötvözi a hagyományos kézműves munkával.

Many factors must be considered when deciding which knife to buy. The emphasis of colourful effects is just one factor to consider. The blue handle is also made from Raffir®. This further enhances the radiance and colour brilliance of this unique material. BLUE LINE is a composition of tradition, quality, function, design, and modernity. DAMASKUS BLUE LINE combines traditional craftsmanship with modern demands for qualitative high-value materials, functional commodities, and a timeless, beautiful form.

ABSOLUTE ML VULCANUS

KALAPÁCSOLTRA EDZETT

Pontosság és könnyedség VULCÁNUS a kovácmesterség istene kölcsönözte a nevét ennek a santoku késnek. Kalapácsoltra edzett kialakításának köszönhetően a penge erőteljesen vibráló, lenyűgöző optikát kap. Jéggel edzett, 67 rétegű, VG10-es többbrétegű, japán damaszkuszi acélból készül, amely még finomabbá és tömörebbé teszi a fém mikroszerkezetét. A penge 60 – 62 Rockwell szilárdságot is elér, és minden szeletelendő élelmiszert biztonságosan, pontosan és könnyedén szeletel fel. Nyele ételmezőbarát és üveggolyó erősítésű PA6-os poliamidból készült, és a nyélben lévő finom és párhuzamos futású fűgáknak köszönhetően biztosan és csúszásmentesen simul a kézbe. A VULCANUS kést kiváló szeletelési stabilitás, meggyőző funkcionalitás, megbízhatóság és a változtatott anyagok minősége jellemzi. Tökéletes formájú és letisztult formanyelvvel és különleges optikai kialakítással.

Precision and lightness. VULCANUS, the god of the art of forging, lent his name to this Santoku knife. The hammered finish provides the blade with the powerful vibrancy and impressive optic. It is made of Japanese VG10 form damask multi-layer steel in 67 layers and ice-tempered which renders the steel structure even more refined and dense. The blade achieves a rigidity of 60 – 62 Rockwell and cuts everything that needs cutting safely, precise and with ease. The handle, made of food safe and glass bead reinforced PA6-polyamide, handles safely due to the fine, parallel running joints. VULCANUS is characterised by high cutting stability and convincing function, resilience and the quality of selected materials. A perfectly shaped knife with clear design language and extraordinary optic.

503007 · Santoku kés · 7,5" = 19 cm*
Santoku knife

ABSOLUTE ML

Aki szenvedélyes szakács, annak szenvedélyes kés való a kezébe.

Az ABSOLUTE ML szerelem első látásra. Az ABSOLUTE ML be is váltja a hozzá fűzött reményeket. Pengéje 66 rétegből álló többrétegű jéggel edzett VG10-es japán damaszkuszi acél, mely a mikroszerkezetet még finomabbá és tömörebbé teszi és 60–62 Rockwell szilárdságot is elér. Nyele ételmeiszerbarát és üveggolyó erősítésű PA6-os poliamidból készült, melyet rendkívüli szilárdsága és strapabírósága jellemez. A kés a nyélben lévő finom és párhuzamos futású fűgáknak köszönhetően biztosan és csúszásmentesen simul a kézbe. Az ABSOLUTE ML a szeletelést a szenvedélyek kavalkádjává és lélegzetelállító élménnyé teszi.

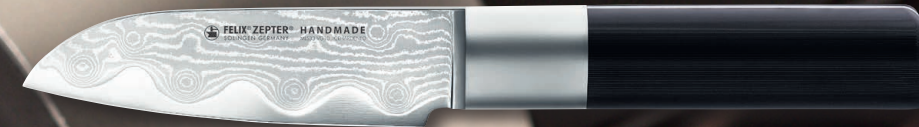
A világ 50 legszebb fogyasztási cikke között az iF product design award aranyfokozatával tüntették ki.

Whoever cooks with passion needs a passionate knife! ABSOLUTE ML is love at first sight. And ABSOLUTE ML certainly keeps its promises. The blade, made from Japanese VG10 66-layer Damascus steel, is ice-hardened which makes the structure in the steel even finer and more compact and it achieves a strength of 60–62 Rockwell. The handle is made of the food-safe plastic PA6-Polyamide which is characterized by its absolute strength and toughness. It fits safely in the hand thanks to the fine and parallel-running grooves in the handle. ABSOLUTE ML makes cutting a breathtaking experience.

Winner of the iF Product Design Gold Award for one of the 50 most beautiful consumer goods of the world.

zepter
*Luxury
Product*

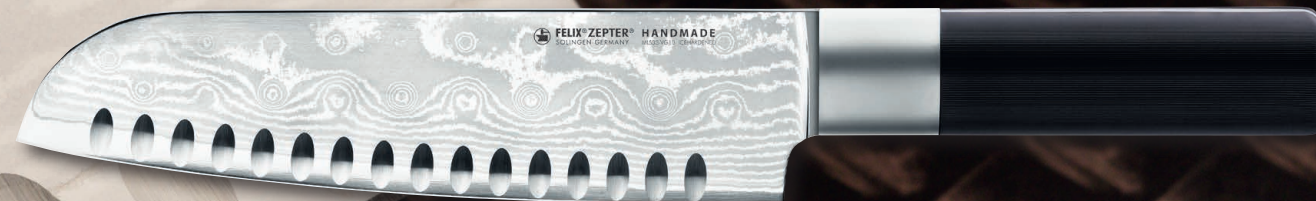
FELIX ZEPTER®
SOLINGEN GERMANY
HANDMADE
ML533-VG10 ICEHARDENED



501511 · zöldségvágó kés · 4,5" = 11 cm*
Paring knife



508520 · szeletelőkés · 8" = 20 cm*
Carving knife



506007 · homorú marású Santoku kés · 7,5" = 19 cm*
Santoku knife, with hollow edge



507220 · kenyérszeletelő kés · 8" = 20 cm*
Bread knife



500718 · húsvilla · 7" = 18 cm*
Meat fork

Masterpiece Collection



500222 Z · Ázsia készlet, 2 darabos
2 piece Asia set
Tartalma/Contents:
501511, 506007



500002 Z · csontozókés, 2 darabos
2 piece carving set
Tartalma/Contents:
508520, 500718



500004 Z · késkészlet, 4 darabos
4 piece knife set
Tartalma/Contents:
501511, 508520, 506007, 507220



Kiváló minőségű ápolótermékeink és késtartóink az 70. oldalon kezdődnek
High quality care products and recommended knife blocks from page 70

ABSOLUTE ML SOROZATOK

A szín nagy szerepet játszik az ételek elkészítésekor. Zöldborsó, sárga paprika és piros paradicsom. A színek a tányéron meghozzák a kedvet az evéshez. A kés nyelének színei meghozzák a kedvet a főzéshez. A penge jéggel edzett, 67 rétegű, VG10-es többretegű, japán damaszkuszi acélból készül, amely még finomabbá és tömörebbé teszi a fém mikroszerkezetét, és akár 60 – 62 Rockwell szilárdságot is elér. A pengébe vésett vonalak kihangsúlyozzák a letisztult formanyelvet. Nyele élelmiszerbarát és üveg-golyó erősítésű PA6-os poliamidból készült, amely műanyag, amelyet rend-kívüli szilárdsága és strapabírósága jellemez. A kés a nyélben lévő finom és párhuzamos futású fűgáknak köszönhetően biztosan és csúszásmentesen simul a kézbe. Az ABSOLUTE ML LINES kés azoknak a szakácsoknak kés-zült, akik minden érzéküket belevetik a főzésbe.

Colour plays an important role in food preparation. Green peas, yellow peppers, red tomatoes – the colours on the plate go a long way towards whetting the appetite. And this coloured knife handle, hones the desire to cook. The blade is made from Japanese VG10 form damast multi-layered steel with 66 layers and is ice-hardened, making the microstructures in the steel finer and more compact, achieving a hardness of 60 – 62 Rockwell. The lines in the blade emphasis the clean lines of the design. The handle is made from food-safe and glass-bead-reinforced PA6 polyamide, a plastic which is characterised by absolute durability and toughness. Thanks to the fine, parallel grooves in the handle, the knife can be held firmly in the hand without slipping. ABSOLUTE ML LINES is a knife for chefs who cook with all of their senses.



501511 · zöldségvágó kés · 4,5" = 11 cm*
Paring knife



508520 · szeletelőkés · 8" = 20 cm*
Carving knife



506007 · Santoku kés · 7,5" = 19 cm*
Santoku knife



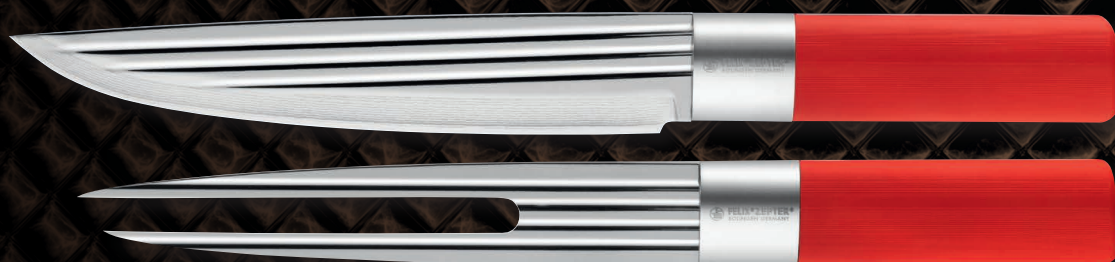
507220 · kenyérszeletelő kés · 8" = 20 cm*
Bread knife



500718 · húsvilla · 7" = 18 cm*
Meat fork



510222 Z · Azijski set iz 2 dela
2 piece Asia set
Sadrži/Contents:
511511, 516007



510002 Z · Pribor za tranžiranje iz 2 dela
2 piece carving set
Sadrži/Contents:
518520, 510718



510004 Z · Set noževa, 4 kom.
4 piece knife set
Sadrži/Contents:
511511, 518520, 516007, 517220



Kiváló minőségű ápolótermékeink és késtartók az 70. oldalon kezdődnek
High quality care products and recommended knife blocks from page 70

RESOLUTE

Mi vág jobban a pengeacélnál? A borotvapenge acél. A RESOLUTE világszerte az első olyan kés, melynek pengéje borotvapengéből készült 59–60 Rockwell értékével a RESOLUTE olyan vágáspontosságot ér el, mely párját ritkítja. A nyele visszafogott, ergonomikus kialakítású és biztosan simul a kézbe. Kiváló súlyeloszlásával vágás közben az erő szinte magától oszlik el a szeletelendő élelmiszeren. Aki ételkészítés közben hangsúly fektet a tisztán funkcionális vágószerszámra és egyben esztétikus, visszafogott formatervezést részesít előnyben, az a RESOLUTE-ban megtalálja élete kését.

Elnyerte a red dot design award díjat.

What cuts better than blade steel? Razor blade steel. RESOLUTE is the first knife in the world with a blade made of razor blade steel. RESOLUTE achieves a unique edge retention of 59–60 Rockwell. The handle is discreet, ergonomically shaped and fits snugly in the hand. No power at all is needed to cut, due to the excellent balance of the knife. RESOLUTE is the “knife for life” for anyone attaching importance to a reliable, simply-designed but aesthetic knife for food preparation.

Winner of the Red Dot Design Award.



171010 · általános konyhakés · 4″ = 10 cm*
Paring knife



177113 · fogazott élű általános konyhakés · 5″ = 13 cm*
Universal knife, scalloped



171016 · darabolókés · 6,5″ = 16 cm*
Kitchen knife



176007 · homorú marású Santoku kés · 7″ = 18 cm*
Santoku knife, with hollow edge



171221 · séf kés · 8″ = 21 cm*
Chef's knife



177224 · kenyérszeletelő kés · 9,5″ = 24 cm*
Bread knife



170002 Z · késkészlet, 2 darabos
2 piece knife set
Tartalma/Contents:
177113, 171221



170222 Z · Ázsia készlet, 2 darabos
2 piece Asia set
Tartalma/Contents:
171016, 176007



170004 Z · késkészlet, 4 darabos
4 piece knife set
Tartalma/Contents:
171010, 177113, 171221, 177224



Kiváló minőségű ápolótermékeink és késtartóink az 70. oldalon kezdődnek
High quality care products and recommended knife blocks from page 70

FIRST CLASS

A FIRST CLASSON meglátszik az egyedülálló minőség. Süllyesztéke X50 CrMoV15 pengeacélból van kovácsolva, vákuummal és jéggel edzett. Így az anyag finom, sűrű és homogén mikroszerkezetű. Mindez olyan pengét biztosít, melyet tartós vágáspontosság és rozsdaállás jellemez. A nyél alsó és felső végén található dupla megerősítés tökéletes egyensúlyba hozza a FIRS CLASST. Az ergonomikus kialakítású nyél kompakt és biztosan simul a kézbe. A FIRST CLASS megbízható és egyszerű kés, mely visszafogott eleganciájával és időtlen szépségével egyedülálló minőséget képvisel nap mint nap.

It is easy to see the unique quality of FIRST CLASS. The drop-forged blade made from one piece of X50 CrMoV15 blade steel is vacuum-hardened and ice-hardened. The material achieves a fine, compact and homogenous grain structure. This guarantees a blade which stands out due to its long-lasting edge retention and resistance to corrosion. The double crop – at the lower and upper part of the handle – provides FIRST CLASS with perfect balance. The ergonomically formed handle fits snugly and safely in the hand. FIRST CLASS is a reliable and uncomplicated knife which proves its unique quality every day with its elegance and time-less beauty.



811307 · hámozókés · 2,5“ = 7 cm*
Turning knife



811509 · zöldségvágó kés · 3,5“ = 9 cm*
Paring knife



811010 · dekorkés · 4“ = 10 cm*
Paring knife



816001 · zöldség- és gyümölcsvágó kés · 4,5“ = 12 cm*
Petty knife



814612 · steak kés · 4,5“ = 12 cm*
Steak knife

Illusztráció nélkül: 817112 fűrészfogas
No image: 817112, with serrated edge



813113 · paradicsomvágó kés · 5“ = 13 cm*
Tomato knife



811116 · filézőkés · 6“ = 16 cm*
Filleting knife, flexible



812113 · csontozókés · 5" = 13 cm*
Boning knife

Illusztráció nélkül: 812213, rugalmas
No image: 812213, flexible



811015 · darabolókés · 6" = 15 cm*
Universal knife



816007 · homorú marású Santoku kés · 7" = 18 cm*
Santoku knife, with hollow edge



811921 · szeletelőkés · 8" = 21 cm*
Meat- and carving knife



811923 · szeletelőkés · 9" = 23 cm*
Meat- and carving knife



811823 · homorú marású szeletelőkés · 9" = 23 cm*
Meat- and carving knife, with hollow edge



812018 · séf kés · 7" = 18 cm*
Chef's knife

811218 · ujjvédővel is kapható – Also available with finger guard



811221 · séf kés ujjvédővel · 8" = 21 cm*
Chef's knife, with finger guard



812021 · séf kés · 8" = 21 cm*
Chef's knife



812023 · séf kés · 9" = 23 cm*
Chef's knife



812026 · séf kés · 10" = 26 cm*
Chef's knife



810716 · húsvilla · 6" = 16 cm*
Meat fork



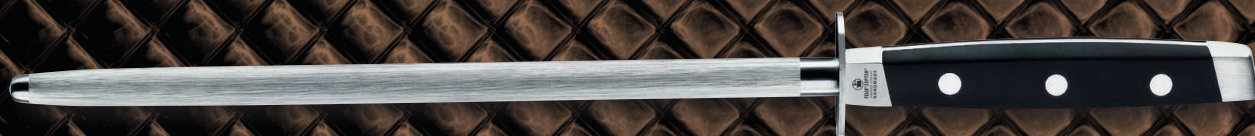
817122 · kenyérszeletelő kés · 8,5" = 22 cm*
Bread knife



813826 · olasz kenyérszeletelő kés · 10" = 26 cm*
ital. bread knife



819016 · aprító · 6" = 16 cm*
Cleaver



819525 · fenőkő · 10" = 25 cm*
Sharpening steel



818332 · homorú marású lazacvágó kés · 12,5" = 32 cm*
Salmon slicer, with hollow edge



817902 · lazacvágó kés · 12,5" = 32 cm*
Salmon slicer



817104 · fogas élezésű steakkés készlet, 4 darabos
4 piece steak set with fine serration
Tartalma/Contents:
4 x 817112



814604 · steakkés készlet, 4 darabos
4 piece steak set
Tartalma/Contents:
4 x 814612



810222 · késkészlet, 2 darabos
2 piece knife set
Tartalma/Contents:
816001, 816007



810333 · késkészlet, 3 darabos
3 piece knife set
Tartalma/Contents:
811010 , 811015, 812021



810002 · darabolókés, 2 darabos
2 piece carving set
Tartalma/Contents:
810716, 811921



810021 · késkészlet, 2 darabos
2 piece knife set
Tartalma/Contents:
811010, 812021



Kiváló minőségű ápolótermékeink és késtartóink az 70. oldalon kezdődnek
High quality care products and recommended knife blocks from page 70

FIRST CLASS WOOD

A FIRST CLASS WOOD mediterrán jellegű klasszikus szépség. A FIRST CLASS WOOD gyártása és minősége megegyezik a FIRST CLASS-szal, különlegessége azonban az olívfából készült nyél. Kizárólag analúz olívfából készítjük. Anyagát korlátozott számban kivágható és újratermelendő, állami ellenőrzésű akár 1000 éves fákból nyerik. Az olívfafa szerkezete tömör és szilárd, valamint egyenletes és finom. Az olívfának antiszeptikus összetevői vannak és hosszú az élettartama. Minimális ápolással megőrzi tiszta szerkezetét, intenzív színét és kifejezőerejét.

FIRST CLASS WOOD is a classical beauty with Mediterranean flair. The quality and production method is like FIRST CLASS but FIRST CLASS WOOD stands out due to the particular radiance of the olivewood handle. Olivewood from Andalusia is exclusively used. There the wood is gained from trees of up to 1000 years of age in special limited deforestation and reforestation programmes under state supervision. The structure of olivewood is compact, hard, regular and fine. Olivewood is endowed with antiseptic qualities and longevity. With a little treatment from time to time the wood retains its structure and intensive colour.



831307 · hámozókés · 2,5" = 7 cm*
Turning knife



831509 · zöldségvágó kés · 3,5" = 9 cm*
Paring knife



831010 · dekorkés · 4" = 10 cm*
Paring knife



836001 · zöldség- és gyümölcsvágó kés · 4,5" = 12 cm*
Petty knife



833113 · paradicsomvágó kés · 5" = 13 cm*
Tomato knife



834612 · steak kés · 4,5" = 12 cm*
Steak knife

Illusztráció nélkül: 837112, fűrészfogas
No image: 837112, with serrated edge



832113 · csontozókés · 5" = 13 cm*
Boning knife



831015 · darabolókés · 6" = 15 cm*
Universal knife



836007 · homorú marású Santoku kés · 7" = 18 cm*
Santoku knife, with hollow edge



832018 · séf kés · 7" = 18 cm*
Chef's knife



831221 · séf kés ujjvédővel · 8" = 21 cm*
Chef's knife, with finger guard



832021 · séf kés · 8" = 21 cm*
Chef's knife



831921 · szeletelőkés · 8" = 21 cm*
Meat- and carving knife



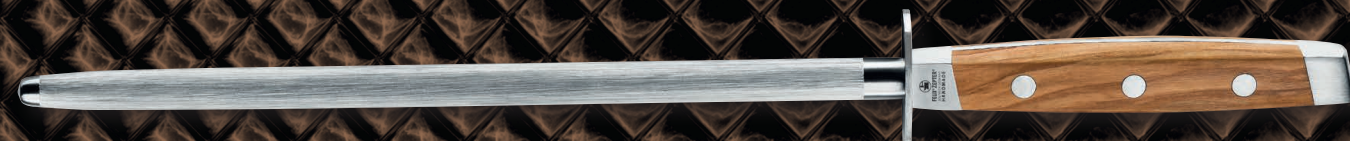
830716 · húsvilla · 6,5" = 16 cm*
Meat fork



837122 · kenyérszeletelő kés · 8,5" = 22 cm*
Bread knife



833826 · olasz kenyérszeletelő kés · 10" = 26 cm*
Ital. Bread knife



839525 · fenőkö · 10" = 25 cm*
Sharpening Steel



834604 · steakkés készlet, 4 darabos
4 piece steak set
Tartalma/Contents:
4 x 834612



830021 · késkészlet, 2 darabos
2 piece knife set
Tartalma/Contents:
831010, 832021





830222 · késkészlet, 2 darabos
2 piece knife set
Tartalma/Contents:
836001, 836007



830002 · darabolókés, 2 darabos
2 piece carving set
Tartalma/Contents:
831921, 830716



830333 · késkészlet, 3 darabos
3 piece knife set
Tartalma/Contents:
831010, 831015, 832021



Kiváló minőségű ápolótermékeink és késtartóink az 70. oldalon kezdődnek
High quality care products and recommended knife blocks from page 70

PLATINUM

A PLATINUM ergonómikus kialakítású kés mindazok számára, akik a visszafogott formákat kedvelik. A króm-molibdén-vanádium pengeacélból készült penge a süllyeszték egy darabjából van kovácsolva. Anyaga és gondos kézi kikészítése garantálja a penge nagyfokú vágáspontosságát, rozstdaállóságát, rugalmasságát és hosszú élettartamát. Nyele kompakt és biztonságosan simul a kézbe. 6GF poliamidból áll, mely olyan élelmiszer-barát és különlegesen szilárd műanyag, melyet főként szerkezeti nyersanyagként használnak. Ha a PLATINUMOT választja, olyan kés mellett dönt, mely nap mint nap helyt áll.

PLATINUM is an ergonomically shaped knife for those wanting a clear and simple design. The blade is drop-forged in one piece from chromium molybdenum vanadium blade steel. The material and its careful workmanship by hand guarantee high edge retention, resistance to corrosion, blade flexibility and longevity. The handle fits snugly and safely in the hand. It is made of 6GF Polyamide, a particularly hard and food-safe plastic which is mainly used as construction material. PLATINUM is a knife which performs its task reliably day after day.



951307 · hámozókés · 2,5“ = 7 cm*
Turning knife



951509 · zöldségvágó kés · 3,5“ = 9 cm*
Paring knife



951009 · dekorkés · 3,5“ = 9 cm*
Paring knife



951012 · dekorkés · 4,5“ = 12 cm*
Paring knife



954611 · steak kés · 4,25“ = 11 cm*
Steak knife



952113 · csontozókés · 5“ = 13 cm*
Boning knife



952115 · csontozókés · 6“ = 15 cm*
Boning knife

Illusztráció nélkül: 852215, rugalmas
No image: 952215, flexible



951215 · séf kés · 6" = 15 cm*
Chef's knife



951221 · séf kés · 8" = 21 cm*
Chef's knife



951223 · séf kés · 9" = 23 cm*
Chef's knife



951226 · séf kés · 10" = 26 cm*
Chef's knife



952021 · extra széles séf kés · 8" = 21 cm*
Chef's knife, wide



951015 · darabolókés · 6" = 15 cm*
Universal knife



951118 · filézőkés · 7" = 18 cm*
Filleting knife, flexible



951921 · szeletelőkés · 8" = 21 cm*
Meat- and carving knife



951926 · szeletelőkés · 10" = 26 cm*
Meat- and carving knife



957222 · kenyérszeletelő kés · 8,5" = 22 cm*
Bread knife



950716 · húsvilla · 6,5" = 16 cm*
Meat fork



956003 · séf kés · 6,5" = 16 cm*
Santoku knife



950002 · darabolókés, 2 darabos
2 piece carving set
Tartalma/Contents:
950716, 951921



950033 · késkészlet, 3 darabos
3 piece knife set
Tartalma/Contents:
951009, 951015, 951221



999506 · késtartó készlet, 6 darabos
6 piece knife block set
Tartalma/Contents:
951012, 951015, 951221, 951921, 957222, 990005



950006 · késtartó készlet, 6 darabos
6 piece knife block set
Tartalma/Contents:
951012, 951015, 951221, 951921, 957222, 950011

Kiváló minőségű ápolótermékeink és késtartóink az 70. oldalon kezdődnek
High quality care products and recommended knife blocks from page 70

GLORIA LUX

A GLORIA LUX minősége és működése hagyományos formatervezéssel párosul. A króm-molibdén-vanádium pengeacélból készült penge a süllyeszték egy darabjából van kovácsolva. A végén lévő megerősítés vágás közben plusz védelmet nyújt a kéznek, a kést pedig kiegyensúlyozza. A GLORIA LUX kiválóan simul a kézbe, tartós vágáspontosságot és rozsdadállóságot szavatol. Polioximetilénből, röviden POM-ból készült műanyag nyele könnyen tisztítható és teherbíró. A GLORIA LUX a kések között szép klasszikus darabnak számít. Hobbi- és profi szakácsoknak ajánljuk.

GLORIA LUX is quality, function and traditional design all in one. The drop-forged blade is made from chromium molybdenum vanadium blade steel in one piece. The crop gives the hand extra protection when cutting and balances out the knife. GLORIA LUX fits very snugly in the hand and guarantees long-lasting edge-retention and resistance to corrosion. The handle is made of plastic called polyoxymethylene, POM for short, and is both easy to clean and sturdy. GLORIA LUX is a timelessly-attractive classic knife. Suitable for both amateurs and professionals.



901307 · hámozókés · 2,5" = 7 cm*
Turning knife



901509 · zöldségvágó kés · 3,5" = 9 cm*
Paring knife



901009 · zöldségvágó kés · 3,5" = 9 cm*
Paring knife



901011 · dekorkés · 4,5" = 11 cm*
Paring knife



904611 · steak kés · 4,5" = 11 cm*
Steak knife



901013 · dekorkés · 5" = 13 cm*
Universal knife



901015 · darabolókés · 6" = 15 cm*
Universal knife



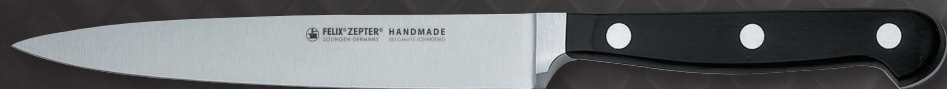
904514 · sajtvágó kés · 5,5" = 14 cm*
Cheese knife



907011 · paradicsomvágó kés · 4,5" = 11 cm*
Tomato knife



902115 · csontozókés · 6" = 15 cm*
Boning knife



901115 · filézőkés, rugalmas · 6" = 15 cm*
Filleting knife, flexible



901118 · filézőkés, rugalmas · 7" = 18 cm*
Filleting knife, flexible



901921 · szeletelőkés · 8" = 21 cm*
Meat- and carving knife



900716 · húsvilla · 6,5" = 16 cm*
Meat fork



901215 · séf kés · 6" = 15 cm*
Chef's knife



901218 · séf kés · 7" = 18 cm*
Chef's knife



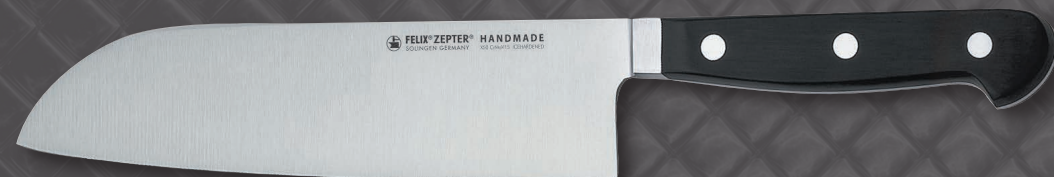
901221 · séf kés · 8" = 21 cm*
Chef's knife



901223 · séf kés · 9" = 23 cm*
Chef's knife



901226 · séf kés · 10" = 26 cm*
Chef's knife



906003 · Santoku kés · 7" = 18 cm*
Santoku knife

Illusztráció nélkül: 907003, homorú marású
No image: 907003, with hollow edge



907320 · kenyérszeletelő kés · 7,5" = 20 cm*
Bread knife



907221 · kenyérszeletelő kés · 8" = 21 cm*
Bread knife



908430 · lazacvágó kés · 12" = 30 cm*
Salmon knife



900002 · darabolókés, 2 darabos
2 piece carving set
Tartalma/Contents:
900716, 901921



900033 · késkészlet, 3 darabos
3 piece knife set
Tartalma/Contents:
901009, 901015, 901221



990039 · késtartó készlet, 9 darabos
9 piece knife block set
Tartalma/Contents:
901009, 901015, 901118, 901221, 901921,
907320, 900716, 129526, 990009

Kiváló minőségű ápolótermékeink és késtartóink az 70. oldalon kezdődnek
High quality care products and recommended knife blocks from page 70

GLORIA

A GLORIA kést mindennapi használatra ajánljuk. A X50 CrMoV15A króm-molibdén-vanádium pengeacélból készült penge gondos kialakítása vágáspontosságot, rozsdállóságot és hosszú élettartamot szavatol. Nyele kompakt és biztonságosan simul a kézbe. A GLORIA LUXHOZ hasonlóan polioximetilénből készül. Élelmiszerbarát, rendkívül stabil és sima felületű. Megérintve anyaga a fára emlékeztet, de annál könnyebben tisztítható. Egyszerűen meleg csapvíz alatt kevés mosogatószer hozzáadásával elmosható, csak meg kell szárítani utána. Ha a GLORIA mellett dönt, akkor megbízható és egyszerű kés birtokába kerül.

GLORIA is a knife for everyday use. The blade made of X50 CrMoV15 blade steel and careful workmanship guarantee great edge-retention, resistance to corrosion and longevity. The handle fits snugly in the hand. Like GLORIA LUX, it is also made of POM plastic. It is food safe, particularly sturdy and has a smooth surface. The surface feels like wood but is easier to clean. Simply wash under warm water with a little washing-up liquid, dry up and job done! GLORIA is a simple knife with a reliable function.



601307 · hámozókés · 2,5“ = 7 cm*
Turning knife



601509 · zöldségvágó kés · 3,5“ = 9 cm*
Paring knife



601010 · dekorkés · 4“ = 10 cm*
Paring knife



607011 · paradicsomvágó kés · 4,5“ = 11 cm*
Tomato knife



608510 · általános konyhai kés · 4“ = 10 cm*
Universal knife

Illusztráció nélkül: 607110, fűrészfogas
No image: 607110, with serrated edge



608515 · általános konyhai kés · 6“ = 15 cm*
Universal knife



608518 · általános konyhai kés · 7“ = 18 cm*
Universal knife



604515 · sajtvágó kés · 6" = 15 cm*
Cheese knife



601015 · darabolókés · 6" = 15 cm*
Universal knife



601018 · darabolókés · 7" = 18 cm*
Universal knife



602115 · csontozókés · 6" = 15 cm*
Boning knife
Illusztráció nélkül: 602215, rugalmas
No image: 602215, flexible



604218 · szúrókés · 7" = 18 cm*
Utility knife



604221 · szúrókés · 8" = 21 cm*
Utility knife



601215 · séf kés · 6" = 15 cm*
Chef's knife



601221 · séf kés · 8" = 21 cm*
Chef's knife



601226 · séf kés · 10" = 26 cm*
Chef's knife



606003 · Santoku kés · 6,5" = 16 cm*
Santoku knife
Illusztráció nélkül: 607003, homorú marású
No image: 607003, with hollow edge



607221 · kenyérszeletelő kés · 8" = 21 cm*
Bread knife



607226 · kenyérszeletelő kés · 10" = 26 cm*
Bread knife



603826 · olasz kenyérszeletelő kés · 10" = 26 cm*
Ital. Bread knife



608430 · lazacvágó kés · 12" = 30 cm*
Salmon knife



609015 · bárd · 6" = 15 cm*
Cleaver



609021 · bárd · 8" = 21 cm*
Cleaver



600333 · készlet, 3 darabos
3 piece knife set
Tartalma/Contents:
601010, 601015, 601215



600021 · készlet, 2 darabos
2 piece knife set
Tartalma/Contents:
601010, 601215

Kiváló minőségű ápolótermékeink és késtartóink az 70. oldalon kezdődnek
High quality care products and recommended knife blocks from page 70

CUISINIER

A CUISINIER formájával ejt rabul. Egyik késhez sem foghatóan emlékeztet ez a késcsalád a FELIX hagyományaira. Formatervezése ötvözi a letűnt idők varázsát a csúcsmínőségű anyagokkal és a gondos kialakítással, hogy eredményül egy modern és szép formájú kést kapjunk. X50 CrMoV15 pengeacélból készült pengéje pontosan vág, rugalmas és rozsdálló. Paliszanderfából készült nyele biztosan fekszik a kézbe, pengéje pedig átsiklik a vágóélelmeszeren. A paliszandert rendkívüli tömörsége és szilárdsága miatt elsősorban hangszerkészítők használják. Minimális ápolással a fa megtartja tiszta formáját és elegáns jellegét.

CUISINIER stands out because of its shape. This knife range reminds us most of the FELIX tradition. The design combines the charm of days gone by of exclusive materials and careful workmanship with a modern and well-shaped knife. The blade made of X50 CrMoV15 blade steel has good edge-retention, flexibility and is resistant to corrosion. The handle, made of palisander wood, fits snugly in the hand and the blade glides very easily. Palisander wood is mainly used to make musical instruments due to its particular density and hardness. With a little treatment the wood can maintain its radiance and noble character.

Kiváló minőségű ápolótermékeink és késtartóink az 70. oldalon kezdődnek
High quality care products and recommended knife blocks from page 70



291509 · zöldségvágó kés · 3,5" = 9 cm*
Paring knife



297110 · fogazott élű általános konyhakés · 4" = 10 cm*
Universal knife, serrated



291010 · dekorkés · 4" = 10 cm*
Paring knife



294515 · sajtvágó kés · 6" = 15 cm*
Cheese knife



291015 · darabolókés · 6" = 15 cm*
Universal knife



291215 · séf kés · 6" = 15 cm*
Chef's knife



291221 · séf kés · 8" = 21 cm*
Chef's knife



297221 · kenyérszeletelő kés · 8" = 21 cm*
Bread knife



293826 · olasz kenyérszeletelő kés · 10" = 26 cm*
ital. Bread knife

CLASSICO

A CLASSICO beváltja a nevéhez fűződő reményeket. A bevált solingeni minőség profi felhasználók számára. X50 CrMoV15 pengeacélból készült pengéje pontosan vág, és rozsdállóságot szavatol. Mattra köszörült felületének köszönhetően magától leválik a pengéről a felvágott élelmiszer. Ducor 2300K élelmiszerbarát műanyagból készült nyelének felülete enyhén durva, biztosan és kompakt módon áll kézre. Alakja a felső végén teljesen magába zárja a pengét. Kezünket így vágás közben még jobban védi. A CLASSISO ideális késnek számít nagyüzemi konyhában, vágóhídon és hentesboltban. Ezeken a helyeken ugyanis megfizethető minőségre van szükség.

CLASSICO is true to its name. Tried and tested Solingen quality for the professional. The blade made of X50 CrMoV15 blade steel guarantees great edge-retention and resistance to corrosion. Nothing clings to the blade after cutting due to the mirror-polished surface. The handle, made of the food safe plastic Ducor 2300k, is slightly rough on the surface and fits snugly in the hand. At the upper end the handle completely surrounds the blade so that the hand is additionally protected when cutting. CLASSICO is the ideal knife for canteen kitchens, abattoirs and butchers, as function and quality are needed there at a fair price.



111307 · hámozókés · 2,5“ = 7 cm*
Peeling Knife



111008 · dekorkés · 3“ = 8 cm*
Paring Knife



111508 · zöldségvágó kés · 3“ = 8 cm*
Paring Knife



111010 · dekorkés · 4“ = 10 cm*
Paring Knife



113111 · fogazott élű kenyérszeletelő kés · 4,5“ = 11 cm*
Roll Knife, scalloped



118518 · darabolókés · 7“ = 18 cm*
Kitchen Knife



112115 · csontozókés · 6" = 15 cm*
Boning Knife



114218 · szúrókés · 7" = 18 cm*
Butcher's Knife



114221 · szúrókés · 8" = 21 cm*
Butcher's Knife



111221 · séf kés · 8" = 21 cm*
Chef's knife



111226 · séf kés · 10" = 26 cm*
Chef's knife



117221 · kenyérszeletelő kés · 8" = 21 cm*
Bread Knife



113826 · olasz kenyérszeletelő kés · 10" = 26 cm*
ital. Bread knife



109018 · bárd · 7" = 18 cm*
Cleaver

Kiváló minőségű ápolótermékeink és késtartóink az 70. oldalon kezdődnek
High quality care products and recommended knife blocks from page 70

TENGER GYÜMÖLCSEI

A különleges élelmiszerek különleges szerszámokat tesznek szükségessé. A tenger gyümölcsei elkészítéséhez különös gondosságra és funkcionális konyhai segédeszközökre van szükség. Az osztrigakés a makacs osztrigahéjat is felnyitja. Nehéz nyele jól fekszik ki a kézben. A nyél végén lévő mandzsetta védi kezünket a sérüléstől. Halételeknél fogóval vagy csipesszel szedjük ki a szálkákat, anélkül, hogy megsértenénk a hal húását. Ha egész halat főzünk vagy sütünk, előtte le kell szedni a pikkelyeket, mint ahogy tesszük ezt a sügér, lazac vagy fogas esetén. A pikkelyező stabil, éles, jól fekszik a kézben, könnyű és eredményes munkát biztosít.

A halakhoz és tenger gyümölcseihez tervezett különleges segédeszközeinket csúcsmínőségű anyagból gyártjuk és gondosan alakítjuk ki. Az osztrigakés és a pikkelyező nyele könnyen tisztítható és elnyúlhatetlen műanyagból készül. A funkcionális részek, valamint a fogó és csipesz rozsdamentes acélból vannak, tisztításuk gyerekjáték.

SEAFOOD

Particular types of food need particular gadgets. Seafood needs to be prepared carefully with functional kitchen utensils. Even stubborn oysters can be opened with the oyster knife. The heavy handle fits safely in the hand. The cuff at the end of the handle also protects the hand from harm. With fish remove the bones with the pliers or tweezers without harming the fish meat. When cooking or simmering whole fish the scales should be removed first, for example with perch, salmon or zander. The fish scaler is strong, sharp, fits safely in the hand and makes light work of the job.

All special utensils for fish and seafood are made of high quality materials. The handles of the oyster knife and fish scaler are made of robust, easy to clean plastic. The functional parts like pliers and tweezers are made of stainless steel and thus easy to clean.



102200 · osztrigakés, nehéz
Oyster knife, heavy



100484 · szálkafogó
Fishbone pliers



100486 · szálkacsipesz
Fishbone tweezers



100481 · pikkelyező
Fish scaler

FÜSZERNÖVÉNYEK

Az ételkészítésben ugyanúgy nem hiányozhatnak a fűszernövények, mint a levesből a só. Hobbi- és profi szakácsaink számára elengedhetetlenek azon speciális konyhai segédeszközeink, melyekkel a zöldfűszereket jellemzőik, fajtájuk és elkészítési módjuk szerint vághatjuk fel.

A fűszernövényvágó kés X50 CrMoV15 pengeacéljának pengéje a süllyeszték egy darabjából van kovácsolva és jéggel edzett. Ez tartósan pontos vágást és rozsdállóságot biztosít. Polioximetilén, röviden POM-műanyagból készült nyele teherbírós és könnyen tisztítható. A fűszernövényvágó olló valamennyi ollóval könnyen vágható fajtához való. A műanyagnyélben rejlő, csavaros kupakokhoz való beépített üvegnyitója kompakt és jól fekszik a kézben, a munkavégzést pedig megkönnyíti. Rozsdamentes acélból készült éle nagyon éles, szinte magától vág. Egyszerűbben tisztítható, ha kiakasztjuk a két ollószárat, majd tisztítás után egyszerűen visszahelyezzük.

HERBAL KITCHEN

Fresh herbs are as important for the preparation of food as salt is in soup. Special gadgets are a must for amateur and professional cooks so that herbs are cut gently according to their nature, type and preparation.

The blade of the herb knife is made of high quality X50 CrMoV15 blade steel, drop-forged from one piece and ice-hardened. This guarantees long-lasting edge retention and resistance to corrosion. The handle is made of plastic called polyoxymethylene, POM for short, and is durable and easy to clean. Herb shears should be used for all herbs which can be easily cut with scissors. The plastic handle with integrated bottle-opener for screwable caps fits snugly in the hand and makes light work of the job. The cutting edge made of stainless steel is extremely sharp and almost cuts by itself. Both sides of the shears can be taken apart for better cleaning and easily put back together again.



904815 · zöldfűszervágó kés · 6“ = 15 cm*
Herb Knife



904815-OL · zöldfűszervágó kés · 6“ = 15 cm*
Herb Knife

Csavar nélküli ollószárok
Egyszerűbben tisztítható, ha kiakasztjuk a két ollószárnyat, majd újra összerakjuk őket.

Each half of the scissors without screws.
For better cleaning take apart, clean the parts and put them together again.



263421 · konyhai kés, rozsdamentes
Kitchen shears, stainless

KONYHAI SEGÉDESZKÖZÖK

Minden konyhába kell egy konyhai olló. Strapabíró, éles és ergonomikus kialakítású. Már a nyersanyag minőségének kiválasztásakor garantáljuk, hogy az olló beváltja vele szemben támasztott elvárásokat. A speciális rozsdamentes acélból kovácsolt és edzett anyag eléri a szükséges szilárdságot, de rugalmasságából sem veszít. A külső, belső szárat és az élet géppel köszörüljük. A belső szárat enyhe mélyedéssel köszörüljük, hogy a száraz csak a vágási ponton érintkezzenek egymással és a vágott anyag szinte magától váljon el. Az él belső részén lévő vékony mikrofogazata pedig biztosítja, hogy a vágórész jól tartja a vágandó anyagot. Nyele matt homokszórt, így jól fekszik és biztonságosan simul a kézbe. Vágórésze polírozott, ezért sima és könnyen tisztítható. Kiváló minősége és gondos gyártása optimális vágási eredményt szavatol. Átgondolt formatervezésének köszönhetően söröskupakot és csavaros kupakokat is kinyit az ollóba beépített üvegnyitóval. Ennél több funkciót már nem lehetett egy terméken belül egyesíteni.

KITCHEN UTENSILS

Every kitchen needs kitchen shears. Strong, sharp and ergonomic. The raw material of the shears must be of a high quality so that the shears keep their promise. The material achieves the necessary hardness and simultaneous elasticity by being forged and hardened from special stainless steel. The inner side, blade and cutting edge are machine-sharpened. In this process the inner side is slightly sharpened so that the blades only have contact at one point and the material to be cut parts by itself. At the same time a fine micro-serration on the inner side of the cutting edge ensures that the material to be cut stays together. The handle is matt sand-blasted and fits safely and securely in the hand. The cutting edge is polished and therefore easy to clean. The high quality and careful production method guarantee an optimal cutting experience. Due to the well-thought-out design even bottles with crown corks and screwable caps can be opened with the shears. It is a multi-functional gadget.

Eredeti méret
Original size

263520 · konyhai olló, rozsdamentes, kovácsolt
Kitchen shears, stainless, forged

ÉLEZÉS ÉS ÁPOLÁS

A FELIX kések élesek, élük pedig sokáig nem kopik el. A használat gyakoriságától függően azonban a penge éle idővel kopik. A profi és hobbiszakácsok használat előtt és után megfenik a késüket, azaz rendszeresen élezik őket. Egy kis gyakorlattal a kezdők is beletanulnak. A FELIX késeket természetesen bármikor beküldheti hozzánk, hogy megélezzük őket. Ezt a szolgáltatást kedvező áron kínáljuk, és biztos lehet benne, hogy kése élezés után olyan lesz, mint újkorában.

A pengeacélból készült csúcsminőségű késpengék érzékenyen reagálnak a rajta maradt élelmiszerre és a mosogatógépes tisztításra. A mosogatógép eltompítja a penge élet. A kést csak kézzel tisztítsa! Használat után egyszerűen öblítse le meleg vízzel, szárítsa meg és már kész is van. A pengék ápolására kaméliaolajat lehet használni. Az ezüstmolekulás antibakteriális késápoló kendő is ápolja és védi a kés pengéjét.

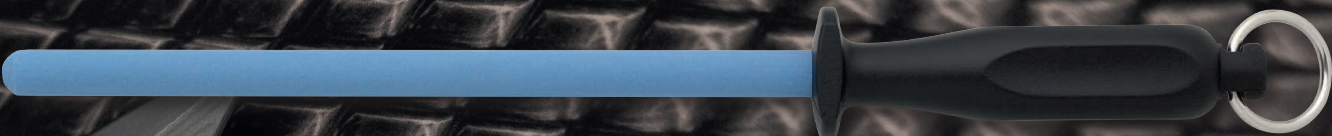
A fa élő, természetes anyag és szereti, ha kényeztetik. Időnként dörzsölje be a fanyelet pár csepp olajjal. Lenolajat ajánlunk. Ez megőrzi a fa eredeti szépségét és egyéni mintázatát.

SHARPENING & CARE

FELIX knives are sharp and stay that way for a long time. Depending on how often it is used, the sharpness of the blade diminishes in time. Professional and hobby cooks sharpen their knives briefly before and after use, that is: they regularly grind their knives. Even amateurs can do this successfully, with a little practice. Of course you can send us your FELIX-knives any time for sharpening. This service is inexpensive and ensures that your knives are like new after sharpening.

High quality knife blades made from blade steel are sensitive to leftovers and dishwashers. The blades also get blunt in the dishwasher. It is best to clean your knives by hand. After use simply rinse with warm water and dry up. The blade can also be protected by using camelia oil. The anti-bacterial knife-care cloth with silver molecules treats and protects the knife blade.

Wood is a natural living material and loves to be taken care of. From time to time rub a few drops of oil into the wooden handles of your knives. We recommend linseed oil. The wood will thus keep its original beauty and individual brilliance.



129725 · fenőkő, kerámia · 10" = 25 cm*
Sharpening steel, ceramic



129626 · fenőkő, gyémánt · 10" = 26 cm*
Sharpening steel, diamond



129526 · fenőkő · 10" = 26 cm*
Sharpening steel



120410 · kombi lehúzókö, 400 / 1000
Combination Whetstone



121000 · kombi lehúzókö, 1000 / 3000
Combination Whetstone



107400 · késápoló kendő
Knife care cloth



120080 · svéd lenolaj, 100 ml
100 ml Swedish linseed oil



120070 · kínai kaméliaolaj, 100 ml
100 ml Chinese camelia oil

TÁROLÁS ÉS VÁGÁS

Az ételek elkészítése közben praktikus, ha kéznél van a kés. Késtároló blokkban vagy mágneses késtartón. Alakjuk és anyaguk függ a konyha berendezési stílusától, a rendelkezésre álló helytől és személyes ízlésünktől. Valamennyi késtartó blokkunk és késtartónk csúcsminőségű anyagból készült, gondosan gyártjuk őket, könnyen tisztíthatóak és hosszúéletűek.

A kés alá fa vágódeszka való. Hogy mi ennek az oka? A késpenge más anyagon eltompul. Például az üveg, kerámia vagy márvány eltompítja az élet. A pengeacélból készült csúcsminőségű pengék szeretik a fa vágódeszkát és hosszantartó élükkel hálálják meg. Ezenkívül a fa higiénikusabb a műanyagnál. A FELIX vágódeszkáihoz kizárólag csúcsminőségű csersavtartalmú és ezáltal antibakteriális fafajtákat használunk.

STORAGE & CUTTING

It makes sense to have knives within reach when preparing food. For example in a knife block or on a magnetic knife holder. The shape and material depend on the kitchen furniture, the space available and personal taste. All knife blocks and knife holders are made of high quality materials, easy to clean and durable.

Knives need a wooden board as a cutting base to work properly. Why? When used on other materials the knife's blade gets blunt. For example on glass, ceramics or marble. High quality blades made from blade steel love wooden boards and thank you for it by keeping sharp for a long time. In addition, wood is more hygienic than plastic. Only high quality tannic and thus anti-bacterial wood is used for FELIX cutting boards.



909000 · mágneses késtartó blokk, tömör mogyorófa, rozsdamentes acél talp
Magnetic knife stand, solid walnut, with stainless steel pedestal



909200 · mágneses késtartó blokk, tömör bükkfa
Magnetic knife stand, solid beechwood



909300 · mágneses késtartó blokk, tömör mogyorófa
Magnetic knife stand, solid walnut



909100 · mágneses késtartó blokk, sötét ragasztott tölgyfa
Magnetic knife stand, veneered dark oak



950011 · késtartó blokk
Knife stand



809100 · vágódeszka, tömör mogyorófa · 16 x 12 x 1,5" = 40 x 30 x 4 cm
Cutting board, solid walnut



990005 · ovális blokk, üres,
5 késhez elegendő
Knife block, empty, for 5 pieces



990009 · ovális blokk, üres,
9 késhez elegendő
Knife block, empty, for 9 pieces



809200 · vágódeszka, tömör tölgyfa · 16 x 12 x 1,5" = 40 x 30 x 4 cm
Cutting board, solid oak wood



**The U.S.A. Ellis Island
MEDAL OF HONOR 2011**
Awarded to Zepter for its
outstanding contribution to
the well-being of millions



THE GOLDEN MERCURY AWARD, ITALY

1994, 1995, 1996, 1997 & 2010

Zepter International is 5-time winner for advancements in technology
and new and original products.

"Kitchen Innovation of the Year." Best Consumer Friendly Product Award

2014 – Frankfurt, Germany

"Awarded – Winning Product" for Functionality, Design and Innovation

Zepter Smart Multisystem

Winner of the Red Dot Design Award

2009 – Essen, Germany

Winner of the iF Product Design Gold Award

2007 – München, Germany

B.I.D Gold Award (Business Initiative Directions)

2004 – Frankfurt, Germany

30th Golden Award for Commercial Prestige

2000 – Madrid, Spain

14th International Europe Award for Quality

2000 – Paris, France

Cavaliere del Lavoro della Repubblica Italiana

1997 – awarded for technological,
social and employment development – Italy

The sign of Cholesterol Prophylaxis

1994 – Warsaw, Poland



A svájci ZEPTER csoporthoz tartozó vállalatok több mint 50 országban gyártják és forgalmazzák prémium kategóriás termékeiket, többek között a háztartási cikkek, gyógyászat és kozmetika területén. Valamennyi termék a folyamatos kutatás és fejlesztés eredménye. Többszörösen szabadalmazott és díjazott high-end termékek, melyeket rendkívüli minőség, átgondolt funkciók és nemzetközileg is irányadó design jellemez. Számos exkluzív ZEPTER termék klasszikusnak számít, a többi pedig jó eséllyel pályázik erre a címre.

Az igazi klasszikusokat időtlen formájuk, optimális funkcióik és hosszantartó minőségük jellemez. Az igazi klasszikusok évek múltán is lenyűgöznek minket. A ZEPTER csak ezen feltételeket teljesítő termékeket választja ki és tünteti ki a „Zepter Luxury Product” megnevezéssel. Ezek a termékek a Zepter Luxury Products – The Art of Excellence ZEPTER különkatalógusban szerepelnek. A katalógust csak írásban lehet megrendelni a zepter-luxury@ecconsult.com címen.

The companies of the Swiss ZEPTER-Group produce and sell premium products in over 50 countries in the sectors of household goods, medical devices and cosmetics, amongst others. All products are the result of continuous research and development. They are both multi-patented and multi-award-winning high-end products of extraordinary quality, well-thought-out functions and internationally pioneering design. Many of the exclusive ZEPTER products are classics and others have a good chance of becoming classics as well one day.

Real classics display timeless form, optimal function and durable quality. Real classics also thrill for years later. ZEPTER only chooses products which fulfil these criteria and are awarded with the name „Zepter Luxury Product”. These products can be seen in the special ZEPTER catalogue “Zepter Luxury Products – The Art of Excellence”. The catalogue can only be requested in writing from zepter-luxury@ecconsult.com.

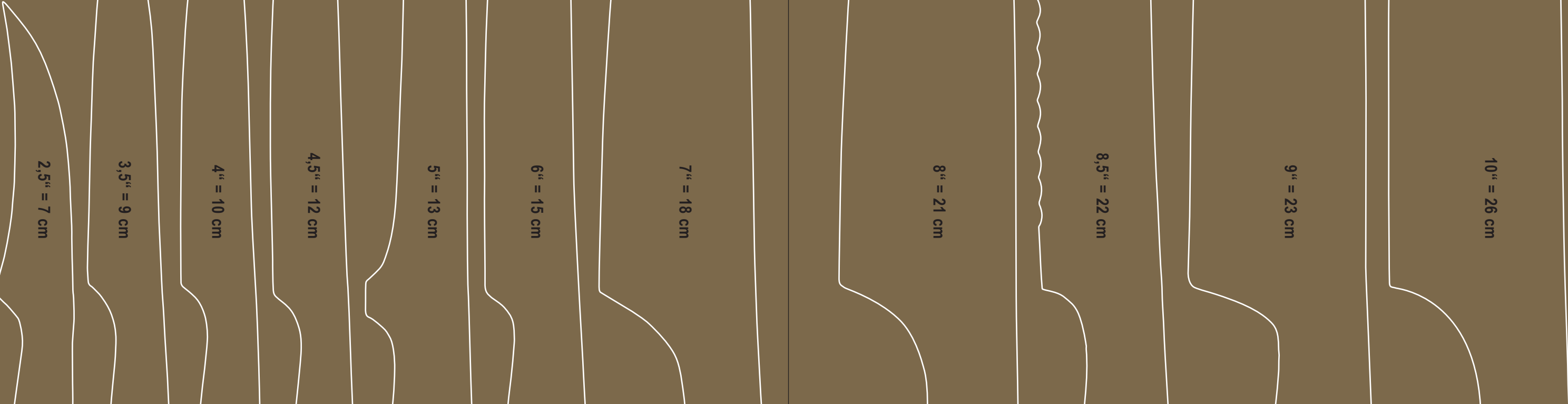


*ÉLHOSSZAK

A katalógusban felsorolt késeknél szereplő méretek mindig az él hosszára vonatkoznak. Ezen az oldalon találhatóak a legelterjedtebb élhosszakhoz tartozó normál méretek.

*BLADE SIZE

The measurements of the knives given in the catalogue always refer to the length of the blade. On this page you can find the most popular blades in their normal size.





FELIX[®]
1790 ÓTA
SOLINGEN GERMANY

FELIX SOLINGEN GMBH

An den Eichen 6
D-42699 Solingen
Tel. +49 (0)212 23140-300
Fax +49 (0)212 23140-399

info@felix-solingen.com
www.felix-solingen.com
facebook.com/felix.solingen

www.zepter.com

