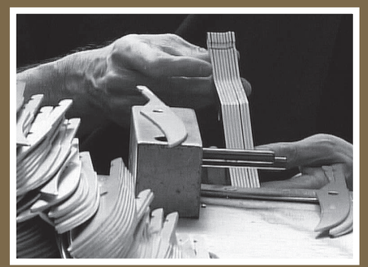
FELIX® ZEPTER® HANDMADE
SOLINGEN GERMANY
FELIX®
1790 منذ عام
SOLINGEN GERMANY
zepter®

الجودة

تبدأ الجودة مع انتقاء المواد. لا تقوم شركة FELIX بمعالجة سوى المواد الخام عالية الجودة فقط، مثل: فولاذ الأنصال – الفاناديوم – الموليبدينوم – الكروم X50 CrMoV15 عالي السبك أو الفولاذ متعدد الطبقات دمقس القالب الياباني VG10 أو فولاذ شفرات الحلاقة X65 CR13. يتم تشكيل الأنصال في قطعة واحدة على شكل قالب، وأحيانًا سنبكتها – بحسب تصميم السكين. تضمن جميع الأنصال المرونة، ومقاومة التآكل، واستدامة طويلة المدى للتقطيع من خلال مسار الألياف المتساوي والكثيف للهيكل المجهري في الفولاذ.

الجودة عبارة عن معالجة دقيقة. يتم في شركة FELIX تشكيل السكاكين يدويًا بشكل يحمل طابع العراقة. يمر السكين بنحو 45 خطوة عمل حتى يغادر المصنع. تمثل كل خطوة من الخطوات علوم سولينجين الممتدة لقرون والقدرة على الصناعة اليدوية والبراعة الشديدة. بالإضافة إلى ذلك تأتي الخبرة، والعين الثاقبة، والإحساس الدقيق بأطراف الأصابع، والعناية والاهتمام بالتفاصيل.

الجودة هي التصميم أيضًا. لأن الأداء الوظيفي المثالي للسكين يعتمد على كيفية تشكيله.
كيف يستقر في اليد؟ كيف يكون التوازن؟ كيف تنتقل القوة إلى النصل بشكل جيد عند التقطيع؟
يمكنك رؤية جودة سكاكين FELIX بالعين. كما يمكن الإحساس بها في المقام الأول



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.

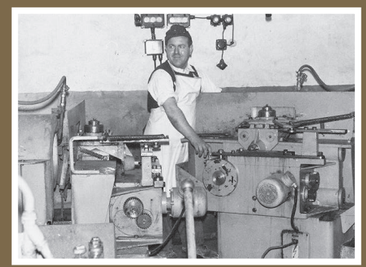
Quality is also design. The perfect functioning of a knife depends on how it is shaped. How does it fit in the hand? How is it balanced? How does the power get to the blade when cutting? The quality of FELIX knives is visible. But above all it is tangible.

العراقة

عندما أقدم كارل جوستاف فيلكس على تسجيل شركته عام 1790 في السجل التجاري لمدينة فوبارتال، لم يكن يخطر ببال أحد، أن سكاكين فيلكس FELIX ستكون بعد ذلك بقرنين من الزمان اسمًا لعائلة كبيرة. ولكن دعونا نسرد القصة من البداية...

تشتغل عائلة فيلكس من منطقة سولينجن منذ عام 1790 بإنتاج الآلات الحادة، في البداية كمزارعين في ورشة الحدادة. تعلَّم كارل جوستاف فيلكس مبكرًا فن حدادة السكاكين، وما لبث أن ركز مجهوده على إنتاج السكاكين، وقام بتدشين شركة جوستاف فيلكس لصناعة الآلات الحادة. وتعتبر شركة فيلكس FELIX واحدة من أكبر الشركات المُصنعة للسكاكين في العالم. وتمتاز السكاكين، التي يتم إنتاجها في شركة فيلكس FELIX في منطقة سولينجن، بأنها من بين الأفضل على مستوى العالم.

عندما استحوذت مجموعة تسيبتر ZEPTER السويسرية على الشركة العريقة في عام 2012، أمّنت شركة فيلكس FELIX بذلك موقعها، وإنتاجها، ومعرفتها الواسعة بالتصنيع اليدوي التقليدي للسكاكين الفريدة من نوعها. وتقوم مجموعة تسيبتر ZEPTER بإنتاج منتجات ومعدات منزلية فائقة الجودة وتوزعها عالميًا. وهكذا تواصل سكاكين فيلكس FELIX والمنتجات المميزة لمنطقة سولينجن والمصنوعة بواسطة شركة فيلكس FELIX انتشارها في جميع أنحاء العالم. ومن العراقة والأصالة سينشأ المستقبل، وإن ذلك كان ليسعد كارل جوستاف فيلكس كثيرًا.



TRADITION

When Karl Gustav Felix founded his company in Solingen in 1790 no-one could have imagined that three 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.

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.

الإنتاج

حتى اليوم يتم لدى FELIX في سولينجين تشكيل سكاكين مصنوعة بشكل يدوي بفن عريق. يبدأ هذا مع قِطع تصنيع السكاكين التي يتم تشكيلها في قطعة واحدة داخل القالب أو – بحسب التصميم – سنبكتها من فولاذ أنصال عالي السبك. يتم تقسية جميع قطع تصنيع السكاكين بالثلج وأحيانًا بالتفريغ والثلج. حتى تغادر السكين المصنع، فإنها تكون قد مرت بنحو 45 مرحلة عمل. غالبية هذه المراحل تكون يدوية.

بعد أولى مراحل الجلخ يتم الجلخ الناعم – وهو ما يسمى الشحذ. مع سكاكين FELIX يتم شحذ الأنصال بكثافة وجلخها بشدة. فقط بهذه الطريقة يتكون الهيكل الناعم للسطح بحيث يكون به خشونة خفيفة واضحة، حتى لا تلتصق المواد المقطَّعة بالنصل. فضلاً عن ذلك فإن الشحذ الكثيف يعزز ويؤمن السطح بشكل إضافي ضد التآكل.

أثناء التركيب يتم تعديل كل مقبض ليتناسب مع قطعة تصنيع السكين يدويًا. عند عملية المساواة اللاحقة يتم صقل سطح المقبض. شيئًا فشيئًا يصبح تحبيب أشرطة الجلخ أكثر نعومة... عندها يتم سَن النصل – السَّن – على الحجر وفقًا للتقاليد القديمة. يحتاج الأمر إلى الكثير من الخبرة والإحساس الدقيق بأطراف الأصابع للحفاظ على الزاوية والضغط عند السَّن ثابتًا. لذلك يسمى الجلاخ في سولينجين فنانًا حرًا أيضًا.

في الفحص النهائي يقوم عاملون من ذوي الخبرة بفحص كل سكين على حدة تحت ضوء مخصوص. لا يذهب إلى المخزن إلا المنتجات السليمة تمامًا. ونادرًا ما تبقى هناك طويلاً. لذلك فالفن اليدوي العريق في سولينجين والجودة الفريدة لسكاكين FELIX تتمتع بشعبية لا تزال مستمرة.

INDEX | المحتوى

نحتفظ لأنفسنا بالحق في إجراء تعديلات فنية وتغييرات في اللون

Products and colours may vary

06 – 11 سكين DAMASKUS **FIRST CLASS DAMASKUS**
12 – 13 سكين HAMMERSCHLAG **ABSOLUTE ML VULCANUS**
14 – 17 سكين ML **ABSOLUTE**
18 – 21 سكين ML LINES **ABSOLUTE**
22 – 25 سكين **RESOLUTE**
26 – 33 سكين **FIRST CLASS**
34 – 39 سكين **FIRST CLASS WOOD**
40 – 43 سكين **LADY'S LINE**
44 – 49 سكين **PLATINUM**
50 – 55 سكين **GLORIA LUX**
56 – 61 سكين **GLORIA**
62 – 63 سكين **CUISINIER**

64 – 65 الشواء **BARBECUE**
66 – 67 المأكولات البحرية **SEAFOOD**
68 – 69 مطبخ الأعشاب **HERBAL KITCHEN**
70 – 71 مجموعة مساعدة في المطبخ **KITCHEN UTENSILS**
72 – 73 سنّ وعناية **SHARPENING & CARE**
74 – 79 حفظ وقطع **STORAGE & CUTTING**

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

يمر تصنيع سكين FELIX بدايةً من قطعة تصنيع السكين حتى المنتج النهائي كسكين بنحو 45 مرحلة عمل. غالبيتها تكون يدوية.

852021 · سكين طهاة · 8 بوصات = 21 سم*
Chef's knife

856003 · سكين سانتوكو · 7 بوصات = 18 سم*
Santoku knife

zepter® Luxury Product

FIRST CLASS DAMASKUS

SNAKEWOOD سكين

سكين مدى الحياة. يحمل سكين DAMASKUS طابعًا عريقًا يمكن رؤيته وملامسته على أرض الواقع. فهو يجمع بين الخامات الخالصة والتصنيع التقليدي والتصميم السرمدي. يُصنع نصل السكين من 220 طبقة من الفولاذ دمقس القالب ®DSC والمقاوم للصدأ، ويُسمى أيضًا بالدمقس البري. فولاذ الأنصال خالص تمامًا ويصل إلى مستوى صلابة ما بين 60 – 62 روكويل. المقبض مصنوع من الخشب الأشبه بجلد الثعبان وهو واحد من أثمن الأخشاب في العالم. وتتميز مادته الخام بالكثافة الشديدة والألياف الصلبة والمتقاربة، حيث أنها تُستخدم بشكل خاص في صناعة الأدوات. ويعطي ذلك للمقبض شعور ملمسي فريد من نوعه. وبفعل الهيكل الفردي في الفولاذ الدمسقي والخشب الأشبه بجلد الثعبان فيعد كل سكين تحفة فريدة من نوعها كما أن الدعامة الموجودة في الطرف العلوي والسفلي للمقبض توفر التوازن الأمثل للسكين. وهذه الخاصية تجعل سكين DAMASKUS سلعة أساسية للاستخدام اليومي وكذلك سلعة تعيش مدى الحياة.

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.

zepter Luxury Product

FIRST CLASS DAMASKUS

BLACK LINE سكين

862021 · سكين طهاة · 8 بوصات = 21 سم*
Chef's knife

866003 · سكين سانتوكو · 7 بوصات = 18 سم*
Santoku knife

كيف استطاعنا أن نصل بمقبضنا للقمة. حين يلتقي عالم الخيال مع العصر الحديث، فيخلق لنا أشياءً رائعة ومواتية مثل سكين المطبخ DAMASKUS بمقبض ®Raffir. تنبع الأنصال من عالم الأساطير. فهي مصنوعة من 220 طبقة من الفولاذ دمقس القالب ®DSC والمقاوم للصدأ، ويصل إلى مستوى صلابة ما بين 60 – 62 روكويل. يتكون المقبض ®Raffir من مزيج مركب من رقائق الإيبوكسي والألمنيوم. بفضل التشطيب الخاص شديد اللمعان تظهر المادة تألق الألوان المبهج وقوة الإشراق. وبفضل الهيكل الفردي في الشفرة والمقبض فإن كل سكين فريدة من نوعها ولها جمالها الخاص. يجتمع في هذا السكين التقاليد عبر القرون والمادة مع الشكل الجمالي والوظيفة الرائعة. إن سكين DAMASKUS مع مقبض ®Raffir تجلب أيضا لهواة الطبخ النجوم في مطبخهم...

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...

872021 · سكين طهاة · 8 بوصات = 21 سم*
Chef's knife

876003 · سكين سانتوكو · 7 بوصات = 18 سم*
Santoku knife

zepter Luxury Product

FIRST CLASS DAMASKUS

BLUE LINE سكين

هناك عدة عوامل يجب أخذها بعين الاعتبار عند شرائك للسكين. وأحد هذه العوامل هو التركيز على المؤثرات الملونة. المقبض الأزرق مصنوع أيضًا من Raffir®. وهذا اللون من شأنه أن يزيد المقبض إشراقًا وتألقًا ملحوظًا يجمع الخط الأزرق مزيجًا من التقليد، والجودة، والأداء الوظيفي والتصميم والحداثة. والخط الأزرق يجمع بين الحرفية التقليدية والمتطلبات الحديثة للمواد عالية الجودة والتأثير الوظيفي والشكل الجمالي الخالد.

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.

zepter
Luxury Product

ABSOLUTE ML VULCANUS
HAMMERSCHLAG سكين

الدقة والسهولة. سكين VULCANUS إله فن المعادن، أعطى لهذه السكين سكين سانتوكو أسمائه. بفعل اللمسة النهائية للمطرقة يحصل النصل على الجاذبية القوية والمنظر المثير للإعجاب. مصنوعة من الفولاذ الدمسقي متعدد الطبقات من الفولاذ المقاوم للصدأ الياباني بـ67 طبقة ودرجة صلابة الثلج مما يجعل الهيكل المصنوع من الصلب أكثر دقة وأكثر كثافة. تصل درجة صلابة النصل إلى 60 – 62 روكويل وقُطعت بشكل امن وبدقة وهذا ما يسري على كل الأجزاء المُقسمة. يتكون المقبض من مادة البولي بروبيلين الآمنة على الغذاء والمعززة بكرة زجاجية ويرجع الفضل إلى المفاصل العاملة بشكل موازي دقيق بأمان في يدك. يتميز سكين VULCANUS أيضا بفعل قدرته العالية على التحمل ووظيفتها المقنعة والصلابة وجودة المواد المختارة. سكين متكامل مع لغة تصميمية واضحة ومنظر استثنائي.

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.

503003 · سكين سانتوكو · 7,5 بوصات = 19 سم*
Santoku knife

ABSOLUTE ML سكين

من يعشق الطهي، يحتاج إلى سكين متحمس للعمل.
سكين ABSOLUTE ML هو الحب من النظرة الأولى. وسكين ABSOLUTE ML يلتزم بما تعد به النظرة الأولى. يتم تقسية النصل المصنوع من الفولاذ متعدد الطبقات دمقس القالب الياباني VG10 بالثلج – ما يجعل الهيكل في الفولاذ أكثر دقة وكثافة – ويصل إلى مستوى صلابة 60 – 62 روكويل.
المقبض مصنوع من مادة البولي آميد PA6 الآمنة على المواد الغذائية والمعزَّزة بكريات الزجاج، وهي مادة تتميز بقوتها المطلقة وتحملها الشديد.
بفضل الشقوق الدقيقة والمتوازية فإن السكين يستقر في اليد بأمان وبشكل غير قابل للانزلاق. سيجمع التقطيع باستخدام سكين ABSOLUTE ML مزيجًا من الشغف والتجربة المثيرة.

حائز على الجائزة الذهبية لتصميم المنتجات iF كواحدة من أجمل 50 سلعة استهلاكية في العالم.

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 MLS33-VG10 ICEHARDENED

501511 · سكين خضراوات · 4.5 بوصة = 11 سم*
Paring knife

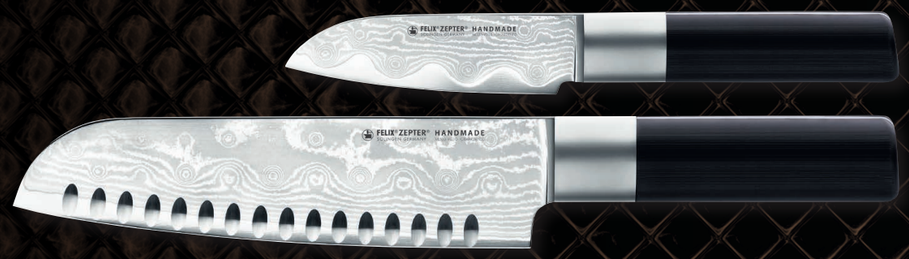
508520 · سكين لتقطيع اللحم واللحم المطبوخ · 8 بوصات = 20 سم*
Carving knife

506007 · سكين سانتوكو مزود بكريات صغيرة · 7.5 بوصة = 19 سم*
Santoku knife, with hollow edge

507220 · سكين خبز · 8 بوصات = 20 سم*
Bread knife

500718 · شوكة لحوم · 7 بوصات = 18 سم*
Meat fork

iF product design award GOLD



Z 500222 · طقم آسيا، قطعتان
2 piece Asia set
المحتوى/Contents:
501511, 506007

Z 500002 · طقم ماندة لتقطيع اللحم المطبوخ، قطعتان
2 piece carving set
المحتوى/Contents:
508520, 500718

Z 500004 · طقم سكاكين، 4 قطع
4 piece knife set
المحتوى/Contents:
501511, 508520, 506007, 507220

مواد للعناية ذات جودة عالية وقوالب موصى بها لحفظ السكاكين من صفحة 72
High quality care products and recommended knife blocks from page 72

ABSOLUTE ML LINES سكين

تلعب الألوان دورًا مهمًا في تحضير الطعام. فمن خلال البازلاء الخضراء، والفلفل الأصفر، والطماطم الحمراء – تقطع الألوان في الطبق شوطًا طويلاً في سبيل فتح الشهية. وهذا المقبض الملون للسكين، يحفز الرغبة في الطبخ. النصل مصنوع من الفولاذ الدمشقي متعدد الطبقات ذو القالب الياباني VG10 حيث يتكون من 66 طبقة، ويتم تقسيته بالثلج، ما يجعل الهياكل الدقيقة في الفولاذ أكثر دقة وكثافة، ليصل إلى مستوى صلابة 60 – 62 روكويل. وتُبرز الخطوط الموجودة في النصل خطوط التصميم الواضحة. كما أن المقبض مصنوع من مادة البولي آميد PA6 الآمنة على المواد الغذائية والمعززة بكريات الزجاج، وهي مادة بلاستيكية تتميز بقوتها المطلقة وتحملها الشديد. بفضل الشقوق الدقيقة والمتوازية في المقبض، يمكن حمل السكين بثبات في اليد دون تعرضه للانزلاق.

سكين ABSOLUTE ML LINES مُعد للطهاة الذين يطبخون بجميع حواسهم.

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.

511511 · سكين خضراوات · 4.5 بوصة = 11 سم*
Paring knife

518520 · سكين لتقطيع اللحم واللحم المطبوخ · 8 بوصات = 20 سم*
Carving knife

516007 · سكين سانتوكو · 7.5 بوصة = 19 سم*
Santoku knife

517220 · سكين خبز · 8 بوصات = 20 سم*
Bread knife

510718 · شوكة لحوم · 7 بوصات = 18 سم*
Meat fork

Z 510222 · طقم آسيا، قطعتان
2 piece Asia set
المحتوى/Contents:
511511, 516007

Z 510002 · طقم ماندة لتقطيع اللحم المطبوخ، قطعتان
2 piece carving set
المحتوى/Contents:
518520, 510718

Z 510004 · طقم سكاكين، 4 قطع
4 piece knife set
المحتوى/Contents:
511511, 518520, 516007, 517220

مواد للعناية ذات جودة عالية وقوالب موصى بها لحفظ السكاكين من صفحة 72
High quality care products and recommended knife blocks from page 72

RESOLUTE سكين

ما الذي يمكنه أن يقطع أفضل من نصل فولاذ؟ فولاذ شفرات الحلاقة. سكين RESOLUTE هو أول سكين في العالم مزود بنصل مصنوع من فولاذ شفرات الحلاقة. بدرجته التي تصل إلى 59 – 60 على اختبار روكويل، فإن سكين RESOLUTE يحقق استدامة للتقطيع فريدة من نوعها. تم تشكيل المقبض بشكل غير مزعج مريح هندسيًا ويستقر بشكل آمن في اليد. تنتقل القوة بذاتها عند التقطيع إلى المادة المراد تقطيعها بفضل التوازن الممتاز. من يبحث عند إعداد الطعام عن أدوات تقطيع تؤدي وظيفتها على أكمل وجه وفي الوقت نفسه تحمل سمات جمالية وتصميمًا مريحًا، فسيجد مع سكين RESOLUTE السكين الذي يتمناه في الحياة.

حائز على جائزة تصميم النقطة الحمراء

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

reddot design award winner

171010 · سكين متعدد الاستخدامات · 4 بوصات = 10 سم*
Paring knife

177113 · سكين شامل مزود بموجة · 5 بوصات = 13 سم*
Universal knife, scalloped

171016 · سكين تحضير · 6.5 بوصة = 16 سم*
Kitchen knife

176007 · سكين سانتو مزود بكريات صغيرة · 7 بوصات = 18 سم*
Santoku knife, with hollow edge

171221 · سكين طهاة · 8 بوصات = 21 سم*
Chef’s knife

177224 · سكين خبز · 9.5 بوصة = 24 سم*
Bread knife

Z 170002 · طقم سكاكين، قطعتان
2 piece knife set
المحتوى/Contents:
177113, 171221

Z 170222 · طقم آسيا، قطعتان
2 piece Asia set
المحتوى/Contents:
171016, 176007

Z 170004 · طقم سكاكين، 4 قطع
4 piece knife set
المحتوى/Contents:
171010, 177113, 171221, 177224

مواد للعناية ذات جودة عالية وقوالب موصى بها لحفظ السكاكين من صفحة 72
High quality care products and recommended knife blocks from page 72

FIRST CLASS سكين

يمكنك مشاهدة جودة سكين FIRST CLASS الفريدة. سكين X50 CrMoV15 يتم تشكيل فولاذ النصل في قطعة واحدة داخل القالب، وتقسيته بالتفريغ والثلج لتصل المادة إلى هيكل ناعم، وكثيف، ومتجانس. يضمن هذا تميز النصل باستدامة تقطيع دائمة ومقاومة للتآكل. الدعامة المزدوجة – على طرف المقبض السفلي والعلوي – تمنح سكين FIRST CLASS أكمل توازن. المقبض الذي تم تشكيله ليكون مريحًا يستقر بشكل متكامل وآمن في اليد. سكين FIRST CLASS هو سكين موثوق به وغير معقد يبرهن يوميًا على جودته الفريدة بأناقة بسيطة وجمال خالد.

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 timeless beauty.

811307 · سكين تقشير · 2.5 بوصة = 7 سم*
Turning knife

811509 · سكين خضراوات · 3.5 بوصة = 9 سم*
Paring knife

811010 · سكين متعدد الاستخدامات · 4 بوصات = 10 سم*
Paring knife

816001 · سكين فاكهة خضراوات · 4.5 بوصة = 12 سم*
Petty knife

814612 · سكين شرائح لحم · 4.5 بوصة = 12 سم*
Steak knife
بدون صورة: 817112، مزود بسن منشار
No image: 817112, with serrated edge

813113 · سكين طماطم · 5 بوصات = 13 سم*
Tomato knife

811116 · سكين فيليه، مرن · 6 بوصات = 16 سم*
Filleting knife, flexible

812018 · سكين طهاة · 7 بوصات = 18 سم*
Chef's knife
Also available with finger guard – متوفر أيضًا مع حماية للأصابع · 811218

811221 · سكين طهاة مع حماية للأصابع · 8 بوصة = 21 سم*
Chef's knife, with finger guard

812021 · سكين طهاة · 8 بوصات = 21 سم*
Chef's knife

812023 · سكين طهاة · 9 بوصات = 23 سم*
Chef's knife

812026 · سكين طهاة · 10 بوصات = 26 سم*
Chef's knife

810716 · شوكة لحوم · 6 بوصات = 16 سم*
Meat fork

812113 · سكين نزع العظام · 5 بوصات = 13 سم*
Boning knife
بدون صورة: 812213، مرن
No image: 812213, flexible

811015 · سكين تحضير · 6 بوصات = 15 سم*
Universal knife

816007 · سكين سانتو مزود بكريات صغيرة · 7 بوصات = 18 سم*
Santoku knife, with hollow edge

811921 · سكين لتقطيع اللحم واللحم المطبوخ · 8 بوصات = 21 سم*
Meat- and carving knife

811923 · سكين لتقطيع اللحم واللحم المطبوخ · 9 بوصات = 23 سم*
Meat- and carving knife

811823 · سكين لتقطيع اللحم واللحم المطبوخ مزود بكريات صغيرة · 9 بوصات = 23 سم*
Meat- and carving knife, with hollow edge

817122 · سكين خبز · 8.5 بوصة = 22 سم*
Bread knife

813826 · سكين خبز إيطالي · 10 بوصات = 26 سم*
ital. bread knife

819016 · ساطور · 6 بوصات = 16 سم*
Cleaver

819525 · فولاذ شحذ · 10 بوصات = 25 سم*
Sharpening steel

818332 · سكين سلمون مزود بكريات صغيرة · 12.5 بوصة = 32 سم*
Salmon slicer, with hollow edge

818432 · سكين سلمون · 12.5 بوصة = 32 سم*
Salmon slicer

817104 · طقم سكاكين شرائح اللحم مزود بمنشار، 4 قطع
4 piece steak set with fine serration
المحتوى/Contents:
4 x 817112

814604 · طقم سكاكين شرائح اللحم، 4 قطع
4 piece steak set
المحتوى/Contents:
4 x 814612

810222 · طقم سكاكين، قطعتان
2 piece knife set
المحتوى/Contents:
816001, 816007

810333 · طقم سكاكين، 3 قطع
3 piece knife set
المحتوى/Contents:
811010 , 811015, 812021

810002 · طقم مائدة لتقطيع اللحم المطبوخ، قطعتان
2 piece carving set
المحتوى/Contents:
810716, 811921

810021 · طقم سكاكين، قطعتان
2 piece knife set
المحتوى/Contents:
811010, 812021

مواد للعناية ذات جودة عالية وقوالب موصى بها لحفظ السكاكين من صفحة 72
High quality care products and recommended knife blocks from page 72

FIRST CLASS WOOD سكين

سكين FIRST CLASS WOOD عبارة عن جمال كلاسيكي يحمل طابع البحر الأبيض المتوسط. يتميز سكين FIRST CLASS WOOD بتصنيع وجودة يماثلان سكين FIRST CLASS من خلال الإطلالة الخاصة للمقبض المصنوع من خشب الزيتون. لا يُستخدم سوى أخشاب الزيتون الواردة من الأندلس. حيث نحصل من هناك على أخشاب من أشجار تصل أعمارها إلى أكثر من 1000 عام في إطار إزالة محدودة للغابات وإعادة تشجير تحت إشراف الدولة. هيكل أخشاب الزيتون كثيف، ومتماسك، ومتناسق، وناعم. إن أخشاب الزيتون قادرة على الإبهار بسبب مكوناتها المطهِّرة وعمرها الطويل. بقليل من العناية يستطيع الخشب الحفاظ على بنيته الواضحة، ولونه المركز، وقدرته على القيام بمهامه.

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 defore-station 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 · سكين تقشير · 2.5 بوصة = 7 سم*
Turning knife

831509 · سكين خضراوات · 3.5 بوصة = 9 سم*
Paring knife

831010 · سكين متعدد الاستخدامات · 4 بوصات = 10 سم*
Paring knife

836001 · سكين فاكهة خضراوات · 4.5 بوصة = 12 سم*
Petty knife

833113 · سكين طماطم · 5 بوصات = 13 سم*
Tomato knife

834612 · سكين شرائح لحم · 4.5 بوصة = 12 سم*
Steak knife
بدون صورة: 837112، مزود بسن منشار
No image: 837112, with serrated edge

832113 · سكين نزع العظام · 5 بوصات = 13 سم*
Boning knife

831015 · سكين تحضير · 6 بوصات = 15 سم*
Universal knife

836007 · سكين سانتو مزود بكريات صغيرة · 7 بوصات = 18 سم*
Santoku knife, with hollow edge

832018 · سكين طهاة · 7 بوصات = 18 سم*
Chef's knife

831221 · سكين طهاة مزود بحماية للأصابع · 8 بوصات = 21 سم*
Chef's knife, with finger guard

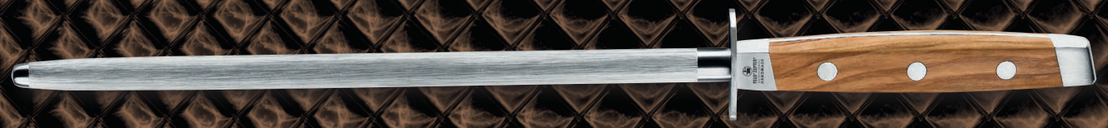
832021 · سكين طهاة · 8 بوصات = 21 سم*
Chef's knife

831921 · سكين لتقطيع اللحم واللحم المطبوخ · 8 بوصات = 21 سم*
Meat- and carving knife

830716 · شوكة لحوم · 6.5 بوصة = 16 سم*
Meat fork

837122 · سكين خبز · 8.5 بوصة = 22 سم*
Bread knife

833826 · سكين خبز إيطالي · 10 بوصات = 26 سم*
ital. Bread knife



839525 · فولاذ شحذ · 10 بوصات = 25 سم*
Sharpening Steel

834604 · طقم سكاكين شرائح اللحم، 4 قطع
4 piece steak set
المحتوى/Contents:
4 x 834612

830021 · طقم سكاكين، قطعتان
2 piece knife set
المحتوى/Contents:
831010, 832021

830222 · طقم سكاكين، قطعتان
2 piece knife set
المحتوى/Contents:
836001, 836007

830002 · طقم مائدة لتقطيع اللحم المطبوخ، قطعتان
2 piece carving set
المحتوى/Contents:
831921, 830716

830333 · طقم سكاكين، 3 قطع
3 piece knife set
المحتوى/Contents:
831010, 831015, 832021

مواد للعناية ذات جودة عالية وقوالب موصى بها لحفظ السكاكين من صفحة 72
High quality care products and recommended knife blocks from page 72

LADY'S LINE سكين

من يحلو له الطبخ، يحتاج إلى وسيلة فعالة. ويسري ذلك على النساء والرجال، وتبدأ رحلة الطبخ الممتعة بالسكين. وقد تم تصنيع مجموعة LADY'S LINE خصيصًا لتناسب أيدي النساء، التي تتميز في معظم الحالات بصغر الحجم ورقة الملمس. ويقوم مقبض السكين المريح المُشكل والمصنوع من خشب الزيتون باحتضان راحة اليد على نحو مثالي ويوجه اليد أثناء التقطيع. وقد تم تصنيع النصل من الفولاذ X50 CrMoV15 باستخدام تقنية التشكيل بالطرق. كما تم تصليد هذا النصل بالطريقة الخوائية والتصليد بالتبريد، مما منحه بنية متناسقة، دقيقة وكثيفة، تضمن التقطيع المتواصل ومقاومة الصدأ. ومع مجموعة LADY'S LINE يتم إعداد وتجهيز الوجبات على نحو سهل وميسور، فضلاً عن معايشة لحظات سعيدة أثناء استخدام أداة تتمتع بالفعالية والجمال الاستثنائي.

Functional tools are a prerequisite for anyone who loves to cook. This applies to both men and women, and starts with the knife. The LADIE'S LINE is designed specifically for women's hands since they are generally smaller and more slender. The ergonomically shaped handle – available in red (plastic) and olive wood – fits perfectly into the palm of hand and guides the hand when cutting. The blade, made from X50 CrMoV15 blade steel, is drop-forged in one piece. It has been hardened using both vacuum and ice and has a fine, dense and homogeneous structure ensuring long-lasting edge retention and corrosion resistance. The LADIE'S LINE makes the preparation of dishes easy. At the same time, handling such a functional and exceptionally beautiful tool brings sustained joy.

961012 · سكين متعدد الاستخدامات · 4.5 بوصة = 12 سم*
Paring knife

961015 · سكين تحضير · 6 بوصات = 15 سم*
Universal knife

966003 · سكين سانتوكو · 7 بوصة = 18 سم*
Santoku knife

962018 · سكين طهاة · 7 بوصات = 18 سم*
Chef's knife

967222 · سكين خبز · 8.5 بوصة = 22 سم*
Bread knife

971012 · سكين متعدد الاستخدامات · 4.5 بوصة = 12 سم*
Paring knife

971015 · سكين تحضير · 6 بوصات = 15 سم*
Universal knife

976003 · سكين سانتوكو · 7 بوصة = 18 سم*
Santoku knife

972018 · سكين طهاة · 7 بوصات = 18 سم*
Chef's knife

977222 · سكين خبز · 8.5 بوصة = 22 سم*
Bread knife

979506 · حامل سكاكين مغناطيسي-طراز 6 ،Set Olive قطع
6 piece magnetic knife block set olive
المحتوى/Contents:
971012, 971015, 976003, 972018, 977222, 909400

969506 · حامل سكاكين مغناطيسي-طراز 6 ،Set Rot قطع
6 piece magnetic knife block set olive
المحتوى/Contents:
961012, 961015, 966003, 962018, 967222, 909400

مواد للعناية ذات جودة عالية وقوالب موصى بها لحفظ السكاكين من صفحة 72
High quality care products and recommended knife blocks from page 72

PLATINUM سكين

سكين PLATINUM هو سكين تم تصميمه ليكون مريحًا لكل من يفضل التصميم الواضح غير المزعج. يتم تشكيل النصل المصنوع من فولاذ أنصال الفاناديوم – الموليبدينوم – الكروم في قطعة واحدة داخل القالب.
تضمن المادة المستخدمة والمعالجة الدقيقة يدويًا استدامة طويلة للتقطيع، ومقاومة للتآكل، ومرونة للنصل، وعمرًا طويلاً. يستقر المقبض بشكل متكامل وآمن في اليد. وهو يتكون من مادة البولي آميد 6GF وهي مادة آمنة على المواد الغذائية، ومن لدائن قوية للغاية تستخدم في المقام الأول كمادة للهياكل. أنت تختار مع سكين PLATINUM سكينًا يبرهن يومًا بعد يوم على موثوقية أدائه الوظيفي.

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 · سكين تقشير · 2.5 بوصة = 7 سم*
Turning knife

951509 · سكين خضراوات · 3.5 بوصة = 9 سم*
Paring knife

951009 · سكين متعدد الاستخدامات · 3.5 بوصة = 9 سم*
Paring knife

951012 · سكين متعدد الاستخدامات · 4.5 بوصة = 12 سم*
Paring knife

954611 · سكين شرائح لحم · 4.25 بوصة = 11 سم*
Steak knife

952113 · سكين نزع العظام · 5 بوصات = 13 سم*
Boning knife

952115 · سكين نزع العظام · 6 بوصات = 15 سم*
Boning knife
بدون صورة: 952215، مرن
No image: 952215, flexible

951215 · سكين طهاة · 6 بوصات = 15 سم*
Chef's knife

951221 · سكين طهاة · 8 بوصات = 21 سم*
Chef's knife

951223 · سكين طهاة · 9 بوصات = 23 سم*
Chef's knife

951226 · سكين طهاة · 10 بوصات = 26 سم*
Chef's knife

952021 · سكين طهاة، عريض بشكل أكبر · 8 بوصات = 21 سم*
Chef's knife, wide

951015 · سكين تحضير · 6 بوصات = 15 سم*
Universal knife

951118 · سكين فيليه، مرن · 7 بوصات = 18 سم*
Filleting knife, flexible

951921 · سكين لتقطيع اللحم واللحم المطبوخ · 8 بوصات = 21 سم*
Meat- and carving knife

951926 · سكين لتقطيع اللحم واللحم المطبوخ · 10 بوصات = 26 سم*
Meat- and carving knife

957222 · سكين خبز · 8.5 بوصة = 22 سم*
Bread knife

950716 · شوكة لحوم · 6.5 بوصة = 16 سم*
Meat fork

956003 · سكين سانتوكو · 6.5 بوصة = 16 سم*
Santoku knife

950002 · طقم مائدة لتقطيع اللحم المطبوخ، قطعتان
2 piece carving set
المحتوى/Contents:
950716, 951921

950033 · طقم سكاكين، 3 قطع
3 piece knife set
المحتوى/Contents:
951009, 951015, 951221

999506 · طقم قالب لحفظ السكاكين، 6 قطع
6 piece knife block set
المحتوى/Contents:
951012, 951015, 951221, 951921, 957222, 990005

950006 · طقم قالب لحفظ السكاكين، 6 قطع
6 piece knife block set
المحتوى/Contents:
951012, 951015, 951221, 951921, 957222, 950011

مواد للعناية ذات جودة عالية وقوالب موصى بها لحفظ السكاكين من صفحة 72
High quality care products and recommended knife blocks from page 72

GLORIA LUX سكين

يتمتع سكين GLORIA LUX بالجودة والأداء الوظيفي جنبًا إلى جنب مع التصميم العريق. يتم تشكيل النصل المصنوع من فولاذ أنصال الفاناديوم – الموليبدينوم – الكروم في قطعة واحدة داخل القالب. تمنح الدعامة لليد حماية إضافية عند التقطيع، وتوازنًا جيدًا للسكين. يستقر سكين GLORIA LUX بشكل ممتاز في اليد ويضمن استدامة طويلة الأمد للتقطيع ومقاومة للتآكل. المقبض مصنوع من لدائن تسمى بوليوكس ميثيلين، وتعرف اختصارًا باسم POM، وهي مادة سهلة التنظيف وقادرة على التحمل. سكين GLORIA LUX هو السكين الكلاسيكي الجميل على مر السنين بين السكاكين. لهواة الطهي والطهاة المحترفين على السبيل المثال.

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 · سكين تقشير · 2.5 بوصة = 7 سم*
Turning knife

901509 · سكين خضراوات · 3.5 بوصة = 9 سم*
Paring knife

901009 · سكين خضراوات · 3.5 بوصة = 9 سم*
Paring knife

901011 · سكين متعدد الاستخدامات · 4.5 بوصة = 11 سم*
Paring knife

904611 · سكين شرائح لحم · 4.5 بوصة = 11 سم*
Steak knife

901013 · سكين متعدد الاستخدامات · 5 بوصات = 13 سم*
Universal knife

901015 · سكين تحضير · 6 بوصات = 15 سم*
Universal knife

904514 · سكين جبن · 5.5 بوصة = 14 سم*
Cheese knife

907011 · سكين طماطم · 4.5 بوصة = 11 سم*
Tomato knife

902115 · سكين نزع العظام · 6 بوصات = 15 سم*
Boning knife

901115 · سكين فيليه، مرن · 6 بوصات = 15 سم*
Filleting knife, flexible

901118 · سكين فيليه، مرن · 7 بوصات = 18 سم*
Filleting knife, flexible

901921 · سكين لتقطيع اللحم واللحم المطبوخ · 8 بوصات = 21 سم*
Meat- and carving knife

900716 · شوكة لحوم · 6.5 بوصة = 16 سم*
Meat fork

901215 · سكين طهاة · 6 بوصات = 15 سم*
Chef's knife

901218 · سكين طهاة · 7 بوصات = 18 سم*
Chef's knife

901221 · سكين طهاة · 8 بوصات = 21 سم*
Chef's knife

901223 · سكين طهاة · 9 بوصات = 23 سم*
Chef's knife

901226 · سكين طهاة · 10 بوصات = 26 سم*
Chef's knife

906003 · سكين سانتوكو · 7 بوصات = 18 سم*
Santoku knife
بدون صورة:907003، مزود بكريات صغيرة
No image: 907003, with hollow edge

907320 · سكين خبز · 7.5 بوصة = 20 سم*
Bread knife

907221 · سكين خبز · 8 بوصات = 21 سم*
Bread knife

908430 · سكين سلمون · 12 بوصة = 30 سم*
Salmon knife

900002 · طقم مائدة لتقطيع اللحم المطبوخ، قطعتان
2 piece carving set
المحتوى/Contents:
900716, 901921

900033 · طقم سكاكين، 3 قطع
3 piece knife set
المحتوى/Contents:
901009, 901015, 901221

990039 · طقم قالب لحفظ السكاكين، 9 قطع
9 piece knife block set
المحتوى/Contents:
901009, 901015, 901118, 901221, 901921,
907320, 900716, 129526, 990009

مواد للعناية ذات جودة عالية وقوالب موصى بها لحفظ السكاكين من صفحة 72
High quality care products and recommended knife blocks from page 72

GLORIA سكين

سكين GLORIA هذا سكين للاستخدام اليومي. النصل المصنوع من فولاذ الأنصال X50 CrMoV15 والمعالجة المتقنة يضمنان استدامة طويلة للتقطيع، ومقاومة للتآكل، وعمرًا طويلاً. يستقر المقبض بشكل متكامل وآمن في اليد. وهو مصنوع أيضًا من لدائن POM مثله في ذلك مثل GLORIA LUX. كما أنه آمن على الغذاء وثابت بشكل مميز وأملس في سطحه. يذكرنا ملمس المادة بالخشب ولكنها أسهل في التنظيف. مجرد الشطف تحت الماء الدافئ مع قليل من مواد التنظيف، ثم التجفيف، وانتهى الأمر. باختيارك سكين GLORIA فأنت تختار سكينًا غير معقد يتمتع بأداء وظيفي يمكن الاعتماد عليه.

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 · سكين تقشير · 2.5 بوصة = 7 سم*
Turning knife

601509 · سكين خضراوات · 3.5 بوصة = 9 سم*
Paring knife

601010 · سكين متعدد الاستخدامات · 4 بوصات = 10 سم*
Paring knife

607011 · سكين طماطم · 4.5 بوصة = 11 سم*
Tomato knife

608510 · سكين شامل · 4 بوصات = 10 سم*
Universal knife
بدون صورة: 607110، مزود بسن منشار
No image: 607110, with serrated edge

608515 · سكين شامل · 6 بوصات = 15 سم*
Universal knife

608518 · سكين شامل · 7 بوصات = 18 سم*
Universal knife

604515 · سكين جبن · 6 بوصات = 15 سم*
Cheese knife

601015 · سكين تحضير · 6 بوصات = 15 سم*
Universal knife

601018 · سكين تحضير · 7 بوصات = 18 سم*
Universal knife

602115 · سكين نزع العظام · 6 بوصات = 15 سم*
Boning knife
بدون صورة: 602215، مرن
No image: 602215, flexible

604218 · سكين وخز · 7 بوصات = 18 سم*
Utility knife

604221 · سكين وخز · 8 بوصات = 21 سم*
Utility knife

601215 · سكين طهاة · 6 بوصات = 15 سم*
Chef's knife

601221 · سكين طهاة · 8 بوصات = 21 سم*
Chef's knife

601226 · سكين طهاة · 10 بوصات = 26 سم*
Chef's knife

606003 · سكين سانتوكو · 6.5 بوصة = 16 سم*
Santoku knife
بدون صورة: 607003، مزود بكريات صغيرة
No image: 607003, with hollow edge

607221 · سكين خبز · 8 بوصات = 21 سم*
Bread knife

607226 · سكين خبز · 10 بوصات = 26 سم*
Bread knife

603826 · سكين خبز إيطالي · 10 بوصات = 26 سم*
Ital. Bread knife

608430 · سكين سلمون · 12 بوصة = 30 سم*
Salmon knife

609015 · ساطور عريض · 6 بوصات = 15 سم*
Cleaver

609021 · ساطور عريض · 8 بوصات = 21 سم*
Cleaver

600333 · طقم سكاكين، 3 قطع
3 piece knife set
المحتوى/Contents:
601010, 601015, 601215

600021 · طقم سكاكين، قطعتان
2 piece knife set
المحتوى/Contents:
601010, 601215

مواد للعناية ذات جودة عالية وقوالب موصى بها لحفظ السكاكين من صفحة 72
High quality care products and recommended knife blocks from page 72

CUISINIER سكين

يتميز سكين CUISINIER بتصميمه الجذاب. ليس هناك من السكاكين ما تذكرك بالعراقة مثل سلسلة سكاكين FELIX. يجمع التصميم بين سحر حقب من الماضي البعيد مع مواد مختارة ومعالجة متقنة لنصِل في النهاية إلى سكين عصري ومتناسق الشكل. النصل المصنوع من فولاذ الأنصال X50 CrMoV15 مستدام التقطيع، ومرن، ومقاوم للتآكل. يلتصق المقبض المصنوع من خشب الباليساندر بأمان في اليد ويترك النصل ينزلق بسهولة عبر المادة المراد تقطيعها. يتم استخدام خشب الباليساندر بشكل خاص عند تصنيع الآلات الموسيقية بسبب كثافته وصلابته الشديدة. بقليل من العناية يستطيع الخشب الاحتفاظ بإطلالته الواضحة وطابعه العريق.

CUISINIER stands out because of its shape. This knife range reminds usmost 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.

مواد للعناية ذات جودة عالية وقوالب موصى بها لحفظ السكاكين من صفحة 72
High quality care products and recommended knife blocks from page 72

291509 · سكين خضراوات · 3.5 بوصة = 9 سم*
Paring knife

297110 · سكين شامل مزود بمنشار · 4 بوصات = 10 سم*
Universal knife, serrated

291010 · سكين متعدد الاستخدامات · 4 بوصات = 10 سم*
Paring knife

294515 · سكين جبن · 6 بوصات = 15 سم*
Cheese knife

291015 · سكين تحضير · 6 بوصات = 15 سم*
Universal knife

291215 · سكين طهاة · 6 بوصات = 15 سم*
Chef's knife

291221 · سكين طهاة · 8 بوصات = 21 سم*
Chef's knife

297221 · سكين خبز · 8 بوصات = 21 سم*
Bread knife

293826 · سكين خبز إيطالي · 10 بوصات = 26 سم*
ital. Bread knife

BARBECUE الشواء

تُعد الأدوات والملحقات العملية المستخدمة في الشواء عناصر مهمة بالنسبة للطهاة الهواة والمحترفين على حد سواء. ومثال ذلك ماسكة الشواء، والتي تتيح الإمساك والتقليب الآمن والجيد للمشويات. ومن المعروف أن الخشب به حزوز، مما يحول دون انزلاق قطع الشواء من الماسكة حتى في حالة الضغط الخفيف. وقد تم تصنيع لوح التقطيع وصينية التقديم من خشب البلوط الهولندي. وبهذا تتوفر لديك أدوات الدعم المثالية اللازمة لإعداد وتقديم المشويات على نحو آمن وشهي. ويأتي المئزر الجلدي المصنوع من جلد الأبقار ليوفر الوقاية للشخص القائم بالشواء – مثلاً من الشرر المتطاير ورذاذ الدهون، وهو ما يجعلك تسارع في الاستغناء عن المئزر القماشي المتداول.

وتحتاج الخامات الطبيعية إلى لمسة عناية بسيطة. وبذلك يستمر تألق وجمال هذه الخامات. ولتنظيف الألواح الخشبية ننصح باستخدام مزيج من الملح، عصير الليمون والماء، والذي يقوم بتطهير ومعادلة الروائح. ولأغراض العناية ننصح باستخدام زيت بذور العنب. ويمكن العناية بالجلد باستخدام منتجات العناية بالجلود المتداولة بالأسواق.

Functional tools and accessories for grilling are important to both amateur and professional cooks. For example, tongs that enable the food to be grasped and turned over safely. Thanks to the well-known textured properties of wood, items do not slip even with only a light application of force. Cutting and serving boards made from Dutch oak. Offering the perfect surface for preparing and serving the grilled items safely and stylishly. The leather apron made from cowhide protects the cook from both flying sparks and spluttering grease, both of which can quickly ruin a fabric apron.

Natural materials benefit from a little care. This maintains the original attraction and beauty of the material, For the wooden boards, we recommend a mixture of salt, lemon and water to disinfect and neutralise odours. With an application of grape seed oil for protection. The leather can be treated with ordinary leather care products. This keeps the leather supple and protects it from external influences.

100822 · مريلة جلدية للشواء· برونزية مقاس S
Barbecue leather apron · bronce S

100823 · مريلة جلدية للشواء· بنية L
Barbecue leather apron · brown L

808000 · لوح تقديم من البلوط· 68 x 18 x 2 = 27“ x 7 x 1 سم
oak serving tray

100478 · ماسكة شواء 30 = 12“ · S سم*
Barbecue tong

100479 · ماسكة شواء 46 = 18“ · M سم*
Barbecue tong

100480 · ماسكة شواء 60 = 24“ · L سم*
Barbecue tong

المأكولات البحرية

الأطعمة الخاصة تحتاج إلى أدوات خاصة. تحتاج المأكولات البحرية عند إعدادها إلى عناية وإلى مجموعة مساعدة وظيفية في المطبخ. باستخدام سكين المحار يمكنك فتح حتى المحار المستعصي على الفتح. يستقر المقبض الضخم بأمان في اليد. وتحمي الأسورة الموجودة على نهاية المقبض اليد بشكل إضافي من الإصابة. كما يمكن إزالة أشواك السمك باستخدام كماشة أو ملقاط بدون اختراق السمك. من يقوم بطبخ أو طهي السمك بالكامل، ينبغي عليه قبل إعداده إزالة قشوره – على سبيل المثال مع سمك البرش، أو السلمون، أو الزندر. قشارة السمك ثابتة وحادة وتستقر بأمان في اليد وتتيح إجراء العمل بسهولة ونجاح.

جميع الأدوات الخاصة بالسمك وبالمأكولات البحرية مصنوعة من مواد ذات جودة عالية وتم معالجتها بإتقان. مقابض سكين المحار وقشارة السمك مصنوعة من لدائن قوية سهلة التنظيف. الأجزاء الوظيفية، والكماشة، والملقاط مصنوعة من الاستانلس ستيل المقاوم للصدأ وبالتالي فهي سهلة التنظيف.

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 · سكين محار، ضخم
Oyster knife, heavy

100484 · كماشة أشواك السمك
Fishbone pliers

100486 · ملقاط أشواك السمك
Fishbone tweezers

100481 · قشارة سمك
Fish scaler

مطبخ الأعشاب

من المهم لإعداد الأطعمة وجود أعشاب طازجة مثل أهمية الملح في الحساء. بالتالي فهناك أدوات خاصة لا غنى عنها لهواة الطهي ومحترفيه من أجل تقطيع الأعشاب بشكل منظم جميل بما يتناسب مع طبيعتها، ونوعها، وتجهيزها.

تم تشكيل نصل سكين الأعشاب مصنوع من فولاذ الأنصال X50 CrMoV15 عالي الجودة في قطعة واحدة على شكل قالب وتمت تقسيته بالثلج. يضمن هذا استدامة دائمة للتقطيع ومقاومة للتآكل. المقبض مصنوع من لدائن تسمى بوليوكس ميثيلين، وتعرف اختصارًا باسم POM، وهي مادة قادرة على التحمل وسهلة التنظيف. لجميع الأعشاب التي يمكن تقطيعها بالمقص بسهولة، نقدم مقص الأعشاب. يستقر المقبض المصنوع من اللدائن والمزود بفتاحة زجاجات مدمجة للأغطية اللولبية، بشكل متكامل وجيد في اليد ويمنح سهولة في القيام بالأعمال. النصل المصنوع من الاستانلس ستيل المقاوم للصدأ حاد للغاية ويستطيع أن يقطع بمفرده. لتنظيف أفضل قم برفع كلا جانبي المقص ثم تركيبهما من جديد في بعضهما البعض.

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.

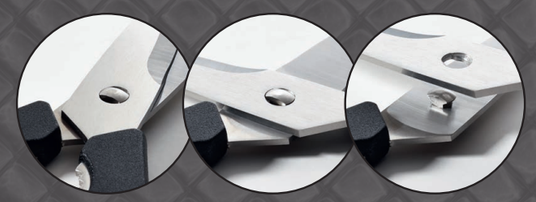
904815 · سكين أعشاب · 6 بوصات = 15 سم*
Herb Knife

904815-OL · سكين أعشاب · 6 بوصات = 15 سم*
Herb Knife

100482 · هراسة ثوم
Garlic press

مقص نصفين بدون ربط بمسمار.
لتنظيف أفضل قم برفع النصفين وتنظيف الأجزاء، ثم إعادة تركيبهما في بعضهما البعض من جديد.

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



263421 · مقص مطبخ، غير قابل للصدأ
Kitchen shears, stainless

مجموعة مساعدة في المطبخ

في كل مطبخ هناك مقص للمطبخ. قادر على التحمل، وحاد، ومريح لليد. حتى يستطيع المقص أن يفي بوعده، يجب أن تكون المادة الخام المصنوع منها ذات جودة عالية. تم تشكيل المقص من استانلس ستيل خاص وتقسيته لتصل المادة إلى الصلابة المطلوبة والمرونة المتزامنة. يتم جلخ التجويف، والنصل، والسن ميكانيكيًا. ويكون خلج التجويف أجوف قليلاً بحيث لا يكون تلامس الأنصال إلا على نقطة التقطيع فقط، وتنحل المادة المقطَّعة من تلقاء نفسها. في الوقت نفسه تضمن السنون الدقيقة الناعمة على الجانب الداخلي للسن أن يحافظ النصل على المادة المقطَّعة.
المقبض مسفَّع بالرمل تمامًا وبالتالي فهو يستقر بأمان في اليد بلا احتمال للانزلاق. كما أن النصل مصقول وبالتالي يمكن تنظيفه ببساطة وسهولة.
الجودة العالية والتصنيع بإتقان يضمنان تجربة تقطيع نموذجية. بفضل التصميم المدروس يقوم المقص أيضًا بفتح الزجاجات ذات الأغطية اللولبية والأغطية التاجية. لا يقوم بعدة وظائف في الوقت نفسه.

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.

263520 · مقص مطبخ، غير قابل للصدأ، قابل للتشكيل
Kitchen shears, stainless, forged

263521 · مقص مطبخ، غير قابل للصدأ، قابل للخلع
Kitchen shears, stainless, detachable

268524 · مقص دواجن متدلي، غير قابل للصدأ، قابل للخلع
Poultry shears, satin finishing, stainless, detachable

سنّ وعناية

سكاكين FELIX حادة. وتظل هكذا لفترة طويلة. تبعًا لوتيرة الاستخدام تتراجع حدة النصل مع مرور الوقت. يقوم محترفو وهواة الطهي بسن سكاكينهم قبل وبعد كل استخدام لفترة قصيرة، يقول المثل المأثور: اشحذ سكاكينك بانتظام. مع قليل من التمرين ينجح حتى الهواة في هذا الأمر. بالطبع يمكنك إرسال سكين FELIX الخاص بك إلينا لشحذه في أي وقت أيضًا. هذه الخدمة مناسبة من حيث التكلفة وتضمن أن يبدو سكينك بعد الشحذ كما لو كان جديدًا.

إن أنصال السكاكين عالية الجودة من فولاذ الأنصال تتأثر بشكل حساس ببقايا الطعام وبالتنظيف في غسالة الصحون. بالإضافة إلى ذلك تصبح الأنصال مثلّمة من خلال التنظيف في غسالة الصحون. قم بتنظيف سكينتك باليد. بعد الاستخدام قم فقط بشطفها لفترة قصيرة بالماء الدافئ، ثم التجفيف، وانتهى الأمر.
من أجل مزيد من الحماية للنصل ينبغي تنظيفه أيضًا باستخدام زيت الكاموميل. أيضًا فإن منديل العناية بالسكين المضاد للبكتيريا يعتني بنصل السكين ويحميه.

الخشب هو مادة طبيعية حية ويزهو بقليل من العناية. قم بمسح المقابض الخشب لسكينك من وقت لآخر ببضع قطرات من الزيت. نحن ننصح باستعمال زيت بذور الكتان. وبهذا يحتفظ الخشب بجماله الأصلي وإطلالته الفريدة.

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 · فولاذ شحذ، سيراميك · 10 بوصات = 25 سم*
Sharpening steel, ceramic

129626 · فولاذ شحذ، ماس · 10 بوصات = 26 سم*
Sharpening steel, diamond

129526 · فولاذ شحذ · 10 بوصات = 26 سم*
Sharpening steel

120410 · حجر شحذ كومبي
1000 / 400
Combination Whetstone

121000 · حجر شحذ كومبي
3000 / 1000
Combination Whetstone

107400 · منديل العناية بالسكين
Knife care cloth

120080 · زيت بذور الكتان سويدي،
100 ميلي لتر
ml Swedish linseed oil 100

120070 · زيت كاموميل صيني،
100 ميلي لتر
100 ml Chinese camelia oil

حفظ وقطع

من المفيد عند إعداد الطعام أن يكون هناك سكين في متناول اليد. على سبيل المثال في قالب لحفظ السكاكين أو على حامل سكاكين مغناطيسي. الشكل والمادة هما مسألة تخص أدوات المطبخ، والمساحة المتاحة، والذوق الشخصي. جميع قوالب حفظ السكاكين وحوامل السكاكين مصنوعة من مواد عالية الجودة، ويتم معالجتها بإتقان وهي سهلة التنظيف وذات عمر افتراضي طويل.

تحتاج السكاكين إلى لوحٍ خشبي كقاعدة للتقطيع. لماذا؟
سيصبح نصل السكين مثلّمًا على غيره من المواد. على سبيل المثال على الزجاج، أو السيراميك، أو الرخام. الأنصال عالية الجودة المصنوعة من فولاذ الأنصال تفضل اللوح الخشبي. وتدين له باستمرارية الحدة. بالإضافة إلى ذلك فإن الخشب أفضل من اللدائن من الناحية الصحية. مع ألواح تقطيع شركة FELIX لا يُستخدم سوى أخشاب عالية الجودة تحتوي على حمض التانيك وبالتالي تكون مضادة للبكتيريا.

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 · قالب مغناطيسي لحفظ السكاكين،
خشب جوز مصمت مزود بقاعدة من الاستانلس ستيل المقاوم للصدأ
Magnetic knife stand, solid walnut, with stainless steel pedestal

909200 · قالب مغناطيسي لحفظ السكاكين،
خشب زان مصمت
Magnetic knife stand, solid beechwood

909300 · قالب مغناطيسي لحفظ السكاكين،
خشب جوز مصمت
Magnetic knife stand, solid walnut

909100 · قالب مغناطيسي لحفظ السكاكين،
مكسو بقشرة خارجية من خشب البلوط الداكن
Magnetic knife stand, veneered dark oak

909600 · حامل سكاكين مغناطيسي، رباعي، كبير، من الزان، فارغ، مقسم لثمانية أجزاء
Magnetic Knife stand, solid beechwood, empty, for 8 pieces

950011 · قالب لحفظ السكاكين
Knife stand

909500 · حامل المغناطيسي سكين، مروحة، كبيرة، خشب الزان، فارغ، وينقسم إلى عشرة أجزاء
Magnetic Knife block, solid walnut, empty, for 10 pieces

909400 · حامل سكاكين مغناطيسي، مروحي، كبير، من الزان، فارغ، مقسم لستة أجزاء
Magnetic Knife block, solid beechwood, empty, for 6 pieces

990005 · قالب بيضاوي، فارغ، لخمس قطع
Knife block, empty, for 5 pieces

990009 · قالب لحفظ السكاكين، فارغ، لتسع قطع
Knife block, empty, for 9 pieces

809100 · لوح تقطيع، خشب جوز مصمت · 16 x 12 x 1.5 بوصة = 40 x 30 x 4 سم
Cutting board, solid walnut

809400 · لوح تقطيع من البلوط، كبير· 35 x 20 x 3 = "14 x 8 x 1,2 سم
Cutting board, solid oak wood

809200 · لوح تقطيع، خشب بلوط مصمت · 16 x 12 x 1.5 بوصة = 40 x 30 x 4 سم
Cutting board, solid oak wood

809300 · لوح تقطيع من البلوط، كبير· 49 x 40 x 5 = "2 x 16 x 19 سم
Cutting board, solid oak wood

ZEPTER أوسمة وجوائز تقدير دولية لمجموعة

INTERNATIONAL AWARDS AND RECOGNITION FOR THE ZEPTER GROUP

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

تقوم الشركات التابعة لمجموعة ZEPTER السويسرية بإنتاج وبيع منتجات متميزة في أكثر من 50 دولة، من بينها منتجات في مجالات الأدوات المنزلية، والطب، ومستحضرات التجميل. جميع المنتجات هي نتاج بحث وتطوير مستمر. وهي في الغالب منتجات راقية متميزة وحاصلة على براءة اختراع تتمتع بجودة استثنائية، ووظيفة مدروسة، وتصميم رائد على المستوى الدولي. إن العديد من منتجات ZEPTER الحصرية هي منتجات كلاسيكية طويلة العمر، والبعض الآخر لديه فرصة جيدة لكي يصبح هكذا.

تتميز المنتجات الكلاسيكية الحقيقية بتصميمها المناسب لكل عصر، وأدائها الوظيفي المثالي، وجودتها طويلة العمر. الكلاسيكية الحقيقية قادرة على إثارة الشغف حتى بعد مرور العديد من الأعوام. المنتجات التي تفي بهذه الاشتراطات هي فقط التي يقع اختيار مجموعة ZEPTER عليها وتزيينها بعلامة "منتج ZEPTER الفاخرة". يحتوي كتالوج مجموعة ZEPTER الخاص بمنتجات ZEPTER الفاخرة على هذه المنتجات – فن التميز. لا يمكن الحصول على الكتالوج إلا بشكل كتابي من الموقع الإلكتروني zepter-luxury@ecconsult.com.

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.

FELIX®
منذ عام 1790

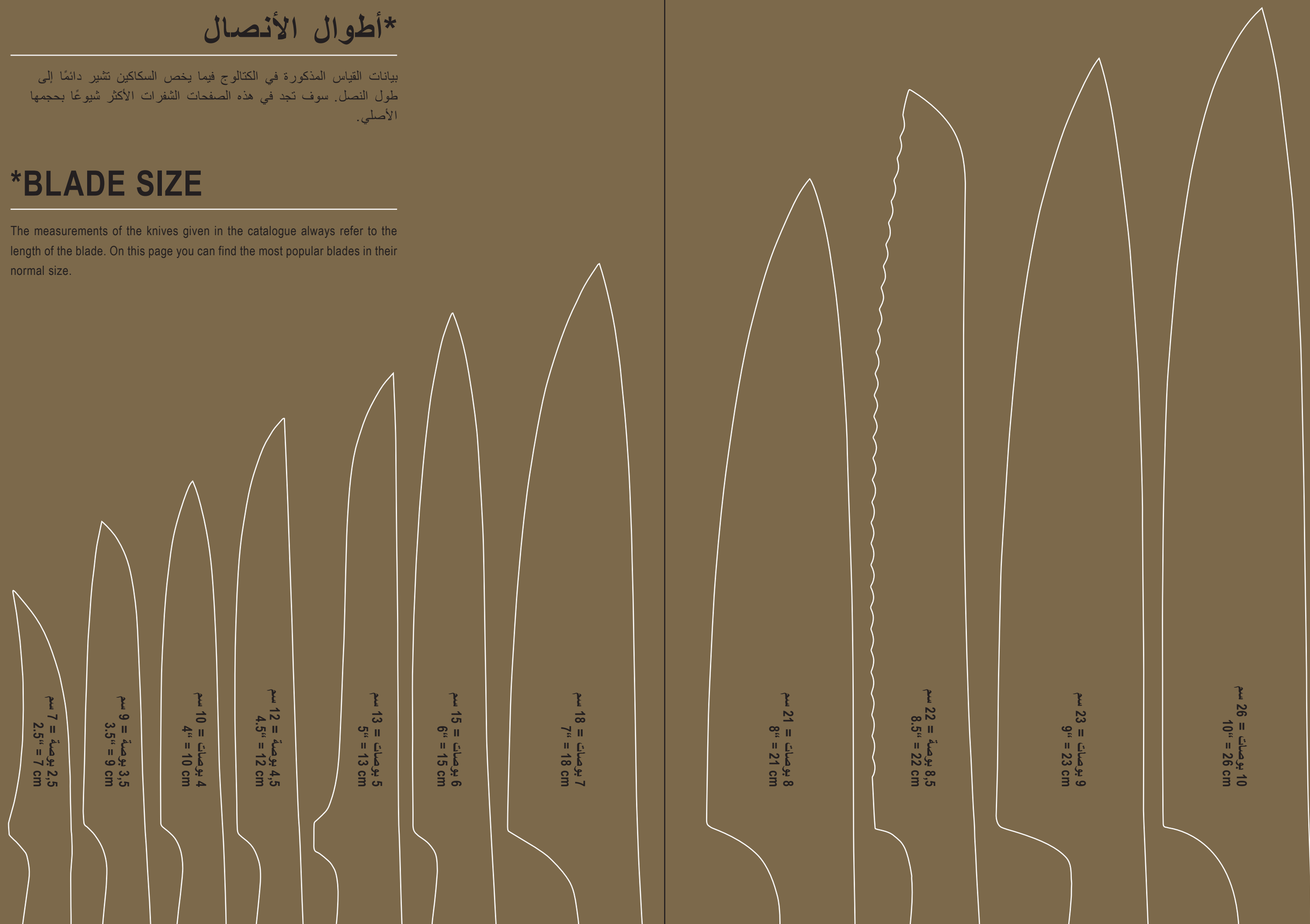
مقر الشركة في سولينجين
HEAD OFFICE SOLINGEN

*أطوال الأنصال

بيانات القياس المذكورة في الكتالوج فيما يخص السكاكين تشير دائمًا إلى طول النصل. سوف تجد في هذه الصفحات الشفرات الأكثر شيوعًا بحجمها الأصلي.

*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.



PMH-157-14-AR

FELIX®
منذ عام 1790
SOLINGEN GERMANY

FELIX SOLINGEN GMBH

An den Eichen 6
D–42699 Solingen
هاتف: 300–23140 212 (0)49+
فاكس: 399–23140 212 (0)49+

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

www.zepter.com

zepter®