



**20%**  
Bell-Rabatt

# WORLD OF KNIVES

WIR LEBEN MESSER SEIT ÜBER 20 JAHRE

Seit über zwei Jahrzehnten ist Michael Bach, CEO von CeCo – world-of-knives.ch, mit Leidenschaft auf der Suche nach hochwertigen Profimessern für die Spitzengastronomie. Den Grundstein für den heutigen Erfolg legte der Import feinsten japanischer Damastmesser der Marke Kai. Bereits seit 17 Jahren vertrauen die Schweizer Junioren- und Kochnationalteams auf Messer von Kai – ein Engagement, das über den reinen Verkauf hinausgeht: Ein Teil des Erlöses fließt gezielt in die Förderung junger Kochtalente.

Im stetigen Austausch mit Spitzenköchen wurde das Sortiment kontinuierlich erweitert. Heute umfasst das Angebot von CeCo über 1'000 professionelle Produkte rund um das Thema Schneiden – mit erlesenen Messern aus Japan und Solingen und der sknife Linie, die höchsten Ansprüchen gerecht werden.

**BESTELLEN SIE ONLINE mit 20% auf [www.world-of-knives.ch](http://www.world-of-knives.ch)**  
Mit dem Code **KLHIRS20** erhalten Sie Ihren persönlichen Rabatt.

| Menge                    |   |  | Preis UVP   | Preis eev                   |
|--------------------------|---|--|---|-----------------------------|
| <input type="checkbox"/> |    | <b>DM-0771</b><br>20.0<br>4901601387476<br>           | Kai Shun Classic Kiritsuke<br>Damaststahlklinge 32 Lagen, HRC 62<br>Kai Shun Classic Kiritsuke<br>Lame en acier damassé, 32 couches, 62 HRC                                     | CHF 269.- <b>CHF 161.40</b> |
| <input type="checkbox"/> |    | <b>DM-0702</b><br>18.0<br>4901601556612<br>           | Kai Shun Santoku<br>Damaststahlklinge 32 Lagen, HRC 62<br>Kai Shun Santoku<br>Lame en acier damassé, 32 couches, 62 HRC   | CHF 249.- <b>CHF 149.40</b> |
| <input type="checkbox"/> |    | <b>DM-0704</b><br>23.0<br>4901601556636<br>           | Kai Shun Schinkenmesser<br>Damaststahlklinge 32 Lagen, HRC 62<br>Kai Shun couteau à jambon<br>Lame en acier damassé, 32 couches, 62 HRC   | CHF 249.- <b>CHF 149.40</b> |
| <input type="checkbox"/> |    | <b>DM-0705</b><br>23.0<br>4901601556643<br>           | Kai Shun Brotmesser, spezieller Wellenschliff<br>Damaststahlklinge 32 Lagen, HRC 62<br>Kai Shun couteau à pain, tranchant ondulé<br>Lame en acier damassé, 32 couches, 62 HRC   | CHF 269.- <b>CHF 161.40</b> |
| <input type="checkbox"/> |    | <b>6716S</b><br>16.5<br>4901601464498<br>             | Kai Wasabi Santoku<br>Edelstahlklinge, HRC 58<br>Kai Santoku Wasabi<br>Lame en acier inoxydable, 58 HRC   | CHF 79.- <b>CHF 47.40</b>   |
| <input type="checkbox"/> |  | <b>6723B</b><br>23.0<br>4901601477719<br>           | Kai Wasabi Brotmesser<br>Edelstahlklinge, HRC 58<br>Kai couteau à pain Wasabi<br>Lame en acier inoxydable, 58 HRC   | CHF 99.- <b>CHF 59.40</b>   |
| <input type="checkbox"/> |  | <b>S-S-3</b><br>20 x 4,5 x 3<br>7640146690685<br>   | sknife Schleifgerät / mit Abziehleder<br>mit Ersatzkeramiksteinen / Walnussholz<br>sknife appareil d'aiguisage / cuir d'entretien<br>avec pierres céramique de rechange / noyer | CHF 199.- <b>CHF 119.40</b> |
| <input type="checkbox"/> |  | <b>SE-LB</b><br>3,0 x 6,5 x 41<br>7640146642295<br> | Geschenkbbox mit Schubladeneinsatz<br>alle Klingenlängen bis 27cm<br>boîte cadeau avec insert de tiroir<br>toutes les longueurs de lames jusqu'à 27cm                           | CHF 39.- <b>CHF 23.40</b>   |
| <input type="checkbox"/> | Gravur CHF 10.- (eev Preis 6.-) pro Stück (Name / Logo) _____                       |  |   |                             |

**BESTELLUNG** an [contact@ceco.ch](mailto:contact@ceco.ch)

Firma: \_\_\_\_\_

Mitgliedsnummer: \_\_\_\_\_

Name: \_\_\_\_\_

Vorname: \_\_\_\_\_

Strasse / Nr.: \_\_\_\_\_

PLZ / Ort: \_\_\_\_\_

eMail: \_\_\_\_\_

Tel.: \_\_\_\_\_ (wo Sie am besten erreichbar sind)

Ort, Datum: \_\_\_\_\_ Unterschrift: \_\_\_\_\_

