

EXHIBIT E





CLASSIC IKON

Quality - Made in Solingen/Germany

Tourniermesser peeling knife couteau à légumes cuchillo para pelar spelucchino



4020 (7 cm)

Gemüsemesser paring knife couteau à légumes cuchillo para verduras spelucchino



4006 (8 cm)

Spickmesser paring knife couteau d'office cuchillo para mechar spelucchino



4086/09 cm

utility knife



4086/12 cm

Steakmesser steak knife couteau à steak cuchillo para steak coltello bistecca



4096 (12 cm)

Aufschnittmesser sausage knife couteau à saucisson cuchillo para salchichón coltello salame



mit Wellenschliff with serrated edge

4126 (14 cm)

Tomatenmesser tomato knife couteau à tomates cuchillo para tomates coltello pomodoro



mit Wellenschliff with serrated edge

4136 (14 cm)



NSF ist ein bedeutendes US-Amerikanisches Hygiene- und Qualitätssiegel. WÜSTHOF Messerserien mit dieser Zertifizierung sind im Katalog entsprechend gekennzeichnet.

NSF is an important USA hygiene and quality seal. WÜSTHOF's certified knife series are marked in this catalogue.



Die neue WÜSTHOF Technologie für überlegene Schärfe!

- Extreme Anfangsschneidleistung.
- Außergewöhnlich lange Schnitthaltigkeit / lange Standzeit der Klinge.
- Optimale Schneidengeometrie über die gesamte Klingenlänge.
- Einzigartige, immer gleichbleibende hohe und reproduzierbare Qualität.

New WÜSTHOF technology offers superior sharpness!

- Extremely high initial cutting performance.
- Exceptionally long edge retention / long service life of blade.
- Optimum cutting edge along the entire length of the blade.
- Unique, consistently high and reproducible quality.

Filiermesser fillet knife couteau filet de sole cuchillo para filetes coltello filetto



4556 (16 cm)

Schinkenmesser utility knife tranchelard cuchillo para jamón coltello prosciutto



4506/16 cm

carving knife



4506/20 cm



4506/23 cm

Ausbeinmesser boning knife couteau à désosser cuchillo para deshuesar coltello per disossare



4616 (14 cm)

Filiermesser fillet knife couteau filet de sole cuchillo para filetes coltello filetto



4626 (18 cm)

Der WÜSTHOF Stahl

Für WÜSTHOF Messer wird rostfreier Chrom-Molybdän-Vanadium Stahl verwendet. Hiermit stellt WÜSTHOF die besonderen Eigenschaften der Produkte von Anfang an sicher:

- absolute Schärfe
- dauerhafte Schnitthaltigkeit
- hohe Korrosionsbeständigkeit
- leicht nachschärfbar

WÜSTHOF Stahl Analyse:

- X = Edelstahl
- 50 = 0,5 % Kohlenstoff – Kohlenstoffanteil ist für die Schärfe der Messer von Bedeutung
- Cr = Chrom steht für Rostbeständigkeit
- Mo = Molybdän – bietet zusätzlichen Korrosionsschutz
- V = Vanadium – unterstützt die Härte der Schneidhaltigkeit
- 15 = Chromgehalt in Prozent (15 %)

Kochmesser cook's knife couteau de chef cuchillo de cocinero coltello cuoco



4596/16 cm



4596/20 cm



4596/23 cm



4596/26 cm

Santoku



4172 (14 cm)

mit Kullenschliff with hollow edge



4176 (17 cm)

mit Kullenschliff with hollow edge

The WÜSTHOF Steel

Each WÜSTHOF knife is precision forged from a single piece of chromium-molybdenum-vanadium steel. This specialized high carbon, stain-resistant alloy ensures that the critical characteristics of each WÜSTHOF knife are there right from the beginning:

- razor sharp
- long-lasting cutting edge
- high stain resistance
- easily restorable edge

WÜSTHOF Steel Formulas:

- X = Stainless steel
- 50 = 0,5% carbon – the carbon content is significant for the sharpness.
- Cr = Chromium for stain-resistant properties
- Mo = Molybdenum enhances the stain-resistant properties
- V = Vanadium for hardness and edge retention
- 15 = Contents of chromium in % (15%)

Brotmesser bread knife couteau à pain cuchillo para pan coltello pane



mit Wellenschliff with serrated edge

4166/20 cm



mit Wellenschliff with serrated edge

4166/23 cm

 **WAVE**



mit Wellenschliff with wavy edge

4124 (20 cm)

Super Slicer



 **WAVE**

mit Wellenschliff with wavy edge

4516 (26 cm)

Lachsmesser salmon slicer couteau à saumon cuchillo para salmón coltello salmone



mit Kullenschliff with hollow edge

4546 (32 cm)

Wetzstahl sharpening steel fusil chaira acciaino



Feinzug fine

4468 (26 cm)

Fleischgabel straight meat fork fourchette à viande tenedor para carne forchettone



4414/16 cm

Steakmessersatz 4 pc. steak knife set série de 4 couteaux à steak juego de 4 cuchillos para steak serie di 4 coltelli bistecca

9716

Inhalt:
4 Steakmesser 4096



Tranchierbesteck 2 pc. carving set service à découper juego para trincar servizio trinciante

9647

Inhalt:
Schinkenmesser 4506/20 cm
Fleischgabel 4414/16 cm



Messersatz 2 pc. knife set ensemble de 2 couteaux juego de 2 cuchillos set di 2 coltelli

9276

Inhalt:
Santoku 4176
Gemüsemesser 4006



Messersatz 2 pc. knife set ensemble de 2 couteaux juego de 2 cuchillos set di 2 coltelli

9606

Inhalt:
Kochmesser 4596/20 cm
Spickmesser 4086/09 cm



Messersatz 3 pc. knife set ensemble de 3 couteaux juego de 3 cuchillos set di 3 coltelli

9601

Inhalt:
Kochmesser 4596/20 cm
Schinkenmesser 4506/20 cm
Spickmesser 4086/09 cm



9876

Messerblock mit 6 Teilen

6 pc. knife block set
bloc couteaux avec 6 pièces
bloque cuchillos con 6 piezas
blocco coltelli con 6 pezzi

Zusammenstellung:

Spickmesser	4086/09 cm
Aufschnittmesser	4126
Brotmesser	4166/20 cm
Santoku	4176
Schinkenmesser	4506/16 cm
Kochmesser	4596/20 cm



9873

Messerblock mit 9 Teilen

9 pc. knife block set
bloc couteaux avec 9 pièces
bloque cuchillos con 9 piezas
blocco coltelli con 9 pezzi

Zusammenstellung:

Tourniermesser	4020
Spickmesser	4086/09 cm
Aufschnittmesser	4126
Schinkenmesser	4506/16 cm
Brotmesser	4166/20 cm
Santoku	4176
Kochmesser	4596/20 cm
Wetzstahl	4468
Fleischgabel	4414/16 cm

