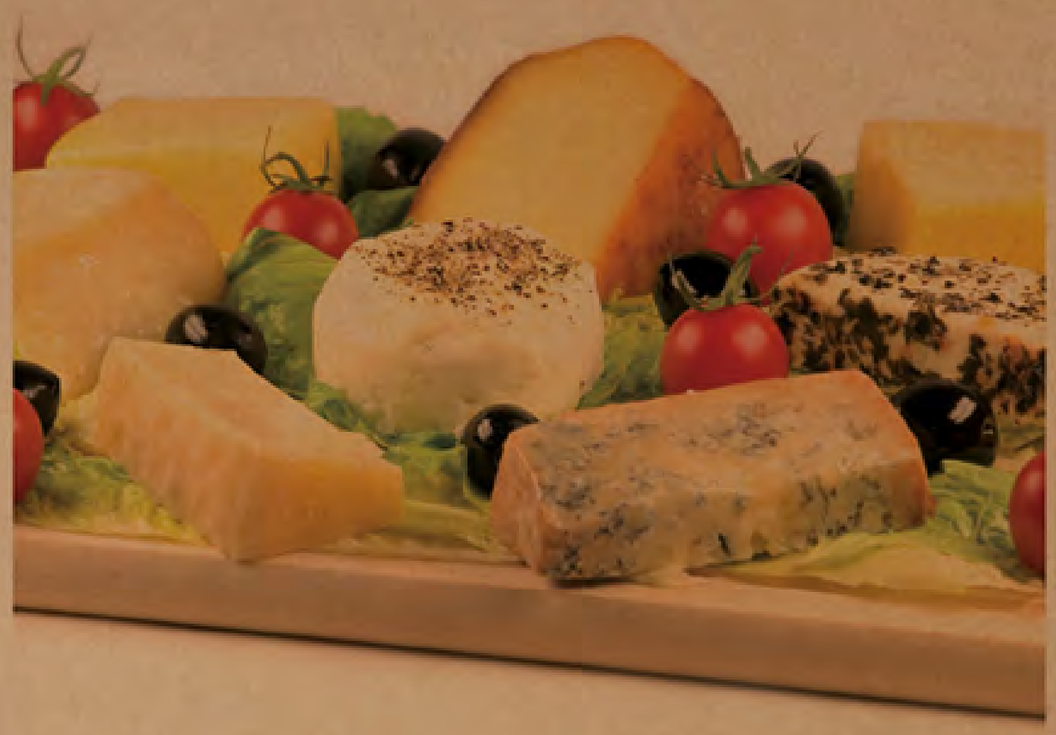


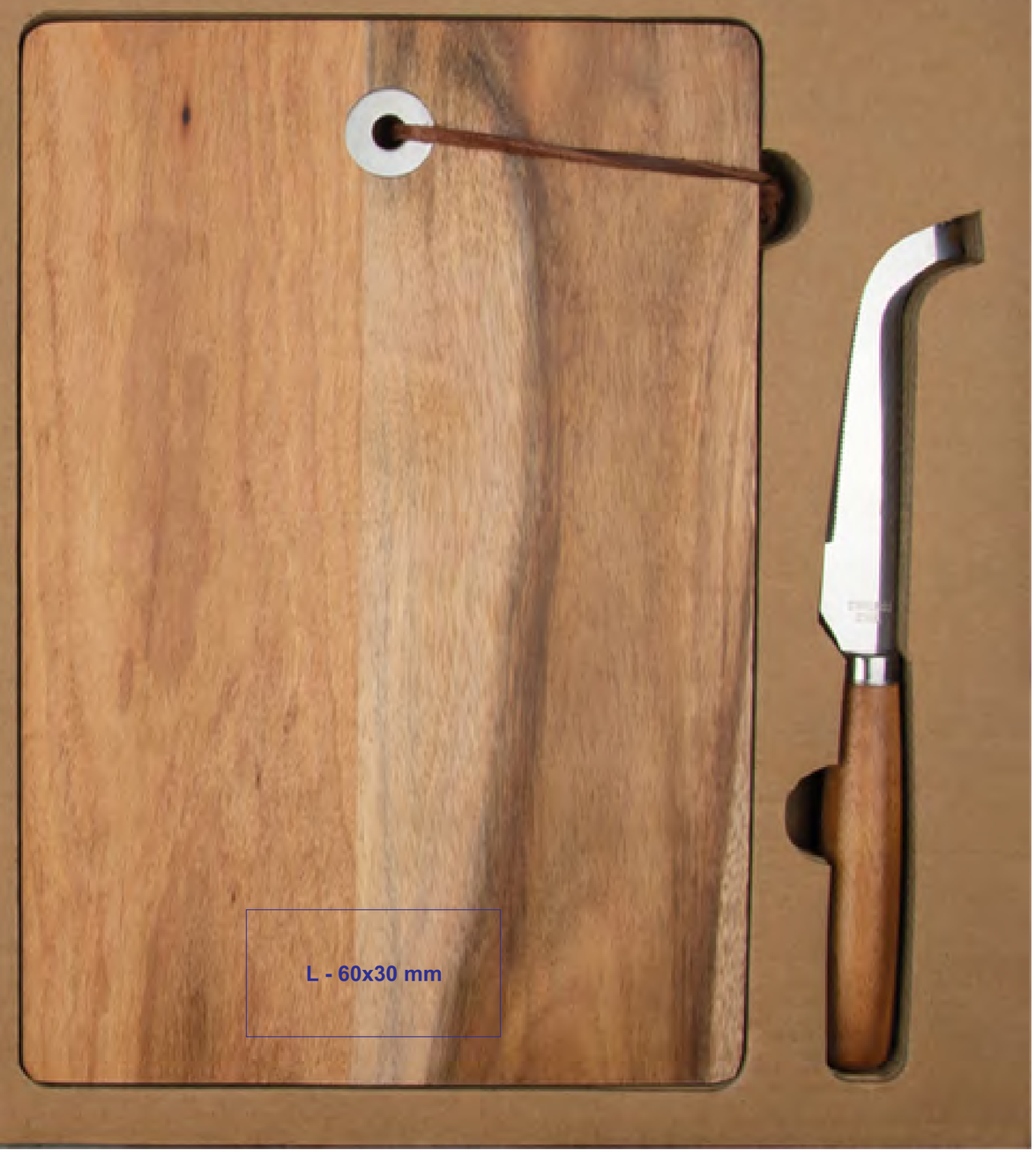
FORK-TIPPED SPEAR • KÄSEMESSER • COUTEAU AVEC POINTE FOURCHETTE

The fork-tipped spear is a two-in-one knife, most often used for cutting hard cheese. The blade is used for dicing the cheese, and the forked tip is used for serving.

Das Käsemesser ist ein Zwei-in-Eins-Messer, das am häufigsten zum Schneiden von Hartkäse verwendet wird. Die Klinge wird zum Zersägen des Käses verwendet und die gegabelte Spitze wird zum Servieren.

Le couteau à pointe fourchue est un couteau deux-en-un, le plus souvent utilisé pour couper du fromage a pate dur. La lame est utilisée pour découper le fromage, et la pointe fourchue sert à servir.

ACACIA WOOD BOARD • AKAZIENHOLZBRETT • PLANCHE EN BOIS D'ACACIA



S-100x100 mm