

# Zur Zeit vorrätige Klingen

Darstellung nicht maßstabsgerecht. Längenangaben beachten

1.



**Bowieklinge 1.4117 Stahl 7.2 mm dick, 450 mm Gesamtlänge Preis 98,00€**

2.



**Kochmesser Klinge 1.4112 Stahl 2.9 mm dick, 310 mm Gesamtlänge Preis 69,00€**

3.



**Gebrauchsmesser Klinge 1.4112 Stahl 4.5 mm dick, 220 mm Gesamtlänge Preis 52,00€**

4.



**Gebrauchsmesser Klinge 1.4112 Stahl 3 mm dick, 190 mm Gesamtlänge Preis 45,00€**

5.



**Gebrauchsmesser Klinge 1.4112 Stahl 3 mm dick, 210 mm Gesamtlänge Preis 45,00€**

6.



**Little Beaver Klinge 1.4112 Stahl 5.2 mm dick, 250 mm Gesamtlänge Preis 92,00€**

7.



**Damasteelklinge 3.3 mm dick, 230 mm Gesamtlänge Preis 165,00 €**

8.



**Damasteel Kochmesser Klinge 2.8 mm dick, 270 mm Gesamtlänge Preis 175,00 €**

9.



**Gebrauchsmesser Klinge 1.4112 Stahl 4.5 mm dick, 228 mm Gesamtlänge Preis 52,00 €**

10.



**Gebrauchsmesser Klinge 1.4112 Stahl 4.5 mm dick, 220 mm Gesamtlänge Preis 52,00 €**

11.



**Gebrauchsmesser Klinge 1.4112 Stahl 3 mm dick, 160 mm Gesamtlänge Preis 39,00 €**

12.



**Gebrauchsmesser Klinge 1.4112 Stahl 3 mm dick, 145 mm Gesamtlänge Preis 34,00 €**

13.



Stone washed

**Skelett Messerklinge 1.4112 Stahl 4.8mm dick, 224 mm Gesamtlänge Preis 75,00 €**

14.



**Gebrauchsmesserklinge 1.4112 Stahl 4.5 mm dick, 228 mm Gesamtlänge Preis 52,00 €**

Die Klingen sind gehärtet und poliert oder mattiert, teilweise mit belassener Walzstruktur an den ungeschliffenen Stellen.



Wählen Sie die Klinge bei Bestellung am besten nach der Nummer aus. Bitte beachten: bei manchen Klingen sind es nur Einzelstücke.