

The Passion of Sharpness!

TRADITION & INNOVATION • MADE IN SOLINGEN SINCE 1727



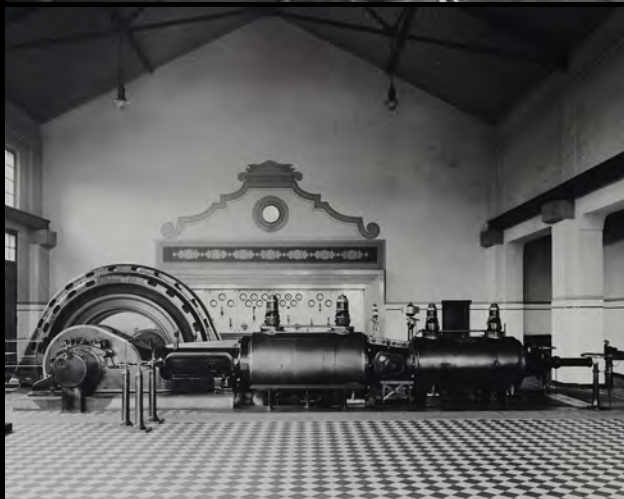
**SCHLACHTMESSER
KOMFORT**
09 | 23

since 1727



**Don
Carlos**





TRADITION & INNOVATION MADE IN SOLINGEN SINCE 1727

Willkommen bei Friedrich Herder Abraham Sohn

**„Die Passion der Schärfe“ – das ist der Leitgedanke,
der unser Unternehmen und unsere Produkte prägt.**

Seit unserer Gründung im Jahr 1727 hat Friedrich Herder Abraham Sohn sich der Herstellung hochwertiger Schneidwaren und Werkzeuge aus Solingen, dem Herzen der deutschen Messerindustrie, verschrieben. Als Inhaber des ältesten noch genutzten Markenzeichens der Klingenstadt Solingen vereinen wir die Gedanken von traditioneller Handwerkskunst und moderner Fertigungsverfahren in all unseren Produkten. Diese einzigartige Kombination ermöglicht es uns, das langjährige Wissen und die Erfahrung in der Herstellung von Schneidwaren und Werkzeugen mit den Vorteilen moderner Technologien zu verbinden. Durch die Bewahrung der traditionellen Handwerkskunst zeigen wir Respekt vor unserer Geschichte und den handwerklichen Fähigkeiten, die über Generationen hinweg weitergegeben wurden.

DIE PASSION DER SCHÄRFE

Unsere Unternehmensgeschichte begann am 27. Februar 1727 mit der Registrierung des Warenzeichens „Schoppenass“ (= „Pik As“) durch Peter Herder zu Pilghausen. Seitdem steht unser Markenzeichen für Qualität und Beständigkeit. Später kamen das Gabelzeichen und der kreuzförmig angeordnete Doppelschlüssel hinzu, die Teil unseres Erbes sind.

Im Laufe der Zeit übernahmen Abraham und Johann Peter Herder das Unternehmen, gefolgt von Johann Abraham Herder und seinem Enkel Friedrich Herder. Unter dem Namen „Friedrich Herder Abraham Sohn“ führte Friedrich das Unternehmen weiter. Nach Friedrichs Tod im Jahr 1887 leitete Gustav Weyersberg das Unternehmen.

Im Jahr 1907 übernahm Carl Weyersberg gemeinsam mit Hermann Bick die Leitung der neu gegründeten Niederlassung in Buenos Aires.

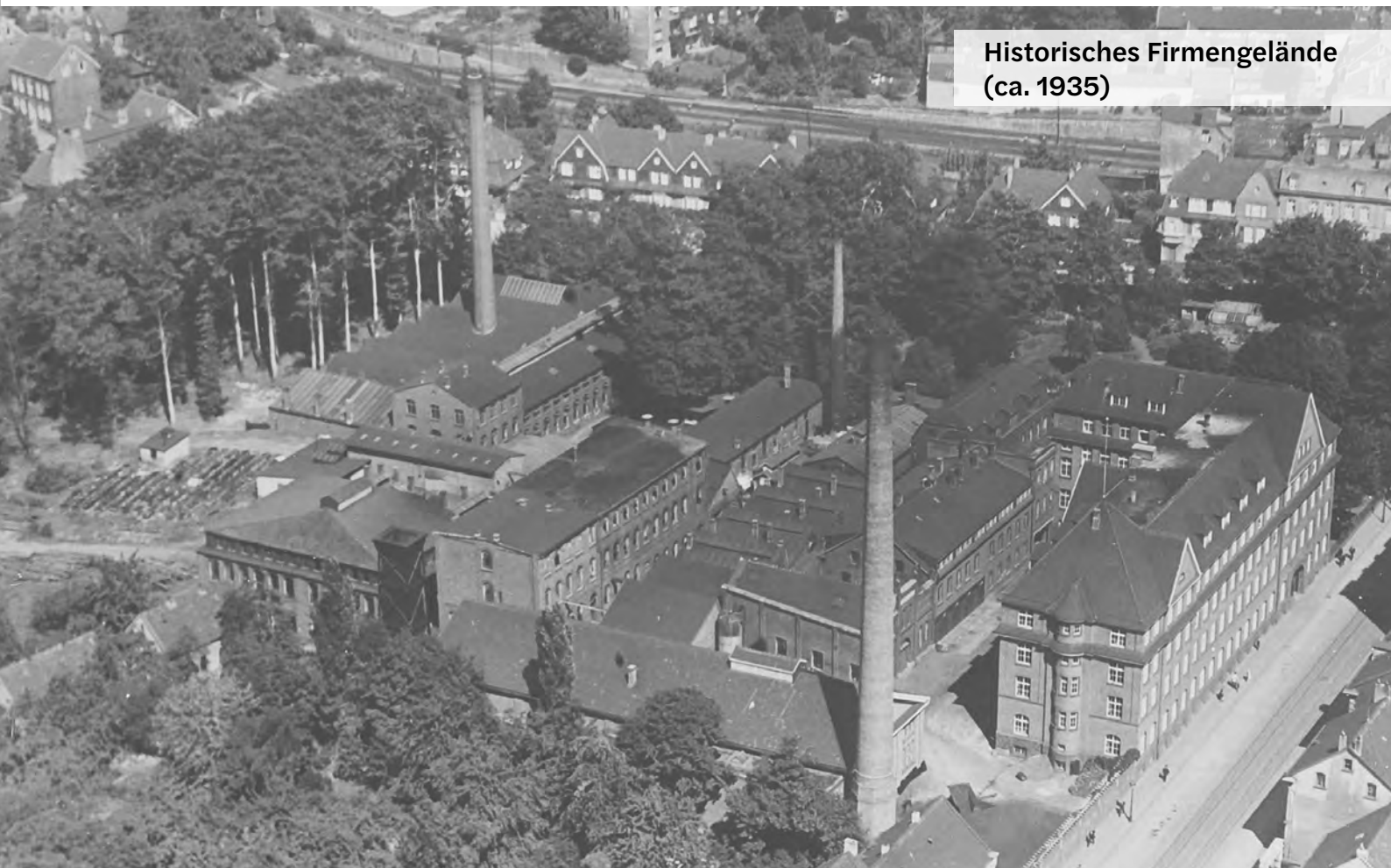
1993 wurde das Unternehmen von den Geschäftsleuten Hans Joachim Röllecke und

Detlef Weides aus der Insolvenz übernommen und als „Friedr. Herder Abr. Sohn GmbH“ weitergeführt. Unter ihrer Leitung wurde das Erbe von Friedrich Herder Abraham Sohn bewahrt und das Unternehmen erfolgreich revitalisiert.

Im Jahr 2015 übernahmen die Geschäftsleute Stephan und Benno Burghaus das Unternehmen und setzen seither die Tradition und den Erfolg der Friedrich Herder Abraham Sohn fort. Mit ihrem Engagement und ihren innovativen Ideen haben sie das Unternehmen erfolgreich in die Zukunft geführt.

Wir sind stolz darauf, Ihnen erstklassige Schneidwaren anzubieten, die sowohl unsere langjährige Erfahrung als auch unsere Leidenschaft für Qualität und Innovation widerspiegeln.

Willkommen in der Welt von Friedr. Herder Abr. Sohn – die Passion der Schärfe lebt weiter!



Historisches Firmengelände
(ca. 1935)

SCHLACHT MESSER

ZUVERLÄSSIGE PRÄZISION

Unsere Schlachtmesser-Serie ist nicht nur für Profischlächter, Profiköche und Jäger geeignet, sondern auch für den Einsatz in der Landwirtschaft. Ob Sie Fleisch verarbeiten, Geflügel schlachten oder bei landwirtschaftlichen Arbeiten wie der Zerlegung von größeren Tieren oder dem Schneiden von Futterpflanzen unterstützt werden müssen, unsere Messer sind vielseitig einsetzbar.

Die Klinge unserer Gebrauchsmesser besteht aus hochwertigem Chrom-Molybdän-Stahl, der durch das Härteverfahren auf eine Härte von 56-57 Rockwell gehärtet wird.

Diese Kombination aus Härte und Flexibilität ermöglicht Ihnen präzise Schnitte und sorgt für eine langanhaltende Schärfe, selbst bei anspruchsvollen landwirtschaftlichen Aufgaben.



Unsere Schlachtmesser sind bekannt für ihre ausgezeichnete Rostbeständigkeit, so dass Sie sich keine Sorgen um Korrosion machen müssen. Außerdem sind sie spülmaschinengeeignet, was die Reinigung nach einem langen Arbeitstag erleichtert.

Der ergonomische Kunststoffgriff unserer Schlachtmesser bietet Ihnen Komfort und Kontrolle während des Gebrauchs. Selbst bei längeren Arbeitssitzungen werden Sie den Unterschied spüren und von einer besseren Handhabung und Genauigkeit profitieren.

Egal, ob Sie in der Landwirtschaft Fleisch verarbeiten, Geflügel schlachten oder andere Aufgaben erledigen müssen, unsere Schlachtmesserserie ist die ideale Wahl. Vertrauen Sie auf Qualität, Präzision und Zuverlässigkeit, um Ihre landwirtschaftlichen Arbeiten effizienter und professioneller zu gestalten.

EIN FESTIVAL DER FARBEN

MESSER MIT BUNTEN GRIFFEN FÜR JEDEN ANLASS

Entdecken Sie eine neue Dimension der Vielseitigkeit und des Stils mit unseren Messern mit verschiedenen farbigen Griffen!

Unsere Messer sind mit einer sorgfältig ausgewählten Auswahl an auffälligen Farben erhältlich. Von lebendigem Rot über tiefes Blau bis hin zu leuchtendem Gelb bieten wir eine breite Palette an Optionen, um Ihren persönlichen Geschmack und Stil widerzuspiegeln.

Egal, ob Sie ein erfahrener Profikoch sind oder Ihre ersten Schritte in der Küche machen, diese Messer sind die perfekte Ergänzung für jeden Anlass.

Diese Messer sind auch ein fantastisches Geschenk für jeden Küchenliebhaber. Mit ihrer einzigartigen Kombination aus Stil und Funktionalität werden sie garantiert für Begeisterung sorgen.



Ab 60 Stück produzieren wir weitere Farben auf Anfrage für Sie.

Schreiben Sie uns einfach eine E-Mail an info@herder-solingen.de.



Don
Carlos



FISCHHAUER-MESSER



ART. 8611

STAHL: **56-57 HRC - ROSTFREI** | GRIFF: **KUNSTSTOFF - POLYPROPYLEN**

Ein Fischhauer-Messer wird verwendet, um grobe Arbeiten wie das Abtrennen von Fischköpfen und Flossen sowie das Durchtrennen von Gräten. Es ist ein wichtiges Werkzeug für professionelle Fischhändler, Köche und Hobbyköche, die häufig mit Fisch arbeiten.

ART.	KLINGE	LÄNGE GESAMT	EXTRAS
8611.300.GREEN	300 mm	445 mm	-

DÄMMSTOFFMESSER



ART. 8612

STAHL: **56-57 HRC - ROSTFREI** | GRIFF: **KUNSTSTOFF - POLYPROPYLEN**

Ein Dämmstoffmesser ist ein spezielles Werkzeug, das für das Schneiden und Zuschneiden von Dämmmaterialien wie Styropor, Mineralwolle oder Schaumstoff sowie zum Zerschneiden von Kartonagen entwickelt wurde. Mit seiner gezackten Klinge schneidet es mühelos durch zahlreiche Dämmstoffe und Kartonagen.

ART.	KLINGE	LÄNGE GESAMT	EXTRAS
8612.210.GREEN	210 mm	350 mm	-

KOCHMESSER - SCHWER



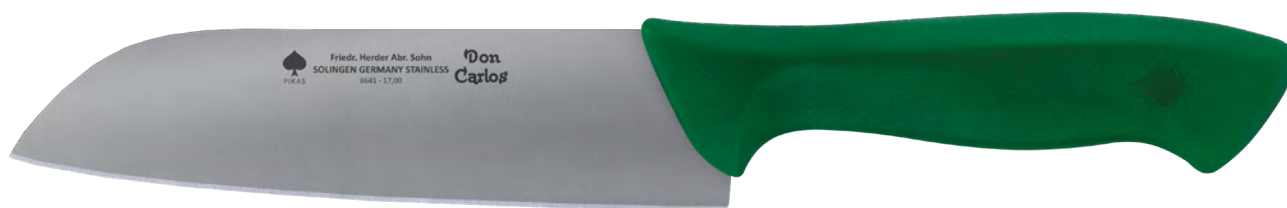
ART. 8631

STAHL: **56-57 HRC - ROSTFREI** | GRIFF: **KUNSTSTOFF - POLYPROPYLEN**

Das Kochmesser ist das vielseitige Universalwerkzeug in der Küche. Mit seiner 3 mm robusten und breiten Klinge schneidet es mühelos Fleisch, Fisch und Gemüse. Präzise und scharfe Schnitte sind dank seiner Vielseitigkeit garantiert. Ein Muss für jeden Koch!

ART.	KLINGE	LÄNGE GESAMT	EXTRAS
8631.210.GREEN	210 mm	350 mm	-
8631.210.RED	210 mm	350 mm	-
8631.210.YELLOW	210 mm	350 mm	-
8631.210.BLUE	210 mm	350 mm	-
8631.210.BLACK	210 mm	350 mm	-
8631.260.GREEN	260 mm	400 mm	-
8631.260.RED	260 mm	400 mm	-
8631.260.YELLOW	260 mm	400 mm	-
8631.260.BLUE	260 mm	400 mm	-
8631.260.BLACK	260 mm	400 mm	-

SANTOKU-MESSER



ART. 8641

STAHL: **56-57 HRC - ROSTFREI** | GRIFF: **KUNSTSTOFF - POLYPROPYLEN**

Das Santoku-Messer, die „Drei-Tugenden-Klinge“, ist ein wahres Multitalent. Perfekt zum Schneiden von Fisch, Fleisch und Gemüse. Genießen Sie präzise Schnitte und die vielseitige Anwendung dieses japanischen Küchenmessers.

ART.	KLINGE	LÄNGE GESAMT	EXTRAS
8641.170.GREEN	170 mm	300 mm	-
8641.170.BLACK	170 mm	300 mm	-



Don
Carlos



CHINESISCHES GEMÜSEHACKMESSER



ART. 8644

STAHL: **56-57 HRC - ROSTFREI** | GRIFF: **KUNSTSTOFF - POLYPROPYLEN**

Das chinesische Gemüsehackmesser, ist ein vielseitiges Werkzeug, das in der chinesischen Küche seit Jahrhunderten verwendet wird. Mit seiner breiten und dünnen Klinge eignet es sich hervorragend zum Hacken, Schneiden und Zerkleinern von Gemüse. Die breite und scharfe Klinge ermöglichen präzises Schneiden und erleichtert das Bewältigen großer Mengen von Zutaten.

ART.	KLINGE	LÄNGE GESAMT	EXTRAS
8644.180.GREEN	180 mm	310 mm	-
8644.180.BLACK	180 mm	310 mm	-

HAUTMESSER



ART. 8647

STAHL: **56-57 HRC - ROSTFREI** | GRIFF: **KUNSTSTOFF - POLYPROPYLEN**

Das Hautmesser ist der Spezialist zum präzisen Entfernen von Haut. Mit seiner scharfen und gebogenen Klinge ermöglicht es müheloses Abhäuten. Unverzichtbar in der Fleischverarbeitung und für passionierte Köche.

ART.	KLINGE	LÄNGE GESAMT	EXTRAS
8647.140.GREEN	140 mm	270 mm	-
8647.210.GREEN	210 mm	340 mm	-
8647.260.GREEN	260 mm	405 mm	-
8647.315.GREEN	315 mm	460 mm	-

FILETIERMESSER



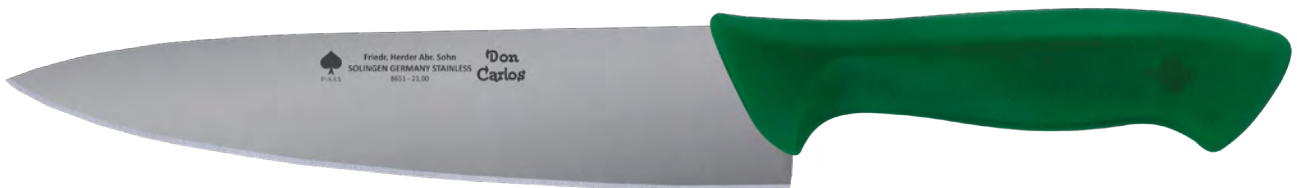
ART. 8649

STAHL: **56-57 HRC - ROSTFREI** | GRIFF: **KUNSTSTOFF - POLYPROPYLEN**

Das Filiermesser ist ein flexibles und dünnklingiges Messer, ideal zum Filetieren von Fleisch und Fisch. Die schmale, flexible Klinge ermöglicht präzise Schnitte nah an der Haut oder den Gräten. Ein unverzichtbares Messer für jeden Koch und Fischliebhaber.

ART.	KLINGE	LÄNGE GESAMT	EXTRAS
8649.180.GREEN	180 mm	310 mm	-
8649.210.GREEN	210 mm	340 mm	-

KOCHMESSER - LEICHT



ART. 8651

STAHL: **56-57 HRC - ROSTFREI** | GRIFF: **KUNSTSTOFF - POLYPROPYLEN**

Das Kochmesser ist das vielseitige Universalwerkzeug in der Küche. Mit seiner dünnen Klinge ist das Kochmesser besonders leicht. Präzise und scharfe Schnitte sind dank seiner Vielseitigkeit garantiert. Ein Muss für jeden Koch!

ART.	KLINGE	LÄNGE GESAMT	EXTRAS
8651.210.GREEN	210 mm	340 mm	-
8651.260.GREEN	260 mm	390 mm	-



Don
Carlos



TOURNIERMESSER



ART. 8653

STAHL: **56-57 HRC - ROSTFREI** | GRIFF: **KUNSTSTOFF - POLYPROPYLEN**

Das Tourniermesser, auch Schälmesser genannt, ist der Experte für präzises Schälen von Obst und Gemüse. Mit seiner gebogenen Klinge ermöglicht es müheloses Schneiden entlang der Konturen. Ein unverzichtbares Werkzeug in jeder Küche.

ART.	KLINGE	LÄNGE GESAMT	EXTRAS
8653.060.GREEN	60 mm	160 mm	-
8653.060.RED	60 mm	160 mm	-
8653.060.YELLOW	60 mm	160 mm	-
8653.060.BLUE	60 mm	160 mm	-
8653.060.BLACK	60 mm	160 mm	-

STECHESSER



ART. 8654

STAHL: **56-57 HRC - ROSTFREI** | GRIFF: **KUNSTSTOFF - POLYPROPYLEN**

Das Stechmesser, auch bekannt als Zuschneidmesser, ist ein vielseitiges Werkzeug für präzise Schnitte. Ursprünglich für das Abstechen von Tieren entwickelt, eignet es sich auch ideal zum Zuschneiden von Fleisch, Fisch und Gemüse. Ein praktisches und robustes Messer für die Küche.

ART.	KLINGE	LÄNGE GESAMT	EXTRAS
8654.155.GREEN	155 mm	285 mm	-
8654.180.GREEN	180 mm	320 mm	-
8654.210.GREEN	210 mm	350 mm	-

GEMÜSEMESSER



ART. 8656

STAHL: **56-57 HRC - ROSTFREI** | GRIFF: **KUNSTSTOFF - POLYPROPYLEN**

Ein Gemüsemesser ist ein kleines, handliches Messer mit einer scharfen und spitzen Klinge, das hauptsächlich zum Schneiden, Schälen und Zerkleinern von verschiedenen Gemüsesorten verwendet wird. Mit seiner präzisen Klinge ist das Gemüsemesser ein unverzichtbares Werkzeug in jeder Küche, um Obst und Gemüse schnell und mühelos vorzubereiten.

ART.	KLINGE	LÄNGE GESAMT	EXTRAS
8656.080.GREEN	80 mm	180 mm	-
8656.080.RED	80 mm	180 mm	-
8656.080.YELLOW	80 mm	180 mm	-
8656.080.BLUE	80 mm	180 mm	-
8656.080.BLACK	80 mm	180 mm	-

AUSTERNMESSER



ART. 8660

STAHL: **56-57 HRC - ROSTFREI** | GRIFF: **KUNSTSTOFF - POLYPROPYLEN**

Das Austernmesser ist das perfekte Werkzeug zum Öffnen von Austern. Mit seiner robusten und stabilen Klinge gelingt das Öffnen mühelos und sicher. Genießen Sie frische Austern mit diesem speziell entwickelten Küchenmesser.

ART.	KLINGE	LÄNGE GESAMT	EXTRAS
8660.065.GREEN	65 mm	165 mm	-



Don
Carlos



HERINGSKEHLER-MESSER



ART. 8661

STAHL: **56-57 HRC - ROSTFREI** | GRIFF: **KUNSTSTOFF - POLYPROPYLEN**

Das Heringskehlmesser wird verwendet, um Heringe oder andere kleine Fische zu filetieren, insbesondere um die Gräten zu entfernen. Das spezielle Design des Messers ermöglicht präzise Schnitte entlang der Grätenstruktur, um das Filet sauber vom Fisch zu trennen. Es ist ein Werkzeug, das häufig von professionellen Fischhändlern und Köchen verwendet wird, um qualitativ hochwertige Filets für die Zubereitung von Speisen zu erhalten.

ART.	KLINGE	LÄNGE GESAMT	EXTRAS
8661.045.GREEN	45 mm	145 mm	-

AALMESSER



ART. 8662

STAHL: **56-57 HRC - ROSTFREI** | GRIFF: **KUNSTSTOFF - POLYPROPYLEN**

Das Aalmesser ist speziell für das präzise Filetieren von Aalen entwickelt worden. Mit seiner schmalen und flexiblen Klinge ermöglicht es makellose Filets. Perfekt für Angler und Liebhaber von frischen Aalgerichten.

ART.	KLINGE	LÄNGE GESAMT	EXTRAS
8662.055.GREEN	55 mm	155 mm	-

GEMÜSEERNTMESSER



ART. 8664

STAHL: **56-57 HRC - ROSTFREI** | GRIFF: **KUNSTSTOFF - POLYPROPYLEN**

Das Gemüseerntemesser ist speziell für das Ernten von Gemüse entwickelt worden. Mit seiner scharfen Klinge und kompakten Größe ermöglicht es präzises Schneiden und Ernten. Ideal für alle Hobbygärtner und Liebhaber von frischem Gemüse.

ART.	KLINGE	LÄNGE GESAMT	EXTRAS
8664.090.GREEN	90 mm	220 mm	-
8664.105.GREEN	105 mm	235 mm	-
8664.110.GREEN	110 mm	240 mm	-
8664.130.GREEN	130 mm	260 mm	-
8664.155.GREEN	155 mm	295 mm	-

SALATERNTMESSER



ART. 8664

STAHL: **56-57 HRC - ROSTFREI** | GRIFF: **KUNSTSTOFF - POLYPROPYLEN**

Das Salaterntemesser ist das perfekte Werkzeug zum Ernten von frischen Salaten. Mit seiner scharfen Klinge und ergonomischen Griffgestaltung ermöglicht es müheloses Schneiden und Ernten. Unverzichtbar für alle Hobbygärtner und Salatliebhaber.

ART.	KLINGE	LÄNGE GESAMT	EXTRAS
8664.180.GREEN	180 mm	320 mm	-
8664.210.GREEN	210 mm	350 mm	-



Don
Carlos



KOHLERNTMESSER



ART. 8664

STAHL: **56-57 HRC - ROSTFREI** | GRIFF: **KUNSTSTOFF - POLYPROPYLEN**

Das Kohlerntmesser ist ein spezialisiertes Werkzeug, das speziell für das Ernten von Kohlpflanzen und Saltaköpfen entwickelt wurde. Mit dem scharfen Wellenschliff ermöglicht es präzise Schnitte nahe am Stiel, was die Ernte von Kohlköpfen erleichtert. Das Kohlerntmesser eignet sich außerdem zum Zerschneiden von Dämmstoffen, Kartonagen und Netzen. Das Kohlerntmesser ist ein unentbehrliches Werkzeug für Landwirte und Gartenliebhaber.

ART.	KLINGE	LÄNGE GESAMT	EXTRAS
8664.180.GREEN.W	180 mm	320 mm	Wellenschliff
8664.210.GREEN.W	210 mm	350 mm	Wellenschliff

FISCHFILIERMESSER



ART. 8665

STAHL: **56-57 HRC - ROSTFREI** | GRIFF: **KUNSTSTOFF - POLYPROPYLEN**

Das Fischfiliermesser ist der Experte für präzises Filetieren von Fisch. Mit seiner flexiblen und dünnen Klinge schneidet es mühelos entlang der Fischgräten. Genießen Sie makellose Fischfilets mit diesem spezialisierten Küchenwerkzeug.

ART.	KLINGE	LÄNGE GESAMT	EXTRAS
8665.180.GREEN	180 mm	310 mm	Steife Klinge
8665.180.GREEN.FLEX	180 mm	310 mm	Flexible Klinge
8665.180.GREEN.M	180 mm	310 mm	Mittel Flexible Klinge
8665.210.GREEN	210 mm	350 mm	Steife Klinge

LACHSMESSER



ART. 8667

STAHL: **56-57 HRC - ROSTFREI** | GRIFF: **KUNSTSTOFF - POLYPROPYLEN**

Das Lachsmesser ist perfekt für Liebhaber:innen von Lachs und Serranoschinken. Mit seiner langen, flexiblen Klinge ermöglicht es präzise und dünnste Scheiben. Genießen Sie die Zartheit und den Geschmack von Lachs mit diesem exquisiten Messer.

ART.	KLINGE	LÄNGE GESAMT	EXTRAS
8667.315.GREEN	315 mm	445 mm	Flexible Klinge

OFFICEMESSER



ART. 8668

STAHL: **56-57 HRC - ROSTFREI** | GRIFF: **KUNSTSTOFF - POLYPROPYLEN**

Das Officemesser ist das handliche Allzweckmesser für kleinere Schneidarbeiten. Perfekt zum Schneiden von Zwiebeln, Kräutern und kleinen Zutaten. Mit seiner scharfen Klinge und kompakten Größe ist es ein Must-Have für jede Küche.

ART.	KLINGE	LÄNGE GESAMT	EXTRAS
8668.110.GREEN	110 mm	210 mm	-



Don
Carlos



SCHOLLENMESSER



ART. 8670

STAHL: **56-57 HRC - ROSTFREI** | GRIFF: **KUNSTSTOFF - POLYPROPYLEN**

Das Schollenmesser ist der ideale Begleiter für das präzise Filetieren von Schollen. Mit seiner schlanken Klinge und scharfen Schneide ermöglicht es makellose Filets. Perfekt für Angler und Liebhaber von frischen Schollenfilets.

ART.	KLINGE	LÄNGE GESAMT	EXTRAS
8670.180.GREEN	180 mm	310 mm	-
8670.210.GREEN	210 mm	340 mm	-

AUSBEINMESSER



ART. 8671

STAHL: **56-57 HRC - ROSTFREI** | GRIFF: **KUNSTSTOFF - POLYPROPYLEN**

Das Ausbeinmesser ist der Spezialist für das präzise Auslösen von Knochen aus Fleischstücken. Mit seiner schmalen, scharfen Klinge ermöglicht es präzise Schnitte entlang der Knochenkontur. Perfekt für Fleischer und passionierte Hobbyköche.

ART.	KLINGE	LÄNGE GESAMT	EXTRAS
8671.130.GREEN	130 mm	260 mm	Mittel Flexible Klinge
8671.130.GREEN.FLEX	130 mm	260 mm	Flexible Klinge
8671.155.GREEN	155 mm	285 mm	Mittel Flexible Klinge
8671.155.GREEN.FLEX	155 mm	285 mm	Flexible Klinge

FORELLENMESSER



ART. 8672

STAHL: **56-57 HRC - ROSTFREI** | GRIFF: **KUNSTSTOFF - POLYPROPYLEN**

Das Forellenmesser ist der ideale Begleiter für das präzise Filetieren von Forellen. Mit seiner schlanken Klinge und scharfen Schneide ermöglicht es makellose Filets. Perfekt für Angler und Feinschmecker, die frische Forellen genießen möchten.

ART.	KLINGE	LÄNGE GESAMT	EXTRAS
8672.180.GREEN	180 mm	310 mm	Flexible Klinge
8672.210.GREEN	210 mm	340 mm	Flexible Klinge

GEKRÖSEMESSER



ART. 8673

STAHL: **56-57 HRC - ROSTFREI** | GRIFF: **KUNSTSTOFF - POLYPROPYLEN**

Das Gekrösemesser ist ein unverzichtbares Werkzeug für Fleischer und Metzger. Mit seiner speziellen Form und scharfen Klinge ermöglicht es das fachgerechte Ausnehmen und Zerlegen von Tieren. Qualität und Präzision für Profis.

ART.	KLINGE	LÄNGE GESAMT	EXTRAS
8673.155.GREEN	155 mm	285 mm	-



Don
Carlos



DARMMESSER



ART. 8674

STAHL: **56-57 HRC - ROSTFREI** | GRIFF: **KUNSTSTOFF - POLYPROPYLEN**

Ein Darmmesser wird verwendet, um den Darm von Tieren zu öffnen und den Inhalt zu entfernen, insbesondere bei der Schlachtung und Verarbeitung von Fleisch. Es ist ein spezialisiertes Werkzeug, das dazu dient, den Darm sauber zu schneiden, um eine hygienische Entfernung des Darms zu ermöglichen.

ART.	KLINGE	LÄNGE GESAMT	EXTRAS
8674.155.GREEN	155 mm	285 mm	-

ABHÄUTEMESSER



ART. 8675

STAHL: **56-57 HRC - ROSTFREI** | GRIFF: **KUNSTSTOFF - POLYPROPYLEN**

Das Abhäutemesser ist das Werkzeug der Wahl zum Entfernen von Haut von Fleischstücken. Mit seiner scharfen Klinge und ergonomischen Griffgestaltung ermöglicht es ein müheloses und präzises Abhäuten. Unverzichtbar in der Fleischverarbeitung und für professionelle Köche.

ART.	KLINGE	LÄNGE GESAMT	EXTRAS
8675.130.GREEN	130 mm	260 mm	-
8675.155.GREEN	155 mm	295 mm	-
8675.180.GREEN	180 mm	320 mm	-

KOCHMESSER - HANDSCHUTZ



ART. 8677

STAHL: **56-57 HRC - ROSTFREI** | GRIFF: **KUNSTSTOFF - POLYPROPYLEN**

Das Kochmesser ist das vielseitige Universalwerkzeug in der Küche. Mit seiner scharfen Klinge schneidet es mühelos Fleisch, Fisch und Gemüse. Präzise und scharfe Schnitte sind dank seiner Vielseitigkeit garantiert. Ein Muss für jeden Koch!

ART.	KLINGE	LÄNGE GESAMT	EXTRAS
8677.210.GREEN	210 mm	355 mm	-
8677.260.GREEN	260 mm	405 mm	-

KARPFENMESSER



ART. 8678

STAHL: **56-57 HRC - ROSTFREI** | GRIFF: **KUNSTSTOFF - POLYPROPYLEN**

Das Karpfenmesser ist der ideale Begleiter für Angler und Genießer von frischem Karpfen. Mit seiner besonderen Klinge können die Karpfen sowohl filtiert als auch grobe Arbeiten absolviert werden. Der Wellenschliff ermöglicht das mühelose Abtrennen von Fischköpfen und Flossen sowie das Durchtrennen von Gräten.

ART.	KLINGE	LÄNGE GESAMT	EXTRAS
8678.260.GREEN	260 mm	405 mm	-



Don
Carlos



AUSBEINMESSER



ART. 8685

STAHL: **56-57 HRC - ROSTFREI** | GRIFF: **KUNSTSTOFF - POLYPROPYLEN**

Das Ausbeinmesser ist der Spezialist für das präzise Auslösen von Knochen aus Fleischstücken. Mit seiner schmalen, scharfen Klinge ermöglicht es präzise Schnitte entlang der Knochenkontur. Perfekt für Fleischer und passionierte Hobbyköche.

ART.	KLINGE	LÄNGE GESAMT	EXTRAS
8685.130.GREEN	130 mm	260 mm	Steife Klinge
8685.155.GREEN	155 mm	285 mm	Steife Klinge

FLEISCHERMESSER



ART. 8688

STAHL: **56-57 HRC - ROSTFREI** | GRIFF: **KUNSTSTOFF - POLYPROPYLEN**

Unser Standard-Fleischer- / Schlachtmesser präsentiert sich mit einer extrem scharfen Klinge - optimal für ein präzises Schneiden von Fleisch, Geflügel und Fisch.

ART.	KLINGE	LÄNGE GESAMT	EXTRAS
8688.120.GREEN	120 mm	260 mm	-
8688.120.RED	120 mm	260 mm	-
8688.120.YELLOW	120 mm	260 mm	-
8688.120.BLUE	120 mm	260 mm	-
8688.120.BLACK	120 mm	260 mm	-
8688.140.GREEN	140 mm	280 mm	-
8688.140.RED	140 mm	280 mm	-
8688.140.YELLOW	140 mm	280 mm	-
8688.140.BLUE	140 mm	280 mm	-
8688.140.BLACK	140 mm	280 mm	-
8688.160.GREEN	160 mm	300 mm	-
8688.160.RED	160 mm	300 mm	-
8688.160.YELLOW	160 mm	300 mm	-
8688.160.BLUE	160 mm	300 mm	-
8688.160.BLACK	160 mm	300 mm	-

FLEISCHERMESSER



ART. 8688

STAHL: **56-57 HRC - ROSTFREI** | GRIFF: **KUNSTSTOFF - POLYPROPYLEN**

Unser Standard-Fleischer- / Schlachtmesser präsentiert sich mit einer extrem scharfen Klinge - optimal für ein präzises Schneiden von Fleisch, Geflügel und Fisch.

ART.	KLINGE	LÄNGE GESAMT	EXTRAS
8688.180.GREEN	180 mm	320 mm	-
8688.180.RED	180 mm	320 mm	-
8688.180.YELLOW	180 mm	320 mm	-
8688.180.BLUE	180 mm	320 mm	-
8688.180.BLACK	180 mm	320 mm	-
8688.210.GREEN	210 mm	355 mm	-
8688.260.GREEN	260 mm	405 mm	-
8688.310.GREEN	310mm	455 mm	-

SCHLACHTMESSER



ART. 8691

STAHL: **56-57 HRC - ROSTFREI** | GRIFF: **KUNSTSTOFF - POLYPROPYLEN**

Unser Schlachtmesser, ausgestattet mit einer speziellen Clip-Point-Klinge, ist ein unverzichtbares Werkzeug für jeden, der Präzision und Kontrolle schätzt. Die „abgeklippte“ Form der Klingenspitze ermöglicht es, mühelos und genau in Fleisch und Fisch zu schneiden und präzise Schnitte auszuführen.

ART.	KLINGE	LÄNGE GESAMT	EXTRAS
8691.140.GREEN	140 mm	280 mm	-
8691.190.GREEN	190 mm	330 mm	-



Don Carlos



STILVOLLE AUFBEWAHRUNG

ELEGANZ TRIFFT FUNKTIONALITÄT

In der Welt der kulinarischen Künste ist die richtige Aufbewahrung und der sichere Transport von hochwertigen Messern von entscheidender Bedeutung. Genau hier kommen unsere exklusiven Aufbewahrungstaschen ins Spiel. Mit ihrem ansprechenden Design und ihrer ausgezeichneten Funktionalität sind sie die perfekte Wahl für anspruchsvolle Köche und Messerliebhaber.

Unsere Aufbewahrungstaschen sind aus hochwertigem Stoff gefertigt, der nicht nur robust ist, sondern auch eine elegante Note verleiht. Das Highlight der Tasche ist die Lederapplikation mit dem Friedr. Herder-Logo.

Das Innenfutter unserer Aufbewahrungstaschen besteht aus schnittfestem Material und bietet so eine sichere Aufbewahrung unserer scharfen Messer. Durch die individuell gestalteten Fächer und Schlitze, findet jedes Messer seinen eigenen Platz.

Neben dem ästhetischen Aspekt bieten unsere Aufbewahrungstaschen auch einen praktischen Nutzen. Sie schützen Ihre Messer vor Staub, Feuchtigkeit und anderen äußeren Einflüssen, sodass Ihre Klingen und Griffe länger in bestem Zustand bleiben. Darüber hinaus erleichtert das handliche Design den Zugriff auf Ihre Messer, sodass Sie immer das richtige Werkzeug zur Hand haben, wenn Sie es brauchen.

Entdecken Sie die perfekte Kombination aus Eleganz und Funktionalität mit unseren Aufbewahrungstaschen. Stellen Sie sich ganz einfach Ihr eigenes, individuelles Set zusammen.



AUFBEWAHRUNGSTASCHE

ART. BAG.SMALL

Die Aufbewahrungstaschen bieten 3 individuell gestaltete Fächer, die eine sichere Aufbewahrung Ihrer wertvollen Messer ermöglichen. Mit je 2 Klettverschlüssen innen sowie außen lässt sich die Tasche sicher verschließen. Damit ist der sichere Transport für Ihre Messer gewährleistet. Unsere Aufbewahrungstaschen sind aus hochwertigem, robustem und schnittfestem Stoff gefertigt.

Passend für Klingenlängen bis maximal 21 cm.

ART.	HÖHE	BREITE
BAG.SMALL.GREEN	390 mm	225 mm
BAG.SMALL.BLUE	390 mm	225 mm
BAG.SMALL.BROWN	390 mm	225 mm
BAG.SMALL.BLACK	390 mm	225 mm



*Lieferung ohne Messer

LEDERHÜLLE FÜR HAUTMESSER



*Lieferung ohne Messer

ART. LEATHERCOVER.8647

Die Lederhülle ist speziell für Hautmesser gefertigt. Hergestellt aus hochwertigem Rindsleder mit einer robusten Doppelnaht, bietet sie einen sicheren und langlebigen Schutz für die scharfe Klinge des Hautmessers und verhindert ungewollte Verletzungen während des Transports und der Lagerung.

ART.	FÜR KLINGENLÄNGE	LÄNGE GESAMT	EXTRAS
LEATHERCOVER.8647.315	315 mm	430 mm	-



Friedr. Herder Abr. Sohn GmbH

Obere Dammstrasse 18

D-42653 Solingen

+49 212-230220

+49 212-2302210

info@herder-solingen.de

herder-solingen.de

since 1727



**Don
Carlos**

