

# DIE BESONDEREN EIGENSCHAFTEN



## DER DÜNNSCHLIFF

Der Dünnschliff ist eine präzise Schleiftechnik, bei der die Klinge auf eine besonders geringe Dicke geschliffen wird. Dieser spezielle Feinschliff, blaugepließt und nach dem Prinzip des „Solinger Dünnschliffs“ verleiht der Klinge eine schlanke und feine Form. Dadurch gleitet das Messer mühelos durch Lebensmittel und ermöglicht präzise Schnitte.

Beachten Sie jedoch, dass ein Messer mit Dünnschliff empfindlicher sein kann und sorgfältige Handhabung sowie regelmäßige Pflege erfordert, um die Schärfe und Leistung zu erhalten.



## DER HOLZGRIFF

Nussbaum-Thermoholz (auch: thermisch modifiziertes Holz) ist ein Holz, dass durch Hitze bearbeitet wird und dadurch eine höhere Beständigkeit erfährt. Das Holz wird zunächst vollständig getrocknet und unter Sauerstoffmangel einer Hitze von bis zu 215°C ausgesetzt.

Dadurch werden Stoffe wie Zellulose und Lignin abgebaut, der pH-Wert gesenkt und das gesamte Harz entfernt. Das Hauptziel ist dabei, dass sich durch die thermische Modifizierung die Wasseraufnahmefähigkeit verringert und so das typische Aufquellen, Verziehen oder Reißen von Massivholz vermindert wird.

Die thermische Behandlung erfolgt ohne Einsatz chemischer Mittel, dadurch ist Thermoholz eine besonders ökologische und gut recyclebare Alternative zu herkömmlich dauerhaft gemachtem Holz.

*since 1727*

MADE IN SOLINGEN · GERMANY

WWW.HERDER-SOLINGEN.DE



## DER WELLENSCHLIFF

Unser Wellenschliff ist besonders: mit extrem tiefen und markanten Zacken im großzügigen Abstand von 10 mm, im Gegensatz zu den üblichen 3-6 mm, hebt er sich hervor. Dies verleiht dem Messer eine außergewöhnliche Schnittleistung und macht es robuster. Die tiefen Zacken sorgen dafür, dass das Messer mühelos durch verschiedene Lebensmittel gleitet, sei es knuspriges Brot, Brötchen, Bagels oder sogar Tomaten und Zitrusfrüchte mit festen Schalen. Diese Schneidkante wurde speziell entwickelt, um die besten Ergebnisse beim Schneiden zu erzielen. Entdecken Sie die Präzision des Wellenschliffs in Ihrer Küche.

**Tauchen Sie ein in die Welt der kulinarischen Exzellenz mit unseren neuesten Meisterwerken – professionelle Kochmesser, die in liebevoller Handarbeit gefertigt wurden. Jedes einzelne Messer erzählt eine Geschichte der Hingabe und Expertise, die in jedem Schnitt spürbar ist.**

**Durch die aufwendige Herstellung der Kochmesser Thermo haben wir nur eine geringe Stückzahl auf Lager. Diese Werkzeuge sind besonders für Profiköche geeignet, da die Handhabung und Pflege mehr Erfahrung voraussetzt als die herkömmlicher Kochmesser.**

Gerne können Sie Ihre Bestellung ganz unkompliziert telefonisch oder per Mail an uns senden. Für Fragen stehen wir Ihnen jederzeit zur Verfügung.

## IHR KONTAKT ZU UNS



Don  
Carlos



**Friedr. Herder Abr. Sohn GmbH**

Obere Dammstrasse 18  
D-42653 Solingen

+49 212-230220

+49 212-2302210

info@herder-solingen.de

herder-solingen.de



# KOCHMESSER THERMO



# EINZIGARTIG. SCHARF.

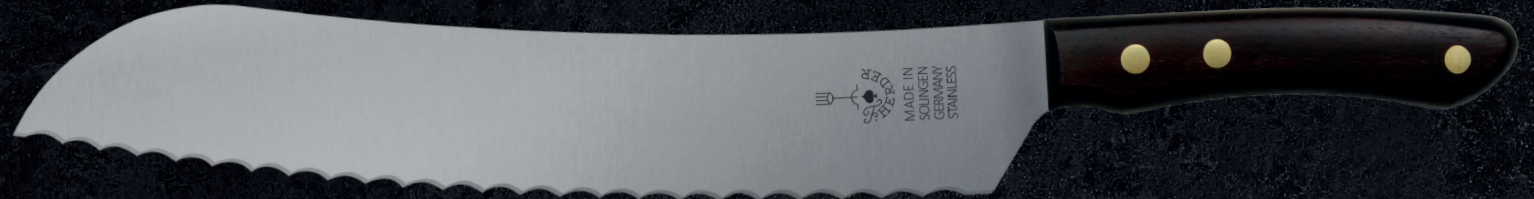
*since 1727*

MADE IN SOLINGEN · GERMANY

WWW.HERDER-SOLINGEN.DE

## BROTMESSER

Stahl: 56-57 HRC - Rostfrei | Klingenlänge: 26 cm | Länge Gesamt: 37,5 cm



Das Brotmesser ist ein essenzielles Werkzeug für die mühelose Verarbeitung von Brot und anderen Backwaren. Mit seiner langen, gezackten Klinge ermöglicht es sauberes und präzises Schneiden von knusprigen Krusten und weichen Innenbereichen, ohne das Gebäck zu zerdrücken. Dieses spezialisierte Messer bietet optimalen Komfort und Effizienz bei der Zubereitung von belegten Broten, Brötchen und mehr.

Art.-Nr.: 0621.260.THERMONUT

## SANTOKU-MESSER

Stahl: 56-57 HRC - Rostfrei | Klingenlänge: 17,5 cm | Länge Gesamt: 29 cm



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.-Nr.: 0669.175.THERMONUT

## KOCHMESSER

Stahl: 56-57 HRC - Rostfrei | Klingenlänge: 21,5 cm | Länge Gesamt: 33 cm

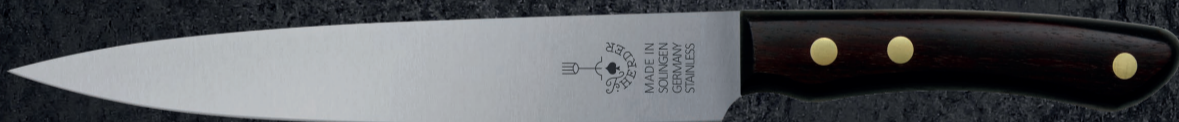


Der vielseitige Küchenhelfer für verschiedene Schneidaufgaben. Dieses klassische Messer ermöglicht präzises Arbeiten und sorgt für optimalen Komfort bei alltäglichen Küchenaufgaben wie Schneiden von Gemüse, Obst, Fleisch und Fisch.

Art.-Nr.: 0677.215.THERMONUT

## SCHINKENMESSER

Stahl: 56-57 HRC - Rostfrei | Klingenlänge: 19,5 cm | Länge Gesamt: 31 cm



Der präzise Küchenhelfer für die Fleischverarbeitung. Mit seiner schmalen, leicht bauchigen Schneide ermöglicht er eine genaue Entfernung von Sehnen und Fett und das Schneiden von Fleischstücken. Dieses spezialisierte Messer bietet optimalen Komfort und Effizienz für anspruchsvolle Fleischvorbereitungsaufgaben.

Art.-Nr.: 0613.195.THERMONUT

## GEMÜSEMESSER

Stahl: 56-57 HRC - Rostfrei | Klingenlänge: 8 cm | Länge Gesamt: 18,5 cm



Die optimale Küchenhilfe für Obst und Gemüse. Die scharfe, gerade Klinge ermöglicht präzises Schneiden, Schälen und Entkernen von kleineren Früchten und Gemüsen. Dieses kompakte Messer bietet optimale Bequemlichkeit und Effizienz für feine Schneidaufgaben in der Küche.

Art.-Nr.: 0656.070.THERMONUT

## SCHÄLMESSER

Stahl: 56-57 HRC - Rostfrei | Klingenlänge: 6,5 cm | Länge Gesamt: 16,5 cm



Der perfekte Küchenhelfer für Schäl- und Schneidaufgaben. Dank seiner konkav gebogenen Schneide eignet sich das Schälmesser hervorragend zum mühelosen Schälen von Gemüse und Obst. Das Messer bietet optimalen Komfort und Effizienz bei speziellen Küchenaufgaben wie Schnitzen und Formschnitten.

Art.-Nr.: 0653.065.THERMONUT