

The Passion of Sharpness!

TRADITION & INNOVATION - MADE IN SOLINGEN SINCE 1727



HOME & GARDEN

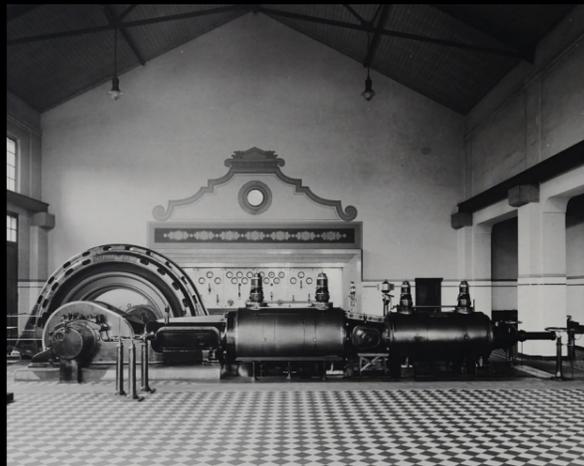
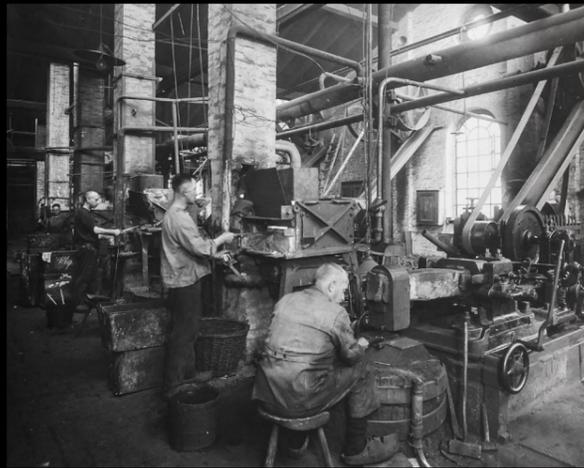
09 | 23

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 Klingentadt 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.

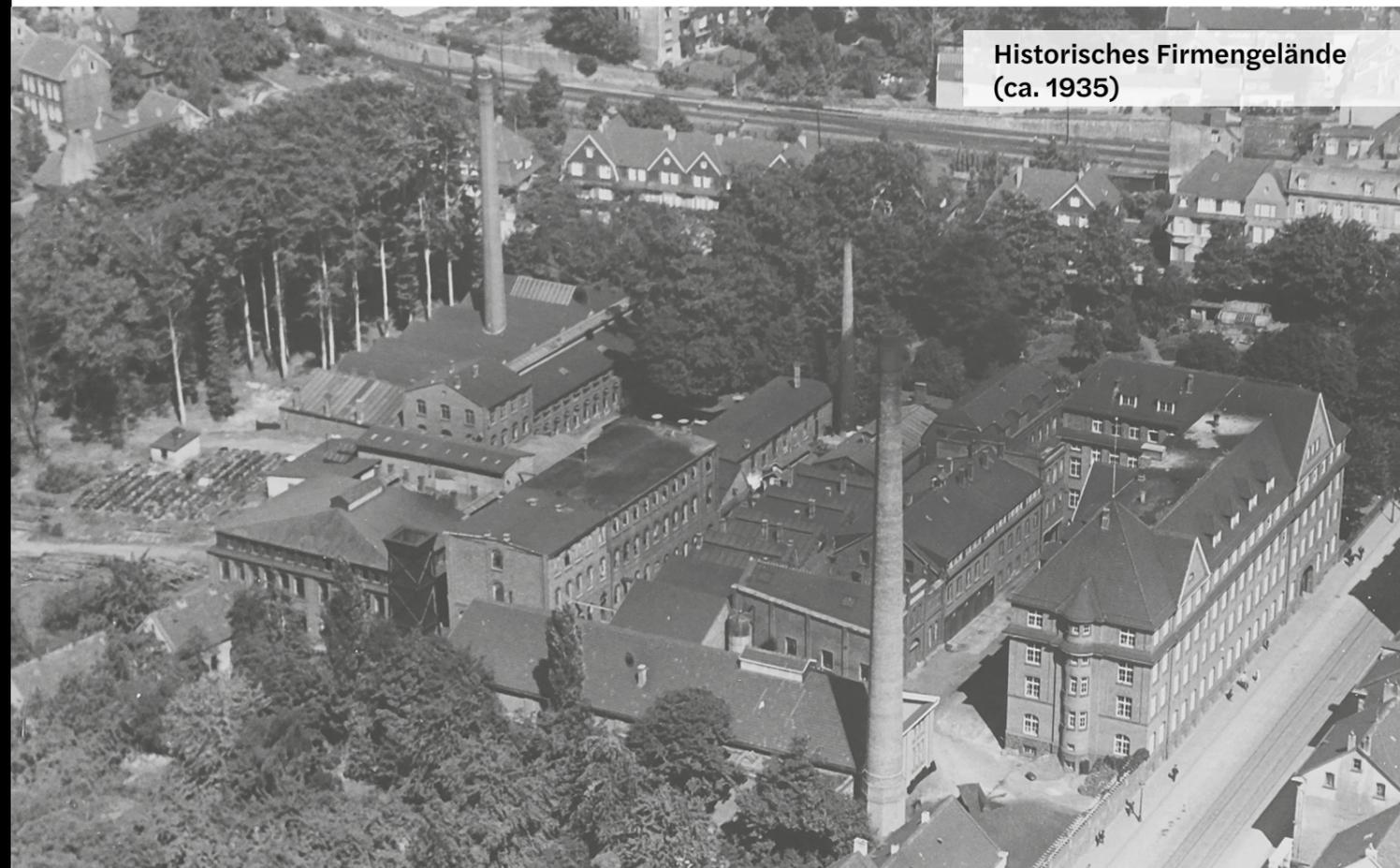
1993 wurde das Unternehmen von den Geschäftsleuten Hans Joachim Röllecke und

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)

ZÖPPKEN STYLE



Wir haben das Solinger Zöppken neu interpretiert ohne mit Traditionen zu brechen. Stabiles 3-Nieten-Design, bündiger Übergang zwischen Klinge und Griff, rostfrei oder Carbon und dabei so dünn geschliffen wie nie zuvor - für maximale Schärfe. Das Zöppken Style ist mit vier verschiedenen Holzgriffen und fünf unterschiedlichen Klingendekors erhältlich. Natürlich handmade in Solingen.

DIE KLINGENFORM

KLASSISCHES ZÖPPKEN/GEMÜSEMESSER GERADE KLINGE
ART. 0333.080



HOHLE WATE/SCHÄLMESSER GEBOGENE KLINGE
ART. 0337.070



MITTELSPITZ/SPICKMESSER SPITZE KLINGE
ART. 0339.090



DAS KLINGEN MATERIAL

ROSTFREI (RF)
ART. RF



CARBON (CS)
ART. CS



DAS GRIFF MATERIAL

PADOUK AUS GABUN
ART. PADOUK



KIRSCH AUS DEUTSCHLAND
ART. CHERRY



OLIVE AUS ITALIEN
ART. OLIVE



WALNUSS AUS DEN USA
ART. WALNUT



since 1727

DAS KLINGEN DEKOR

MOSAIK LASERGRAVUR
ART. MOSAIK



BLUMEN LASERGRAVUR
ART. BLUMEN



RANKEN LASERGRAVUR
ART. RANKEN



BLATT LASERGRAVUR
ART. BLATT



HERDER-LOGO LASERGRAVUR
ART. HERDER



INDIVIDUELLES DESIGN/FIRMENLOGO



AB 60 STÜCK gravieren wir Ihr Logo oder gewünschtes Design auf die Klingen. Kontaktieren Sie uns für weitere Fragen!

ZUSAMMENSETZUNG DER ARTIKELNUMMER

KLINGENFORM

Die ersten zwei Nummern ordnen den Artikel der jeweiligen Artikelgruppe zu und bleibt für jede Variante gleich.

GRIFF MATERIAL

Der 3. Teil der Artikelnummer weist auf die Holzart hin: CHERRY, PADOUK, WALNUT und OLIVE.

0333.080. CS . CHERRY . BLATT

KLINGEN MATERIAL

CS und RF weist auf Carbon- oder rostfreien Stahl hin.

KLINGEN DEKOR

Der letzte Teil der Artikelnummer zeigt das Klingendekor an: MOSAIK, BLUMEN, BLATT, RANKEN UND HERDER.

ZÖPPKEN STYLE GEMÜSEMESSER - RANKEN DEKOR



ART. 0333.RANKEN STAHL: **59-60 HRC - CARBON (CS) / 56-57 HRC - ROSTFREI (RF)** | GRIFF: **HOLZ**

Wir haben das Solinger Zöppken neu interpretiert ohne mit Traditionen zu brechen. Stabiles 3-Nieten-Design, bündiger Übergang zwischen Klinge und Griff, rostfrei oder Carbon und dabei so dünn geschliffen wie nie zuvor - für maximale Schärfe. Das Zöppken Style ist mit vier verschiedenen Holzgriffen und fünf unterschiedlichen Klingendekors erhältlich. Natürlich handmade in Solingen.

ART.	KLINGE	LÄNGE GESAMT	EXTRAS
0333.080.CS.CHERRY.RANKEN	80 mm	185 mm	-
0333.080.CS.OLIVE.RANKEN	80 mm	185 mm	-
0333.080.CS.PADOUK.RANKEN	80 mm	185 mm	-
0333.080.CS.WALNUT.RANKEN	80 mm	185 mm	-
0333.080.RF.CHERRY.RANKEN	80 mm	185 mm	-
0333.080.RF.OLIVE.RANKEN	80 mm	185 mm	-
0333.080.RF.PADOUK.RANKEN	80 mm	185 mm	-
0333.080.RF.WALNUT.RANKEN	80 mm	185 mm	-

ZÖPPKEN STYLE GEMÜSEMESSER - BLATT DEKOR



ART. 0333.BLATT STAHL: **59-60 HRC - CARBON (CS) / 56-57 HRC - ROSTFREI (RF)** | GRIFF: **HOLZ**

Wir haben das Solinger Zöppken neu interpretiert ohne mit Traditionen zu brechen. Stabiles 3-Nieten-Design, bündiger Übergang zwischen Klinge und Griff, rostfrei oder Carbon und dabei so dünn geschliffen wie nie zuvor - für maximale Schärfe. Das Zöppken Style ist mit vier verschiedenen Holzgriffen und fünf unterschiedlichen Klingendekors erhältlich. Natürlich handmade in Solingen.

ART.	KLINGE	LÄNGE GESAMT	EXTRAS
0333.080.CS.CHERRY.BLATT	80 mm	185 mm	-
0333.080.CS.OLIVE.BLATT	80 mm	185 mm	-
0333.080.CS.PADOUK.BLATT	80 mm	185 mm	-
0333.080.CS.WALNUT.BLATT	80 mm	185 mm	-
0333.080.RF.CHERRY.BLATT	80 mm	185 mm	-
0333.080.RF.OLIVE.BLATT	80 mm	185 mm	-
0333.080.RF.PADOUK.BLATT	80 mm	185 mm	-
0333.080.RF.WALNUT.BLATT	80 mm	185 mm	-

ZÖPPKEN STYLE GEMÜSEMESSER - HERDER-LOGO DEKOR



ART. 0333.HERDER STAHL: **59-60 HRC - CARBON (CS) / 56-57 HRC - ROSTFREI (RF)** | GRIFF: **HOLZ**

Wir haben das Solinger Zöppken neu interpretiert ohne mit Traditionen zu brechen. Stabiles 3-Nieten-Design, bündiger Übergang zwischen Klinge und Griff, rostfrei oder Carbon und dabei so dünn geschliffen wie nie zuvor - für maximale Schärfe. Das Zöppken Style ist mit vier verschiedenen Holzgriffen und fünf unterschiedlichen Klingendekors erhältlich. Natürlich handmade in Solingen.

ART.	KLINGE	LÄNGE GESAMT	EXTRAS
0333.080.CS.CHERRY.HERDER	80 mm	185 mm	-
0333.080.CS.OLIVE.HERDER	80 mm	185 mm	-
0333.080.CS.PADOUK.HERDER	80 mm	185 mm	-
0333.080.CS.WALNUT.HERDER	80 mm	185 mm	-
0333.080.RF.CHERRY.HERDER	80 mm	185 mm	-
0333.080.RF.OLIVE.HERDER	80 mm	185 mm	-
0333.080.RF.PADOUK.HERDER	80 mm	185 mm	-
0333.080.RF.WALNUT.HERDER	80 mm	185 mm	-

ZÖPPKEN STYLE GEMÜSEMESSER - BLUMEN DEKOR



ART. 0333.BLUMEN STAHL: **59-60 HRC - CARBON (CS) / 56-57 HRC - ROSTFREI (RF)** | GRIFF: **HOLZ**

Wir haben das Solinger Zöppken neu interpretiert ohne mit Traditionen zu brechen. Stabiles 3-Nieten-Design, bündiger Übergang zwischen Klinge und Griff, rostfrei oder Carbon und dabei so dünn geschliffen wie nie zuvor - für maximale Schärfe. Das Zöppken Style ist mit vier verschiedenen Holzgriffen und fünf unterschiedlichen Klingendekors erhältlich. Natürlich handmade in Solingen.

ART.	KLINGE	LÄNGE GESAMT	EXTRAS
0333.080.CS.CHERRY.BLUMEN	80 mm	185 mm	-
0333.080.CS.OLIVE.BLUMEN	80 mm	185 mm	-
0333.080.CS.PADOUK.BLUMEN	80 mm	185 mm	-
0333.080.CS.WALNUT.BLUMEN	80 mm	185 mm	-
0333.080.RF.CHERRY.BLUMEN	80 mm	185 mm	-
0333.080.RF.OLIVE.BLUMEN	80 mm	185 mm	-
0333.080.RF.PADOUK.BLUMEN	80 mm	185 mm	-
0333.080.RF.WALNUT.BLUMEN	80 mm	185 mm	-

ZÖPPKEN STYLE GEMÜSEMESSER - MOSAIK DEKOR



ART. 0333.MOSAIK STAHL: **59-60 HRC - CARBON (CS) / 56-57 HRC - ROSTFREI (RF)** | GRIFF: **HOLZ**

Wir haben das Solinger Zöppken neu interpretiert ohne mit Traditionen zu brechen. Stabiles 3-Nieten-Design, bündiger Übergang zwischen Klinge und Griff, rostfrei oder Carbon und dabei so dünn geschliffen wie nie zuvor - für maximale Schärfe. Das Zöppken Style ist mit vier verschiedenen Holzgriffen und fünf unterschiedlichen Klingendekors erhältlich. Natürlich handmade in Solingen.

ART.	KLINGE	LÄNGE GESAMT	EXTRAS
0333.080.CS.CHERRY.MOSAIK	80 mm	185 mm	-
0333.080.CS.OLIVE.MOSAIK	80 mm	185 mm	-
0333.080.CS.PADOUK.MOSAIK	80 mm	185 mm	-
0333.080.CS.WALNUT.MOSAIK	80 mm	185 mm	-
0333.080.RF.CHERRY.MOSAIK	80 mm	185 mm	-
0333.080.RF.OLIVE.MOSAIK	80 mm	185 mm	-
0333.080.RF.PADOUK.MOSAIK	80 mm	185 mm	-
0333.080.RF.WALNUT.MOSAIK	80 mm	185 mm	-

ZÖPPKEN STYLE HOHLE WATE - RANKEN DEKOR



ART. 0337.RANKEN STAHL: **59-60 HRC - CARBON (CS) / 56-57 HRC - ROSTFREI (RF)** | GRIFF: **HOLZ**

Wir haben das Solinger Zöppken neu interpretiert ohne mit Traditionen zu brechen. Stabiles 3-Nieten-Design, bündiger Übergang zwischen Klinge und Griff, rostfrei oder Carbon und dabei so dünn geschliffen wie nie zuvor - für maximale Schärfe. Das Zöppken Style ist mit vier verschiedenen Holzgriffen und fünf unterschiedlichen Klingendekors erhältlich. Natürlich handmade in Solingen.

ART.	KLINGE	LÄNGE GESAMT	EXTRAS
0337.070.CS.CHERRY.RANKEN	70 mm	175 mm	-
0337.070.CS.OLIVE.RANKEN	70 mm	175 mm	-
0337.070.CS.PADOUK.RANKEN	70 mm	175 mm	-
0337.070.CS.WALNUT.RANKEN	70 mm	175 mm	-
0337.070.RF.CHERRY.RANKEN	70 mm	175 mm	-
0337.070.RF.OLIVE.RANKEN	70 mm	175 mm	-
0337.070.RF.PADOUK.RANKEN	70 mm	175 mm	-
0337.070.RF.WALNUT.RANKEN	70 mm	175 mm	-

ZÖPPKEN STYLE HOHLE WATE - BLATT DEKOR



ART. 0337.BLATT STAHL: **59-60 HRC - CARBON (CS) / 56-57 HRC - ROSTFREI (RF)** | GRIFF: **HOLZ**

Wir haben das Solinger Zöppken neu interpretiert ohne mit Traditionen zu brechen. Stabiles 3-Nieten-Design, bündiger Übergang zwischen Klinge und Griff, rostfrei oder Carbon und dabei so dünn geschliffen wie nie zuvor - für maximale Schärfe. Das Zöppken Style ist mit vier verschiedenen Holzgriffen und fünf unterschiedlichen Klingendekors erhältlich. Natürlich handmade in Solingen.

ART.	KLINGE	LÄNGE GESAMT	EXTRAS
0337.070.CS.CHERRY.BLATT	70 mm	175 mm	-
0337.070.CS.OLIVE.BLATT	70 mm	175 mm	-
0337.070.CS.PADOUK.BLATT	70 mm	175 mm	-
0337.070.CS.WALNUT.BLATT	70 mm	175 mm	-
0337.070.RF.CHERRY.BLATT	70 mm	175 mm	-
0337.070.RF.OLIVE.BLATT	70 mm	175 mm	-
0337.070.RF.PADOUK.BLATT	70 mm	175 mm	-
0337.070.RF.WALNUT.BLATT	70 mm	175 mm	-

ZÖPPKEN STYLE HOHLE WATE - HERDER-LOGO DEKOR



ART. 0337.HERDER STAHL: **59-60 HRC - CARBON (CS) / 56-57 HRC - ROSTFREI (RF)** | GRIFF: **HOLZ**

Wir haben das Solinger Zöppken neu interpretiert ohne mit Traditionen zu brechen. Stabiles 3-Nieten-Design, bündiger Übergang zwischen Klinge und Griff, rostfrei oder Carbon und dabei so dünn geschliffen wie nie zuvor - für maximale Schärfe. Das Zöppken Style ist mit vier verschiedenen Holzgriffen und fünf unterschiedlichen Klingendekors erhältlich. Natürlich handmade in Solingen.

ART.	KLINGE	LÄNGE GESAMT	EXTRAS
0337.070.CS.CHERRY.HERDER	70 mm	175 mm	-
0337.070.CS.OLIVE.HERDER	70 mm	175 mm	-
0337.070.CS.PADOUK.HERDER	70 mm	175 mm	-
0337.070.CS.WALNUT.HERDER	70 mm	175 mm	-
0337.070.RF.CHERRY.HERDER	70 mm	175 mm	-
0337.070.RF.OLIVE.HERDER	70 mm	175 mm	-
0337.070.RF.PADOUK.HERDER	70 mm	175 mm	-
0337.070.RF.WALNUT.HERDER	70 mm	175 mm	-

ZÖPPKEN STYLE HOHLE WATE - BLUMEN DEKOR



ART. 0337.BLUMEN

STAHL: 59-60 HRC - CARBON (CS) / 56-57 HRC - ROSTFREI (RF) | GRIFF: HOLZ

Wir haben das Solinger Zöppken neu interpretiert ohne mit Traditionen zu brechen. Stabiles 3-Nieten-Design, bündiger Übergang zwischen Klinge und Griff, rostfrei oder Carbon und dabei so dünn geschliffen wie nie zuvor - für maximale Schärfe. Das Zöppken Style ist mit vier verschiedenen Holzgriffen und fünf unterschiedlichen Klingendekors erhältlich. Natürlich handmade in Solingen.

ART.	KLINGE	LÄNGE GESAMT	EXTRAS
0337.070.CS.CHERRY.BLUMEN	70 mm	175 mm	-
0337.070.CS.OLIVE.BLUMEN	70 mm	175 mm	-
0337.070.CS.PADOUK.BLUMEN	70 mm	175 mm	-
0337.070.CS.WALNUT.BLUMEN	70 mm	175 mm	-
0337.070.RF.CHERRY.BLUMEN	70 mm	175 mm	-
0337.070.RF.OLIVE.BLUMEN	70 mm	175 mm	-
0337.070.RF.PADOUK.BLUMEN	70 mm	175 mm	-
0337.070.RFWALNUT.BLUMEN	70 mm	175 mm	-

ZÖPPKEN STYLE HOHLE WATE - MOSAIK DEKOR



ART. 0337.MOSAIK

STAHL: 59-60 HRC - CARBON (CS) / 56-57 HRC - ROSTFREI (RF) | GRIFF: HOLZ

Wir haben das Solinger Zöppken neu interpretiert ohne mit Traditionen zu brechen. Stabiles 3-Nieten-Design, bündiger Übergang zwischen Klinge und Griff, rostfrei oder Carbon und dabei so dünn geschliffen wie nie zuvor - für maximale Schärfe. Das Zöppken Style ist mit vier verschiedenen Holzgriffen und fünf unterschiedlichen Klingendekors erhältlich. Natürlich handmade in Solingen.

ART.	KLINGE	LÄNGE GESAMT	EXTRAS
0337.070.CS.CHERRY.MOSAIK	70 mm	175 mm	-
0337.070.CS.OLIVE.MOSAIK	70 mm	175 mm	-
0337.070.CS.PADOUK.MOSAIK	70 mm	175 mm	-
0337.070.CS.WALNUT.MOSAIK	70 mm	175 mm	-
0337.070.RF.CHERRY.MOSAIK	70 mm	175 mm	-
0337.070.RF.OLIVE.MOSAIK	70 mm	175 mm	-
0337.070.RF.PADOUK.MOSAIK	70 mm	175 mm	-
0337.070.RFWALNUT.MOSAIK	70 mm	175 mm	-

ZÖPPKEN STYLE MITTELSPITZ - RANKEN DEKOR



ART. 0339.RANKEN

STAHL: 59-60 HRC - CARBON (CS) / 56-57 HRC - ROSTFREI (RF) | GRIFF: HOLZ

Wir haben das Solinger Zöppken neu interpretiert ohne mit Traditionen zu brechen. Stabiles 3-Nieten-Design, bündiger Übergang zwischen Klinge und Griff, rostfrei oder Carbon und dabei so dünn geschliffen wie nie zuvor - für maximale Schärfe. Das Zöppken Style ist mit vier verschiedenen Holzgriffen und fünf unterschiedlichen Klingendekors erhältlich. Natürlich handmade in Solingen.

ART.	KLINGE	LÄNGE GESAMT	EXTRAS
0339.090.CS.CHERRY.RANKEN	90 mm	195 mm	-
0339.090.CS.OLIVE.RANKEN	90 mm	195 mm	-
0339.090.CS.PADOUK.RANKEN	90 mm	195 mm	-
0339.090.CS.WALNUT.RANKEN	90 mm	195 mm	-
0339.090.RF.CHERRY.RANKEN	90 mm	195 mm	-
0339.090.RF.OLIVE.RANKEN	90 mm	195 mm	-
0339.090.RF.PADOUK.RANKEN	90 mm	195 mm	-
0339.090.RFWALNUT.RANKEN	90 mm	195 mm	-

ZÖPPKEN STYLE MITTELSPITZ - BLATT DEKOR



ART. 0339.BLATT

STAHL: 59-60 HRC - CARBON (CS) / 56-57 HRC - ROSTFREI (RF) | GRIFF: HOLZ

Wir haben das Solinger Zöppken neu interpretiert ohne mit Traditionen zu brechen. Stabiles 3-Nieten-Design, bündiger Übergang zwischen Klinge und Griff, rostfrei oder Carbon und dabei so dünn geschliffen wie nie zuvor - für maximale Schärfe. Das Zöppken Style ist mit vier verschiedenen Holzgriffen und fünf unterschiedlichen Klingendekors erhältlich. Natürlich handmade in Solingen.

ART.	KLINGE	LÄNGE GESAMT	EXTRAS
0339.090.CS.CHERRY.BLATT	90 mm	195 mm	-
0339.090.CS.OLIVE.BLATT	90 mm	195 mm	-
0339.090.CS.PADOUK.BLATT	90 mm	195 mm	-
0339.090.CS.WALNUT.BLATT	90 mm	195 mm	-
0339.090.RF.CHERRY.BLATT	90 mm	195 mm	-
0339.090.RF.OLIVE.BLATT	90 mm	195 mm	-
0339.090.RF.PADOUK.BLATT	90 mm	195 mm	-
0339.090.RFWALNUT.BLATT	90 mm	195 mm	-

ZÖPPKEN STYLE MITTELSPITZ - HERDER-LOGO DEKOR



ART. 0339.HERDER STAHL: 59-60 HRC - CARBON (CS) / 56-57 HRC - ROSTFREI (RF) | GRIFF: HOLZ

Wir haben das Solinger Zöppken neu interpretiert ohne mit Traditionen zu brechen. Stabiles 3-Nieten-Design, bündiger Übergang zwischen Klinge und Griff, rostfrei oder Carbon und dabei so dünn geschliffen wie nie zuvor - für maximale Schärfe. Das Zöppken Style ist mit vier verschiedenen Holzgriffen und fünf unterschiedlichen Klingendekors erhältlich. Natürlich handmade in Solingen.

ART.	KLINGE	LÄNGE GESAMT	EXTRAS
0339.090.CS.CHERRY.HERDER	90 mm	195 mm	-
0339.090.CS.OLIVE.HERDER	90 mm	195 mm	-
0339.090.CS.PADOUK.HERDER	90 mm	195 mm	-
0339.090.CS.WALNUT.HERDER	90 mm	195 mm	-
0339.090.RF.CHERRY.HERDER	90 mm	195 mm	-
0339.090.RF.OLIVE.HERDER	90 mm	195 mm	-
0339.090.RF.PADOUK.HERDER	90 mm	195 mm	-
0339.090.RF.WALNUT.HERDER	90 mm	195 mm	-

ZÖPPKEN STYLE MITTELSPITZ - BLUMEN DEKOR

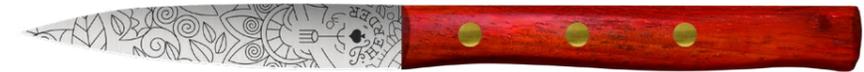


ART. 0339.BLUMEN STAHL: 59-60 HRC - CARBON (CS) / 56-57 HRC - ROSTFREI (RF) | GRIFF: HOLZ

Wir haben das Solinger Zöppken neu interpretiert ohne mit Traditionen zu brechen. Stabiles 3-Nieten-Design, bündiger Übergang zwischen Klinge und Griff, rostfrei oder Carbon und dabei so dünn geschliffen wie nie zuvor - für maximale Schärfe. Das Zöppken Style ist mit vier verschiedenen Holzgriffen und fünf unterschiedlichen Klingendekors erhältlich. Natürlich handmade in Solingen.

ART.	KLINGE	LÄNGE GESAMT	EXTRAS
0339.090.CS.CHERRY.BLUMEN	90 mm	195 mm	-
0339.090.CS.OLIVE.BLUMEN	90 mm	195 mm	-
0339.090.CS.PADOUK.BLUMEN	90 mm	195 mm	-
0339.090.CS.WALNUT.BLUMEN	90 mm	195 mm	-
0339.090.RF.CHERRY.BLUMEN	90 mm	195 mm	-
0339.090.RF.OLIVE.BLUMEN	90 mm	195 mm	-
0339.090.RF.PADOUK.BLUMEN	90 mm	195 mm	-
0339.090.RF.WALNUT.BLUMEN	90 mm	195 mm	-

ZÖPPKEN STYLE MITTELSPITZ - MOSAIK DEKOR



ART. 0339.MOSAIK STAHL: 59-60 HRC - CARBON (CS) / 56-57 HRC - ROSTFREI (RF) | GRIFF: HOLZ

Wir haben das Solinger Zöppken neu interpretiert ohne mit Traditionen zu brechen. Stabiles 3-Nieten-Design, bündiger Übergang zwischen Klinge und Griff, rostfrei oder Carbon und dabei so dünn geschliffen wie nie zuvor - für maximale Schärfe. Das Zöppken Style ist mit vier verschiedenen Holzgriffen und fünf unterschiedlichen Klingendekors erhältlich. Natürlich handmade in Solingen.

ART.	KLINGE	LÄNGE GESAMT	EXTRAS
0339.090.CS.CHERRY.MOSAIK	90 mm	195 mm	-
0339.090.CS.OLIVE.MOSAIK	90 mm	195 mm	-
0339.090.CS.PADOUK.MOSAIK	90 mm	195 mm	-
0339.090.CS.WALNUT.MOSAIK	90 mm	195 mm	-
0339.090.RF.CHERRY.MOSAIK	90 mm	195 mm	-
0339.090.RF.OLIVE.MOSAIK	90 mm	195 mm	-
0339.090.RF.PADOUK.MOSAIK	90 mm	195 mm	-
0339.090.RF.WALNUT.MOSAIK	90 mm	195 mm	-

ZÖPPKEN STYLE SET - KIRSCH



ART. SET.0003 STAHL: 59-60 HRC - CARBON (CS) / 56-57 HRC - ROSTFREI (RF) | GRIFF: KIRSCH - HOLZ

Mit dem Zöppken Style 3er Set sind Sie für jeden Kücheneinsatz optimal gerüstet. Die drei Messer kommen jeweils in einem hochwertigen Holzcase aus heimischer massiver Rotbuche, der die scharfen Freunde in Ihrer Küche perfekt präsentiert oder einfach eine sichere Aufbewahrung in Ihrer Schublade bietet. Das Set ist sowohl in der Ausführung Carbon, als auch in Edelstahl rostfrei erhältlich. Jedes Set bietet drei unterschiedliche Klingensformen: das klassische Zöppken, das Schälmesser und das Spickmesser. Der Griff ist aus hochwertigem Kirschholz aus Deutschland mit Herder-Logo Gravur.

ART.	BREITE	LÄNGE	EIGENSCHAFTEN
SET.0003.CS.CHERRY.HERDER	85 mm	220 mm	-
SET.0003.RF.CHERRY.HERDER	85 mm	220 mm	-

ZÖPPKEN STYLE SET - OLIVE



ART. SET.0003 STAHL: **59-60 HRC - CARBON (CS) / 56-57 HRC - ROSTFREI (RF)** | GRIFF: **OLIVE - HOLZ**

Mit dem Zöppken Style 3er Set sind Sie für jeden Kücheneinsatz optimal gerüstet. Die drei Messer kommen jeweils in einem hochwertigen Holzcase aus heimischer massiver Rotbuche, der die scharfen Freunde in Ihrer Küche perfekt präsentiert oder einfach eine sichere Aufbewahrung in Ihrer Schublade bietet. Das Set ist sowohl in der Ausüfung Carbon, als auch in Edelstahl rostfrei erhältlich. Jedes Set bietet drei unterschiedliche Klingensformen: das klassische Zöppken, das Schälmesser und das Spickmesser. Der Griff ist aus hochwertigem Olivenholz aus Italien mit beidseitiger Ranken Gravur.

ART.	BREITE	LÄNGE	EXTRAS
SET.0003.CS.OLIVE.RANKEN	85 mm	220 mm	-
SET.0003.RF.OLIVE.RANKEN	85 mm	220 mm	-

ZÖPPKEN STYLE SET - PADOUK



ART. SET.0003 STAHL: **59-60 HRC - CARBON (CS) / 56-57 HRC - ROSTFREI (RF)** | GRIFF: **PADOUK - HOLZ**

Mit dem Zöppken Style 3er Set sind Sie für jeden Kücheneinsatz optimal gerüstet. Die drei Messer kommen jeweils in einem hochwertigen Holzcase aus heimischer massiver Rotbuche, der die scharfen Freunde in Ihrer Küche perfekt präsentiert oder einfach eine sichere Aufbewahrung in Ihrer Schublade bietet. Das Set ist sowohl in der Ausüfung Carbon, als auch in Edelstahl rostfrei erhältlich. Jedes Set bietet drei unterschiedliche Klingensformen: das klassische Zöppken, das Schälmesser und das Spickmesser. Der Griff ist aus hochwertigem Padoukholz aus Gabun mit beidseitiger Blumen Gravur.

ART.	BREITE	LÄNGE	EXTRAS
SET.0003.CS.PADOUK.BLUMEN	85 mm	220 mm	-
SET.0003.RF.PADOUK.BLUMEN	85 mm	220 mm	-

ZÖPPKEN STYLE SET - WALNUSS



ART. SET.0003 STAHL: **59-60 HRC - CARBON / 56-57 HRC - ROSTFREI** | GRIFF: **WALNUSS - HOLZ**

Mit dem Zöppken Style 3er Set sind Sie für jeden Kücheneinsatz optimal gerüstet. Die drei Messer kommen jeweils in einem hochwertigen Holzcase aus heimischer massiver Rotbuche, der die scharfen Freunde in Ihrer Küche perfekt präsentiert oder einfach eine sichere Aufbewahrung in Ihrer Schublade bietet. Das Set ist sowohl in der Ausüfung Carbon, als auch in Edelstahl rostfrei erhältlich. Jedes Set bietet drei unterschiedliche Klingensformen: das klassische Zöppken, das Schälmesser und das Spickmesser. Der Griff ist aus hochwertigem Walnussholz aus den USA mit beidseitiger Mosaik Gravur.

ART.	BREITE	LÄNGE	EXTRAS
SET.0003.CS.WALNUT.MOSAIK	85 mm	220 mm	-
SET.0003.RF.WALNUT.MOSAIK	85 mm	220 mm	-

ZÖPPKEN STYLE SET - MIX



ART. SET.0003 STAHL: **59-60 HRC - CARBON / 56-57 HRC - ROSTFREI** | GRIFF: **MIX - HOLZ**

Mit dem Zöppken Style 3er Set sind Sie für jeden Kücheneinsatz optimal gerüstet. Die drei Messer kommen jeweils in einem hochwertigen Holzcase aus heimischer massiver Rotbuche, der die scharfen Freunde in Ihrer Küche perfekt präsentiert oder einfach eine sichere Aufbewahrung in Ihrer Schublade bietet. Das Set ist sowohl in der Ausüfung Carbon, als auch in Edelstahl rostfrei erhältlich. Jedes Set bietet drei unterschiedliche Klingensformen: das klassische Zöppken, das Schälmesser und das Spickmesser. In dem Mix-Set sind drei verschiedene Dekore als auch Holzarten enthalten: das Schälmesser mit einem Griff aus Olivenholz und Ranken Dekor, das klassische Zöppken Style mit einem Griff aus Padoukholz mit Blumen Dekor und das Spickmesser mit einem Griff aus Walnussholz und Mosaik Dekor.

ART.	BREITE	LÄNGE	EXTRAS
SET.0003.CS.MIX.MIX	85 mm	220 mm	-
SET.0003.RF.MIX.MIX	85 mm	220 mm	-

NACHHALTIGES DESIGN

HOLZGRIFFE, DIE NATUR UND HANDWERK VEREINEN

Holzgriffe verleihen Messern nicht nur eine ästhetische Note, sondern sie bieten auch hervorragende Eigenschaften wie Haltbarkeit, Griffigkeit und ein angenehmes Handgefühl. Durch die Maserung der Hölzer wird jedes Messer zum Unikat. Unter den verschiedenen Holzarten, die für Messergriffe verwendet werden, haben wir uns auf Olive, Kirsche, Buche, Räuchereiche, Walnuss und Padouk konzentriert.



Olive aus Italien

Olivenholz ist bekannt für seine warmen und faszinierenden Farbtöne, die von goldenem Gelb bis zu dunklem Braun reichen. Jeder Griff aus Olivenholz ist ein Unikat mit einer einzigartigen Maserung. Die robuste Natur des Holzes macht es widerstandsfähig gegen Feuchtigkeit, was Olivenholzgriffe zu einer idealen Wahl für Küchenmesser macht, die täglichem Gebrauch standhalten müssen.



Kirsche aus Deutschland

Kirschholz mit seinen lebendigen rötlich-braunen Farbtönen verleiht Messern eine warme und einladende Note. Die feine Textur des Holzes sorgt für eine angenehme Haptik und einen sicheren Griff. Kirschholzgriffe sind nicht nur funktionell, sondern auch ästhetisch ansprechend.



Buche aus Deutschland

Buche ist als einheimisches Holz eine beliebte Wahl für Messergriffe. Die helle Farbe und die glatte Oberfläche verleihen den Griffen ein zeitloses und schlichtes Aussehen. Buchenholzgriffe sind langlebig und ergonomisch gestaltet, was sie zu einer praktischen Option für den alltäglichen Gebrauch macht.



Räuchereiche aus Deutschland

Räuchereiche ist eine edle Wahl für anspruchsvolle Messerliebhaber. Das dunkle Holz besticht durch eine markante Maserung, die jedem Messer eine elegante und einzigartige Optik verleiht. Die hervorragende Härte und Stabilität der Räuchereiche macht sie zu einem zuverlässigen Begleiter in der Küche.



Walnuss aus den USA

Walnussholz besticht durch seine tiefe, dunkle Farbe und eine ansprechende Maserung. Die Härte und Strapazierfähigkeit des Walnussholzes machen es zu einem perfekten Material für hochwertige Messergriffe, die eine lange Lebensdauer und ein angenehmes Handgefühl gewährleisten.



Padouk aus Gabun

Padoukholz ist ein exotisches Holz, das mit seinen leuchtenden Farben von Orange bis Tiefviolett besticht. Die lebendige Optik macht jedes Messer mit einem Padoukgriff zu einem wahren Blickfang. Neben seiner Ästhetik ist Padoukholz auch widerstandsfähig und behält seine Schönheit über viele Jahre hinweg.

NACHHALTIGKEIT



Ebenso wie die Produktion unserer Klingen, werden auch unsere Holzgriffe in unserer Firma in Solingen hergestellt. Die Produktion im eigenen Unternehmen bietet viele Vorteile wie die enge Überwachung der Produktionsabläufe und die Sicherstellung unserer Qualitätsansprüche.

Ein weiterer und wichtiger Vorteil ist, dass durch die Vermeidung von langen Transportwegen der Energieverbrauch und die CO₂-Emissionen reduziert werden. Lokal produzierte Messer tragen außerdem dazu bei, den Ausstoß schädlicher Treibhausgase zu minimieren. So wollen auch wir einen positiven Beitrag zum Klimawandel leisten und eine nachhaltige und zukunftsorientierte Unternehmenskultur schaffen.

CONSTANT GEMÜSEMESSER



ART. 1386

STAHL: **56-57 HRC - ROSTFREI** | GRIFF: **HOLZ**

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.	KLINGE	LÄNGE GESAMT	EXTRAS
1386.080.BEECH.CONSTANT	80 mm	180 mm	-
1386.080.BLOAK.CONSTANT	80 mm	180 mm	-
1386.080.CHERRY.CONSTANT	80 mm	180 mm	-
1386.080.OLIVE.CONSTANT	80 mm	180 mm	-
1386.080.WALNUT.CONSTANT	80 mm	180 mm	-

CONSTANT GEMÜSEMESSER



ART. 8386

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

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.	KLINGE	LÄNGE GESAMT	EXTRAS
8386.080.BLACK.CONSTANT	80 mm	180 mm	-
8386.080.BLUE.CONSTANT	80 mm	180 mm	-
8386.080.GREEN.CONSTANT	80 mm	180 mm	-
8386.080.NEOGRE.CONSTANT	80 mm	180 mm	-
8386.080.NEOPINK.CONSTANT	80 mm	180 mm	-
8386.080.NEORED.CONSTANT	80 mm	180 mm	-
8386.080.NEOYEL.CONSTANT	80 mm	180 mm	-
8386.080.WHITE.CONSTANT	80 mm	180 mm	-

BUCKELSMESSER - BUCHE



ART. 0336

STAHL: **56-57 HRC - ROSTFREI** | GRIFF: **BUCHE - HOLZ**

Das Buckelsmesser, erkennbar an seiner geschwungenen Klinge und dem charakteristischen „Buckel“ in der Mitte, ist ein vielseitiges Werkzeug in der Küche. Es eignet sich hervorragend zum präzisen Schneiden, Hacken und Wiegen von Zutaten wie Kräutern, Gemüse und Fleisch. Die gebogene Form der Klinge ermöglicht eine sanfte Wiegebewegung, wodurch das Buckelsmesser zu einem unverzichtbaren Begleiter für Köche und Köchinnen wird, die Wert auf Genauigkeit und Effizienz legen.

ART.	KLINGE	LÄNGE GESAMT	EXTRAS
0336.110.BEECH	110 mm	220 mm	-

BUCKELSMESSER - RÄUCHEREICHE



ART. 0336

STAHL: **56-57 HRC - ROSTFREI** | GRIFF: **RÄUCHEREICHE - HOLZ**

Das Buckelsmesser, erkennbar an seiner geschwungenen Klinge und dem charakteristischen „Buckel“ in der Mitte, ist ein vielseitiges Werkzeug in der Küche. Es eignet sich hervorragend zum präzisen Schneiden, Hacken und Wiegen von Zutaten wie Kräutern, Gemüse und Fleisch. Die gebogene Form der Klinge ermöglicht eine sanfte Wiegebewegung, wodurch das Buckelsmesser zu einem unverzichtbaren Begleiter für Köche und Köchinnen wird, die Wert auf Genauigkeit und Effizienz legen.

ART.	KLINGE	LÄNGE GESAMT	EXTRAS
0336.110.BLOAK	110 mm	220 mm	-

BUCKELSMESSER - KIRSCH**ART. 0336**STAHL: **56-57 HRC - ROSTFREI** | GRIFF: **KIRSCH - HOLZ**

Das Buckelmesser, erkennbar an seiner geschwungenen Klinge und dem charakteristischen „Buckel“ in der Mitte, ist ein vielseitiges Werkzeug in der Küche. Es eignet sich hervorragend zum präzisen Schneiden, Hacken und Wiegen von Zutaten wie Kräutern, Gemüse und Fleisch. Die gebogene Form der Klinge ermöglicht eine sanfte Wiegebewegung, wodurch das Buckelmesser zu einem unverzichtbaren Begleiter für Köche und Köchinnen wird, die Wert auf Genauigkeit und Effizienz legen.

ART.	KLINGE	LÄNGE GESAMT	EXTRAS
0336.110.CHERRY	110 mm	220 mm	-

BUCKELSMESSER - PADOUK**ART. 0336**STAHL: **56-57 HRC - ROSTFREI** | GRIFF: **PADOUK - HOLZ**

Das Buckelmesser, erkennbar an seiner geschwungenen Klinge und dem charakteristischen „Buckel“ in der Mitte, ist ein vielseitiges Werkzeug in der Küche. Es eignet sich hervorragend zum präzisen Schneiden, Hacken und Wiegen von Zutaten wie Kräutern, Gemüse und Fleisch. Die gebogene Form der Klinge ermöglicht eine sanfte Wiegebewegung, wodurch das Buckelmesser zu einem unverzichtbaren Begleiter für Köche und Köchinnen wird, die Wert auf Genauigkeit und Effizienz legen.

ART.	KLINGE	LÄNGE GESAMT	EXTRAS
0336.110.PADOUK	110 mm	220 mm	-

BUCKELSMESSER - OLIVE**ART. 0336**STAHL: **56-57 HRC - ROSTFREI** | GRIFF: **OLIVEN - HOLZ**

Das Buckelmesser, erkennbar an seiner geschwungenen Klinge und dem charakteristischen „Buckel“ in der Mitte, ist ein vielseitiges Werkzeug in der Küche. Es eignet sich hervorragend zum präzisen Schneiden, Hacken und Wiegen von Zutaten wie Kräutern, Gemüse und Fleisch. Die gebogene Form der Klinge ermöglicht eine sanfte Wiegebewegung, wodurch das Buckelmesser zu einem unverzichtbaren Begleiter für Köche und Köchinnen wird, die Wert auf Genauigkeit und Effizienz legen.

ART.	KLINGE	LÄNGE GESAMT	EXTRAS
0336.110.OLIVE	110 mm	220 mm	-

BUCKELSMESSER - WALNUSS**ART. 0336**STAHL: **56-57 HRC - ROSTFREI** | GRIFF: **WALNUSS - HOLZ**

Das Buckelmesser, erkennbar an seiner geschwungenen Klinge und dem charakteristischen „Buckel“ in der Mitte, ist ein vielseitiges Werkzeug in der Küche. Es eignet sich hervorragend zum präzisen Schneiden, Hacken und Wiegen von Zutaten wie Kräutern, Gemüse und Fleisch. Die gebogene Form der Klinge ermöglicht eine sanfte Wiegebewegung, wodurch das Buckelmesser zu einem unverzichtbaren Begleiter für Köche und Köchinnen wird, die Wert auf Genauigkeit und Effizienz legen.

ART.	KLINGE	LÄNGE GESAMT	EXTRAS
0336.110.WALNUT	110 mm	220 mm	-

BUCKELSMESSER - BUCHE MIT WELLENSCHLIFF**ART. 0336**STAHL: **56-57 HRC - ROSTFREI** | GRIFF: **BUCHE - HOLZ**

Das Buckelsmesser, erkennbar an seiner geschwungenen Klinge und dem charakteristischen „Buckel“ in der Mitte, ist ein vielseitiges Werkzeug in der Küche. Es eignet sich hervorragend zum präzisen Schneiden, Hacken und Wiegen von Zutaten wie Kräutern, Gemüse und Fleisch. Die gebogene Form der Klinge ermöglicht eine sanfte Wiegebewegung, wodurch das Buckelsmesser zu einem unverzichtbaren Begleiter für Köche und Köchinnen wird, die Wert auf Genauigkeit und Effizienz legen.

ART.	KLINGE	LÄNGE GESAMT	EXTRAS
0336.110.BEECH.W	110 mm	220 mm	mit Wellenschliff

BUCKELSMESSER - KIRSCHER MIT WELLENSCHLIFF**ART. 0336**STAHL: **56-57 HRC - ROSTFREI** | GRIFF: **KIRSCHER - HOLZ**

Das Buckelsmesser, erkennbar an seiner geschwungenen Klinge und dem charakteristischen „Buckel“ in der Mitte, ist ein vielseitiges Werkzeug in der Küche. Es eignet sich hervorragend zum präzisen Schneiden, Hacken und Wiegen von Zutaten wie Kräutern, Gemüse und Fleisch. Die gebogene Form der Klinge ermöglicht eine sanfte Wiegebewegung, wodurch das Buckelsmesser zu einem unverzichtbaren Begleiter für Köche und Köchinnen wird, die Wert auf Genauigkeit und Effizienz legen.

ART.	KLINGE	LÄNGE GESAMT	EXTRAS
0336.110.CHERRY.W	110 mm	220 mm	mit Wellenschliff

BUCKELSMESSER - RÄUCHEREICHE MIT WELLENSCHLIFF**ART. 0336**STAHL: **56-57 HRC - ROSTFREI** | GRIFF: **RÄUCHEREICHE - HOLZ**

Das Buckelsmesser, erkennbar an seiner geschwungenen Klinge und dem charakteristischen „Buckel“ in der Mitte, ist ein vielseitiges Werkzeug in der Küche. Es eignet sich hervorragend zum präzisen Schneiden, Hacken und Wiegen von Zutaten wie Kräutern, Gemüse und Fleisch. Die gebogene Form der Klinge ermöglicht eine sanfte Wiegebewegung, wodurch das Buckelsmesser zu einem unverzichtbaren Begleiter für Köche und Köchinnen wird, die Wert auf Genauigkeit und Effizienz legen.

ART.	KLINGE	LÄNGE GESAMT	EXTRAS
0336.110.BLOAK.W	110 mm	220 mm	mit Wellenschliff

BUCKELSMESSER - OLIVE MIT WELLENSCHLIFF**ART. 0336**STAHL: **56-57 HRC - ROSTFREI** | GRIFF: **OLIVEN - HOLZ**

Das Buckelsmesser, erkennbar an seiner geschwungenen Klinge und dem charakteristischen „Buckel“ in der Mitte, ist ein vielseitiges Werkzeug in der Küche. Es eignet sich hervorragend zum präzisen Schneiden, Hacken und Wiegen von Zutaten wie Kräutern, Gemüse und Fleisch. Die gebogene Form der Klinge ermöglicht eine sanfte Wiegebewegung, wodurch das Buckelsmesser zu einem unverzichtbaren Begleiter für Köche und Köchinnen wird, die Wert auf Genauigkeit und Effizienz legen.

ART.	KLINGE	LÄNGE GESAMT	EXTRAS
0336.110.OLIVE.W	110 mm	220 mm	mit Wellenschliff

BUCKELMESSER - PADOUK MIT WELLENSCHLIFF



ART. 0336

STAHL: **56-57 HRC - ROSTFREI** | GRIFF: **PADOUK - HOLZ**

Das Buckelmesser, erkennbar an seiner geschwungenen Klinge und dem charakteristischen „Buckel“ in der Mitte, ist ein vielseitiges Werkzeug in der Küche. Es eignet sich hervorragend zum präzisen Schneiden, Hacken und Wiegen von Zutaten wie Kräutern, Gemüse und Fleisch. Die gebogene Form der Klinge ermöglicht eine sanfte Wiegebewegung, wodurch das Buckelmesser zu einem unverzichtbaren Begleiter für Köche und Köchinnen wird, die Wert auf Genauigkeit und Effizienz legen.

ART.	KLINGE	LÄNGE GESAMT	EXTRAS
0336.110.PADOUK	110 mm	220 mm	Mit Wellenschliff

BUCKELMESSER - WALNUSS MIT WELLENSCHLIFF



ART. 0336

STAHL: **56-57 HRC - ROSTFREI** | GRIFF: **WALNUSS - HOLZ**

Das Buckelmesser, erkennbar an seiner geschwungenen Klinge und dem charakteristischen „Buckel“ in der Mitte, ist ein vielseitiges Werkzeug in der Küche. Es eignet sich hervorragend zum präzisen Schneiden, Hacken und Wiegen von Zutaten wie Kräutern, Gemüse und Fleisch. Die gebogene Form der Klinge ermöglicht eine sanfte Wiegebewegung, wodurch das Buckelmesser zu einem unverzichtbaren Begleiter für Köche und Köchinnen wird, die Wert auf Genauigkeit und Effizienz legen.

ART.	KLINGE	LÄNGE GESAMT	EXTRAS
0336.110.WALNUT	110 mm	220 mm	Mit Wellenschliff

STEAKMESSER - BUCHE



ART. 0319

STAHL: **56-57 HRC - ROSTFREI** | GRIFF: **BUCHE - HOLZ**

Das Steakmesser ist der essentielle Partner für ein authentisches Steak-Erlebnis. Mit seiner scharfen, rostfreien Klinge ermöglicht dieses Messer ein müheloses und präzises Schneiden von Steaks und anderen Fleischsorten. Durch den stabilen Holzgriff liegt es gut in der Hand und sorgt für ein komfortables und sicheres Schnitterlebnis bei jedem Grillfest.

ART.	KLINGE	LÄNGE GESAMT	EXTRAS
0319.115.BEECH	115 mm	220 mm	-

STEAKMESSER - RÄUCHEREICHE



ART. 0319

STAHL: **56-57 HRC - ROSTFREI** | GRIFF: **RÄUCHEREICHE - HOLZ**

Das Steakmesser ist der essentielle Partner für ein authentisches Steak-Erlebnis. Mit seiner scharfen, rostfreien Klinge ermöglicht dieses Messer ein müheloses und präzises Schneiden von Steaks und anderen Fleischsorten. Durch den stabilen Holzgriff liegt es gut in der Hand und sorgt für ein komfortables und sicheres Schnitterlebnis bei jedem Grillfest.

ART.	KLINGE	LÄNGE GESAMT	EXTRAS
0319.115.BLOAK	115 mm	220 mm	-

STEAKMESSER - KIRSCH



ART. 0319

STAHL: **56-57 HRC - ROSTFREI** | GRIFF: **KIRSCH - HOLZ**

Das Steakmesser ist der essentielle Partner für ein authentisches Steak-Erlebnis. Mit seiner scharfen, rostfreien Klinge ermöglicht dieses Messer ein müheloses und präzises Schneiden von Steaks und anderen Fleischsorten. Durch den stabilen Holzgriff liegt es gut in der Hand und sorgt für ein komfortables und sicheres Schnitterlebnis bei jedem Grillfest.

ART.	KLINGE	LÄNGE GESAMT	EXTRAS
0319.115.CHERRY	115 mm	220 mm	-

STEAKMESSER - PADOUK



ART. 0319

STAHL: **56-57 HRC - ROSTFREI** | GRIFF: **PADOUK - HOLZ**

Das Steakmesser ist der essentielle Partner für ein authentisches Steak-Erlebnis. Mit seiner scharfen, rostfreien Klinge ermöglicht dieses Messer ein müheloses und präzises Schneiden von Steaks und anderen Fleischsorten. Durch den stabilen Holzgriff liegt es gut in der Hand und sorgt für ein komfortables und sicheres Schnitterlebnis bei jedem Grillfest.

ART.	KLINGE	LÄNGE GESAMT	EXTRAS
0319.115.PADOUK	115 mm	220 mm	-

STEAKMESSER - OLIVE



ART. 0319

STAHL: **56-57 HRC - ROSTFREI** | GRIFF: **OLIVEN - HOLZ**

Das Steakmesser ist der essentielle Partner für ein authentisches Steak-Erlebnis. Mit seiner scharfen, rostfreien Klinge ermöglicht dieses Messer ein müheloses und präzises Schneiden von Steaks und anderen Fleischsorten. Durch den stabilen Holzgriff liegt es gut in der Hand und sorgt für ein komfortables und sicheres Schnitterlebnis bei jedem Grillfest.

ART.	KLINGE	LÄNGE GESAMT	EXTRAS
0319.115.OLIVE	115 mm	220 mm	-

STEAKMESSER - WALNUSS



ART. 0319

STAHL: **56-57 HRC - ROSTFREI** | GRIFF: **WALNUSS - HOLZ**

Das Steakmesser ist der essentielle Partner für ein authentisches Steak-Erlebnis. Mit seiner scharfen, rostfreien Klinge ermöglicht dieses Messer ein müheloses und präzises Schneiden von Steaks und anderen Fleischsorten. Durch den stabilen Holzgriff liegt es gut in der Hand und sorgt für ein komfortables und sicheres Schnitterlebnis bei jedem Grillfest.

ART.	KLINGE	LÄNGE GESAMT	EXTRAS
0319.115.WALNUT	115 mm	220 mm	-

STEAKMESSER - BUCHE MIT WELLENSCHLIFF



ART. 0319

STAHL: **56-57 HRC - ROSTFREI** | GRIFF: **BUCHE - HOLZ**

Das Steakmesser ist der essentielle Partner für ein authentisches Steak-Erlebnis. Mit seiner scharfen, rostfreien Klinge ermöglicht dieses Messer ein müheloses und präzises Schneiden von Steaks und anderen Fleischsorten. Durch den stabilen Holzgriff liegt es gut in der Hand und sorgt für ein komfortables und sicheres Schnitterlebnis bei jedem Grillfest.

ART.	KLINGE	LÄNGE GESAMT	EXTRAS
0319.115.BEECH.W	115 mm	220 mm	Mit Wellenschliff

STEAKMESSER - KIRSCH MIT WELLENSCHLIFF



ART. 0319

STAHL: **56-57 HRC - ROSTFREI** | GRIFF: **KIRSCH - HOLZ**

Das Steakmesser ist der essentielle Partner für ein authentisches Steak-Erlebnis. Mit seiner scharfen, rostfreien Klinge ermöglicht dieses Messer ein müheloses und präzises Schneiden von Steaks und anderen Fleischsorten. Durch den stabilen Holzgriff liegt es gut in der Hand und sorgt für ein komfortables und sicheres Schnitterlebnis bei jedem Grillfest.

ART.	KLINGE	LÄNGE GESAMT	EXTRAS
0319.115.CHERRY.W	115 mm	220 mm	Mit Wellenschliff

STEAKMESSER - RÄUCHEREICHE MIT WELLENSCHLIFF



ART. 0319

STAHL: **56-57 HRC - ROSTFREI** | GRIFF: **RÄUCHEREICHE - HOLZ**

Das Steakmesser ist der essentielle Partner für ein authentisches Steak-Erlebnis. Mit seiner scharfen, rostfreien Klinge ermöglicht dieses Messer ein müheloses und präzises Schneiden von Steaks und anderen Fleischsorten. Durch den stabilen Holzgriff liegt es gut in der Hand und sorgt für ein komfortables und sicheres Schnitterlebnis bei jedem Grillfest.

ART.	KLINGE	LÄNGE GESAMT	EXTRAS
0319.115.BLOAK.W	115 mm	220 mm	Mit Wellenschliff

STEAKMESSER - OLIVE MIT WELLENSCHLIFF



ART. 0319

STAHL: **56-57 HRC - ROSTFREI** | GRIFF: **OLIVEN - HOLZ**

Das Steakmesser ist der essentielle Partner für ein authentisches Steak-Erlebnis. Mit seiner scharfen, rostfreien Klinge ermöglicht dieses Messer ein müheloses und präzises Schneiden von Steaks und anderen Fleischsorten. Durch den stabilen Holzgriff liegt es gut in der Hand und sorgt für ein komfortables und sicheres Schnitterlebnis bei jedem Grillfest.

ART.	KLINGE	LÄNGE GESAMT	EXTRAS
0319.115.OLIVE.W	115 mm	220 mm	Mit Wellenschliff

STEAKMESSER - PADOUK MIT WELLENSCHLIFF



ART. 0319

STAHL: **56-57 HRC - ROSTFREI** | GRIFF: **PADOUK - HOLZ**

Das Steakmesser ist der essentielle Partner für ein authentisches Steak-Erlebnis. Mit seiner scharfen, rostfreien Klinge ermöglicht dieses Messer ein müheloses und präzises Schneiden von Steaks und anderen Fleischsorten. Durch den stabilen Holzgriff liegt es gut in der Hand und sorgt für ein komfortables und sicheres Schnitterlebnis bei jedem Grillfest.

ART.	KLINGE	LÄNGE GESAMT	EXTRAS
0319.115.PADOUK.W	115 mm	220 mm	Mit Wellenschliff

SANTOKU-MESSER



ART. 0369

STAHL: **59-60 HRC - CARBON** | GRIFF: **WALNUSS - HOLZ**

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
0369.170.WALNUT	170 mm	300 mm	

STEAKMESSER - WALNUSS MIT WELLENSCHLIFF



ART. 0319

STAHL: **56-57 HRC - ROSTFREI** | GRIFF: **WALNUSS - HOLZ**

Das Steakmesser ist der essentielle Partner für ein authentisches Steak-Erlebnis. Mit seiner scharfen, rostfreien Klinge ermöglicht dieses Messer ein müheloses und präzises Schneiden von Steaks und anderen Fleischsorten. Durch den stabilen Holzgriff liegt es gut in der Hand und sorgt für ein komfortables und sicheres Schnitterlebnis bei jedem Grillfest.

ART.	KLINGE	LÄNGE GESAMT	EXTRAS
0319.115.WALNUT.W	115 mm	220 mm	Mit Wellenschliff

GARTEN- UND ARBEITSMESSER



Unsere Garten- und Arbeitsmesser stehen für Qualität und Vielseitigkeit in der Welt der Schneidwerkzeuge. Diese Messerpalette bietet Lösungen für eine breite Palette von Aufgaben, von der Leder- und Textilarbeit bis hin zur Entfernung von Farben und Lacken oder dem Schneiden von Silikonfugen. Sie sind nicht nur ein unverzichtbares Werkzeug für Handwerker, Gärtner und Heimwerker, sondern auch ein Symbol für deutsche Handwerkskunst und Expertise.

Diese Messer sind so konzipiert, dass sie präzise und effiziente Ergebnisse in verschiedenen Anwendungsbereichen liefern und ihre Vielseitigkeit macht sie zu einem wertvollen Begleiter für jede Arbeit.

Egal, ob es darum geht, Stoffe zu schneiden, Leder zu bearbeiten, Oberflächen vorzubereiten oder im Garten zu arbeiten – unsere Garten- und Arbeitsmesser sind die richtige Wahl für diejenigen, die Qualität und Präzision schätzen.



SATTLERMESSER 4333



ART. 4333

STAHL: **59-60 HRC - CARBON** | GRIFF: **WALNUSS - HOLZ**

Das Sattlermesser ist ein handwerkliches Meisterstück, das speziell für die präzise Bearbeitung von Leder entwickelt wurde. Mit seiner scharfen Klinge und dem ergonomischen Griff ermöglicht es eine präzise Schnittführung und erleichtert das Schneiden von Lederbahnen und -stücken. Egal ob für die Herstellung von Taschen, Gürteln oder anderen Lederprodukten, das Sattlermesser ist das unverzichtbare Werkzeug für professionelle Sattler und Handwerker, die höchste Ansprüche an ihre Arbeit stellen.

ART.	KLINGE	LÄNGE GESAMT	EXTRAS
4333.080.WALNUT	80 mm	185 mm	-

SATTLERMESSER 4344



ART. 4344

STAHL: **59-60 HRC - CARBON** | GRIFF: **WALNUSS - HOLZ**

Das Sattlermesser ist ein handwerkliches Meisterstück, das speziell für die präzise Bearbeitung von Leder entwickelt wurde. Mit seiner scharfen Klinge und dem ergonomischen Griff ermöglicht es eine präzise Schnittführung und erleichtert das Schneiden von Lederbahnen und -stücken. Egal ob für die Herstellung von Taschen, Gürteln oder anderen Lederprodukten, das Sattlermesser ist das unverzichtbare Werkzeug für professionelle Sattler und Handwerker, die höchste Ansprüche an ihre Arbeit stellen.

ART.	KLINGE	LÄNGE GESAMT	EXTRAS
4344.130.WALNUT	130 mm	285 mm	-

SATTLERMESSER 4375**ART. 4375**STAHL: **59-60 HRC - CARBON** | GRIFF: **WALNUSS - HOLZ**

Das Sattlermesser ist ein handwerkliches Meisterstück, das speziell für die präzise Bearbeitung von Leder entwickelt wurde. Mit seiner scharfen Klinge und dem ergonomischen Griff ermöglicht es eine präzise Schnittführung und erleichtert das Schneiden von Lederbahnen und -stücken. Egal ob für die Herstellung von Taschen, Gürteln oder anderen Lederprodukten, das Sattlermesser ist das unverzichtbare Werkzeug für professionelle Sattler und Handwerker, die höchste Ansprüche an ihre Arbeit stellen.

ART.	KLINGE	LÄNGE GESAMT	EXTRAS
4375.105.WALNUT	105 mm	220 mm	-

SATTLERMESSER 4525**ART. 4525**STAHL: **59-60 HRC - CARBON** | GRIFF: **WALNUSS - HOLZ**

Das Sattlermesser ist ein handwerkliches Meisterstück, das speziell für die präzise Bearbeitung von Leder entwickelt wurde. Mit seiner scharfen Klinge und dem ergonomischen Griff ermöglicht es eine präzise Schnittführung und erleichtert das Schneiden von Lederbahnen und -stücken. Egal ob für die Herstellung von Taschen, Gürteln oder anderen Lederprodukten, das Sattlermesser ist das unverzichtbare Werkzeug für professionelle Sattler und Handwerker, die höchste Ansprüche an ihre Arbeit stellen.

ART.	KLINGE	LÄNGE GESAMT	EXTRAS
4525.120.BEECH	120 mm	255 mm	-
4525.120.WALNUT	120 mm	255 mm	-

SATTLERMESSER 4522**ART. 4522**STAHL: **59-60 HRC - CARBON** | GRIFF: **WALNUSS - HOLZ**

Das Sattlermesser ist ein handwerkliches Meisterstück, das speziell für die präzise Bearbeitung von Leder entwickelt wurde. Mit seiner scharfen Klinge und dem ergonomischen Griff ermöglicht es eine präzise Schnittführung und erleichtert das Schneiden von Lederbahnen und -stücken. Egal ob für die Herstellung von Taschen, Gürteln oder anderen Lederprodukten, das Sattlermesser ist das unverzichtbare Werkzeug für professionelle Sattler und Handwerker, die höchste Ansprüche an ihre Arbeit stellen.

ART.	KLINGE	LÄNGE GESAMT	EXTRAS
4522.130.WALNUT	130 mm	260 mm	-

VIERTELMONDMESSER**ART. 4529**STAHL: **59-60 HRC - CARBON** | GRIFF: **WALNUSS - HOLZ**

Das Viertelmondmesser, auch bekannt als Crescent-Messer, zeichnet sich durch seine halbmondförmige Klinge aus, die an die Krümmung des Mondviertels erinnert. Dieses einzigartige Design ermöglicht präzise Schnitte und erleichtert das Schneiden von gebogenen Linien oder Konturen in verschiedenen Materialien. Ob bei textilen Arbeiten, Holzschnitzereien oder anderen kreativen Projekten, das Viertelmondmesser ist ein handliches Werkzeug für anspruchsvolle Handwerker und Künstler.

ART.	KLINGE	LÄNGE GESAMT	EXTRAS
4529.100.BEECH	100 mm	230 mm	-
4529.100.WALNUT	100 mm	230 mm	-

KRATZMESSER



ART. 4530

STAHL: **59-60 HRC - CARBON** | GRIFF: **WALNUSS - HOLZ**

Das Kratzmesser ist ein vielseitiges Handwerkzeug, das in verschiedenen Bereichen Anwendung findet. Mit seiner abgewinkelten Klinge eignet es sich hervorragend zum Entfernen von Farben, Lacken oder Aufklebern von Oberflächen, ohne dabei Schäden zu verursachen. Von professionellen Malern bis hin zu Heimwerkern ist das Kratzmesser ein unverzichtbares Instrument für präzises und effizientes Abkratzen verschiedener Materialien.

ART.	KLINGE	LÄNGE GESAMT	EXTRAS
4530.040.WALNUT	40 mm	205 mm	-

KOHLPUTZMESSER



ART. 4893

STAHL: **59-60 HRC - CARBON** | GRIFF: **WALNUSS - HOLZ**

Das Kohlputzmesser ist ein unverzichtbares Werkzeug in jeder Küche, das speziell zum Vorbereiten von Kohl und anderen Gemüsesorten entwickelt wurde. Mit seiner breiten, gekrümmten Klinge ermöglicht es müheloses Entfernen der äußeren Blätter, das Schneiden von harten Strünken und präzises Zerkleinern. Von der Zubereitung von Krautsalat bis hin zur Vorbereitung von Kohlgerichten bietet das Kohlputzmesser Effizienz und Genauigkeit für kulinarische Meisterwerke.

ART.	KLINGE	LÄNGE GESAMT	EXTRAS
4893.085.WALNUT	85 mm	185 mm	-

GEMÜSE-ERNTEMESSER



ART. 0317

STAHL: **59-60 HRC - CARBON** | GRIFF: **WALNUSS - HOLZ**

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
0317.090.WALNUT	90 mm	190 mm	-
0317.105.WALNUT	105 mm	225 mm	-
0317.130.WALNUT	130 mm	250 mm	-

SALAT-ERNTEMESSER



ART. 0317

STAHL: **59-60 HRC - CARBON** | GRIFF: **WALNUSS - HOLZ**

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
0317.155.WALNUT	155 mm	265 mm	-
0317.180.WALNUT	180 mm	295 mm	-
0317.210.WALNUT	210 mm	330 mm	-

KOHL-ERNTEMESSER



ART. 0317

STAHL: **59-60 HRC - CARBON** | GRIFF: **WALNUSS - HOLZ**

Das Kohlerntemesser 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 Kohlerntemesser eignet sich außerdem zum Zerschneiden von Dämmstoffen, Kartonagen und Netzen. Das Kohlerntemesser ist ein unentbehrliches Werkzeug für Landwirte und Gartenliebhaber.

ART.	KLINGE	LÄNGE GESAMT	EXTRAS
0317.155.WALNUT.W	155 mm	265 mm	Wellenschliff
0317.180.WALNUT.W	180 mm	295 mm	Wellenschliff
0317.210.WALNUT.W	210 mm	330 mm	Wellenschliff

LEDERHÜLLEN



Entdecken Sie die perfekte Verbindung von Schutz und Stil mit unseren einzigartigen Messer-Lederhüllen, die mit vermessingten Nietendetails veredelt sind. Diese exklusiven Hüllen bieten nicht nur einen erstklassigen Schutz für Ihre wertvollen Messer, sondern verleihen ihnen auch eine unvergleichliche Eleganz.

Diese Lederhüllen, bestehend aus echtem Rindsleder, wurden speziell entworfen, um Ihre Messer sicher aufzubewahren und gleichzeitig einen Hauch von Luxus zu verleihen. Die robuste 3-lagige Konstruktion schützt Ihre Messer vor Kratzern, Stößen und anderen Beschädigungen. In Verbindung mit der robusten Doppelnaht an der Klingenseite hält die Lederhülle unseren scharfen Messern stand.

Die vermessingten Nietendetails verleihen den Hüllen einen Hauch von Raffinesse und bieten eine ansprechende Optik, die sowohl für den täglichen Gebrauch als auch für besondere Anlässe geeignet ist. Egal, ob Sie ein begeisterter Koch sind, ein Outdoor-Enthusiast oder ein passionierter Messersammler, diese Messer-Lederhüllen mit goldenen Nieten sind die ideale Wahl, um Ihren Messern den Schutz und den Hauch von Glamour zu verleihen, den sie verdienen.





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**

