

Алматы (7273)495-231  
Ангарск (3955)60-70-56  
Архангельск (8182)63-90-72  
Астрахань (8512)99-46-04  
Барнаул (3852)73-04-60  
Белгород (4722)40-23-64  
Благовещенск (4162)22-76-07  
Брянск (4832)59-03-52  
Владивосток (423)249-28-31  
Владикавказ (8672)28-90-48  
Владимир (4922)49-43-18  
Волгоград (844)278-03-48  
Вологда (8172)26-41-59  
Воронеж (473)204-51-73  
Екатеринбург (343)384-55-89

Иваново (4932)77-34-06  
Ижевск (3412)26-03-58  
Иркутск (395)279-98-46  
Казань (843)206-01-48  
Калининград (4012)72-03-81  
Калуга (4842)92-23-67  
Кемерово (3842)65-04-62  
Киров (8332)68-02-04  
Коломна (4966)23-41-49  
Кострома (4942)77-07-48  
Краснодар (861)203-40-90  
Красноярск (391)204-63-61  
Курск (4712)77-13-04  
Курган (3522)50-90-47  
Липецк (4742)52-20-81

Магнитогорск (3519)55-03-13  
Москва (495)268-04-70  
Мурманск (8152)59-64-93  
Набережные Челны (8552)20-53-41  
Нижний Новгород (831)429-08-12  
Новокузнецк (3843)20-46-81  
Ноябрьск (3496)41-32-12  
Новосибирск (383)227-86-73  
Омск (3812)21-46-40  
Орел (4862)44-53-42  
Оренбург (3532)37-68-04  
Пенза (8412)22-31-16  
Петрозаводск (8142)55-98-37  
Пермь (8112)59-10-37  
Пермь (342)205-81-47

Ростов-на-Дону (863)308-18-15  
Рязань (4912)46-61-64  
Самара (846)206-03-16  
Санкт-Петербург (812)309-46-40  
Саратов (845)249-38-78  
Севастополь (8692)22-31-93  
Саранск (8342)22-96-24  
Симферополь (3652)67-13-56  
Смоленск (4812)29-41-54  
Сочи (862)225-72-31  
Ставрополь (8652)20-65-13  
Сургут (3462)77-98-35  
Сыктывкар (8212)25-95-17  
Тамбов (4752)50-40-97  
Тверь (4822)63-31-35

Тольятти (8482)63-91-07  
Томск (3822)98-41-53  
Тула (4872)33-79-87  
Тюмень (3452)66-21-18  
Ульяновск (8422)24-23-59  
Улан-Удэ (3012)59-97-51  
Уфа (347)229-48-12  
Хабаровск (4212)92-98-04  
Чебоксары (8352)28-53-07  
Челябинск (351)202-03-61  
Череповец (8202)49-02-64  
Чита (3022)38-34-83  
Якутск (4112)23-90-97  
Ярославль (4852)69-52-93

Россия +7(495)268-04-70

Казахстан +7(7172)727-132

Киргизия +996(312)96-26-47

<https://burgvogel.nt-rt.ru> || [bgy@nt-rt.ru](mailto:bgy@nt-rt.ru)



Karl Bahns sen. gründete am 01. März 1949 mit seinem Bruder Max und seinen beiden Söhnen Karl jun. und Rolf die Karl Bahns Stahlwarenfabrik auf der Burger Landstraße 26. Dies war der Grundstein für die bis heute positive Entwicklung des Unternehmens. Die stetige und erfolgreiche Weiterentwicklung beruht auf der Vereinigung von hochqualitativer und präziser Handarbeit mit moderner Technologie und Innovation. Bereits die dritte Generation führt diesen Gedanken aus Tradition und Fortschritt konsequent weiter.

Die hochwertigen "Burgvogel" Produkte, deren Qualität auf der sorgfältigen Arbeit, der Verwendung von bestem Stahl und der langjährigen Erfahrung beruhen, werden inzwischen in der ganzen Welt vertrieben.

### More than 60 years Burgvogel Solingen

Karl Bahns Senior founded the Karl Bahns cutlery company at 26 Burger Landstraße on 01. March 1949 with his brother Max and his two sons Karl Jr. and Rolf. This was the foundation stone for the positive growth of the company still continuing to this day. It's steady and successful further development is based on the combination of high-quality and precision workmanship with modern technology and innovation. This idea of tradition and progress is already flourishing in the third generation where it is still being applied with consistency.

The high-quality "Burgvogel" products, whose quality is derived from careful workmanship, the best steel and years of experience, are now sold all over the world.

## ► Der Weg zur Automatisierung



Die Karl Bahns Stahlwarenfabrik brachte schon 1949 eine halbautomatische Messerschleifmaschine zum Einsatz und zählte so zu den ersten Solinger Firmen, die diese technische Neuerung nutzten. In den ersten Jahren setzte sich die Firmenbelegschaft aus zehn Personen zusammen, die überwiegend Lohnarbeit verrichteten und Malerwerkzeuge herstellten. Im April 1950 stieg Sohn Heinz mit in das Unternehmen seines Vaters ein, und im darauf folgenden Jahr wurde das Grundstück der Burger Landstraße 60 zum Eigentum der Stahlwarenfabrik Karl Bahns. 1952 zog der gesamte Betrieb in die neuen Firmenräumlichkeiten, die bis heute der Sitz des Betriebes sind.

### The road to automation

Karl Bahns cutlery factory was already using a semi-automatic blade grinder back in 1949, making it one of the first Solingen companies to use this technical innovation. In the first few years the company employed ten staff, most of them were engaged in wage-labour making tools for painters. In April 1950 son Heinz joined his father's company and in the following year Karl Bahns cutlery company acquired the land at 60 Burger Landstrasse. In 1952 the entire factory moved into the new premises where the company is still based to this day.

Kochmesser Serie um 1955  
Chefs' knives series about 1955



## ► Produktion und Tradition



Handpließerei 1955 • Manual polishing work place 1955



Pließmaschine 1983 • Polishing machine 1983

“ME FECIT SOLINGEN” (mich schuf Solingen)  
 Mit diesen lateinischen Worten versahen schon unsere Vorfahren ihre Solinger Erzeugnisse, um Leistungswillen und Qualität unter Beweis zu stellen. Trotz modernster Fertigungsmethoden bleiben wir der Qualitätsauffassung unserer Väter treu und kennzeichnen unsere Erzeugnisse mit “Burgvogel Solingen”. Nach dem Ausscheiden von Karl Bahns jr. und dem Tod von Bruder Max 1954 übergab Karl Bahns senior aus gesundheitlichen Gründen 1965 die Betriebsleitung in die Hände von Rolf und Heinz Bahns.

Master line 1995  
 Innovation und zeitgemäße Technik zeigen die Messer aus der „Master line“ Kollektion  
 Master line 1995  
 The knives in the “Master Line” collection demonstrate innovation and contemporary technology.

Als Karl Bahns 1968 verstarb ging der Besitz der Firma an seine Ehefrau Amalie über. Auch in der zweiten Generation wurde weiter in neue Techniken investiert. So wurde in den 70er Jahren der eigene Vertrieb von Haushaltsmessern, Kochmessern und Metzgermessern begonnen. Hierbei stand die Verbindung von moderner Produktionstechnik und qualitativ höchster Handarbeit, die für die Burgvogel-Produkte unverzichtbar ist, wiederum im Vordergrund. Immer neue Produkte ergänzen die umfangreiche Produktpalette wie z. B. die Messerserie “Master Line” (1995), um den hohen Ansprüchen der Kunden gerecht zu werden.

Bedingt durch die Krankheit von Rolf Bahns übernahm Heinz Bahns im Jahre 1986 die Gesamtleitung. 1988 wurde aus der Einzelfirma eine GmbH, und Heinz Bahns nahm die Position des Geschäftsführers ein. Nach dem Tod Amalie Bahns im Jahr 1991 teilten sich Heinz und Rolf Bahns die Firmenanteile. In dieser Zeit wurden das Grundstück und die Gebäude der ehemals benachbarten Gesenkschmiede Kirschner gekauft und die Gebäude erneuert. 1998 schied auch Heinz Bahns aus und seine Söhne Stefan und Holger übernahmen die Geschäftsleitung.



## ► Production and tradition

**"ME FECIT SOLINGEN"** (Solingen made me)

Our forefathers used to put this Latin phrase on their Solingen products as a proof of their quality and the will to achieve. Despite state-of-the-art production methods we still remain true to the quality concept of our forefathers and mark our products "Burgvogel Solingen".

Following the death of his brother Max in 1954 and Karl Bahns Jr. having left the company, Karl Bahns Senior handed the plant management over to Rolf and Heinz Bahns in 1965 for health reasons. When Karl Bahns passed the way in 1968 the company passed into the ownership of his wife Amalie. In the second generation investment was already being poured into new technologies, and in the seventies the company started selling household knives, chefs' knives and butchers' knives. Here again the priority was to combine modern production engineering with the top quality workmanship that is a key aspect of the Burgvogel products.

New products, such as the "Master Line" knife series (1995), are constantly being introduced to complement the extensive range of products and to meet the exacting demands of the customers. Owing to Rolf Bahns' illness, Heinz Bahns took over the overall management of the company in 1986. In 1988 the sole proprietorship became a GmbH [limited liability company] and Heinz Bahns assumed the position of director. Following the death of Amalie Bahns in 1991, Heinz and Rolf Bahns divided the company shares among themselves. During this period the land and buildings of the former neighbouring Kirschner drop-forge were purchased and the buildings were renovated.

In 1998 Heinz Bahns also left the company and his sons Stefan and Holger took over the company management.



Schleifmaschine 1987 • Grinding machine 1987

Natura line 2004  
Bestechendes Design und natürliche Eleganz  
Impressive design and natural elegance



## ► Qualität und innovative Techniken im Fortschritt



CNC Schleifautomat 1994  
CNC grinding machine 1994



Hochmoderner Roboter für die Kropfbearbeitung im Hause Burgvogel  
Modern robot for bolster grinding

In den Jahren 1953, 1956, 1971 und 1984 wurde der Betrieb modernisiert und erweitert, um den Marktanforderungen und dem Fortschritt zu entsprechen. Ab 1986 investierte die Stahlwarenfabrik Karl Bahns immer mehr in neue und innovative Technologien. So wurde 1986/87 eine neue Schleifmaschine angeschafft, die wiederum 1994 durch die Anschaffung einer vollautomatischen CNC-Schleifmaschine ergänzt wurde.

Mit den neuen Lagerräumen auf der Ritterstraße expandierte der Betrieb 1998 erneut, und weitere Pläne sind bereits realisiert worden. So steht seit August 1999 ein neuer Schleifautomat für Metzger- und Kochmesser zur Verfügung.

Die hochqualitative und optimale Produktion von Stahlwaren aus dem Hause Bahns soll in der Zukunft weiterhin durch die erfolgreiche Verbindung von Tradition und Fortschritt intensiv verfolgt werden.

### **Breakthroughs in quality and innovative techniques**

In 1953, 1956, 1971 and 1984 the company was modernised and extended to meet the requirements of the market and to keep step with progress. From 1986 Karl Bahns cutlery company increasingly invested in new and innovative technologies and in 1986/87 a new grinding machine was procured which was again supplemented in 1994 by the procurement of a fully automatic CNC grinding machine.

With the new storerooms situated in Ritterstrasse the company expanded again in 1998 allowing further plans to be implemented and so the company has had a new automatic grinder for butchers' knives and chefs' knives since August 1999. The high-quality and top-class perfection of steel wares made by Bahns will continue to be pursued intensively in the future through the winning combination of tradition and progress.

## ► Tipps zur Messerpflege

Durch die ständige und richtige Pflege Ihrer Messer verlängert sich deren Lebensdauer. So gepflegt, werden Sie lange Spaß am Umgang mit Ihrem neuen Küchenhelfer haben. Natürlich sind unsere Messer für die Spülmaschine geeignet. Bedenken Sie jedoch bitte: hochwertige Messer gehören normalerweise nicht in die Spülmaschine. Falls Sie jedoch ein Messer in die Spülmaschine legen, achten Sie darauf, dass keine harten Gegenstände die Schneide beschädigen können oder das Messer an einen harten Gegenstand schlägt. Messer mit Holzheften sind nicht für die Spülmaschine geeignet. Die beste und schonendste Reinigung für die Klinge ist stets die von Hand.

Einfach unter warmes Wasser halten und mit wenig Spülmittel reinigen und abtrocknen. Obst- und Gemüsereste sowie Dressing- und Senfrückstände möglichst sofort gründlich entfernen, da es ansonsten aufgrund der Säuren zu Rostflecken kommen kann. Nie auf hartem Untergrund (z.B. Edelstahl oder Glas) schneiden. Am besten ist eine Unterlage aus Holz oder Kunststoff. Nie das Messer als Werkzeug verwenden...z.B. als Schraubendreher, Dosenöffner oder Brechstange. Dabei kann die Schneide beschädigt werden.

Eine sachgerechte Aufbewahrung in Messerblöcken oder auf Magnetleisten schützt ebenfalls die Schneide vor Beschädigungen. Bedenken Sie: durch die richtige Lagerung wird die Verletzungsgefahr verringert.

### Care and maintenance of your knives

Proper care and maintenance of your knives at regular intervals means a longer useful life and more pleasure in using your new kitchen utensil. It is true that our knives are dishwasher-proof, but please note that top-quality knives shouldn't be put in a dishwasher. However, if you put a knife in a dishwasher, the blade should not be damaged by hard objects or hit them. Knives with wooden handles aren't dishwasher-proof. Knives should preferably be cleaned manually.

Simply clean in hot water (use small quantity of washing-up liquid). Residues of fruit, vegetables and mustard as well as dressings should be removed completely as soon as possible, otherwise there will be rust spots caused by the acids in these products. Never cut on hard grounds (e.g. stainless steel or glass). Use wood or plastic instead. Never use the knife as a tool (e.g. screwdriver, tin opener or crowbar) as this will damage the blade.

Using knife blocks or magnetic holders will protect the blade, too. Please note that keeping the knife in a safe place will minimise the risk of injury.



▶ MASTER line



▶ MASTER line

Qualität, Ergonomie  
und solide Verarbeitung  
Quality, ergonomic and sound processing

- Polierter Handabzug  
Polished hand honed

- Hochwertiger Chrom-Molybdänstahl X 50 CrMoV 15  
High quality Chrom-Molybdänsteel X 50 CrMoV 15
- Aus einem Stück geschmiedet  
Forged from one part
- Spezial öl- und eisgehärtet  
Special oil and icehardend

- Spülmaschinenfest  
Dishwasher-safe
- Höchste Rostsicherheit  
Highest stainless
- Modernes Design  
Modern design

- Nahtloser Übergang  
von Klinge zu Griff  
Seamless pass over between  
blade and handle

- Handsympathischer Griff  
Handy handle

- Rohling vor Griffmontage  
Raw blade before assembling of a handle



▶ MASTER line

Küchenmesser  
Paring Knife  
6810.951.09.0

Spickmesser  
Paring Knife  
6910.951.10.0

Steakmesser  
Steak Knife  
6830.951.12.3

Spickmesser  
Paring Knife  
6910.951.09.0

Spickmesser  
Paring Knife  
6910.951.12.0

Wurstmesser  
Sausage Knife  
6760.951.12.0

Küchenmesser  
Peeling Knife  
6800.951.07.0

▶ MASTER line

Käsemesser  
Cheese Knife  
6280.951.14.1



Brötchenmesser  
Bread Knife  
6750.951.13.2



Tomatenmesser  
Tomato Knife  
6770.951.13.2



Wurstmesser  
mit Kulle  
Sausage Knife  
with granton edge  
6990.951.15.6



Miniausbeinmesser  
Boning Knife  
6920.951.08.0



▶ MASTER line

Filiermesser  
Filleting Knife  
6870.951.15.0

Schinkenmesser  
Ham Slicer  
6880.951.15.0

Filiermesser  
Filleting Knife  
6890.951.18.0

Ausbeinmesser  
Boning Knife  
6920.951.13.0

Ausbeinmesser  
flexibel  
Boning Knife flexible  
6970.951.15.0

Ausbeinmesser  
Boning Knife  
6920.951.15.0

▶ MASTER line

Schinkenmesser  
Ham Slicer  
6880.951.20.0

Schinkenmesser  
mit Kulle  
Ham Slicer  
with granton edge  
6880.951.20.6

Schinkenmesser  
Ham Slicer  
6880.951.26.0

Schinkenmesser  
mit Welle  
Ham Slicer  
with serration  
6880.951.20.2

Schinkenmesser  
Ham Slicer  
6880.951.18.0

Fleischmesser  
Meat Knife  
6830.951.18.0

▶ MASTER line


Schinkenmesser  
mit Kulle  
Ham Slicer  
with granton edge  
6880.951.26.6

Schinkenmesser  
mit Welle  
Ham Slicer with  
scalloped edge  
6960.951.26.2


Schinkenmesser  
mit Kulle  
Ham Slicer with  
granton edge  
6960.951.26.6

Schinkenmesser  
mit Welle  
Ham Slicer with  
scalloped edge  
6880.951.26.2


▶ MASTER line




Brotmesser  
Bread Knife  
6440.951.20.2



Brotmesser  
Bread Knife  
6990.951.23.2



Brotmesser  
für Linkshänder  
Bread Knife  
for sinistral  
6990.951.23.7



Brotmesser  
Bread Knife  
6440.951.15.2

▶ MASTER line

Santokumesser  
Santoku Knife  
6100.951.18.0

Santokumesser  
mit Kulle  
Santoku Knife  
with granton edge  
6100.951.18.6

Kräutermesser  
Herb Knife  
6310.951.13.0

Kochmesser  
Chef Knife  
6860.951.10.0

Santokumesser  
mit Kulle  
Santoku Knife  
with granton edge  
6100.951.13.6

▶ MASTER line

Kochmesser  
mit Kulle  
Chef Knife  
with granton edge  
6860.951.15.6

Kochmesser  
Chef Knife  
6860.951.20.0

Kochmesser  
mit Kulle  
Chef Knife  
with granton edge  
6860.951.20.6

Kochmesser  
Chef Knife  
6860.951.15.0



▶ MASTER line

Kochmesser  
mit Kulle  
Chef Knife  
with granton edge  
6860.951.23.6

Kochmesser  
mit Kulle  
Chef Knife  
with granton edge  
6860.951.26.6

Kochmesser  
Chef Knife  
6860.951.23.0

Kochmesser  
Chef Knife  
6860.951.26.0

▶ MASTER line



Lachsmesser  
mit Kulle  
Salmon Knife  
with granton edge  
6980.951.31.6

Lachsmesser  
Salmon Knife  
6980.951.31.0

Lachsmesser  
mit Kulle  
Salmon Knife  
with granton edge  
6980.951.20.6

▶ MASTER line

Fleischgabel  
Meat Fork  
8050.951.15.0

Tranchiergabel  
Carving Fork  
8060.951.15.0

Wetzstahl  
Sharpening Steel  
8220.951.26.0

Hacker  
Cleaver  
6510.951.15.0



▶ MASTER line



Messerblock mit 9 Teilen  
Block Set 9 pieces  
1461.951.00.0



Messerblock mit 6 Teilen  
Block Set 6 pieces  
1460.951.00.0



Messerblock mit 7 Teilen  
Block Set 7 pieces  
1463.951.00.0

▶ MASTER line



Tranchierbesteck  
2 teilig  
Carving Set  
2 pieces  
9200.951.00.0



Tranchierbesteck  
2 teilig  
Carving Set  
2 pieces  
9210.951.00.0



Messerset „Tabula“  
3 teilig  
Knife Set „Tabula“  
3 pieces  
9190.951.00.0

▶ MASTER line

Messerset 3 teilig  
Knife Set 3 pieces  
9270.951.00.0



Messerset 3 teilig  
Knife Set 3 pieces  
9300.951.00.0



Kochmessersatz 3 teilig  
Cook's Collection 3 pieces  
9350.951.00.0



▶ MASTER line



Messerset 5 teilig  
Knife Set 5 pieces  
9500.951.00.0



Messerset 4 teilig  
Knife Set 4 pieces  
9340.951.00.0



Steakmesser Set  
6 teilig  
Steak Knife Set  
6 pieces  
9600.951.00.3

► MASTER line

Steakmesser Set  
4 teilig  
Steak Knife Set  
4 pieces  
9610.951.00.3



Messerset in  
Rollentasche  
6 teilig  
Knife Set  
6 pieces  
9650.951.00.0



Kochbesteckkoffer  
17 teilig  
Knife Set  
17 pieces  
9920.951.00.0





▶ COMFORT line



► COMFORT line

Qualität, Ergonomie  
und solide Verarbeitung  
Quality, ergonomic and sound processing

- Polierter Handabzug  
Polished hand honed

- Hochwertiger Chrom-Molybdänstahl X 50 CrMoV 15  
High quality Chrom-Molybdänsteel X 50 CrMoV 15
- Aus einem Stück geschmiedet  
Forged from one part
- Spezial öl- und eisgehärtet  
Special oil and icehardend

- Spülmaschinenfest  
Dishwasher-safe
- Höchste Rostsicherheit  
Highest stainless
- Modernes Design  
Modern design

- Nahtloser Übergang  
von Klinge zu Griff  
Seamless pass over between  
blade and handle

- Handsympathischer Griff  
Handy handle

- Rohling vor Griffmontage  
Raw blade before assembling of a handle

▶ COMFORT line



Küchenmesser  
Paring Knife  
6810.911.09.0



Spickmesser  
Paring Knife  
6910.911.10.0



Steakmesser  
Steak Knife  
6830.911.12.3



Küchenmesser  
Peeling Knife  
6800.911.07.0



Spickmesser  
Paring Knife  
6910.911.09.0



Spickmesser  
Paring Knife  
6910.911.12.0

► COMFORT line

Käsemesser  
Cheese Knife  
6280.911.14.1



Brötchenmesser  
Bread Knife  
6750.911.13.2



Tomatenmesser  
Tomato Knife  
6770.911.13.2



Wurstmesser  
mit Kulle  
Sausage Knife  
with granton edge  
6990.911.15.6



Buntschneidemesser  
Decorating Knife  
6780.911.12.4



▶ COMFORT line

Filirmesser  
Filleting Knife  
6870.911.15.0

Schinkenmesser  
Ham Slicer  
6880.911.15.0

Filirmesser  
Filleting Knife  
6890.911.18.0

Ausbeinmesser  
Boning Knife  
6920.911.13.0

Ausbeinmesser  
flexibel  
Boning Knife flexible  
6970.911.15.0

Ausbeinmesser  
Boning Knife  
6920.911.15.0

► COMFORT line

Schinkenmesser  
Ham Slicer  
6880.911.20.0

Schinkenmesser  
mit Kulle  
Ham Slicer  
with granton edge  
6880.911.20.6

Schinkenmesser  
Ham Slicer  
6880.911.26.0

Schinkenmesser  
Ham Slicer  
6880.911.18.0

Schinkenmesser  
mit Welle  
Ham Slicer  
with scalloped edge  
6880.911.20.2

Fleischmesser  
Meat Knife  
6830.911.18.0

▶ COMFORT line

Schinkenmesser  
mit Kulle  
Ham Slicer  
with granton edge  
6880.911.26.6

Wurstmesser  
mit Welle  
Ham Knife with  
scalloped edge  
6960.911.26.2

Kullenmesser  
Knife with  
granton edge  
6960.911.26.6

Schinkenmesser  
mit Welle  
Ham Slicer with  
scalloped edge  
6880.911.26.2

▶ COMFORT line

Brotmesser  
für Linkshänder  
Bread Knife  
for sinistral  
6990.911.23.7

Brotmesser  
Bread Knife  
6990.911.23.2

Brotmesser  
Bread Knife  
6440.911.20.2

Brotmesser  
Bread Knife  
6440.911.15.2



► COMFORT line

Santokumesser  
Santoku Knife  
6100.911.18.0

Santokumesser  
mit Kulle  
Santoku Knife  
with granton edge  
6100.911.18.6

Kräutermesser  
Herb Knife  
6310.911.13.0

Kochmesser  
Chef Knife  
6860.911.10.0

Santokumesser  
mit Kulle  
Santoku Knife  
with granton edge  
6100.911.13.6

Chinahackmesser  
mit Kulle  
Chinese cleaver  
with granton edge  
6370.911.17.6

▶ COMFORT line

Kochmesser  
mit Kulle  
Chef Knife  
with granton edge  
6860.911.15.6

Kochmesser  
Chef Knife  
6860.911.20.0

Kochmesser  
mit Kulle  
Chef Knife  
with granton edge  
6860.911.20.6

Kochmesser  
Chef Knife  
6860.911.15.0

► COMFORT line

Kochmesser  
mit Kulle  
Chef Knife  
with granton edge  
6860.911.23.6

Kochmesser  
Chef Knife  
6860.911.26.0

Kochmesser  
mit Kulle  
Chef Knife  
with granton edge  
6860.911.26.6

Kochmesser  
Chef Knife  
6860.911.23.0

▶ COMFORT line

Lachsmesser  
mit Kulle  
Salmon Knife  
with granton edge  
6980.911.31.6

Lachsmesser  
Salmon Knife  
6980.911.31.0

Lachsmesser  
mit Kulle  
Salmon Knife  
with granton edge  
6980.911.20.6

▶ COMFORT line

Fleischgabel  
Meat Fork  
8050.911.15.0  
8050.911.18.0

Tranchiergabel  
Carving Fork  
8060.911.15.0

Hacker  
Cleaver  
6510.911.15.0



► COMFORT line

Steakgabel  
Steak Fork  
8070.911.12.0

Steakbesteck  
2 teilig  
Steak Set  
2 pieces  
9220.911.00.0

Palette  
Spatula  
6900.911.23.0



## COMFORT line

Messerblock mit 6 Teilen  
Block Set 6 pieces  
1460.911.00.0



Messerblock mit 9 Teilen  
Block Set 9 pieces  
1461.911.00.0



Messerblock mit 7 Teilen  
Block Set 7 pieces  
1463.911.00.0



► COMFORT line

Tranchierbesteck  
2 teilig  
Carving Set  
2 pieces  
9200.911.00.0

Messerset 3 teilig  
Knife Set 3 pieces  
9300.911.00.0

Kochmessersatz 3 teilig  
Cook's Collection 3 pieces  
9350.911.00.0





▶ COMFORT line

Steakmesser Set  
6 teilig  
Steak Knife Set  
6 pieces  
9600.911.00.3



Messerset 4 teilig  
Knife Set 4 pieces  
9340.911.00.0



► COMFORT line

Messerset in  
Rollentasche  
6 teilig  
Knife Set  
6 pieces  
9650.911.00.0



Steakmesser Set  
4 teilig  
Steak Knife Set  
4 pieces  
9610.911.00.3



Kochbesteckoffen  
17 teilig  
Knife Set  
17 pieces  
9920.911.00.0



▶ NATURA line



► NATURA line

Qualität, Ergonomie  
und solide Verarbeitung  
Quality, ergonomic and sound processing

- Hochwertiger Chrom-Molybdänstahl X 50 CrMoV 15  
High quality Chrom-Molybdänsteel X 50 CrMoV 15
- Aus einem Stück geschmiedet  
Forged from one part
- Spezial öl- und eisgehärtet  
Special oil and icehardend

- Polierter Handabzug  
Polished hand honed

- Höchste Rostsicherheit  
Highest stainless
- Modernes Design  
Modern design

- Nahtloser Übergang  
von Klinge zu Griff  
Seamless pass over between  
blade and handle

- Elegante Griffe aus  
Satine Rotholz  
Elegant handles made  
of Satine Redwood

- Rohling vor Griffmontage  
Raw blade before assembling of a handle

▶ NATURA line

Küchenmesser  
Paring Knife  
6810.906.09.0

Spickmesser  
Paring Knife  
6910.906.10.0

Steakmesser  
Steak Knife  
6830.906.12.3

Wurstmesser  
Sausage Knife  
6760.906.12.0

Spickmesser  
Paring Knife  
6910.906.09.0

Spickmesser  
Paring Knife  
6910.906.12.0

Küchenmesser  
Peeling Knife  
6800.906.07.0

▶ NATURA line

Brötchenmesser  
Bread Knife  
6750.906.13.2

Tomatenmesser  
Tomato Knife  
6770.906.13.2

Wurstmesser  
mit Kulle  
Ham Knife with  
granton edge  
6990.906.15.6

Käsemesser  
Cheese Knife  
6280.906.14.1

► NATURA line

Filirmesser  
Filleting Knife  
6870.906.15.0

Schinkenmesser  
Ham Slicer  
6880.906.15.0

Filirmesser  
Filleting Knife  
6890.906.18.0

Ausbeinmesser  
Boning Knife  
6920.906.10.0

Ausbeinmesser  
flexibel  
Boning Knife flexible  
6970.906.15.0

Ausbeinmesser  
Boning Knife  
6920.906.15.0

Ausbeinmesser  
Boning Knife  
6920.906.13.0

► NATURA line

Schinkenmesser  
mit Kulle  
Ham Slicer  
with granton edge  
6880.906.26.6

Schinkenmesser  
Ham Slicer  
6880.906.26.0

Schinkenmesser  
Ham Slicer  
6880.906.20.0

Schinkenmesser  
Ham Slicer  
6880.906.18.0

Fleischmesser  
Meat Knife  
6830.906.18.0

Schinkenmesser  
mit Kulle  
Ham Slicer  
with granton edge  
6880.906.20.6





► NATURA line

Schinkenmesser  
mit Welle  
Ham Slicer with  
scalloped edge  
6880.906.26.2

Wurstmesser  
mit Welle  
Ham Knife with  
scalloped edge  
6960.906.26.2

Kullenmesser  
Knife with  
granton edge  
6960.906.26.6

Schinkenmesser  
mit Welle  
Ham Slicer with  
scalloped edge  
6880.906.20.2

▶ NATURA line

Brotmesser  
Bread Knife  
6440.906.20.2

Brotmesser  
Bread Knife  
6990.906.23.2

Brotmesser  
Bread Knife  
6440.906.15.2



▶ NATURA line

Santokumesser  
mit Kulle  
Santoku Knife  
with granton edge  
6100.906.18.6

Kräutermesser  
Herb Knife  
6310.906.13.0

Santokumesser  
mit Kulle  
Santoku Knife  
with granton edge  
6100.906.13.6

Santokumesser  
Santoku Knife  
6100.906.18.0

Kochmesser  
Chef Knife  
6860.906.10.0

▶ NATURA line

Kochmesser  
Chef Knife  
6860.906.20.0

Kochmesser  
Chef Knife  
6860.906.15.0

Kochmesser  
mit Kulle  
Chef Knife  
with granton edge  
6860.906.20.6

► NATURA line

Kochmesser  
Chef Knife  
6860.906.23.0

Kochmesser  
mit Kulle  
Chef Knife  
with granton edge  
6860.906.26.6

Kochmesser  
Chef Knife  
6860.906.26.0

Kochmesser  
mit Kulle  
Chef Knife  
with granton edge  
6860.906.23.6

► NATURA line

Lachsmesser  
mit Kulle  
Salmon Knife  
with granton edge  
6980.906.31.6

Lachsmesser  
Salmon Knife  
6980.906.31.0

Lachsmesser  
mit Kulle  
Salmon Knife  
with granton edge  
6980.906.20.6

► NATURA line

Fleischgabel  
Meat Fork  
8050.906.15.0



Tranchiergabel  
Carving Fork  
8060.906.15.0



Wetzstahl  
Sharpening Steel  
8220.906.26.0



Hacker  
Cleaver  
6510.906.15.0



▶ NATURA line

Santokumesser mit Kullen  
im attraktiven Geschenkkarton  
Normalstahl C75, Härte 58-59 HCR  
Santoku Knife with granton edge  
within an attractive gift pack  
Carbon Steel C75, hardness 58-59 HCR  
6101.906.18.6

Santokumesser  
im attraktiven Geschenkkarton  
Normalstahl C75, Härte 58-59 HCR  
Santoku Knife  
within an attractive gift pack  
Carbon Steel C75, hardness 58-59 HCR  
6101.906.18.0



▶ OLIVA line



▶ OLIVA line

Qualität, Ergonomie  
und solide Verarbeitung  
Quality, ergonomic and sound processing

- Hochwertiger Chrom-Molybdänstahl X 50 CrMoV 15  
High quality Chrom-Molybdänstahl X 50 CrMoV 15
- Aus einem Stück geschmiedet  
One piece forged
- Spezial öl- und eisgehärtet  
Special oil and ice hardened
- Härte 56+/-1HCR  
Hardness 56+/-1HCR

- Polierter Handabzug  
Polished hand honed

- Höchste Rostsicherheit  
Highest stainless
- Modernes Design  
Modern design

- Nahtloser Übergang  
von Klinge zu Griff  
Seamless pass over between  
blade and handle

- Elegante Griffe aus  
Olivenholz  
Elegant handles made  
of Olive Wood

- Rohling vor Griffmontage  
Raw blade before assembling of a handle

▶ OLIVA line



Küchenmesser  
Paring Knife  
6810.926.09.0



Spickmesser  
Paring Knife  
6910.926.10.0



Steakmesser  
Steak Knife  
6830.926.12.3



Wurstmesser  
Sausage Knife  
6760.926.12.0



Spickmesser  
Paring Knife  
6910.926.09.0



Spickmesser  
Paring Knife  
6910.926.12.0



Küchenmesser  
Peeling Knife  
6800.926.07.0

▶ OLIVA line

Brötchenmesser  
Bread Knife  
6750.926.13.2

Tomatenmesser  
Tomato Knife  
6770.926.13.2

Wurstmesser  
mit Kulle  
Sausage Knife with  
granton edge  
6990.926.15.6

Käsemesser  
Cheese Knife  
6280.926.14.1

 OLIVA line

Filiermesser  
Filleting Knife  
6870.926.15.0

Schinkenmesser  
Utility Knife  
6880.926.15.0

Filiermesser  
Fillet Knife  
6890.926.18.0

Ausbeinmesser  
Boning Knife  
6920.926.08.0

Ausbeinmesser  
Boning Knife  
6920.926.15.0

Ausbeinmesser  
Boning Knife  
6920.926.13.0

Ausbeinmesser  
flexibel  
Boning Knife flexible  
6970.926.15.0

▶ OLIVA line

Schinkenmesser  
mit Kulle  
Ham Slicer  
with granton edge  
6880.926.26.6

Schinkenmesser  
Ham Slicer  
6880.926.26.0

Schinkenmesser  
Ham Slicer  
6880.926.20.0

Schinkenmesser  
Ham Slicer  
6880.926.18.0

Fleischmesser  
Meat Knife  
6830.926.18.0

Schinkenmesser  
mit Kulle  
Ham Slicer  
with granton edge  
6880.926.20.6

▶ OLIVA line

Schinkenmesser  
mit Welle  
Ham Slicer with  
scalloped edge  
6880.926.26.2

Kullenmesser  
Knife with  
granton edge  
6960.926.26.6

Schinkenmesser  
mit Welle  
Ham Knife with  
scalloped edge  
6960.926.26.2

Schinkenmesser  
mit Welle  
Ham Slicer with  
scalloped edge  
6880.926.20.2

▶ OLIVA line

Brotmesser  
mit konvexer Welle  
Bread Knife  
with reversed scallops  
6990.926.15.5

Brotmesser  
Bread Knife  
6990.926.23.2

Brotmesser  
Bread Knife  
6440.926.20.2

Brotmesser  
Bread Knife  
6440.926.15.2



▶ OLIVA line

Santokumesser  
mit Kulle  
Santoku Knife  
with granton edge  
6100.926.18.6

Kräutermesser  
Herb Knife  
6310.926.13.0

Santokumesser  
mit Kulle  
Santoku Knife  
with granton edge  
6100.926.13.6

Santokumesser  
Santoku Knife  
6100.926.18.0

Kochmesser  
Chef Knife  
6860.926.10.0

▶ OLIVA line

Kochmesser  
Chef Knife  
6860.926.20.0



Kochmesser  
mit Kulle  
Chef Knife  
with granton edge  
6860.926.20.6



Kochmesser  
Chef Knife  
6860.926.15.0



▶ OLIVA line

Kochmesser  
Chef Knife  
6860.926.23.0

Kochmesser  
mit Kulle  
Chef Knife  
with granton edge  
6860.926.26.6

Kochmesser  
Chef Knife  
6860.926.26.0

Kochmesser  
mit Kulle  
Chef Knife  
with granton edge  
6860.926.23.6

▶ OLIVA line

Lachsmesser  
mit Kulle  
Salmon Knife  
with granton edge  
6980.926.31.6

Lachsmesser  
Salmon Knife  
6980.926.31.0

Lachsmesser  
mit Kulle  
Salmon Knife  
with granton edge  
6980.926.20.6

▶ OLIVA line

Fleischgabel  
Meat Fork  
8060.926.15.0

Tranchiergabel  
Carving Fork  
8050.926.15.0

Wetzstahl  
Sharpening Steel  
8220.926.26.0

Hacker  
Cleaver  
6510.926.15.0



Qualität, Ergonomie  
und solide Verarbeitung  
Quality, ergonomic and sound processing

- Handabzug  
hand honed


- Hochwertiger Chrom-Molybdänstahl X 50 CrMoV 15  
High quality Chrom-Molybdänsteel X 50 CrMoV 15
- gestanz / stamped
- Spezial öl- und eisgehärtet  
Special oil and icehardend

- Spülmaschinenfest  
Dishwasher-safe
- Höchste Rostsicherheit  
Highest stainless
- Modernes Design  
Modern design


- POM-Kunststoffschale  
POM-plastic shell

- Handsympathischer Griff  
Handy handle


- Rohling vor Griffmontage  
Raw blade before assembling of a handle




Spickmesser  
Paring Knife  
4910.401.10.0




Spickmesser  
mit Welle  
Paring Knife  
with serration  
4910.401.10.8




Steakmesser  
Steak Knife  
4830.401.12.8




Küchenmesser  
Peeling Knife  
4800.401.06.0



Spickmesser  
Paring Knife  
4910.401.09.0



Spickmesser  
Paring Knife  
4910.401.12.0



Küchenmesser  
Paring Knife  
4810.401.08.0




Wurstmesser  
Sausage Knife  
4690.401.20.0

Ausbeinmesser  
Boning Knife  
4640.401.15.0


Tomatenmesser  
Tomato Knife  
4770.401.13.2

Miniausbeinmesser  
Boning Knife  
4920.401.08.0


Ausbeinmesser  
halbflexibel  
Boning Knife  
semi flexible  
4710.401.15.0

A long, narrow ham slicer knife with a smooth blade and a black handle with three silver rivets.


Schinkenmesser  
Ham Slicer  
4880.401.20.0

A long, narrow ham slicer knife with a graniton edge and a black handle with three silver rivets.


Schinkenmesser  
mit Kulle  
Ham Slicer  
with graniton edge  
4880.401.20.6

A long, narrow ham slicer knife with a serrated blade and a black handle with three silver rivets.

Schinkenmesser  
mit Welle  
Ham Slicer  
with serration  
4880.401.15.8

A long, narrow ham slicer knife with a smooth blade and a black handle with three silver rivets.

Schinkenmesser  
Ham Slicer  
4880.401.15.0

A long, narrow ham slicer knife with a serrated blade and a black handle with three silver rivets.

Schinkenmesser  
mit Welle  
Ham Slicer  
with serration  
4880.401.20.8


Schinkenmesser  
mit Kulle  
Ham Slicer with  
granton edge  
4880.401.26.6

Schinkenmesser  
mit Welle  
Ham Knife  
with serration  
4880.401.26.8


Schinkenmesser  
mit Kulle  
Ham Slicer with  
granton edge  
4760.401.26.6

Schinkenmesser  
Ham Slicer  
4880.401.26.0


Hacker  
Cleaver  
4510.401.18.0

A large bread knife with a long, curved blade and a serrated edge, and a black handle with four silver rivets.


Brotmesser  
Bread Knife  
4990.401.20.2

A bread knife with a long, curved blade and a serrated edge, and a black handle with four silver rivets.


Brotmesser  
Bread Knife  
4940.401.26.8

A bread knife with a long, curved blade and a serrated edge, and a black handle with four silver rivets.

Brotmesser  
Bread Knife  
4440.401.20.8

A bread knife with a long, curved blade and a serrated edge, and a black handle with four silver rivets.

Brotmesser  
Bread Knife  
4990.401.20.8

A bread knife with a long, curved blade and a serrated edge, and a black handle with four silver rivets.

Brotmesser  
Bread Knife  
4440.401.15.8



Santokumesser  
Santoku Knife  
4100.401.18.0




Chinahackmesser  
Chinese cleaver  
4360.401.20.0




Santokumesser  
mit Kulle  
Santoku Knife  
with granton edge  
4100.401.13.6




Santokumesser  
mit Kulle  
Santoku Knife  
with granton edge  
4100.401.18.6




Kochmesser  
Chef Knife  
4860.401.15.0




Chinahackmesser  
mit Kulle  
Chinese Cleaver  
with granton edge  
4370.401.17.6



Kochmesser  
Chef Knife  
4860.401.10.0



Chinahackmesser  
Chinese Cleaver  
4370.401.17.0




Kochmesser  
mit Welle  
Chef Knife  
with serration  
4860.401.15.8

Kochmesser  
mit Welle  
Chef Knife  
with serration  
4860.401.20.8

Kochmesser  
Chef Knife  
4860.401.23.0

Kochmesser  
Chef Knife  
4860.401.31.0


Kochmesser  
Chef Knife  
4860.401.20.0

A large chef's knife with a smooth blade and a black handle with three silver rivets.

Kochmesser  
Chef Knife  
4860.401.26.0

A large chef's knife with a serrated blade and a black handle with three silver rivets.

Kochmesser  
mit Welle  
Chef Knife  
with serration  
4860.401.26.8

A wooden knife block containing six knives with black handles. The block has a small logo on the front.

Messerblock mit 6 Teilen  
Block Set 6 pieces  
1468.401.00.0





Qualität, Ergonomie  
und solide Verarbeitung  
Quality, ergonomic and sound processing

- Handabzug  
hand honed


- Hochwertiger Chrom-Molybdänstahl X 50 CrMoV 15  
High quality Chrom-Molybdänstahl X 50 CrMoV 15
- gestanzt / stamped
- Speziell schutzgasgehärtet  
Special hardening with protective gas

- Spülmaschinenfest  
Dishwasher-safe
- Höchste Rostsicherheit  
Highest stainless


- Polypropylen-Kunststoffschale  
Polypropylen-plastic shell

- Handsympathischer Griff  
Handy handle


- Rohling vor Griffmontage  
Raw blade before assembling of a handle




Ausbeinmesser  
Boning Knife  
5490.801.15.0




Ausbeinmesser  
Boning Knife  
5540.801.13.0




Ausbeinmesser  
Boning Knife  
5540.801.18.0




Ausbeinmesser  
Boning Knife  
5540.801.15.0



Ausbeinmesser  
Boning Knife  
5490.801.10.0

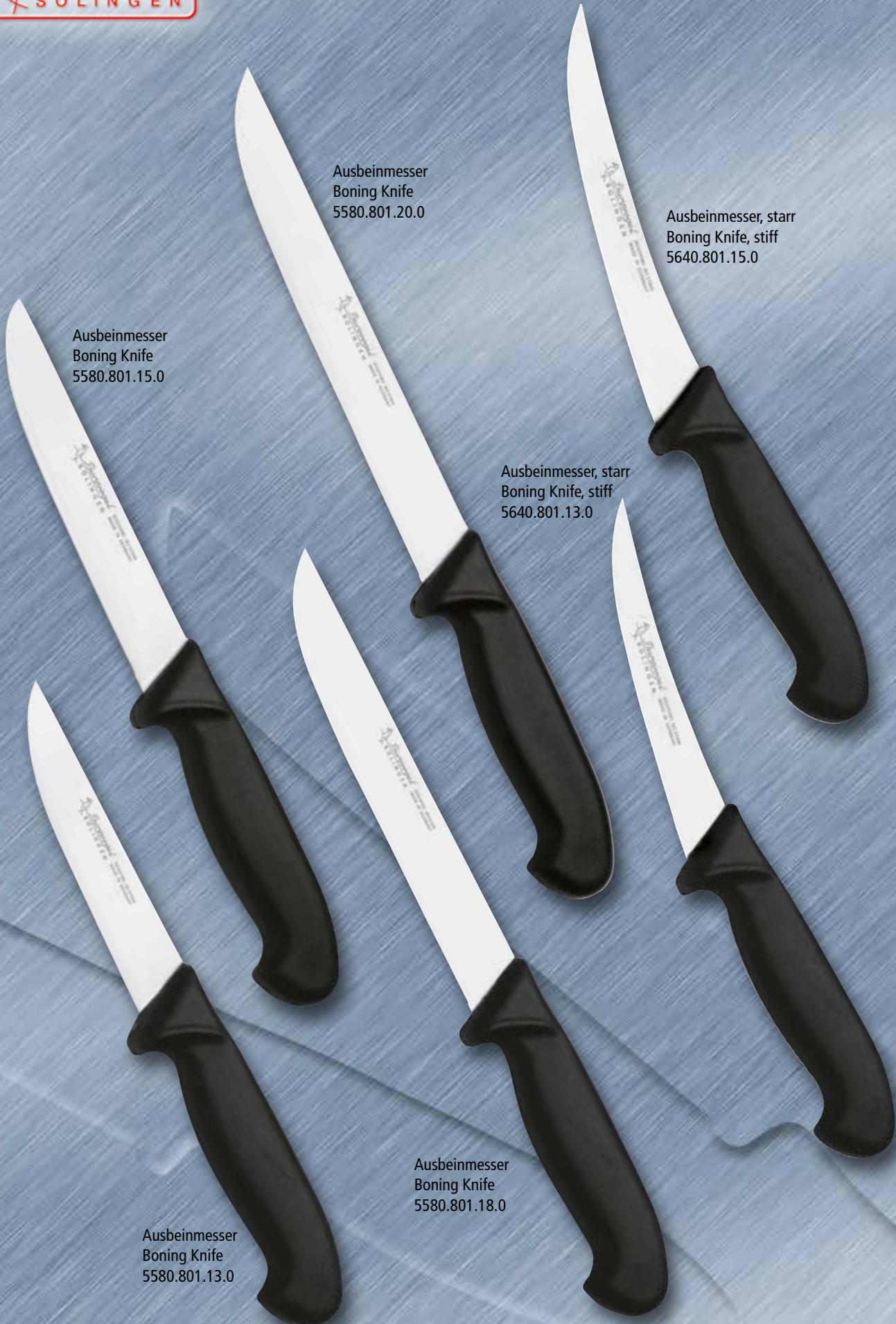


Ausbeinmesser  
Boning Knife  
5540.801.10.0



Ausbeinmesser  
Boning Knife  
5490.801.13.0

Lieferbare Grifffarben siehe Preisliste  
Available handle colors see price list



Ausbeinmesser  
Boning Knife  
5580.801.15.0

Ausbeinmesser  
Boning Knife  
5580.801.20.0

Ausbeinmesser, starr  
Boning Knife, stiff  
5640.801.15.0

Ausbeinmesser, starr  
Boning Knife, stiff  
5640.801.13.0

Ausbeinmesser  
Boning Knife  
5580.801.13.0

Ausbeinmesser  
Boning Knife  
5580.801.18.0

Lieferbare Grifffarben siehe Preisliste  
Available handle colors see price list

Ausbeinmesser  
flexibel  
Boning Knife  
flexible  
5642.801.13.0

Ausbeinmesser  
flexibel  
Boning Knife  
flexible  
5642.801.15.0

Ausbeinmesser  
halbflexibel  
Boning Knife  
semi-flexible  
5641.801.15.0

Ausbeinmesser  
halbflexibel  
Boning Knife  
semi-flexible  
5641.801.18.0

Ausbeinmesser  
halbflexibel  
Boning Knife  
semi-flexible  
5641.801.13.0

Ausbeinmesser, starr  
Boning Knife, stiff  
5640.801.18.0

Stechmesser  
Sticking Knife  
5520.801.20.0

Stechmesser  
Sticking Knife  
5520.801.26.0

Stechmesser  
Sticking Knife  
5520.801.23.0

Stechmesser  
Sticking Knife  
5520.801.13.0

Stechmesser  
Sticking Knife  
5520.801.18.0

Stechmesser  
Sticking Knife  
5520.801.15.0

Lieferbare Grifffarben siehe Preisliste  
Available handle colors see price list

Stechmesser  
Sticking Knife  
5530.801.15.0

Stechmesser  
Sticking Knife  
5530.801.18.0

Stechmesser  
Sticking Knife  
5530.801.13.0

Stechmesser  
Sticking Knife  
5530.801.10.0






Stechmesser  
Sticking Knife  
5920.801.18.0




Stechmesser  
Sticking Knife  
5910.801.23.0



Stechmesser  
Sticking Knife  
5510.801.20.0




Stechmesser  
Sticking Knife  
5920.801.13.0




Stechmesser  
Sticking Knife  
5530.801.20.0

Lieferbare Grifffarben siehe Preisliste  
Available handle colors see price list







Blockmesser  
Butcher Knife  
5500.801.23.0




Blockmesser  
mit Kulle  
Butcher Knife  
with granton edge  
5500.801.23.6



Blockmesser  
Butcher Knife  
5500.801.18.0



Blockmesser  
Butcher Knife  
5500.801.20.0



Blockmesser  
Butcher Knife  
5500.801.15.0

Lieferbare Grifffarben siehe Preisliste  
Available handle colors see price list

Blockmesser  
mit Kulle  
Butcher Knife  
with granton edge  
5500.801.31.6

Blockmesser  
Butcher Knife  
5500.801.33.0

Blockmesser  
Butcher Knife  
5500.801.36.0

Blockmesser  
Butcher Knife  
5500.801.28.0

Blockmesser  
Butcher Knife  
5500.801.26.0

Blockmesser  
Butcher Knife  
5500.801.31.0

Lieferbare Grifffarben siehe Preisliste  
Available handle colors see price list

Blockmesser  
Butcher Knife  
5560.801.26.0


Blockmesser  
Butcher Knife  
5560.801.15.0

Blockmesser  
mit Kulle  
Butcher Knife  
with granton edge  
5560.801.26.6


Blockmesser  
Butcher Knife  
5560.801.23.0

Blockmesser  
Butcher Knife  
5560.801.20.0


Blockmesser  
Butcher Knife  
5560.801.18.0




Speckmesser  
Bacon Knife  
5420.801.31.0




Speckmesser  
Bacon Knife  
5430.801.20.0



Speckmesser  
Bacon Knife  
5430.801.18.0



Speckmesser  
Bacon Knife  
5420.801.33.0



Blockmesser  
Butcher Knife  
5560.801.31.0

Lieferbare Grifffarben siehe Preisliste  
Available handle colors see price list

Sortiermesser  
Trimming Knife  
5730.801.26.0

Abhäutemesser  
Skinning Knife  
5650.801.15.0

Abhäutemesser  
Skinning Knife  
5650.801.18.0

Sortiermesser  
Trimming Knife  
5600.801.20.0

Abhäutemesser  
Skinning Knife  
5650.801.20.0

Sortiermesser  
Trimming Knife  
5600.801.23.0

Sortiermesser  
Trimming Knife  
5730.801.20.0

Sortiermesser  
Trimming Knife  
5600.801.18.0

Abhäutemesser  
Skinning Knife  
5630.801.18.0

Abhäutemesser  
Skinning Knife  
5650.801.31.0

Abhäutemesser  
Skinning Knife  
5620.801.18.0

Abhäutemesser  
Skinning Knife  
5650.801.26.0

Abhäutemesser  
Skinning Knife  
5620.801.15.0

Abhäutemesser  
Skinning Knife  
5630.801.15.0

Lieferbare Grifffarben siehe Preisliste  
Available handle colors see price list

Zerlegemesser  
Butcher Knife  
5800.801.20.0

Zerlegemesser  
mit Kulle  
Butcher Knife  
with granton edge  
5800.801.26.6

Zerlegemesser  
mit Kulle  
Butcher Knife  
with granton edge  
5800.801.20.6

Darmmesser  
gerade  
Tripe Knife  
straight  
5830.801.15.0

Zerlegemesser  
Butcher Knife  
5800.801.26.0

Darmmesser  
gebogen  
Tripe Knife  
curved  
5840.801.15.0

Leberwurstmesser  
halb-flexibel  
Sausage Knife  
semi-flexible  
5720.801.20.0

Leberwurstmesser  
halb-flexibel  
mit Anritzwelle  
Sausage Knife  
semi-flexible  
with particular serration  
5720.801.20.9

Wurstmesser  
Sausage Knife  
5690.801.20.0

Leberwurstmesser  
halb-flexibel  
Sausage Knife  
semi-flexible  
5720.801.26.0


Wurstmesser  
Sausage Knife  
5740.801.20.0




Leberwurstmesser  
halb-flexibel  
Sausage Knife  
semi-flexible  
5720.801.18.0

Lieferbare Grifffarben siehe Preisliste  
Available handle colors see price list






Filiermesser  
Filetting Knife  
5590.801.18.0




Filiermesser  
Filetting Knife  
5700.801.20.0




Filiermesser  
Filetting Knife  
5590.801.15.0



Filiermesser  
Filetting Knife  
5700.801.18.0



Fischfiliermesser  
halbflexibel  
Fish Filetting Knife  
semi flexible  
5711.881.15.0



Fischfiliermesser  
Fish Filetting Knife  
5710.881.15.0

Lieferbare Grifffarben siehe Preisliste  
Available handle colors see price list



Lachsmesser  
Salmon Knife  
5770.801.36.0

Lachsmesser  
Salmon Knife  
5770.801.31.0

Filiermesser  
Filetting Knife  
5590.801.22.0

Lachsmesser  
Salmon Knife  
5770.801.26.0

Lachsmesser  
Salmon Knife  
5790.801.26.0



Filiermesser  
Filetting Knife  
5590.801.20.0

Lieferbare Grifffarben siehe Preisliste  
Available handle colors see price list

Schinkenmesser  
mit Kulle  
Slicer with granton edge  
5760.801.26.6

Schinkenmesser  
mit Welle  
Slicer with serration  
5760.801.31.2

Schinkenmesser  
mit Kulle  
Slicer with granton edge  
5760.801.31.6

Schinkenmesser  
mit Welle  
Slicer with serration  
5760.801.26.2

Schinkenmesser  
Slicer  
5760.801.31.0

Schinkenmesser  
Slicer  
5760.801.26.0

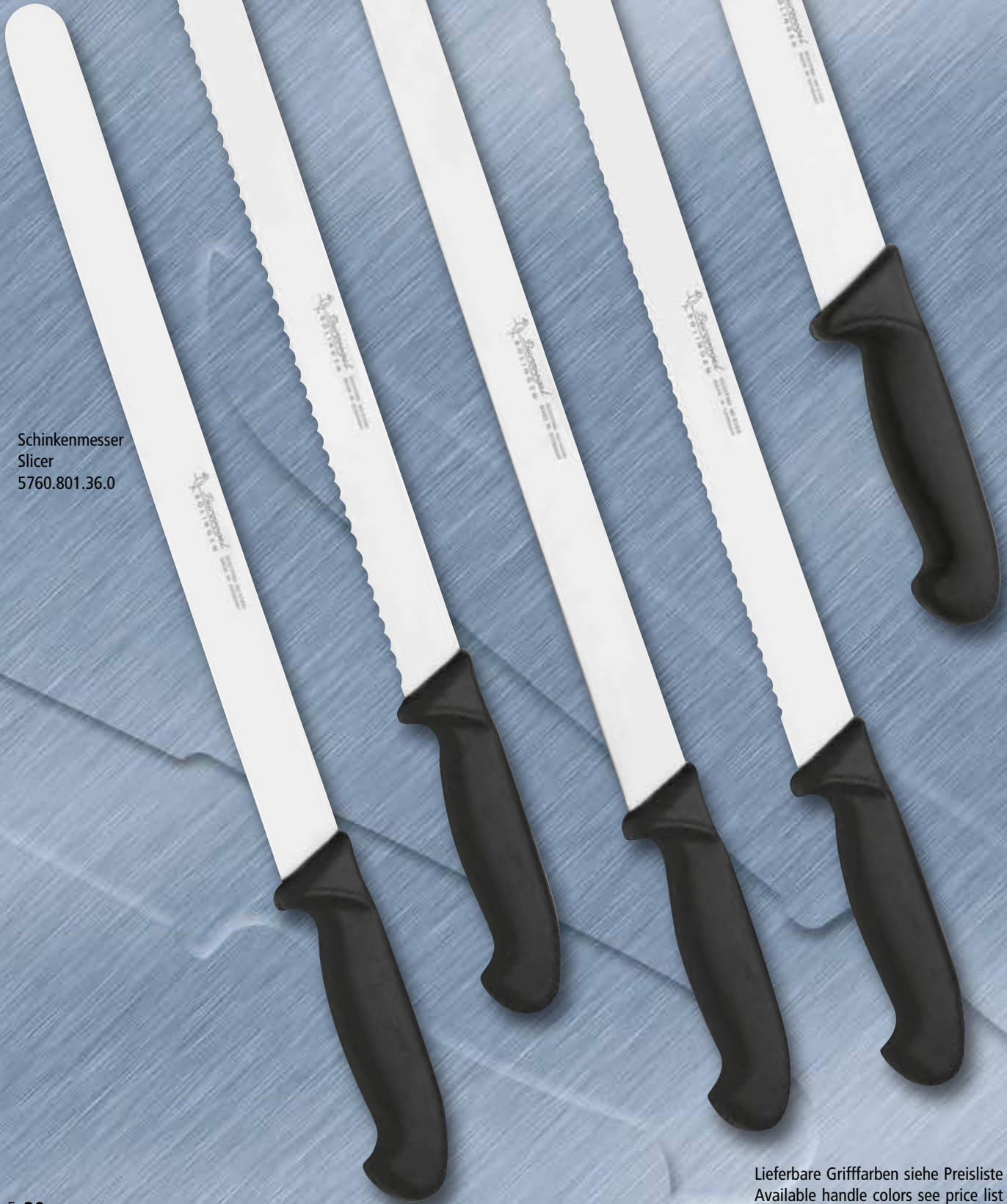


Schinkenmesser  
mit Welle  
Slicer  
with serration  
5760.801.36.2

Gyrosmesser  
Kebab Knife  
5760.801.40.0

Gyrosmesser mit Welle  
Kebab Knife with serration  
5760.801.40.2

Schinkenmesser  
Slicer  
5780.801.26.0



Schinkenmesser  
Slicer  
5760.801.36.0

Gyrosmesser  
Kebab Knife  
5780.801.50.0

Schinkenmesser  
Slicer  
5780.801.31.0

Schinkenmesser  
mit Kulle  
Slicer  
with granton edge  
5780.801.31.6

Schinkenmesser  
mit Welle  
Slicer  
with serration  
5780.801.31.2

Schinkenmesser  
Slicer  
5750.801.23.0

Schinkenmesser  
Slicer  
5750.801.20.0

Schinkenmesser  
mit Welle  
Slicer with serration  
5750.801.26.2

Schinkenmesser  
mit Ansnittwelle  
Slicer with  
particular serration  
5750.801.26.9

Schinkenmesser  
Slicer  
5750.801.31.0

Schinkenmesser  
Slicer  
5750.801.26.0

Kochmesser  
Chef Knife  
5870.801.20.0

Kochmesser  
Chef Knife  
5870.801.23.0

Kochmesser  
Chef Knife  
5870.801.18.0

Kochmesser  
Chef Knife  
5870.801.15.0

Kochmesser  
mit Welle  
Chef Knife  
with serration  
5870.801.26.2

Kochmesser  
Chef Knife  
5870.801.31.0

Brotmesser  
Bread Knife  
5940.801.26.2

Kochmesser  
Chef Knife  
5870.801.26.0







Qualität, Ergonomie  
und solide Verarbeitung  
Quality, ergonomic and sound processing

• Handabzug  
hand honed

- Hochwertiger Chrom-Molybdänstahl X 50 CrMoV 15  
High quality Chrom-Molybdänsteel X 50 CrMoV 15
- gestanzt / stamped
- Speziell schutzgasgehärtet  
Special hardening with protective gas


- Spülmaschinenfest  
Dishwasher-safe
- Höchste Rostsicherheit  
Highest stainless

• Polypropylen-Griff (PPN)  
Polypropylen-handle


• Polypropylen (PPN)  
Polypropylene

• Braunes Schichtholz (PAG)  
Brown Pakkawood


• Schwarzes Schichtholz (PAG)  
Black Pakkawood




Küchenmesser  
Paring Knife  
1040.061.08.0




Küchenmesser  
Peeling Knife  
1030.061.06.0




Küchenmesser  
Paring Knife  
1040.061.06.0



Küchenmesser  
Paring Knife  
1046.061.08.0



Spickmesser  
Paring Knife  
1050.061.10.0



Küchenmesser  
Paring Knife  
1040.061.10.0



Buttermesser  
Butter Knife  
1090.061.09.1



Küchenmesser  
Paring Knife  
1080.061.08.0



Frühstücksmesser  
Breakfast Knife  
1180.061.12.1



Tomatenmesser  
Tomato Knife  
1230.061.12.1



Gemüsemesser  
Vegetable Knife  
1240.061.12.0

Lieferbare Grifffarben siehe Preisliste  
Available handle colors see price list

Fleischmesser  
Meat Knife  
1340.061.18.0

Gemüsemesser  
Vegetable Knife  
1340.061.15.0

Brotmesser  
Bread Knife  
1410.061.18.2

Brotmesser  
Bread Knife  
1410.061.20.2

Fleischgabel  
Meat Fork  
8030.801.15.0


Lieferbare Grifffarben siehe Preisliste  
Available handle colors see price list

Küchenmesserdisplay  
3 x 10 Stück schwarz, weiss, rot  
Paring Knife Display  
3 x 10 pieces black, white, red  
2100.060.00.0




Küchenmesserset 3 teilig  
Kitchen Knife Set 3 pieces  
2101.061.00.0


Lieferbare Grifffarben siehe Preisliste  
Available handle colors see price list




Küchenmesser  
Paring Knife  
1040.071.08.0




Küchenmesser  
Peeling Knife  
1030.071.06.0




Spickmesser  
Paring Knife  
1050.071.10.0




Tomatenmesser  
Tomato Knife  
1220.071.12.1




Gemüsemesser  
Vegetable Knife  
1250.071.10.0




Brotmesser  
Bread Knife  
1410.071.18.0




Fleischmesser  
Meat Knife  
1340.071.18.0




Wurstmesser  
Sausage Knife  
1300.071.15.0



Käsemesser  
Cheese Knife  
1280.071.16.1



Aufschnittgabel  
Cold Meat Fork  
8000.071.13.0



Käsemesser  
Cheese Knife  
1270.071.14.1

Lieferbare Grifffarben siehe Preisliste  
Available handle colors see price list



Haushaltsmesserset  
4 teilig  
Household Knife Set  
4 pieces  
2115.071.00.0

Haushaltsmesserset  
4 teilig  
Household Knife Set  
4 pieces  
2114.071.00.0

Haushaltsmesserset  
8 teilig  
Household Knife Set  
8 pieces  
2119.071.00.0

Lieferbare Grifffarben siehe Preisliste  
Available handle colors see price list




Küchenmesser  
Peeling Knife  
1030.086.06.0


Küchenmesser  
Paring Knife  
1040.086.08.0

Küchenmesser  
Paring Knife  
1046.086.08.0


Gemüsemesser  
Vegetable Knife  
1240.086.12.0




Fleischmesser  
Meat Knife  
1340.086.15.0




Brotmesser  
Bread Knife  
1410.086.20.2




Gemüsemesser  
Vegetable Knife  
1340.086.13.9




Fleischmesser  
Meat Knife  
1340.086.18.0




Spickmesser  
Paring Knife  
1050.081.10.0




Küchenmesser  
Paring Knife  
1040.081.08.0



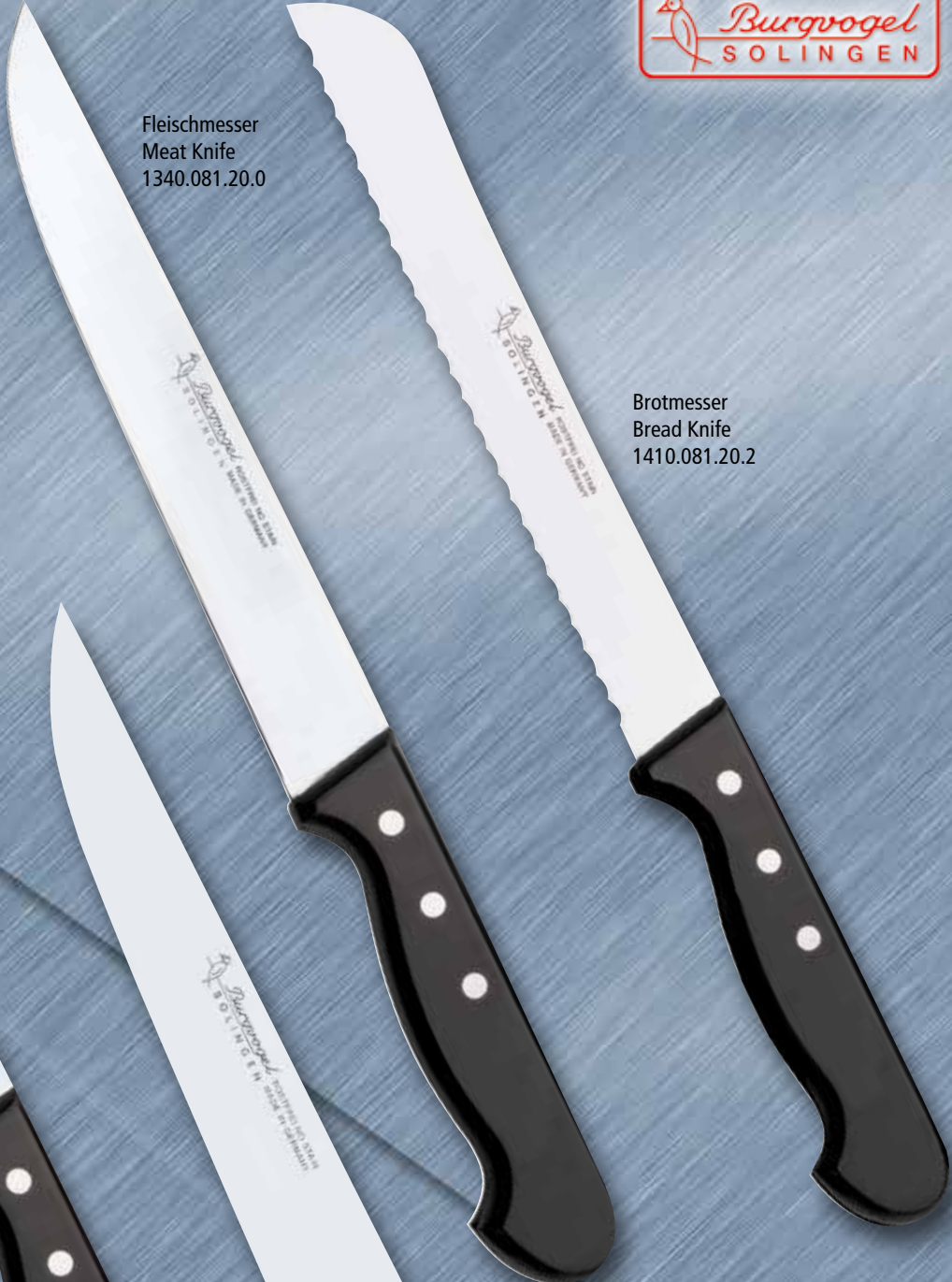
Küchenmesser  
Peeling Knife  
1030.081.06.0




Fleischmesser  
Meat Knife  
1340.081.15.0




Tomatenmesser  
Tomato Knife  
1230.081.12.1




Fleischmesser  
Meat Knife  
1340.081.20.0




Brotmesser  
Bread Knife  
1410.081.20.2



Fleischmesser  
Meat Knife  
1340.081.18.0




Ausbeinmesser  
Boning Knife  
5541.081.13.0




Stechmesser  
Sticking Knife  
5522.081.20.0


Lieferbare Grifffarben siehe Preisliste  
Available handle colors see price list




Lachsmesser  
Salmon Knife  
5770.081.31.0




Filirmesser  
Filleting Knife  
5700.081.18.0



Kochmesser  
Chef Knife  
5870.081.20.0



Schinkenmesser  
Carving Knife  
5750.081.20.0



Stechmesser  
Sticking Knife  
5530.081.20.0

Lieferbare Grifffarben siehe Preisliste  
Available handle colors see price list

Fleischmesser  
Meat Knife  
1340.126.18.0

Gemüsemesser  
Vegetable Knife  
1250.126.10.0


Aufschnittgabel  
gebogen  
Cold Meat Fork  
curved  
8010.126.12.0

Küchenmesser  
Paring Knife  
1040.126.08.0


Wurstmesser  
Sausage Knife  
1300.126.15.0

Küchenmesser  
Peeling Knife  
1030.126.06.0


Gemüsemesser  
Vegetable Knife  
1220.126.10.1




Gemüsemesser  
Vegetable Knife  
1340.051.13.0




Küchenmesser  
Peeling Knife  
1030.051.06.0



Küchenmesser  
Peeling Knife  
1030.056.06.0



Küchenmesser  
Paring Knife  
1040.051.08.0



Küchenmesser  
Paring Knife  
1040.056.08.0

Lieferbare Grifffarben siehe Preisliste  
Available handle colors see price list



**Алматы** (7273)495-231  
**Ангарск** (3955)60-70-56  
**Архангельск** (8182)63-90-72  
**Астрахань** (8512)99-46-04  
**Барнаул** (3852)73-04-60  
**Белгород** (4722)40-23-64  
**Благовещенск** (4162)22-76-07  
**Брянск** (4832)59-03-52  
**Владивосток** (423)249-28-31  
**Владикавказ** (8672)28-90-48  
**Владимир** (4922)49-43-18  
**Волгоград** (844)278-03-48  
**Вологда** (8172)26-41-59  
**Воронеж** (473)204-51-73  
**Екатеринбург** (343)384-55-89

**Иваново** (4932)77-34-06  
**Ижевск** (3412)26-03-58  
**Иркутск** (395)279-98-46  
**Казань** (843)206-01-48  
**Калининград** (4012)72-03-81  
**Калуга** (4842)92-23-67  
**Кемерово** (3842)65-04-62  
**Киров** (8332)68-02-04  
**Коломна** (4966)23-41-49  
**Кострома** (4942)77-07-48  
**Краснодар** (861)203-40-90  
**Красноярск** (391)204-63-61  
**Курск** (4712)77-13-04  
**Курган** (3522)50-90-47  
**Липецк** (4742)52-20-81

**Магнитогорск** (3519)55-03-13  
**Москва** (495)268-04-70  
**Мурманск** (8152)59-64-93  
**Набережные Челны** (8552)20-53-41  
**Нижний Новгород** (831)429-08-12  
**Новокузнецк** (3843)20-46-81  
**Ноябрьск** (3496)41-32-12  
**Новосибирск** (383)227-86-73  
**Омск** (3812)21-46-40  
**Орел** (4862)44-53-42  
**Оренбург** (3532)37-68-04  
**Пенза** (8412)22-31-16  
**Петрозаводск** (8142)55-98-37  
**Псков** (8112)59-10-37  
**Пермь** (342)205-81-47

**Ростов-на-Дону** (863)308-18-15  
**Рязань** (4912)46-61-64  
**Самара** (846)206-03-16  
**Санкт-Петербург** (812)309-46-40  
**Саратов** (845)249-38-78  
**Севастополь** (8692)22-31-93  
**Саранск** (8342)22-96-24  
**Симферополь** (3652)67-13-56  
**Смоленск** (4812)29-41-54  
**Сочи** (862)225-72-31  
**Ставрополь** (8652)20-65-13  
**Сургут** (3462)77-98-35  
**Сыктывкар** (8212)25-95-17  
**Тамбов** (4752)50-40-97  
**Тверь** (4822)63-31-35

**Тольятти** (8482)63-91-07  
**Томск** (3822)98-41-53  
**Тула** (4872)33-79-87  
**Тюмень** (3452)66-21-18  
**Ульяновск** (8422)24-23-59  
**Улан-Удэ** (3012)59-97-51  
**Уфа** (347)229-48-12  
**Хабаровск** (4212)92-98-04  
**Чебоксары** (8352)28-53-07  
**Челябинск** (351)202-03-61  
**Череповец** (8202)49-02-64  
**Чита** (3022)38-34-83  
**Якутск** (4112)23-90-97  
**Ярославль** (4852)69-52-93

**Россия** +7(495)268-04-70

**Казахстан** +7(7172)727-132

**Киргизия** +996(312)96-26-47

<https://burgvogel.nt-rt.ru> || [bgy@nt-rt.ru](mailto:bgy@nt-rt.ru)