



## Produktkatalog 2017



Profi



DIAMANT



Lignum



Nixus



RIO



Basis



Zirrus



Metallic

 Sehr geehrte Kundinnen und Kunden,

wir freuen uns, Ihnen unseren neuen Gesamtkatalog präsentieren zu können.

Vieles hat sich seit dem letzten Vorwort 2012 verändert. Der erfolgreiche Abschluss unseres Bauprojektes, der Umzug in die neuen Gebäude im Februar 2013 und ein Wechsel in der Geschäftsführung waren sicherlich die einschneidenden Veränderungen. Die neuen Räumlichkeiten eröffneten uns ganz neue Perspektiven und vielfältige Möglichkeiten, unsere Arbeitsabläufe zu verbessern. Vor allem aber haben wir am neuen Standort mehr als ausreichend Platz für unsere Mitarbeiter, unser großes Lager und unsere Maschinen.

Etwa ein Jahr nach dem Umzug starteten wir unser Nachhaltigkeitsprojekt mit dem Bau einer großflächig angelegten Photovoltaik-Anlage auf den Dächern der neuen Firmengebäude. Seit dem Sommer 2014 erzeugen wir so eigenen Strom mit Hilfe umweltfreundlicher Sonnenenergie. Die Energieausbeute ist hoch genug, um an sonnigen Tagen das komplette Unternehmen mit Strom zu versorgen. Die Solaranlage speist zudem die Ladestation für unseren elektrisch fahrenden Lieferwagen. So sind wir im Stadtgebiet und der Umgebung in der Lage, ohne Emissionen und unabhängig von fossilen Brennstoffen rein elektrisch Liefer- und Botenfahrten vorzunehmen. Wir sind fest davon überzeugt, dass die E-Mobilität auf Basis regenerativer Energiekonzepte die Zukunft der Fortbewegung darstellt. Deshalb ist es unser Ziel, unseren Fuhrpark bis 2020 komplett auf Elektroautos umzustellen.

Auch bezüglich unserer Produkte haben wir Neuerungen vorgenommen. Die Messer

und Paletten haben wir anhand des Griffdesigns in Serien eingeteilt. Neben einer verbesserten Übersichtlichkeit bringt diese neue Einteilung uns und unseren Kunden Vorteile für das Marketing und den Vertrieb. Die einzelnen Serien PROFI, BASIS und LIGNUM werden in den zugehörigen Kapiteln ausführlich erklärt, um Ihnen die Orientierung in unserer neuen Serienwelt zu erleichtern. Als vierte Serie im Bunde möchten wir Ihnen NIXUS ans Herz legen: ein Kuchenmesser mit abgerundeter Klinge und antibakterieller Antihaft-Beschichtung.

In der Bäckereibranche gewinnt das Thema Snacks und deren Zubereitung einen immer größeren Stellenwert. Darauf reagieren wir gleich mit mehreren Neuheiten, wie unserem Kochmesser mit Kullenschliff oder dem neuen Snackstreicher mit ovaler Klinge. Mit diesen und weiteren gekennzeichneten Produkten aus unserem Programm sind Sie bestens für die Zubereitung verschiedenster kleiner Mahlzeiten gerüstet.

Mit diesen maßgeblichen Veränderungen in unserer Firmenpolitik und unserem Produktprogramm sehen wir gespannt und optimistisch in die Zukunft.



 Dear Customers,

We are happy to present our new overall catalogue to you.

We have gone through many changes since the last preface in 2012. Successful completion of our building project, moving into the new buildings in February 2013 and the management change surely were the most pervasive changes. The new rooms offer entirely new perspectives and diverse opportunities for us to improve our work processes. In particular, however, we have more than enough space at our new site for our employees, our large warehouse and our machines.

About one year after moving, we set off our sustainability project with construction of a large-area photovoltaic system on the roofs of the new company buildings. Since summer 2014, we have been producing our own electricity with environmentally compatible solar energy. The energy yield is high enough to supply the entire company with power on sunny days. The solar system also feeds a charger for our electrical delivery vehicle. This way, we are able to perform purely electrical delivery and errands in and around the entire town area without any emissions and independently of fossil fuels. We are convinced that E-mobility based on regenerative energy concepts is the future of mobility. Therefore, we want to convert our fleet to electrical cars entirely by 2020.

There have been changes regarding our products as well. The knives and pallets have been classified in series based on handle design. In addition to improving

overview, this new classification offers benefits for us and our customers in marketing and sales. The individual PROFI, BASIS and LIGNUM series will be explained in detail in the associated chapters, in order to facilitate your orientation in our new series world. We would like to draw your attention to NIXUS as the fourth series involved: It is a cake knife with a rounded blade and anti-bacterial anti-adhesive coating.

The subject of snacks and their preparation is increasingly gaining in importance in the bakers' industry. We have several novelties to offer in this area, such as our cooking knife with fluted edge or the new snack spreader with an oval blade. You can be perfectly outfitted for preparing many different small meals with these and other marked products from our range.

With these essential changes to our corporate policy and our product range, we are excitedly and optimistically looking into the future.

■ Chères clientes et chers clients,  
nous nous réjouissons de pouvoir vous présenter notre nouveau catalogue général.

Beaucoup de choses ont changé depuis notre dernier préambule en 2012. L'achèvement fructueux de notre projet de construction, le déménagement dans nos nouveaux locaux en février 2013 et le changement opéré au niveau de la direction ont assurément été des modifications décisives. Nos nouveaux locaux nous ont ouvert de nouvelles perspectives et nous ont permis d'apporter des améliorations dans de nombreux domaines. À notre nouveau site, nous disposons surtout de beaucoup plus de place pour nos effectifs, notre grand entrepôt et nos machines.

Environ un an après notre déménagement, nous nous sommes lancés dans un projet de développement durable, c'est-à-dire la construction d'une vaste installation photovoltaïque sur les toits de notre nouveau bâtiment d'entreprise. Ainsi, depuis l'été 2014, nous produisons notre propre électricité à l'aide de l'énergie écologique du soleil. Le rendement énergétique est suffisamment élevé pour fournir le courant nécessaire à toute l'entreprise lorsque les journées sont ensoleillées. L'installation solaire alimente en plus la station de chargement pour nos véhicules de livraison électriques. Ainsi, nous sommes en mesure d'effectuer des livraisons et d'avoir des activités de messagerie purement électriques en zone urbaine et aux alentours sans produire d'émissions et sans avoir recours à des combustibles fossiles. Nous sommes fermement convaincus

que l'e-mobilité sur la base de concepts énergétiques régénératifs représente l'avenir de la mobilité. Nous envisageons par conséquent de convertir l'intégralité notre parc automatique à des véhicules électriques d'ici 2020.

Les nouveautés concernent également nos produits. Nous avons subdivisés en plusieurs séries les couteaux et les palettes en fonction du design des manches. En plus d'une plus grande clarté, cette nouveauté nous apporte, à nous-mêmes et à nos clients, des avantages en termes de marketing et de distribution. Les séries PROFI, BASIS et LIGNUM sont expliquées de façon détaillée dans les chapitres correspondants pour que vous puissiez mieux vous orienter et plus facilement dans notre nouveau monde. La quatrième série de notre gamme, NIXUS, nous tient tout particulièrement à cœur : il s'agit d'un couteau de cuisine à lame arrondie et à revêtement antiadhésif et antibactérien.

Dans la branche boulangère, les snacks et leur préparation revêtent une importance toujours plus grande. Nous réagissons à cette tendance en vous proposons plusieurs nouveautés, parmi lesquelles notre couteau de chef à lame alvéolée ou notre nouveau couteau à tartiner à lame ovale. Avec ces couteaux et d'autres articles désignés de notre gamme, vous êtes parfaitement bien équipés pour la préparation de divers petits en-cas.

Ces modifications déterminantes au niveau de notre politique d'entreprise et de notre gamme de produits vont nous permettre de nous préparer à l'avenir avec optimisme et curiosité.



## UNSER SERVICE – IHR VORTEIL

## OUR SERVICE IS YOUR ADVANTAGE

## NOTRE SERVICE – VOTRE AVANTAGE

### BERATUNGS - SERVICE

Lassen Sie sich ausführlich von unseren Mitarbeitern über unsere Produktvielfalt, Druckservice und Sonder-Service beraten:  
Wir informieren kompetent, zuverlässig und ausführlich.

### CONSULTANCY SERVICE

Get detailed advice from our staff about our range of products, printing and special services:  
We provide you with professional, reliable information.

### SERVICE CONSEIL

Faites appel à nos collaborateurs qui vous conseilleront en détail sur la variété de nos produits, notre service d'impression et nos services spéciaux : Nous vous informons en détail, avec compétence et fiabilité.

### KATALOG- & INTERNET-SERVICE

Informieren Sie sich über unsere aktuelle Lieferprogramme, Artikelsortimente, Sonderanfertigungen und vielfältigen Service-Angebote: Einfach farbigen Gesamtkatalog kostenlos anfordern – oder ins Internet „einklicken“!

### CATALOGUE- & INTERNET SERVICE

Find out about our current product ranges, article collections, special products and comprehensive service offerings:  
Simply request a free colour catalogue or just download it from our website!

### SERVICE CATALOGUE & INTERNET

Informez-vous sur nos gammes de livraison actuelles, nos assortiments d'articles, nos modèles spéciaux et nos multiples offres de service: Demandez tout simplement notre catalogue général en couleurs gratuit – ou visitez notre site Internet !

### RUND-UM-DIE-UHR-BESTELL-SERVICE

Ihre Bestellung erreicht uns bei Tag und bei Nacht: über Telefon, Telefax, E-Mail oder Internet. Wir garantieren eine schnelle und zuverlässige Auftragsbearbeitung.

### ROUND-THE-CLOCK ORDERING SERVICE

Your order can be taken 24 hours a day: by telephone, fax, email or internet. We guarantee fast and reliable order processing!

### SERVICE DE COMMANDE NUIT ET JOUR

Votre commande nous parvient de jour comme de nuit – par téléphone, télécopie, e-mail ou Internet. Nous vous garantissons un suivi rapide et fiable de vos commandes !

### VERSAND-SERVICE

Ihre Bestellung wird nach Fertigstellung sofort an Sie ausgeliefert: Unser Versand erfolgt termingerecht - täglich per Paketdienst oder Spedition!

### DELIVERY SERVICE

Your order is delivered to you immediately upon completion. We provide on time delivery – daily by parcel service or freight forwarder.

### SERVICE D'EXPÉDITION

Votre commande vous sera livrée dès son achèvement. Notre expédition est conforme au délai fixé – quotidiennement par service Paquets ou transporteurs !

### PRÄSENT-SERVICE

Wir stellen attraktive Präsentkombinationen zusammen und versenden diese in Ihrem Namen an Ihre Kunden!  
Wir übernehmen für Sie auch die Kommissionierung von Einzelprodukten, die Verpackung und deren Versand nach Ihrem Kundenverteiler.

### GIFT SERVICE

We can assemble attractive gift combinations and send them to your customers in your name. We can also handle the commissioning of individual products as well as the packing and delivery to your list of customers.

### SERVICE CADEAUX

Nous regroupons des articles séduisants à offrir et les envoyons en votre nom à vos clients! Nous chargeons aussi pour vous du commissionnement de produits individuels, de l'emballage et de leur expédition selon votre distribution clients.

### SONDER-SERVICE

Sie lieben das Besondere? Wir entwickeln nach Ihren Ideen serienechte Individual-Produkte oder produzieren auch Sonderanfertigungen Ihrer Wahl. Welche besonderen Präsentvorstellungen Sie auch haben - Rufen Sie uns an! Wir beraten Sie gerne!

### SPECIAL SERVICE

Do you appreciate something special? We can develop individual products according to your ideas or manufacture special versions to meet your wishes. Whatever ideas for gifts you have, simply call us and we will be delighted to advise you.

### SERVICE SPECIAUX

Vous recherchez l'original ? Nous développons alors des produits personnalisés aptes à être fabriqués en série selon vos idées ou produisons aussi des modèles spéciaux de votre choix. Quelles que soient ces idées de cadeaux, apprenez-nous ! C'est avec plaisir que nous vous conseillerons !

### FARB- UND DRUCK-SERVICE

Wir liefern Ihnen Werbeartikel auf Wunsch in Ihrer Hausfarbe und bieten einen vielfältigen Druckservice: Ob Ätzung, Gravur, Sieb-, Tampon-Druck oder 4-Farbdruk - unser Druckservice erfüllt auch die höchsten Ansprüche!

### COLOUR AND PRINTING SERVICE

If required, we supply promotional articles in your company colours and offer a comprehensive printing service. Whether it is etching, gravure, screen, pad or 4-colour printing – our printing service can fulfil the highest demands.

### SERVICE COLORIS ET IMPRESSION

Si vous le souhaitez, vos articles promotionnels vous seront livrés dans les couleurs de votre entreprise et nous vous proposons aussi un vaste service d'impression : Qu'il s'agisse de mordançage, gravure sérigraphie, impression au tampon ou impression quadricolore – notre service impression tient compte de vos exigences les plus poussées !

EMIL SCHMIDT GmbH  
Kontaktieren Sie uns, wir helfen weiter!  
Messer- + Gerätefabrikation seit 1884  
Katterbergerstr. 139 - 42655 Solingen  
Telefon: 0212 813872  
Telefax: 0212 813875  
E-mail: post@emil-schmidt.de  
Internet: www.emil-schmidt.de

Telephone: + 49 212 813872  
Telefax: + 49 212 813875  
E-mail: post@emil-schmidt.de  
Internet: www.emil-schmidt.de

Téléphone: +49 (0)2 12 / 81 38 72  
Telefax: +49 (0)2 12 / 81 38 75  
E-mail: post@emil-schmidt.de  
Internet: www.emil-schmidt.de

PROFI-QUALITÄT  
FÜR DAS BÄCKER-  
HANDWERK

PROFESSIONAL QUALITY  
FOR THE BAKING  
PROFESSION

QUALITÉ PROFESSIONNELLE  
POUR LE MÉTIER  
BOULANGER



Produktgruppen / Product range / Couteaux line

Werdeartikel /  
Promotional item /  
Articles promotionnels  
Seite 59-61

Messer / Knives / Couteaux



S. 06-39

Paletten / Spatulas / Spatules



S. 40-51

Schaber + Spachtel / Scraper + spatulas /  
Coup-pâte + spatules



S. 52-58

Präsentationshilfen / Presentation tools /  
Aides de présenter



S. 62-67

Küchenhilfen + Zubehör /  
Kitchen gadgets + Accessories /  
Aides de cuisines accessories



S. 68-80

Spezialwerkzeuge / Special tools /  
Outil spéciale



S. 81-87

Spritzbeutel + Tüllen /  
Savoybags + Decoration tubes/  
Poches à dresser + Douilles



S. 88-93

Ausstecher + Drücker /  
Pastry cutter & Roll shapers /  
Decoupoirs fer blanc + empreinte



S. 94-97

Handschuhe + Schürzen / Gloves + aprons /  
Mouffles + tabliers



S. 98-102

Besen + Reinigungsgeräte /  
Cleaning tools /  
Articles de nettoyage



S. 103-108

Formen + Ringe / Moulds + Rings /  
Moules + Cercles



S. 109-114

Behälter / Containers & Bowles /  
Récipient en plastique



S. 115-121



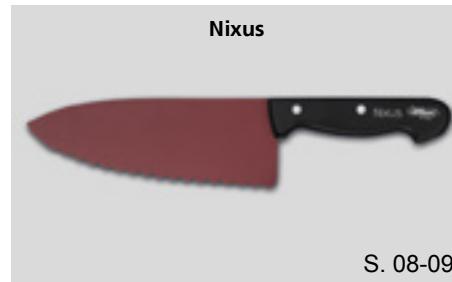
PROFI-QUALITÄT  
FÜR DAS BÄCKER-  
HANDWERK

PROFESSIONAL QUALITY  
FOR THE BAKING  
PROFESSION

QUALITÉ PROFESSIONNELLE  
POUR LE MÉTIER  
BOULANGER



Messer / Knives / Couteaux



S. 08-09



S. 13-14



S. 15-17



S. 18-21, 33, 35



S. 21-22, 33



S. 23-28



S. 29



S. 30-31



S. 32-33



S. 32, 34-35



S. 36-38

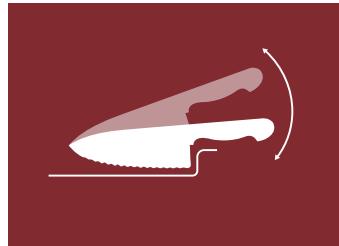


S. 39

Modelländerungen vorbehalten / Models subject to change / Sous réserve de modifications de modèles

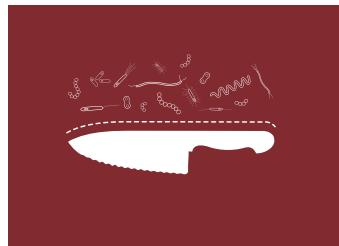


# Die Messerinnovation aus Solingen



## Klingenform

Die Fließwelle schneidet durch feste Strukturen, z.B. karamelierte Mandeln, Obstdecken, Blätterteig o.ä. Durch den hohen Bart kann man trotz Kuchenblechrand die ganze Klinge nutzen. Die Klingenform ermöglicht das Abrollen beim Schneiden.



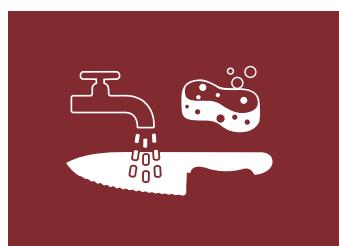
## Antibakteriell

Antibakterielle Eigenschaften der Beschichtung ermöglichen den hygienischen Umgang mit Lebensmitteln



## Antihaft

Die Antihaft-Beschichtung sorgt durch ihren extrem niedrigen Reibungskoeffizienten für ein sauberes Schnittbild. Somit bleibt weniger Sahne, warme Füllung oder Teig an der Klinge haften



## Reinigung

Die Antihaft-Beschichtung ermöglicht eine einfache und hygienische Reinigung unter fließendem Wasser.



## Blade shape

The wavy edge cuts through solid structures such as caramelised almonds, fruit toppings, puff pastry, etc. The high blade edge permits use of the entire knife even if the cake tray has a high edge. The blade's shape facilitates rolling off when cutting.



## Forme de la lame

La lame dentée coupe les structures solides comme les amandes caramélisées, les gâteaux garnis de fruits et la pâte feuilletée entre autres. La mitre haute permet d'utiliser la lame entière malgré le bord du moule à gâteau. La forme de la lame permet de faire aller et venir le couteau au moment de la coupe.



## Antibacterial

Antibacterial properties of the coating permit hygienic handling of foods.



## Antibactérien

Les propriétés antibactériennes du revêtement permettent l'utilisation hygiénique des produits alimentaires.



## Anti-adhesive

The anti-adhesive coating with its extremely low friction coefficient ensures a clean cut, leaving behind less cream, warm stuffing or batter on the blade.



## Antiadhésif

Grâce à son coefficient de friction extrêmement bas, le revêtement antiadhésif garantit une coupe nette. Ainsi, moins de crème fouettée, de garniture chaude ou de pâte adhère à la lame.



## Cleaning

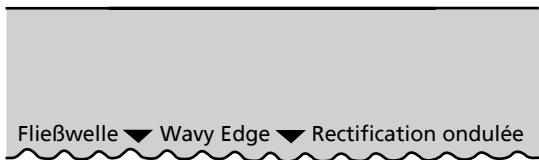
The anti-adhesive coating permits simple and hygienic cleaning under running water.



## Nettoyage

Le revêtement antiadhésif permet un nettoyage aisé et hygiénique à l'eau courante.

Klinge / Blade / lame



18,0 cm

31,0 cm

Kunststoffgriff -  
angespritzt  
Plastic grip  
Manche plastique  
Art.-Nr.

Kunststoffgriff -  
verniertet  
Plastic grip riveted  
Manche plastique rivé  
Art.-Nr.

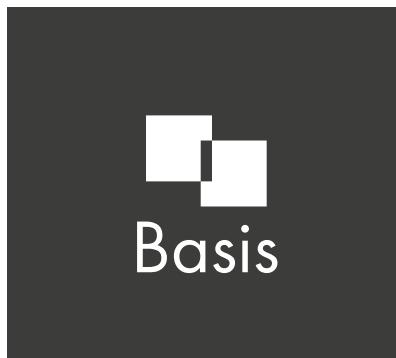
4370 ●

NEU!





# Unsere Serien | Our Series | Nos Séries



Basis



- Robuste Berufsqualität zum Arbeiten in der Backstube
- Preiswert durch maschinell angespritzten Kunststoffgriff in schwarz
- Grundausstattung für die Backstube, Konditorei, den Laden etc.
- Spülmaschinengeeignet



- Robust professional quality for work in the bakery
- Cost-efficient due to a black plastic handle that is moulded on
- Basic equipment for the bakery, confectionary, the shop, etc.
- Dishwasher-safe



- Qualité professionnelle robuste pour travailler dans le fournil
- Économique grâce au manche noir en matière plastique injectée
- Équipement de base pour le fournil, la boulangerie-pâtisserie, le magasin, etc.
- Va au lave-vaisselle



★★★ Profi

- Professionelle Qualität zum Arbeiten in der Backstube
- Hochwertiger von Hand vernieteter Kunststoffgriff
- verschiedene Farben möglich (schwarz, rot, gelb, blau)
- Spülmaschinengeeignet



- Professional quality for working in the bakery
- High-quality hand-riveted plastic
- Different colours available (black, red, yellow, blue)
- Dishwasher-safe



- Qualité professionnelle pour travailler dans le fournil
- Manche de qualité en matière plastique riveté à la main
- Divers coloris possibles (noir, rouge, jaune, bleu)
- Va au lave-vaisselle



Lignum

- Kunststoffgriff in traditioneller Holzoptik durch Einarbeitung von Kokosfasern
- Einhaltung strengster Hygienevorschriften
- erhältlich mit genietetem oder gegossenen Griff
- Spülmaschinengeeignet

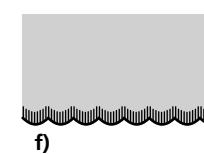
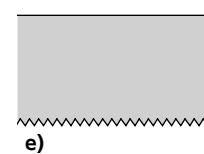
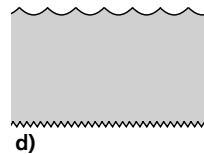
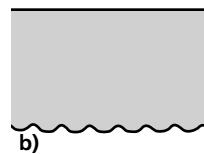
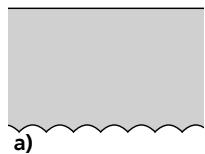


- Plastic handle in traditional wood appearance produced by integrating coconut fibres.
- Compliance with the strictest hygiene provisions
- Available with riveted or cast handle
- Dishwasher-safe



- Poignée en plastique reproduisant l'aspect du bois traditionnel grâce à l'insertion de fibres de noix de coco.
- Respect des prescriptions d'hygiène strictes
- Disponible avec un manche riveté ou coulé
- Va au lave-vaisselle





#### Messer

Alle in diesem Katalog abgebildeten Klingen der Messer, Paletten und Schaber sind aus rostfreiem Edelstahl 1.4034 nach Solinger Qualitätsmaßstäben hergestellt – sofern nicht anders gekennzeichnet und haben eine Klingenbreite von max. 3,4 mm.

a)-f) Die verschiedenen Schliffe unserer Messer eignen sich jeweils für verschiedene Zwecke und Materialien. Diese werden im Einzelnen in den jeweiligen Kapiteln erläutert.

#### Knives

All knives blades, spatulas and scrapers shown in this catalogue are made of stainless steel 1.4034 according to Solingen quality standards - unless otherwise indicated and have a blade width of max. 3.4 cm.

a) to f) The various knife edges are suitable for different purposes and materials. This is explained in detail in the relevant chapters.

#### Couteaux

Toutes les lames de couteaux, spatules et coupe-pâte représentés dans ce catalogue sont fabriqués à partir d'acier inoxydable 1.4034 selon les critères de qualité propre à Solingen – dans la mesure où rien d'autre n'est spécifié et ont une largeur de lame max. 3,4 cm.

a)-f) Les différents manches de nos couteaux conviennent respectivement aux divers matériaux et fins. Ceux-ci sont expliqués en détails dans les chapitres correspondants.

#### Farben / Colours / Couleurs



Alle genieteten Griffe auf Wunsch auch in Holz lieferbar – Bitte fragen Sie uns!

All riveted handles can also be supplied in wood – Please ask us.

Tous les manches rivetés sont aussi disponibles en bois sur demande – renseignez-vous!

**Bäckermesser mit Standardgriff**  
**Baker's knives with standard grip**  
**Couteaux de boulanger standard manche**



**Klinge / Blade / Lame**



Kunststoffgriff -  
angespritzt  
Plastic grip  
Manche plastique  
Art.-Nr.

Kunststoffgriff -  
verniertet  
Plastic grip riveted  
Manche plastique rivé  
Art.-Nr.

Kokosgriff  
Coconut Grip  
Grip de Coco  
Art.-Nr.



Säge  
Saw edge  
Lame dentée

41,0 cm

54,5 cm

—

4149 ● R B Y

—

36,0 cm

49,5 cm

—

4150 ● R B Y

—

31,0 cm

44,5 cm

—

4151 ● R B Y

3151

Feine Säge,  
ideal für  
lockere  
Biskuitböden

Fine saw edge,  
is ideally suited  
for light  
sponge base

Scie fine, con-  
vient de mani-  
ère idéale aux  
fonds biscuits  
aérés

Welle  
Serrated edge  
Lame ondée

41,0 cm

54,5 cm

—

4159 ● R B Y

—

36,0 cm

49,5 cm

5160 ●

4160 ● R B Y

3160

31,0 cm

44,5 cm

5161 ●

4161 ● R B Y

3161

26,0 cm

39,5 cm

—

4162 ● R B Y

—

Grobe Welle,  
ideal für feste  
oder härtere  
Backwaren

Coarse ser-  
rated edge,  
ideal for firm  
or harder  
baked goods

Ondulations  
grossières,  
parfaites pour  
des pâtisseries  
à pâte dure ou  
plus dure

Glatte Schneide  
Plain edge  
Lame lisse

36,0 cm

49,5 cm

—

4140 ● R B Y

—

31,0 cm

44,5 cm

—

4141 ● R B Y

—

Glatte Schnei-  
de, super-  
scharf für  
feine, präzise  
Schnitte

Plain edge, su-  
per sharp for  
fine, precise  
cuts

Tranchant lisse,  
super aiguisé  
pour des  
coupes fines,  
précises

Säge  
Saw edge  
Lame dentée

Glatte Schneide  
Plain edge  
Lame lisse

36,0 cm

49,5 cm

—

4110 ● R B Y

—

31,0 cm

44,5 cm

5111 ●

4111 ● R B Y

—

26,0 cm

39,5 cm

—

4112 ● R B Y

—

Beidseitig  
geschliffen,  
mit Schneide  
und Säge

Double edged  
with plain and  
saw edges

Rectification  
des deux faces  
avec tranchant  
et scie

Säge  
Saw edge  
Lame dentée

Welle  
Serrated edge  
Lame ondée

31,0 cm

44,5 cm

5131 ●

4131 ● R B Y

—

Beidseitig  
geschliffen,  
mit Welle und  
Säge

Double edged  
with serrated  
and saw edges

Rectification  
des deux faces  
avec ondula-  
tion et scie

Welle  
Serrated edge  
Lame ondée

Glatte Schneide  
Plain edge  
Lame lisse

36,0 cm

49,5 cm

—

4120 ● R B Y

—

31,0 cm

44,5 cm

5121 ●

4121 ● R B Y

—

Beidseitig  
geschliffen,  
mit Schneide  
und Welle

Double edged  
with plain  
and serrated  
edges

Rectification  
des deux faces  
avec tranchant  
et ondulation

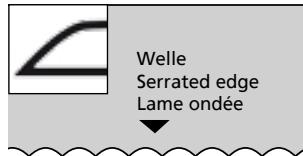


EMIL  
SCHMIDT  
Solingen  
MADE IN GERMANY

**Bäckermesser, extra stark**  
**Baker's knives extra strong**  
**Couteaux de boulanger très stable**



Klinge / Blade / lame



Kunststoffgriff -  
angespritzt  
Plastic grip  
Manche plastique  
Art.-Nr.

Kunststoffgriff -  
vernietet  
Plastic grip riveted  
Manche plastique rivé  
Art.-Nr.

Kokosgriff  
Coconut Grip  
Grip de Coco

Art.-Nr.



31,0 cm

44,0 cm

5300 ●

4300 ●

3300



EMIL SCHMIDT  
Solingen  
MADE IN GERMANY

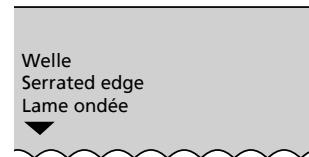


4300  
31 cm

Extra stark, mit  
Wellenschliff,  
für besonders  
feste Krusten,  
spitze Klinge

Extra strong  
with a serrated  
edge for par-  
ticularly firm  
crusts, pointed  
blade

Extra puissant  
avec rectifica-  
tion ondulée, pour  
des croûtes  
particulièrement  
dures, lame  
pointue



31,0 cm

44,0 cm

5221 ●

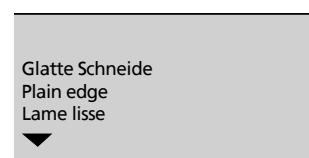
4221 ●

—

Extra stark,  
mit Wellen-  
schliff, für  
besonders  
feste Krusten

Extra strong  
with a serrated  
edge for par-  
ticularly firm  
crusts

Extra puissant  
avec rectifica-  
tion ondulée,  
pour des croûtes  
particulièrement  
dures



31,0 cm

44,0 cm

5201 ●

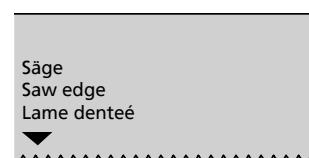
4201 ●

—

Extra stark,  
mit gelatter  
Schneide, su-  
perscharf für  
feine Schnitte

Extra strong  
with a plain  
edge, super-  
sharp for  
precision cuts

Extra puissant  
avec tranchant  
lisse, super  
aiguisé pour des  
coupes fines



31,0 cm

44,0 cm

5211 ●

4211 ●

—

Extra stark,  
mit feiner  
Säge, für  
Biskuitböden  
u.ä.

Extra strong  
with a fine  
saw edge, for  
sponge base,  
etc.

Extra puissant  
avec scie fine,  
pour fonds  
biscuits entre  
autres





Klinge / Blade / lame



Kunststoffgriff -  
angespritzt  
Plastic grip  
Manche plastique  
Art.-Nr.

Kunststoffgriff -  
vernietet  
Plastic grip riveted  
Manche plastique rivé  
Art.-Nr.

Kokosgriff  
Coconut Grip  
Grip de Coco

Art.-Nr.



Welle  
Serrated edge  
Lame ondée

Glatte Schneide  
Plain edge  
Lame lisse

Säge  
Saw edge  
Lame dentée

36,0 cm	49,0 cm	–	4250 ● R B Y	–
31,0 cm	43,5 cm	5245 ●	4245 ● R B Y	3245

36,0 cm	49,0 cm	–	4230 ● R B Y	–
31,0 cm	43,5 cm	5231 ●	4231 ● R B Y	3231
26,0 cm	39,0 cm	–	4232 ●	–

36,0 cm	49,0 cm	–	4240 ● R B Y	–
31,0 cm	43,5 cm	5241 ●	4241 ● R B Y	3241
26,0 cm	39,0 cm	–	4242 ●	–

Lange,  
schmale  
Klinge mit  
Wellenschliff

Lange,  
schmale Klin-  
ge mit glatter  
Schneide

Lange,  
schmale Klin-  
ge mit feiner  
Säge für  
Biskuitböden

Long narrow  
blade with a  
serrated edge

Long narrow  
blade with a  
plain edge

Long narrow  
blade with a  
fine saw edge  
for sponge  
base

Long narrow,  
étroite avec  
rectification  
ondulée

Long narrow,  
étroite avec  
tranchant lisse

Long narrow,  
étroite avec  
scie fine pour  
fonds biscuits



Art.-Nr.: 3245



Art.-Nr.: 5231



## Crepe-Wendemesser / Crepe turner / Spatule à crêpes



### Klinge / Blade / Lame



Glatte Schneide ▲ Plain edge ▲ Lame lisse	41,0 cm	54,5 cm	—	4099 ● R B Y
	36,0 cm	49,5 cm	—	4100 ● R B Y
Glatte Schneide ▼ Plain edge ▼ Lame lisse				

Kunststoffgriff -  
angespritzt  
Plastic grip  
Manche plastique  
Art.-Nr.

Kunststoffgriff -  
vernietet  
Plastic grip riveted  
Manche plastique rivé  
Art.-Nr.



Beide Seiten  
schärf und  
extra dünn  
angeschliffen

Double sided  
with extreme-  
ly thin plain  
edges

Tranchant des  
deux côtés et  
à rectification  
extra fine



## Palettenmesser / Palette knives / Couteaux-spatule

Welle ▼ Serrated edge ▼ Lame ondée	23,0 cm	34,0 cm	5062 ●	—

EMIL  
SCHMIDT  
MADE IN GERMANY

5062  
23 cm

TOP  
Werbeprodukt



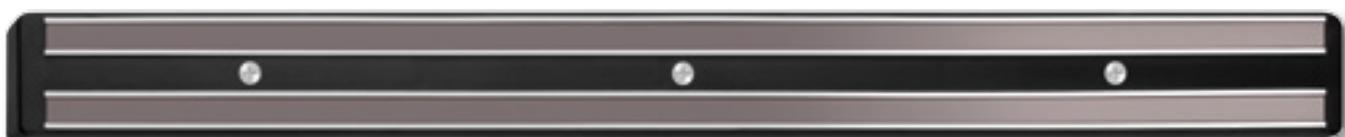
## Magnetleisten / Magnetic knife racks / Support magnétique

45,0 cm	50570 ●
60,0 cm	50571 ●

Zum schnellen  
Aufhängen  
der Messer am  
Arbeitsplatz

For quickly  
storing knives  
in the work-  
place

Pour l'accrochage  
rapide des cou-  
teaux sur les  
lieux de travail



Brotmesser  
Bread knives  
Couteaux à pain



Klinge / Blade / lame



Welle  
Serrated edge  
Lame ondée

Säge  
Saw edge  
Lame denteé

Kunststoffgriff -  
angespritzt  
Plasticgrip  
Manche plastique  
Art.-Nr.

Kunststoffgriff -  
vernietet  
Plasticgrip riveted  
Manche plastique rivé  
Art.-Nr.

Kokosgriff  
Coconut Grip  
Grip de Coco

Art.-Nr.



26,0 cm      38,0 cm

21,0 cm      32,5 cm

5310 ●

5312 ●

4310 ● R B Y

4312 ● R B Y

3310

3312

Große Welle  
für Brote mit  
harter Kruste

Coarse serrated  
edge for  
bread with  
hard crust

Ondulations  
grossières  
pour le pain à  
croûte dure

26,0 cm      38,0 cm

21,0 cm      32,5 cm

—

4320 ● R B Y

4322 ● R B Y

3320

3322

Feine Säge für  
weiche und  
feine Brote

Fine saw edge  
for soft and  
fine bread

Scie fine pour  
le pain à mie  
souple et fine



Schwedenmesser / Serrated edged bread knives / Couteaux-scie à pain

Welle  
Serrated edge  
Lame ondée

26,0 cm      38,5 cm

21,0 cm      33,5 cm

5357 ●

5361 ●

4357 ● R B Y

4361 ● R B Y

3357

3361

Große Welle  
für Brote mit  
harter Kruste,  
ergonomisch  
schräger Griff

Coarse  
serrated edge  
for bread  
with hard  
crust with  
ergonomic-  
ally angled  
handle

Ondulation  
grossière pour  
le pain à croûte  
dure, manche  
ergonomique de  
forme oblique



**Brotmesser, mit Ergogriff**

Bread knives with ergonomic handle

Couteaux-scie à pain, manche ergonomique



Basis

★★★  
Profi

Klinge / Blade / lame

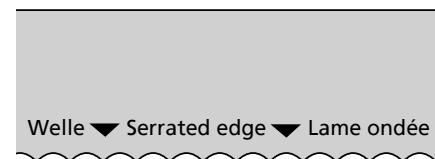


Kunststoffgriff -  
angespritzt  
Plastic grip  
Manche plastique  
Art.-Nr.

Kunststoffgriff -  
vernietet  
Plastic grip riveted  
Manche plastique rivé  
Art.-Nr.



Welle ▼ Serrated edge ▼ Lame ondée



31,0 cm

44,5 cm

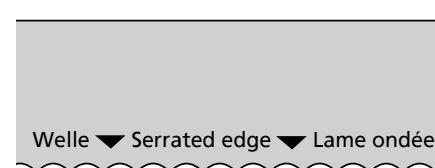
6300 ●

—

Für große Bau-  
ernbrote, mit  
ergonomischem  
Griff für Säge-  
bewegungen

For large  
farmhouse  
bread, with  
an ergono-  
mic handle  
to facilitate  
sawing move-  
ments

Pour les gros  
pains de cam-  
pagne, avec  
manche ergo-  
nomique pour  
mouvements de scie

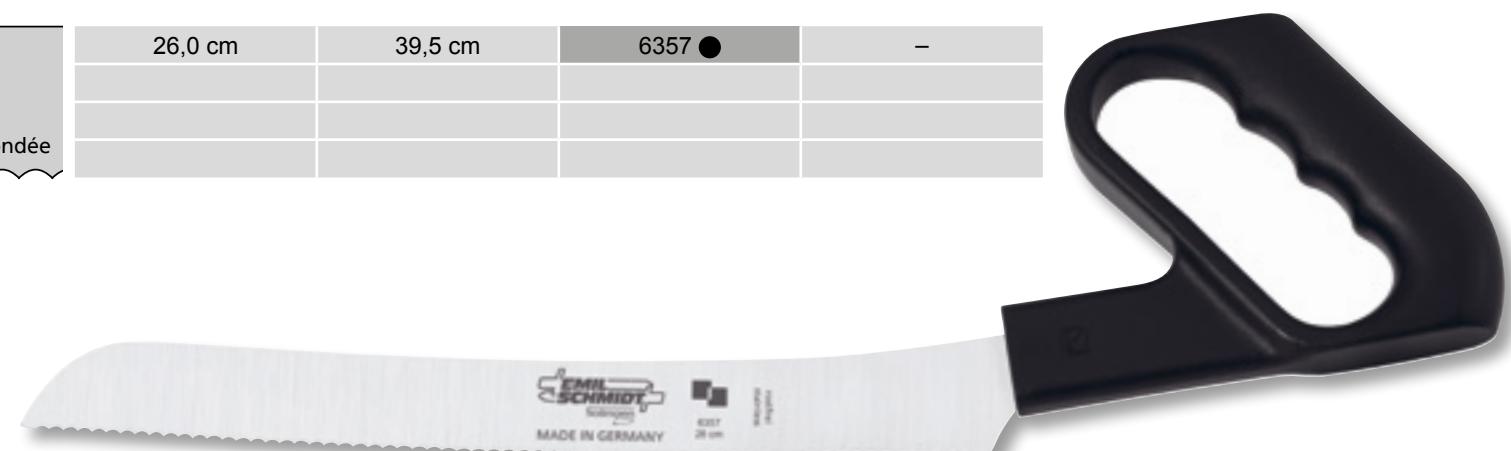


26,0 cm

39,5 cm

6357 ●

—



## Kleine Brotmesser / Small bread knives / Petit couteaux à pain



### Klinge / Blade / lame



13,0 cm

23,0 cm

Kunststoffgriff -  
angespritzt  
Plastic grip  
Manche plastique  
Art.-Nr.

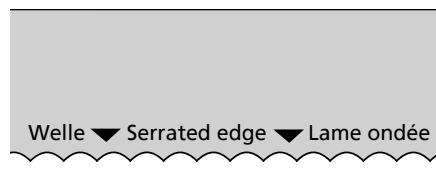
5404 ●



Pour les pains de petite taille, les petits-pains et autres articles de boulangerie fine

Für kleine Brote, Brötchen oder anderes Kleingebäck

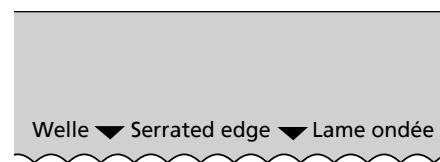
For small loaves, rolls and other small baked goods



21,0 cm

31,0 cm

5406N ●



16,0 cm

27,0 cm

5407 ●



16,0 cm

28,0 cm

5410 ●



## Kuchenblechmesser / Baking pan knives / Couteaux à pain



### Klinge / Blade / lame



18,0 cm      30,5 cm

Kunststoffgriff -  
angespritzt  
Plastic grip  
Manche plastique  
Art.-Nr.

Kunststoffgriff -  
vernietet  
Plastic grip riveted  
Manche plastique rivé  
Art.-Nr.

4317 ●



Welle auch  
für festere  
Kuchen, Griff  
extra schräg für  
Blechkuchen

Serrated edge  
also for firmer  
cake, handle  
angled for  
sheet cakes

Ondulations  
également pour  
les gâteaux  
plus fermes,  
manche à la  
forme extra oblique  
pour les  
gâteaux cuits  
sur plaque



## Blechkuchenmesser, stark gewinkelt / Baking pan knives, extra long neck / Couteaux-scie à pain, arc extra pentu



8,0 cm      25,0 cm

—      4359 ●

Extra stark  
abgewinkelt,  
für Blechkuchen  
in hohen  
Blechen

Extra long  
neck for sheet  
cake in deep  
tins

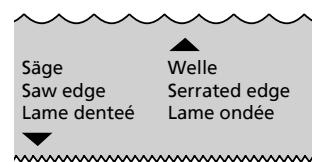
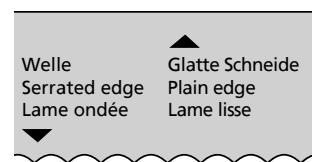
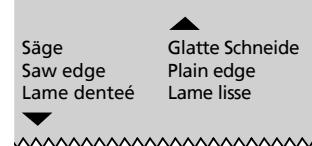
Arc extra  
pentu, pour  
gâteaux cuits  
sur plaques à  
bords hauts



## Tortenmesser / Cake knives / Couteaux à tarte



### Klinge / Blade / lame



17,0 cm

28,5 cm

Kunststoffgriff -  
angespritzt  
Plastic grip  
Manche plastique

Art.-Nr.

Kunststoffgriff -  
vernietet  
Plastic grip riveted  
Manche plastique rivé

Art.-Nr.

Kokosgriff  
Coconut Grip  
Grip de Coco

Art.-Nr.



Art.-Nr.

Art.-Nr.

Art.-Nr.

Art.-Nr.

4383 ●

4384 ●

4386 ●

3383

4383 ● R B Y

4384 ● R B Y

4386 ● R B Y

3384

3386

Glatte  
Schneide für  
Sahnetorten  
+ feine Säge  
für Obstorten

Glatte  
schneide für  
Sahnetorten  
+ Welle für  
feste Kuchen

Welle für fes-  
te Kuchen +  
feine Säge für  
Obstorten

Plain edge for  
cream cakes +  
fine saw edge  
for fruit flans

Plain edge for  
cream cakes +  
serrated edge  
for firm cakes

Serrated edge  
for firm cakes  
+ fine saw  
edge for fruit  
flans

Tranchant lisse  
pour gâteaux à  
la crème + scie  
fine pour les  
tartes aux fruits

Tranchant lisse  
pour gâteaux à  
la crème +  
ondulations  
pour gâteaux fermes

Ondulations  
pour gâteaux  
fermes + scie  
fine pour tar-  
tes aux fruits



Art.-Nr.: 3386



Art.-Nr.: 5383

Klinge / Blade / Lame



Säge ▼ Saw edge ▼ Lame denteé  
~~~~~



9,5 cm

18,5 cm

Kunststoffgriff -  
angespritzt  
Plastic grip  
Manche plastique  
Art.-Nr.

5424 ●



Zum Zu-  
bereiten  
von Snacks:  
aufschneiden,  
Streichen und  
Schmieren

For prepa-  
ring snacks:  
cutting,  
spreading and  
buttering

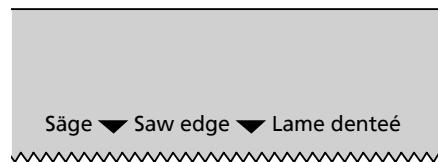
Pour la prépa-  
ration d'en-cas :  
couper, enduire  
et tartiner



12,5 cm

25,0 cm

5425 ♡



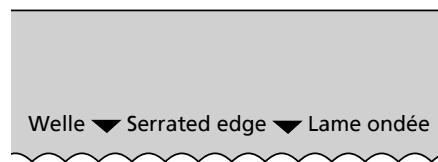
Säge ▼ Saw edge ▼ Lame denteé  
~~~~~



11,0 cm

20,5 cm

5426 ●



Welle ▼ Serrated edge ▼ Lame ondée  
~~~~~





# Unsere Serien | Our Series | Nos Séries



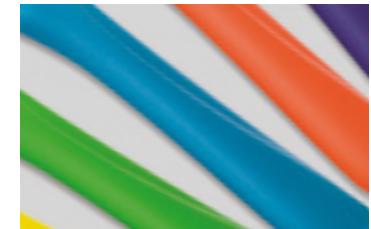
Buntes Griffdesign in 6 knalligen Farben, passend zum Frühling und Sommer. Erhältlich für Brötchenmesser, Vespermesser, Brotmesser, Brötchenritzmesser, Tischmesser und Steakmesser. Ergonomischer und formschöner Griff.



Coloured handle design in 6 bright colours, matching spring and summer. Available as bread-roll knife, snack knife, bread knife, bread-roll scoring knife, menu knife and steak knife. Ergonomic and beautifully shaped handle.



Coloris adaptés au printemps et à l'été. Disponibles pour les couteaux à petits pains, les couteaux à goûter, les couteaux à pain, les couteaux dentés à petits pains, les couteaux de tables et les couteaux à steaks. Manche ergonomique et de forme esthétique.



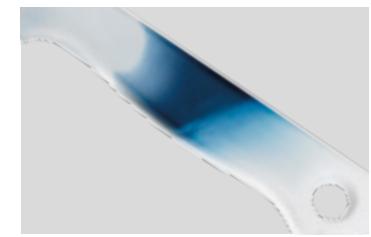
Zweifarbiges Griffdesign in 6 Farben mit weißem Farbverlauf. Erhältlich für Brötchenmesser, Vespermesser und Brotmesser.



Two-coloured handle design in 6 colours with white colour graduation. Available for bread-roll knife, snack knife and bread knife.



Design de manche bicolore en 6 coloris avec marbrures blanches. Disponible pour les couteaux à petits pains, les couteaux à goûter et les couteaux à pain.



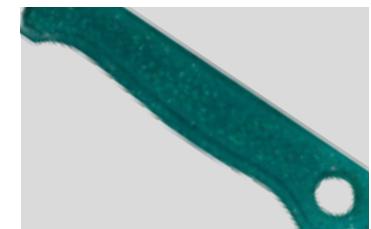
Buntes Griffdesign in 6 Farben mit Glitzerteilchen. Erhältlich für Brötchenmesser, Vespermesser und Brotmesser.



Colourful handle design in 6 colours with glitter particles. Available for bread-roll knife, snack knife and bread knife.



Design de manche multicolore en 6 coloris avec particules de mica brillantes. Disponible pour les couteaux à petits pains, les couteaux à goûter et les couteaux à pain.



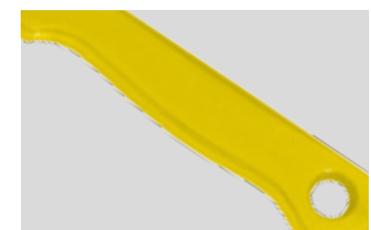
Buntes Griffdesign in 6 Farben mit hochwertigem Metallic-Glanz. Erhältlich für Brötchenmesser, Vespermesser und Brotmesser.



Colourful handle design in 6 colours with high-quality metal gloss. Available for bread-roll knife, snack knife and bread knife.



Design de manche multicolore en 6 coloris avec brillant métallique haut de gamme. Disponible pour les couteaux à petits pains, les couteaux à goûter et les couteaux à pain.



- Ideal als Kundengeschenk oder Verkaufsartikel für die Filiale.
- Auch im Verkaufsdisplay erhältlich
- Spülmaschinengeeignet

- Ideal also as a gift to customers or sales item for the branch
- Also available in the sales display
- Dishwasher-safe

- Idéal comme cadeau à offrir à des clients ou comme article de vente pour la succursale. Spülmaschinengeeignet
- Également disponible en présentoir de vente
- Va au lave-vaisselle

## Brötchenmesser / Breakfast knives / Couteaux petit pain

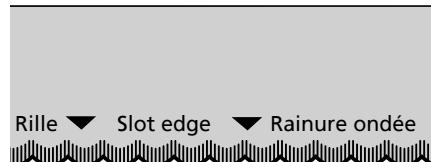


Farbkollektion Diamant.  
Farben mit eingestreuten  
Glitzerteilchen.

Diamant colour collection. Colour  
sprinkled with glitter particles

Laques à particules  
de mica incluses

### Klinge / Blade / lame



Rille ▼ Slot edge ▼ Rainure ondée



10,0 cm

20,5 cm

Kunststoffgriff -  
angespritzt  
Plastic grip  
Manche plastique  
Art.-Nr.

5428 D ● R B Y G B

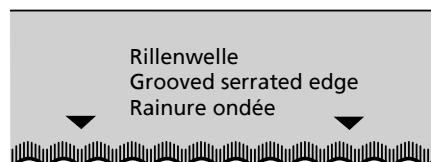


Mit super-  
scharfem  
Mikrowel-  
lenschliff  
für frische,  
knusprige  
Brötchen

With super-  
sharp micro  
serrated edge  
for fresh,  
crispy bread  
rolls

À rectification  
micro-ondule super  
aiguisee pour  
petits-pains  
frais et crousti-  
llants

## Vesper Messer / Pizza knives / Couteaux à gouter



Rillenwelle  
Grooved serrated edge  
Rainure ondée



10,0 cm      20,5 cm      5435 D ● R B Y G B

10,0 cm

20,5 cm

5435 D ● R B Y G B



Mit super-  
scharfem  
Mikrowel-  
lenschliff  
für frische,  
knusprige  
Brötchen

With super-  
sharp micro  
serrated edge  
for fresh,  
crispy bread  
rolls

À rectification  
micro-ondule super  
aiguisee pour petits-  
pains frais et  
croustillants

## Brotmesser / Bread knives / Couteau-scie à pain



Rillenwelle  
Grooved serrated edge  
Rainure ondée

21,0 cm      32,5 cm      5406 D ● R B G

21,0 cm

32,5 cm

5406 D ● R B G

Mit super-  
scharfem  
Mikrowel-  
lenschliff  
für frische,  
knusprige  
Brote

With super-  
sharp micro  
serrated edge  
for fresh,  
crusty bread

À rectification  
micro-ondule super  
aiguisee pour pains frais  
et croustillants



## Brötchenmesser / Breakfast knives / Couteaux petit pain

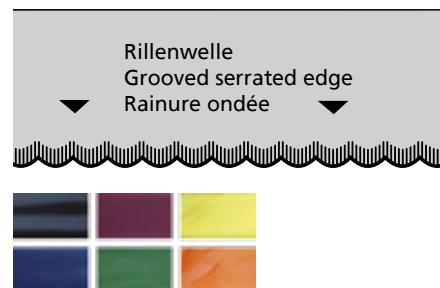


Farbkollektion Metallic.  
Farben mit hochglanz-polierten Griffen.

Metallic colour collection  
High gloss polished handles  
(various colours)

Collection couleurs Métallisé Couleurs  
avec poignées à poli ultra brillant.

Klinge / Blade / lame



10,0 cm

20,5 cm

5428 M ● R B Y G O

Kunststoffgriff -  
angespritzt  
Plastic grip  
Plastiquemanche  
Art.-Nr.



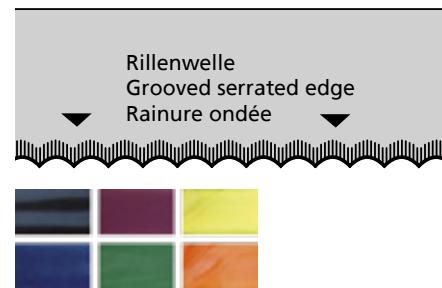
Mit superscharfem  
Mikrowellenschliff  
für frische,  
konusprige  
Brötchen

With super-sharp micro  
serrated  
edge for fresh,  
crispy bread  
rolls

À rectification  
micro-ondule super  
aiguisée pour  
petits-pains  
frais et croustillants



## Vesper Messer / Pizza knives / Couteaux à gouter



10,0 cm

20,5 cm

5435 M ● R B Y G O



Mit superscharfem  
Mikrowellenschliff  
für frische,  
konusprige  
Brötchen

With super-sharp micro  
serrated  
edge for fresh, crispy  
bread rolls

À rectification  
micro-ondule super  
aiguisée pour  
petits-pains  
frais et croustillants

## Brotmesser / Bread knives / Couteau-scie à pain



21,0 cm

32,5 cm

5406 M R B Y G



Mit superscharfem  
Mikrowellenschliff  
für frische,  
konusprige  
Brote

With super-sharp micro  
serrated  
edge for fresh,  
crusty bread

À rectification  
micro-ondule super  
aiguisée pour  
pains  
frais et croustillants

## Brötchenmesser / Breakfast knives / Couteaux petit pain



Farbkollektion Zirrus.  
Grundfarben wolkig  
mit Weiß vermischt.

Zirrus colour collection  
Milky primary colours mixed with  
white

Collection couleurs Zirrus  
Couleurs de base nuage mélangé à du blanc

### Klinge / Blade / lame



10,0 cm

20,5 cm

5428 Z ● R B Y G O

**Kunststoffgriff -  
angespritzt  
Plastic grip  
Manche plastique**  
Art.-Nr.



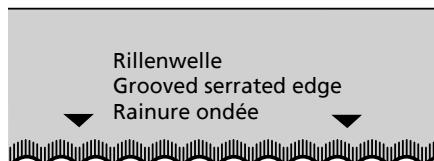
Mit superscharfem  
Mikrowellenschliff  
für frische, knuspri-  
ge Brötchen

With super-sharp  
micro serrated  
edge for fresh,  
crispy bread rolls

À rectification  
micro-ondulée  
super aiguisee pour  
petits-pains frais et  
croustillants



## Vesper Messer / Pizza knives / Couteaux à gouter



10,0 cm

20,5 cm

5435 Z ● R B Y G O

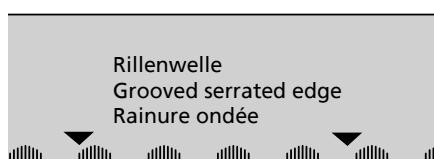
Mit superscharfem  
Mikrowellenschliff  
für frische, knuspri-  
ge Brötchen

With super-sharp  
micro serrated  
edge for fresh,  
crispy bread rolls

À rectification  
micro-ondulée  
super aiguisee pour  
petits-pains frais et  
croustillants



## Brotmesser / Bread knives / Couteau-scie à pain



21,0 cm

32,5 cm

5406 Z ● R B Y

Mit superscharfem  
Mikrowellenschliff  
für frische, knuspri-  
ge Brote

With super-sharp  
micro serrated  
edge for fresh,  
crusty bread

À rectification  
micro-ondulée  
super aiguisee pour  
pains frais et  
croustillants





Kunststoffgriff -  
angespritzt  
Plastic grip  
Manche plastique  
Art.-Nr.

Anzahl  
Quantity  
Nombre



|         |         |                     |    |
|---------|---------|---------------------|----|
| 10,0 cm | 20,5 cm | K5428 D ● R B Y G B | 30 |
| 10,0 cm | 20,5 cm | K5428 M ● R B Y G O | 30 |
| 10,0 cm | 20,5 cm | K5428 Z ● R B Y G O | 30 |
| 10,0 cm | 20,5 cm | K5428 R L P T Y G O | 24 |

Der Werbe- und Verkaufsklassiker im praktischen Verkaufsdisplay

Classic advertising in a practical POS display case

Le classique en matière de publicité et de vente en présentoir de vente pratique

Größe / Size / Taille  
22,0 cm x 16,5 cm x 5,5 cm  
B      T      H

#### Vesper Messer + Displays / Pizza knives + Displays / Couteaux à gouter + Displays



|         |         |                     |    |
|---------|---------|---------------------|----|
| 10,0 cm | 20,5 cm | K5435 D ● R B Y G B | 30 |
| 10,0 cm | 20,5 cm | K5435 M ● R B Y G O | 30 |
| 10,0 cm | 20,5 cm | K5435 Z ● R B Y G O | 30 |
| 10,0 cm | 20,5 cm | K5435 R L P T Y G O | 30 |

Der werbe- und Verkaufsklassiker im praktischen Verkaufsdisplay

Classic advertising in a practical POS display case

Le classique en matière de publicité et de vente en présentoir de vente pratique

Größe / Size / Taille  
Maß: 22,0 cm x 16,5 cm x 5,5 cm  
B      T      H

#### Brotmesser + Displays / Bread knives + Displays / Couteau-scie à pain + Displays



|         |         |                |    |
|---------|---------|----------------|----|
| 21,0 cm | 32,5 cm | 5406 D ● R B G | 20 |
| 21,0 cm | 32,5 cm | 5406 M R B Y G | 20 |
| 21,0 cm | 32,5 cm | 5406 Z ● R B Y | 20 |
| 21,0 cm | 32,5 cm | 5406 R L Y G P | 16 |

Der Werbe- und Verkaufsklassiker im praktischen Verkaufsdisplay

Classic advertising in a practical POS display case

Le classique en matière de publicité et de vente en présentoir de vente pratique

Größe / Size / Taille  
Maß: 22,0 cm x 16,5 cm x 5,5 cm  
B      T      H

## RIO - Brötchenmesser / RIO knives / Couteau à petits-pains RIO



Farbkollektion RIO. Peppige Farben in neuem Griffdesign, leicht mattiert.

RIO colour collection. Cheerful colours with a new handle design, slightly frosted.

Collection couleurs RIO. Couleurs toniques dans un nouveau design de poignées, légèrement mates.

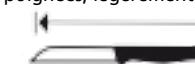
### Klinge / Blade / lame



Rillenwelle  
Grooved serrated edge  
Rainure ondée



10,0 cm



20,5 cm

**Kunststoffgriff -  
angespritzt  
Plastic grip  
Manche plastique**  
Art.-Nr.



5428 R P L T Y G O

Mit superscharfem Mikrowellenschliff für frische, knusprige Brötchen

With super-sharp micro serrated edge for fresh, crispy bread rolls

À rectification micro-ondulée super aiguisée pour petits-pains frais et croustillants



## RIO - Vespermesser / RIO knives / Couteau à goûter RIO



Rillenwelle  
Grooved serrated edge  
Rainure ondée



10,0 cm



20,5 cm

5435 R P L T Y G O

Mit superscharfem Mikrowellenschliff für frische, knusprige Brötchen

With super-sharp micro serrated edge for fresh, crispy bread rolls

À rectification micro-ondulée super aiguisée pour petits-pains frais et croustillants



## RIO - Brotmesser / RIO knives / Couteau à pain RIO



Rillenwelle  
Grooved serrated edge  
Rainure ondée



21,0 cm



32,5 cm

5406 R P L Y G

Mit superscharfem Mikrowellenschliff für frische, knusprige

With super-sharp micro serrated edge for fresh, crusty bread

À rectification micro-ondulée super aiguisée pour pains frais et croustillants



## RIO - Steakmesser / RIO Steak knives / RIO Couteau à steak



Klinge / Blade / Lame



Kunststoffgriff -  
angespritzt  
Plasticgrip  
Manche plastique  
Art.-Nr.



10,0 cm

20,5 cm

5430 R ● P L T Y G O

Mit extra scharfem Wellenschliff für saftige Steaks.

With extra-sharp serrated edge for juicy steaks.

Avec rectification ondulée extra aiguisée pour des steaks savoureux.



## RIO Tischmesser / RIO Table knives / RIO Couteau pour la table



11,5 cm

22,5 cm

5426 R

Zum Zubereiten von Snacks:  
Aufschneiden,  
Streichen und  
Schmieren

For preparing snacks:  
Cutting,  
spreading and  
buttering

Pour la préparation d'en-cas :  
couper, enduire et  
tartiner



## RIO Ritzmesser / RIO Dough knives / RIO Couteaux de chef



11,5 cm

22,5 cm

417 R ● P L T Y G O

Das preiswerte  
Messer für die  
Küche

The affordable  
knives for the  
kitchen

Les couteaux à prix  
abordable pour la  
cuisine



## Klinge / Blade / lame



Glatte Schneide ▼ Plain edge ▼ Lame lisse  
 Antihaft-Rillen with non-stick grooves      avec rainures anti-adhérence



|  | 21,0 cm | 32,0 cm | 4371 | 371 |
|--|---------|---------|------|-----|
|  |         |         |      |     |

Kunststoffgriff -  
 vernietet  
 Plastic grip riveted  
 Manche plastique rivé  
 Art.-Nr.

Edelholz-Griff  
 Wood-Grip  
 Manche bois  
 Art.-Nr.



Nach alter Tradition aus hochwertigen Materialien gefertigt. Durch den Kullenschliff bleibt weniger Schnittgut an der Klinge haften.

Made of high quality materials according to old traditions. The fluted edge makes less cut material adhere to the blade.

Fabriqué dans le respect de la tradition à partir de matériaux haut de gamme. La lame alvéolée fait que moins de résidus coupés restent collés sur la lame.



Art.-Nr. 371 im Karton


**Edition 1884 Geschenkset/  
 1884 Edition Gift Set /  
 Edition 1884 kit cadeau**

- Das 2er-Set EDITION 1884 im attraktiven Geschenkkarton.
- The Set-of-2 EDITION 1884 in the attractive gift box
- Le kit de 2 EDITION 1884 sous carton-cadeau séduisant



Art.-Nr.

355

## Edition 1884 Brotmesser / Edition 1884 Bread knives / Edition 1884 Couteaux-scie à pain



### Klinge / Blade / Lame



**Kunststoffgriff - vernietet**  
Plastic grip riveted  
Manche plastique rivé  
Art.-Nr.

**Edelholz-Griff**  
Wood-Grip  
Manche bois  
Art.-Nr.



Welle ▼ Serrated edge ▼ Lame ondée

21,0 cm

32,0 cm

–

353

Nach alter Tradition aus hochwertigen Materialien gefertigt

Made of high quality materials according to old traditions

Fabriqué dans le respect de la tradition à partir de matériaux haut de gamme



## Edition 1884 Streichmesser / Edition 1884 Butter knives / Edition 1884 Couteaux-scie à pain

### Glatte Schneide ▼ Plain edge ▼ Lame lisse

13,0 cm

21,5 cm

–

354

Nach alter Tradition aus hochwertigen Materialien gefertigt

Made of high quality materials according to old traditions

Fabriqué dans le respect de la tradition à partir de matériaux haut de gamme



## Tortenmesser - Nostalgie / Cake knives - Nostalgia / Couteau à tartes - Nostalgie



### Klinge / Blade / Lame



**Kunststoffgriff - vernietet**  
Plastic grip  
Manche plastique rivé  
Art.-Nr.

**Edelholz-Griff**  
Wood-Grip  
Manche bois  
Art.-Nr.

Welle ▼ Serrated edge ▼ Lame ondée

17,0 cm

30,0 cm

4390

390





**Klinge / Blade / Lame**

Glatte Schneide ▼ Plain edge ▼ Lame lisse



|         |         |        |        |
|---------|---------|--------|--------|
| 31,0 cm | 60,0 cm | –      | 4660 ● |
| 26,0 cm | 60,0 cm | 5664 ● |        |



Beidseitiger Griff zum druckvollen Zerteilen von großen Käselaiben oder Schokolade



Two-sided handle for cutting of large cheese wheels or chocolate



Poignée des deux côtés pour départager des roues de fromage de grande taille et pour couper du chocolat

**Fleischgabel / Meat fork / Fourchette à viande**



|         |         |        |
|---------|---------|--------|
| 18,0 cm | 29,5 cm | 5671 ● |
|---------|---------|--------|



Glatte Schneide ▼ Plain edge ▼ Lame lisse



|         |         |        |
|---------|---------|--------|
| 31,0 cm | 45,0 cm | 5665 ● |
| 26,0 cm | 40,0 cm | 5666 ● |

Lange, starke und extra scharfe Klinge für Hart- oder Weichkäse

Long, strong, extra sharp blade for hard and soft cheeses

Longue lame, forte et extra aiguisée pour les fromages à pâte dure ou molle



**Kochmesser / Chef's knives / Couteaux de cuisinier**

Glatte Schneide ▼ Plain edge ▼ Lame lisse



|         |         |        |
|---------|---------|--------|
| 26,0 cm | 38,0 cm | 5751 ● |
| 21,0 cm | 33,0 cm | 5752 ● |

Zum Schneiden, Wiegen und Hacken

For cutting, mincing and chopping

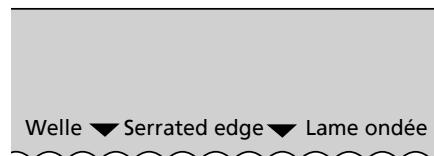
Pour couper et hacher



## Käsemesser / Cheese knives / Couteaux à fromage



### Klinge / Blade / lame



17,0 cm

29,0 cm

5777 ●

—

Kunststoffgriff -  
angespritzt  
Plastic grip  
Manche plastique  
Art.-Nr.

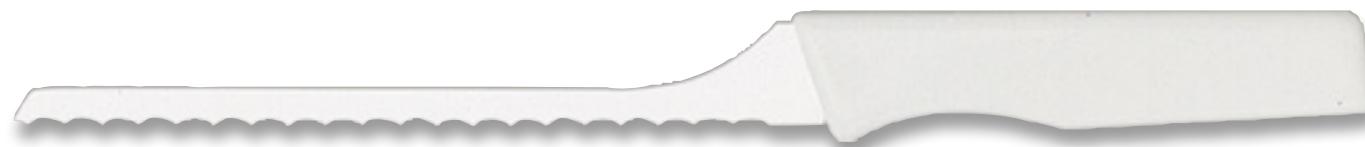
Kunststoffgriff -  
vernietet  
Plastic grip riveted  
Manche plastique rivé  
Art.-Nr.



Super feine  
Klinge, eignet  
sich bestens für  
Weichkäse

Super thin  
blade is  
ideal for soft  
cheese

Lame super fine  
convenant à la  
perfection au  
fromage à pâte  
molle



14,0 cm

27,0 cm

5779 ●

—

Für Weichkäse,  
durch Löcher  
in der Klinge  
bleibt der Käse  
nicht haften

For soft  
cheese, holes  
in the blade  
prevents the  
cheese from  
sticking

Pour fromage à  
pâte molle ; le  
fromage ne res-  
te pas collé à la  
lame en raison  
de ses trous



## Fleischkäsemesser mit Abstandhalter / Bread knives with guide / Couteaux à pain avec écarteur



21,0 cm

34,5 cm

5314 ●

—

**SNACK**

Der Abstand-  
halter ermöglicht  
die Einteilung in  
genau gleiche  
Scheibenstärken

The guide  
allows cutting  
into equal  
slices

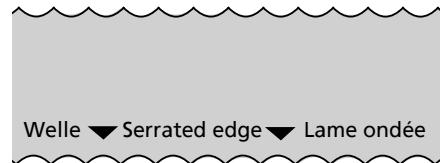
L'écarteur  
permet de  
couper des  
tranches  
de même  
épaisseur



## Ritzmesser / Dough knives / Couteaux de chef

Zum Einritzen der Teigrohlinge / For scoring dough /  
Pour marquer les morceaux de pâte

### Klinge / Blade / lame

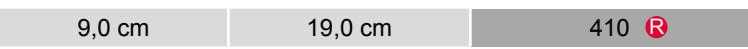
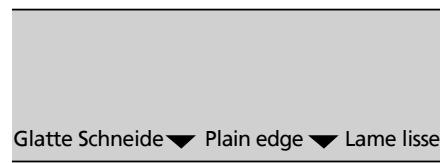


8,0 cm

17,5 cm

Kunststoffgriff -  
angespritzt  
Plasticgrip  
Manche plastique  
Art.-Nr.

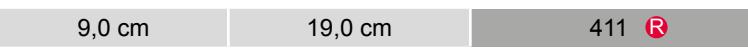
415 R



9,0 cm

19,0 cm

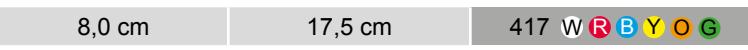
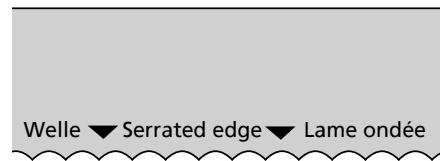
410 R



9,0 cm

19,0 cm

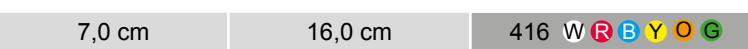
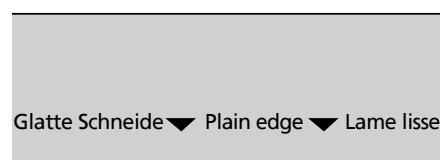
411 R



8,0 cm

17,5 cm

417 W R B Y O G



7,0 cm

16,0 cm

416 W R B Y O G



Das preiswerte Messer für die Küche  
 The affordable knives for the kitchen  
 Les couteaux à prix abordable pour la cuisine

## Pariser Klinge / Baker's blade / Lame boulanger



### Klinge / Blade / Lame



Edelstahl  
Stainless steel  
Acier inoxydable  
Art.-Nr.

13,5 cm

419

Kunststoffgriff -  
angespritzt  
Plastic grip  
Manche plastique  
Art.-Nr.

-



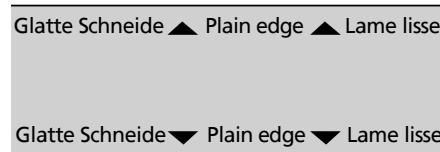
Skalpell zum  
präzisen,  
feinen  
Einritzen von  
Baguettes

Lancet for  
precise, delicate  
scoring of baguettes

Scalpel pour  
réaliser des  
entailles fines  
et précises sur  
les baguettes



## Baguettemesser / French baguette knife / Lame boulanger



13,0 cm

5419



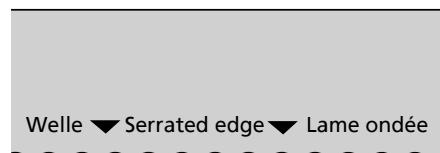
Beidseitig scharf  
Klinge mit  
Schutzhülle zum  
Einritzen von  
Baguettes

Double sided  
sharp blade  
with a pro-  
tective cover  
for scoring  
baguettes

Lame aiguisee  
des deux  
côtés avec  
protection  
pour entailler  
les baguettes



## Bäckertaschenmesser, klappbar / Baker's pocket knife, folding / Couteaux-scue à pâte, pliant



6,0 cm

16,0 cm

500

-

Klinge kann  
eingeklappt und  
gefährlos in die  
Tasche gesteckt  
werden

The blade  
can be folded  
and placed  
safely in your  
pocket

La lame peut  
être repliée et  
rangée sans  
danger dans  
une poche



## Gemüsemesser / Vegetable knives / Couteaux à légumes



**SNACK**

### Klinge / Blade / Lame



Kunststoffgriff -  
angespritzt  
Plastic grip  
Manche plastique  
Art.-Nr.

Kunststoffgriff -  
vernietet  
Plastic grip riveted  
Manche plastique rivé  
Art.-Nr.

7,5 cm

17,5 cm

–

4401

Glatte Schneide ▼ Plain edge ▼ Lame lisse



8,5 cm

18,5 cm

5400

–

7,5 cm

17,5 cm

5401

–

Glatte Schneide ▼ Plain edge ▼ Lame lisse



7,5 cm

17,5 cm

5402

–

Welle ▼ Serrated edge ▼ Lame ondée



6,5 cm

16,5 cm

5403

–

Glatte Schneide ▼ Plain edge ▼ Lame lisse



Die Klassiker im Küchenbereich für Obst, Gemüse, Kartoffeln etc.

The classics for the kitchen for fruits, vegetables, potatoes, etc.

Le classique de la cuisine pour fruits, légumes, pommes de terre, etc

**Abstreifbehälter für Tortenmesser /  
Container with rubber knives cleaner /  
Recipient avec dispositif pour essuie-couteau**



Ø



10,0 cm

18,0 cm

Art.-Nr.

50300

Stehend / Standing / Á la verticale

Edelstahl rostfrei / Stainless steel / Acier inoxydable

**Ersatz-Gummibacken /  
Replacement rubber scrapers /  
Mâchoires de réchange**



Ø

10,0 cm

Art.-Nr.

50305



Ø



10,0 cm

18,0 cm

Art.-Nr.

50304

Wand / Wall mount / mur

Edelstahl rostfrei / Stainless steel / Acier



Ø

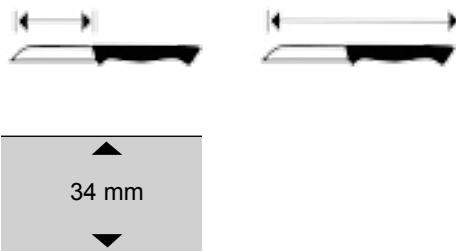
5,0 x 4,0 cm

Art.-Nr.

50306



## Größe / Size / Taille



## Farben / Colour / Couleur



Längenangaben OHNE Bogen gemessen -  
REINE ARBEITSLÄNGE

Length measured WITHOUT angle section  
WORKING LENGTH ONLY

Indications de longueurs mesurées SANS arc  
LONGUEUR DE TRAVAIL PURE



Alle genieteten Griffe auf Wunsch auch in Holz lieferbar – Bitte fragen Sie uns!

All riveted handles can also be supplied in wood – Please ask us.

Tous les manches rivetés sont aussi disponibles en bois sur demande – renseignez-vous!

## Paletten

Alle in diesem Katalog abgebildeten Klingen der Messer, Paletten und Schaber sind aus rostfreiem Edelstahl 1.4034 nach Solinger Qualitätsmaßstäben hergestellt – sofern nicht anders gekennzeichnet.

Je nach Beschreibung sind die Klingen flexibel angeschliffen oder stabil, gewinkelt oder gerade, schmal oder breit, eckig oder abgerundet. Bei den Winkelpaletten messen wir die Arbeitslänge, also die Klinge ab dem Winkel.

## Spatulas

All knives blades, spatulas and scrapers shown in this catalogue are made of stainless steel 1.4034 according to Solingen quality standards – unless otherwise indicated.

Depending on the description, the blades are either flexible or stable, angled or straight, narrow or wide, angular or rounded. For angular spatulas we measure the working length, i.e. the blade from the angle.

## Spatules

Toutes les lames de couteaux, spatulas et coupe-pâte représentés dans ce catalogue sont fabriqués à partir d'acier inoxydable 1.4034 selon les critères de qualité propre à Solingen – dans la mesure où rien d'autre n'est spécifié.

Selon la description, les lames présentent une rectification flexible ou stable, courbe ou droite, étroite ou large, angulaire ou arrondie. Dans le cas des spatules angulaires, nous mesurons la longueur de travail, donc la lame, à partir de l'angle formé.

PROFI-QUALITÄT  
FÜR DAS BÄCKER-  
HANDWERK

PROFESSIONAL QUALITY  
FOR THE BAKING  
PROFESSION

QUALITÉ PROFESSIONNELLE  
POUR LE MÉTIER  
BOULANGER



## Paletten / Spatulas / Spatules

Gerade Paletten / Spatulas / Spatules



S. 42-44

Snackstreicher / Snack spreader /  
Couteaux à tartiner



S. 45

Winkelpaletten / Angular spatulas /  
Spatulas coudées



S. 45-46

Backblechpaletten /  
Baking pan spatulas /  
Spatules à gâteau



S. 47,49

Kuchenpaletten + Pfannenwender /  
Cakeserver + Multi purpose turner /  
Pelles à tarte + Pelles coudeé



S. 47-51

Modelländerungen vorbehalten / Models subject to change / Sous réserve de modifications de modèles



## Gerade Paletten / Spatulas / Spatules



Zum Einstreichen von Sahnefüllungen etc.

For spreading cream fillings etc.

Pour le graissage des garnitures à la crème, etc.

### Klinge / Blade / lame



Kunststoffgriff -  
angespritzt  
Plastic grip  
Manche plastique  
Art.-Nr.

Kunststoffgriff -  
vernietet  
Plastic grip riveted  
Manche plastique rivé  
Art.-Nr.

Kokosgriff  
Coconut Grip  
Grip de Coco

Art.-Nr.



▲  
34 mm  
▼

|         |         |        |              |      |
|---------|---------|--------|--------------|------|
| 36,0 cm | 50,0 cm | 5170 ● | 4170 ● R B Y | 3170 |
| 31,0 cm | 44,5 cm | 5171 ● | 4171 ● R B Y | 3171 |
| 26,0 cm | 39,5 cm | 5172 ● | 4172 ● R B Y | 3172 |
| 21,0 cm | 34,0 cm | 5173 ● | 4173 ● R B Y | 3173 |
| 16,0 cm | 28,5 cm | 5174 ● | 4174 ● R B Y | 3174 |

Der Klassiker,  
seit Jahren  
bewährt. Mit  
flexibler Klinge

The classic,  
proven in  
years of use.  
With a flexible  
blade.

Le classique,  
éprouvé  
depuis des  
années.  
Avec lame  
flexible.



## Glasurpaletten mit flexibler Klinge / Glaze spatula with flexible blade / Spatules lame flexible

▲  
25 mm  
▼

16,0 cm

27,0 cm

-

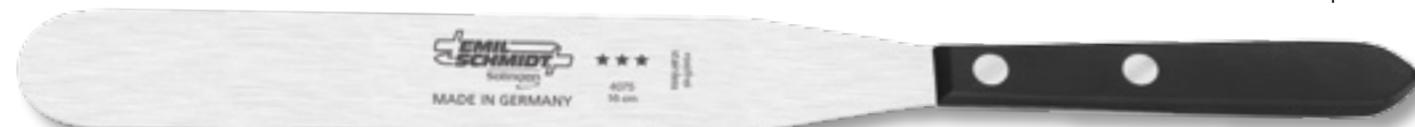
4075 ●

-

Flexibel, für  
feine Kondi-  
torarbeiten

Flexible, for  
fine pastry  
work

Flexible, pour  
les travaux de  
pâtisserie fine



## Konditorenpaletten mit flexibler Klinge / Confectionery spatula with flexible blade / Spatules lame flexible

▲  
25 mm  
▼

31,0 cm

45,5 cm

-

4180 ●

-

Flexibel,  
extra lang  
und schmal

Flexible and  
extra long

Flexible et  
extra long



## Garnierpaletten mit fester Klinge / Decorating spatula with stiff blade / Lame rigide

▲  
30 mm  
▼

15,0 cm

24,0 cm

-

5178 ●

13,0 cm

22,0 cm

-

5179 ●



Gut geeignet  
zum Buttern u.  
Bestreichen von  
Snacks

Well suited  
for buttering &  
spreading of snacks

Conviient  
parfaitement  
pour beurrer +  
tartiner des  
snacks



Gastropaletten mit flexibler Klinge  
Offset Spatulas  
Spatules lame flexible

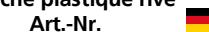


Klinge / Blade / Lame

|  |         |         |   |              |
|--|---------|---------|---|--------------|
|  | 31,0 cm | 43,5 cm | – | 4176 ● R B Y |
|  | 26,0 cm | 38,0 cm | – | 4177 ● R B Y |



Kunststoffgriff-angespritzt  
Plastic grip  
Manche plastique  
Art.-Nr.



Kunststoffgriff-vernietet  
Plastic grip riveted  
Manche plastique rivé  
Art.-Nr.



Klassische  
Form mit  
breiter Klin-  
ge, vorne  
flexibel  
geschliffen

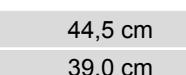
Classic  
shape with  
widened  
blade,  
ground flexi-  
ble point

Forme clas-  
sique avec  
lame élargie,  
rectification  
flexible à  
l'avant



Backblechpaletten mit fester Klinge / Baking pan spatulas / Spatules à gâteau

|  |         |         |   |              |
|--|---------|---------|---|--------------|
|  | 31,0 cm | 44,5 cm | – | 4041 ● R B Y |
|  | 26,0 cm | 39,0 cm | – | 4042 ● R B Y |



–

–

–

Zum Aufneh-  
men gleich  
mehrerer  
Blechkuchen-  
schnitten

To pick up  
more than  
one sheet  
cake por-  
tion

Pour prend-  
re à la fois  
plusieurs  
morceaux  
de gâteau  
cuit sur  
plaqué



Palette mit flexibler Klinge, rund / Flexible blade / Lame flexible

|  |         |         |   |              |
|--|---------|---------|---|--------------|
|  | 26,0 cm | 36,0 cm | – | 4055 ● R B Y |
|  | 75 mm   | –       | – | –            |



–

–

–

Zum Wenden  
und Heben,  
Klinge vorne  
flexibel ge-  
schliffen

For turning  
and lifting,  
blade with  
ground flexi-  
ble point

Pour retourner  
et soulever,  
lame à rectifi-  
cation flexible  
à l'avant



## Snackstreicher / Snack spreader / Couteaux à tartiner



Klinge / Blade / lame



Kunststoffgriff -  
angespritzt  
Plastic grip  
Manche plastique  
Art.-Nr.

Kunststoffgriff -  
verniertet  
Plastic grip riveted  
Manche plastique rivé  
Art.-Nr.

Kokosgriff  
Coconut Grip  
Grip de Coco

Art.-Nr.



25 mm

12 cm

22,5 cm

5423 ●

—

—



**SNACK**

Ideal zum Zu-  
bereiten klei-  
ner Snacks!  
Ovale Klinge  
zum Einstreichen  
mit Butter, Quark,  
Crèmes,  
Streichkäse

Ideal for pre-  
paring small  
snacks!  
Oval blade  
for spreading  
butter, quark,  
creams, cream  
cheese

déals pour  
préparer des  
petits en-cas !  
Lame ovale  
pour tartiner  
le beurre,  
le fromage  
blanc, les  
crèmes, les  
fromages à  
pâte fondue

## Winkelpaletten / Angular Spatulas / Spatules coudées

Klinge / Blade / lame



25 mm

12 cm

25,5 cm

—

4085 ●

—



34 mm

31,0 cm

48,0 cm

5181 ●

—

—

26,0 cm

43,0 cm

5182 ●

● R B Y

3182

21,0 cm

38,0 cm

5183 ●

● R B Y

3183

16,0 cm

32,0 cm

5184 ●

● R B Y

3184

Der Klassiker,  
seit Jahren  
bewährt.  
Mit flexibler  
Klinge

The classic,  
proven in  
years of use.  
With a flexi-  
ble blade.

Le classique,  
éprouvé  
depuis des  
années.  
Avec lame  
flexible.



## Winkelpaletten / Angular spatulas / Spatules coudées



### Klinge / Blade / lame



|  |         |         |        |   |   |
|--|---------|---------|--------|---|---|
|  | 26,0 cm | 43,0 cm | 5282 ● | — | — |
|  | 21,0 cm | 38,0 cm | 5283 ● | — | — |
|  | 16,0 cm | 32,5 cm | 5284 ● | — | — |

Kunststoffgriff -  
angespritzt  
Plastic grip  
Manche plastique  
Art.-Nr.

Kunststoffgriff -  
vernietet  
Plastic grip riveted  
Manche plastique rivé  
Art.-Nr.

Kokosgriff  
Coconut Grip  
Grip de Coco  
Art.-Nr.



Winkelpaletten  
mit fester Klinge  
und extra steilem  
Bogen  
(90°)

Angular  
spatula with  
a stiff blade  
and long neck

Spatules cou-  
dées à lame  
rigide et arc  
extra pentu



|  |         |         |        |   |   |
|--|---------|---------|--------|---|---|
|  | 21,0 cm | 38,0 cm | 5293 ● | — | — |
|  | 16,0 cm | 32,0 cm | 5294 ● | — | — |

MADE IN GERMANY

Winkelpaletten  
mit fester Klinge  
und flachen Bogen

Angular  
spatula with  
a stiff blade  
and long neck

Spatules cou-  
dées à lame  
rigide et arc  
extra pentu



MADE IN GERMANY

|  |         |         |   |              |      |
|--|---------|---------|---|--------------|------|
|  | 16,0 cm | 32,0 cm | — | 4185 ● R B Y | 3185 |
|  | 34 mm   |         |   |              |      |

Die Torten-  
ringpalette mit  
extra steilem und  
langem Bogen

Angular cake  
ring spatula  
with extra  
long neck

La palette  
à moules à  
charnière à arc  
extra pentu et  
long



6,5 cm

## Backblechpaletten / Baking pan spatulas / Spatules à gâteau



Klingebreite  
Blade width  
Lame latitude



Kunststoffgriff -  
angespritzt  
Plastic grip  
Manche plastique  
Art.-Nr.

Kunststoffgriff -  
verniertet  
Plastic grip riveted  
Manche plastique rivé  
Art.-Nr.

Kokosgriff  
Coconut Grip  
Grip de Coco

Art.-Nr.



|        |         |         |   |        |   |
|--------|---------|---------|---|--------|---|
| 75 mm  | 29,0 cm | 49,5 cm | – | 4045 ● | – |
| 75 mm  | 24,0 cm | 44,0 cm | – | 4046 ● | – |
| 75 mm  | 18,0 cm | 38,0 cm | – | 4047 ● | – |
| 180 mm | 24,0 cm | 42,5 cm | – | 4048 ● | – |

Zum Aufneh-  
men gleich  
mehrerer  
Blechkuchen-  
schnitten

To pick up  
more than  
one sheet  
cake portion

Pour prendre  
à la fois  
plusieurs  
morceaux de  
gâteau cuit  
sur plaque



Art.-Nr.: 4048



Art.-Nr.: 4046

## Kuchenblechpalette extra breit / Cake server / Pelles à tarte

|                 |         |         |   |        |      |
|-----------------|---------|---------|---|--------|------|
| ▲<br>75 mm<br>▼ | 11,0 cm | 28,0 cm | – | 4049 ● | 3049 |
|-----------------|---------|---------|---|--------|------|

Ideal zum  
Aufheben von  
Blechkuchen  
oder Teilchen

Ideal for  
lifting sheet  
cake or pas-  
tries

Idéal pour  
soulever les  
gâteaux cuits  
sur plaque ou  
les viennoi-  
series



## Kuchenblechpalette extra breit / Cake server / Pelles à tarte



### Klinge / Blade / lame



|           |         |         |   |        |      |
|-----------|---------|---------|---|--------|------|
| 50 mm<br> | 12,0 cm | 27,0 cm | – | 4053 ● | 3053 |
|-----------|---------|---------|---|--------|------|

|           |         |         |   |        |      |
|-----------|---------|---------|---|--------|------|
| 70 mm<br> | 10,0 cm | 27,0 cm | – | 4054 ● | 3054 |
|-----------|---------|---------|---|--------|------|

|           |        |         |   |        |   |
|-----------|--------|---------|---|--------|---|
| 75 mm<br> | 6,0 cm | 26,5 cm | – | 4071 ● | – |
|-----------|--------|---------|---|--------|---|

Kunststoffgriff -  
angespritzt  
Plastic grip  
Manche plastique  
Art.-Nr.

Kunststoffgriff -  
vernickelt  
Plastic grip riveted  
Manche plastique rivé  
Art.-Nr.

Kokosgriff  
Coconut Grip  
Grip de Coco

Art.-Nr.



Ideal zum  
Aufheben  
von Blech-  
kuchen oder  
Teilchen

Ideal for  
lifting sheet  
cake or pas-  
tries

Idéal pour  
soulever les  
gâteaux cuits  
sur plaque ou  
les viennoi-  
series



Art.-Nr.: 4053



Art.-Nr.: 4054



Art.-Nr.: 4071

## Kuchenpaletten / Cake server / Pelles à tarte

|           |         |         |        |              |      |
|-----------|---------|---------|--------|--------------|------|
| 50 mm<br> | 11,0 cm | 27,5 cm | 5050 ● | 4050 ● R B Y | 3050 |
|           |         |         |        |              |      |
|           |         |         |        |              |      |

Die seit Jah-  
ren bewähr-  
te Form für  
den Laden

The tried and  
tested form  
for the shop  
floor

La forme idéale  
depuis des  
années pour le  
commerce



Art.-Nr.: 4050



Art.-Nr.: 3050

## Kuchenpaletten / Cake server / Pelles à tarte



### Klinge / Blade / lame



Kunststoffgriff -  
angespritzt  
Plasticgrip  
Manche plastique  
Art.-Nr.

Kunststoffgriff -  
verniichtet  
Plasticgrip riveted  
Manche plastique rivé  
Art.-Nr.

Kokosgriff  
Coconut Grip  
Grip de Coco

Art.-Nr.



|               | 11,0 cm | 27,5 cm | 5051 ● | 4051 ● R B Y | 3051 |
|---------------|---------|---------|--------|--------------|------|
| Welle         |         |         |        |              |      |
| Serrated edge |         |         |        |              |      |
| Lame ondée    |         |         |        |              |      |
| ▼             |         |         |        |              |      |

Die bewährte  
Form für den  
Laden, mit  
Wellenschliff  
zum Teilen

The classic  
form for the  
shop floor  
with serrated  
edge for  
portioning

La forme  
éprouvée pour  
le commerce,  
avec rectifica-  
tion ondulée  
pour les vien-  
noiseries



## Pfannenwender / Multi purpose turner / Pelles coudeé



|         |         |      |              |      |
|---------|---------|------|--------------|------|
| 20,0 cm | 35,5 cm | -    | 4059 ●       | -    |
| 20,0 cm | 35,5 cm | 5056 | 4056 ● R B Y | 3056 |

Artikelnum-  
mer 4059 mit  
Löchern für  
abtropfendes  
Fett

Item number  
4059 with  
holes for drip-  
ping grease.

Numéro de réf-  
rence 4059 avec  
perforations  
pour la graisse  
qui s'égoutte.



Art.-Nr.: 4056



Art.-Nr.: 4059



## Kuchenheber / Cake server / Pelles à tarte



Klinge / Blade / lame



Kunststoffgriff -  
angespritzt  
Plastic grip  
Manche plastique  
Art.-Nr.

Kunststoffgriff -  
vernietet  
Plastic grip riveted  
Manche plastique rivé  
Art.-Nr.



65 mm

16,0 cm

33,5 cm

-

4043

Zum Einteilen  
und Anrichten  
von runden  
Kuchen,  
Torten oder  
Pizzen

For pro-  
portioning  
and serving  
round  
cakes, pies  
or pizzas

Pour dépar-  
tager et  
prélever des  
parts de gâ-  
teaux ronds,  
de tartes ou  
de pizzas



120 mm

16,0 cm

31,5 cm

5042 ●

-

Für extra  
große Kuchen-  
und Pizzastü-  
cke

For extra  
large cake  
and pizza  
slices

Pour des parts  
de gâteau et  
de pizza extra  
grandes



## Fettstecher / Multi purpose turner / Pelles coudeè

70 mm

12,0 cm

30,0 cm

5070

-

Extra stabile  
Klinge, drei  
Seiten ange-  
schrägt, zum  
Abstechen  
fetter Massen

Extra  
strong  
blade,  
bevelled  
on three  
sides, to  
portion  
fatty mix-  
tures

Extra strong  
blade,  
bevelled on  
three sides, to  
portion fatty  
mixtures





PROFI-QUALITÄT  
FÜR DAS BÄCKER-  
HANDWERK

PROFESSIONAL QUALITY  
FOR THE BAKING  
PROFESSION

QUALITÉ PROFESSIONNELLE  
POUR LE MÉTIER  
BOULANGER



Schaber + Spachtel / Scrapers + Spatulas / Coupe-Pâte + Spatules

Kunststoff-Teigschaber /  
Plastic dough scraper /  
Cernes en plastique



S. 54-55

Teigabstecher /  
Dough scraper /  
Coupe-pâte



S. 56

Spachtel Edelstahl rostfrei /  
Stainless steel spatulas/  
Racloir en acier



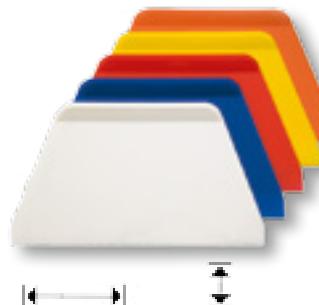
S. 57

Stielschaber /  
Rubber scraper /  
Racloir en caoutchouc



S. 58

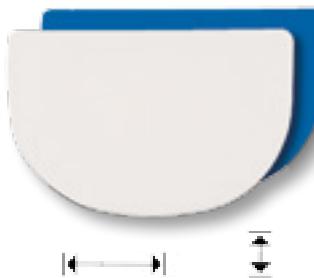
Modelländerungen vorbehalten / Models subject to change / Sous réserve de modifications de modèles



Kunststoff  
Plastic  
Plastique  
Art.-Nr.

detektierbar mit Metallteilchen  
Plastic + Metal  
Plastique + Metal  
Art.-Nr.

21,2 cm | 12,5 cm | 76705 E B Y R O | 76705ST B



Kunststoff  
Plastic  
Plastique  
Art.-Nr.

14,2 cm | 9,3 cm | 76715 E B | -



Kunststoff  
Plastic  
Plastique  
Art.-Nr.

detektierbar mit Metallteilchen  
Plastic + Metal  
Plastique + Metal  
Art.-Nr.

20,5 cm | 12,5 cm | 76707 E B G Y | -

20,5 cm | 12,5 cm | 76707L E B | -

Art.-Nr.: 76707



Kunststoff  
Plastic  
Plastique  
Art.-Nr.

11,5 cm | 9,5 cm | 76718 E | -



Kunststoff  
Plastic  
Plastique  
Art.-Nr.

detektierbar mit Metallteilchen  
Plastic + Metal  
Plastique + Metal  
Art.-Nr.

12,0 cm | 8,5 cm | 76713 E B | -

14,5 cm | 10,0 cm | 76714 E B Y R G | 76714ST B



Kunststoff  
Plastic  
Plastique  
Art.-Nr.

detektierbar  
mit Metallteilchen  
Plastic + Metal  
Plastique + Metal  
Art.-Nr.

12,5 cm | 8,7 cm | 76709 E B | 76709ST B

14,0 cm | 10,0 cm | 76710 E | -

17,2 cm | 12,5 cm | 76711 E | -

## Detectable Teigschaber

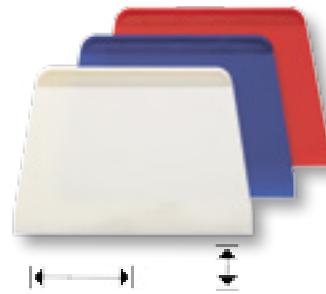
Die drei beliebtesten Modelle unserer Kunststoffteigschaber (76705, 76714 und 76709) haben wir zusätzlich auch in einer detektierbaren Ausführung im Programm. Im Teigschaber befinden sich winzige Metallteilchen, die mit dem Kunststoff zusammen in die Form gespritzt werden. Dadurch wird der Schaber detektierbar und kann mit Hilfe eines Metaldetektors wieder gefunden werden, wenn er z.B. im Teig verloren geht.

## Detectable dough scraper

We can also deliver detectable models of our three most popular plastic dough scrapers (76705, 76714 and 76709). There are tiny metallic particles injected into the dough scraper mould together with the plastic. This makes the dough scraper detectable with the aid of a metal detector which allows it to be found, for example, when it is lost in the dough.

## Racloirs à pâte détectables

Les trois modèles les plus appréciés de nos racloirs à pâte (76705, 76714 et 76709) sont en plus disponibles en version détectable. Ces racloirs comportent de minuscules particules de métal qui sont moulées par injection avec la matière plastique. Il est ainsi possible de détecter le racloir et de le retrouver à l'aide d'un détecteur de métal lorsqu'il est par ex. perdu dans la pâte.

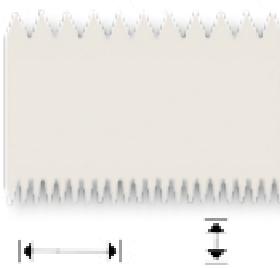


Kunststoff  
Plastic  
Plastique  
Art.-Nr.

13,5 cm

9,8 cm

76736 E B R

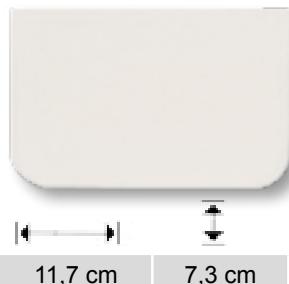


Kunststoff  
Plastic  
Plastique  
Art.-Nr.

11,0 cm

7,5 cm

76724 E

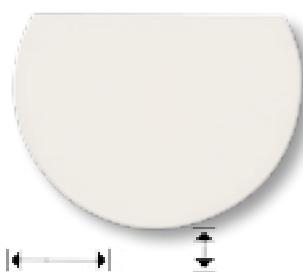


Kunststoff  
Plastic  
Plastique  
Art.-Nr.

11,7 cm

7,3 cm

76721 E



Kunststoff  
Plastic  
Plastique  
Art.-Nr.

16,0 cm

12,0 cm

76731 E

19,5 cm

14,6 cm

76732 B E

### Werbeartikel:

Unsere Teigschaber aus Kunststoff sind bei vielen Kunden ein beliebter Werbeartikel! Die Möglichkeit, neben dem eingespritzten oder aufgedruckten Logo den kompletten Teigschaber in der passenden Firmenfarbe bestellen zu können, macht diese Produktgruppe noch attraktiver als Präsent. Dank unseres Baukastensystems können die Relief-Werkzeuge, mit denen Ihr Logo in die Kunststoffoberfläche des Teigschabers eingespritzt wird, gleich für mehrere Modelle verwendet werden, um Ihnen zusätzliche Kosten zu ersparen. Der Kunststoff aus dem unsere Teigschaber bestehen, ist zudem vom TÜV Rheinland auf seine Lebensmittelunbedenklichkeit geprüft worden und hat die Untersuchungen in sämtlichen Tests bestanden!

### Promotional item:

Our plastic dough scrapers are a popular promotional product favoured by many customers! The ability to order the appropriate company colour along with an injected or printed logo makes this product group an even more attractive gift. Thanks to our modular production system, our relief tools can inject your logo onto the plastic surface. We can save you additional costs by using the same tool for several models. The plastic material we use to make our dough scrapers has been tested by TÜV Rheinland and has passed all tests required for use with foodstuffs!

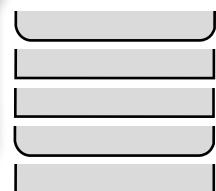
### Articles promotionnels:

Nos racloirs à pâte en matière plastique sont des articles promotionnels particulièrement appréciés par beaucoup de nos clients! La possibilité, hormis le logo moulé par injection ou surimprimé, de pouvoir commander les racloirs à pâte dans les couleurs des entreprises rend cette catégorie de produits encore plus attrayante comme cadeau. Grâce à notre système modulaire, les outils relief avec lesquels votre logo peut être moulé par injection à la surface des racloirs à pâte peuvent être utilisés pour plusieurs modèles afin de vous épargner des coûts supplémentaires. L'innocuité alimentaire de la matière plastique à partir de laquelle nos racloirs sont composés est d'autre part certifiée par le TÜV Rheinland et a passé tous les contrôles des tests avec succès !

## Abstecher, feste Klinge, fester Kunststoffgriff / Dough scraper, stiff blade / Coupe-pâte, lame rigide



Ecken  
Edges  
Coin



Größe / Size / Taille

| 12,0 cm | 11,7 cm | 551 R B Y W |
|---------|---------|-------------|
| 12,0 cm | 11,7 cm | 552 R       |
| 13,5 cm | 13,5 cm | 561 R       |
| 13,5 cm | 13,5 cm | 562 R       |
| 16,0 cm | 16,5 cm | 565 R       |

Kunststoffgriff  
Plastic handle  
Manche en nylon  
Art.-Nr.



Fest und  
hand-  
lich, für  
rationelles  
Arbeiten,  
große Farb-  
auswahl  
für diverse  
Hygienebe-  
reiche



Stiff and  
handy, for  
efficient  
work, wide  
range of  
colors for  
various sani-  
tary areas



Fixe et por-  
table, pour  
un foncti-  
onnement  
efficace, lar-  
ge gamme  
de couleurs  
pour les  
différents  
domaines  
de la santé

## Teigabstecher, flexible Klinge + fester Griff / Dough scraper, flexible blade / Coupe-pâte, lame flexible

| 12,0 cm                             | 12,0 cm                           | 553 R                              |
|-------------------------------------|-----------------------------------|------------------------------------|
| Fester Griff,<br>flexible<br>Klinge | Firm handle,<br>flexible<br>blade | Manche<br>solide, lame<br>flexible |



## Teigabstecher, flexibler Kunststoffgriff / Dough scraper, flexible blade / Coupe-pâte, lame flexible

| 12,0 cm | 11,0 cm | 558 R     |
|---------|---------|-----------|
| 12,0 cm | 11,0 cm | 559 R B W |
| 20,0 cm | 10,7 cm | 560 W     |



Art.-Nr.: 558

Art.-Nr.: 560



Größe / Size / Taille



Kunststoffgriff  
Plastic handle  
Manche en nylon  
Art.-Nr.

|         |         |               |
|---------|---------|---------------|
| 12,0 cm | 24,0 cm | 510 B Y G R W |
| 10,0 cm | 24,0 cm | 511 B Y G R W |
| 8,0 cm  | 24,0 cm | 512 B Y G R W |
| 6,0 cm  | 22,0 cm | 513 B Y G R W |
| 4,0 cm  | 22,0 cm | 514 B Y G R W |
| 2,0 cm  | 22,0 cm | 515 B Y G R W |



Stabiler Kunststoffgriff mit Fingerschutz, Klinge rostfrei, große Farbauswahl für diverse Hygienebereiche



Newly designed plastic handle with all-round finger protection, stainless steel blade, wide range of colors for various sanitary areas



Manche en matière plastique de nouvelle conception avec protège-doigts sur gamme de couleurs pour les différents domaines sanitaires

BäckerspatTEL / Baker's spatula / Racloir en acier



|         |         |           |
|---------|---------|-----------|
| 32,0 cm | 21,0 cm | 545 E R B |
| 27,0 cm | 21,0 cm | 546 E R   |
| 22,0 cm | 21,0 cm | 547 E R   |
| 17,0 cm | 21,0 cm | 548 E R   |

Kunststoffgriff, flexible Klinge aus rostfreiem Edelstahl

Plastic handle, stainless steel blade

Manche en nylon, lame en acier

Backtischkratzer (Jucker) / Table scraper / Racloir pour table



|         |       |
|---------|-------|
| 12,0 cm | 420 R |
|---------|-------|

Der gerne und häufig genutzte Reinigungsschaber in der Backstube

The favoured and often used bakery cleaning scraper

Le racloir de nettoyage utilisé volontiers et fréquemment par les boulangers-pâtissiers

## Stielschaber / Rubber scraper / Racloir en caoutchouc



Art.-Nr.: 76563

### Größe / Size / Taille



24,0 cm

Holzgriff  
Wooden handle  
Manche bois  
Art.-Nr.

76563



Holzstiel mit  
Gummiauf-  
satz



Wooden  
handle with  
rubber head



Manche  
en bois et  
embout en  
caoutchouc

## Dreieckschaber / Triangle scraper / Racloir triangulaire



Art.-Nr.: 76566

### Größe / Size / Taille



44,0 cm

Kunststoffgriff  
Plastic handle  
Manche en nylon  
Art.-Nr.

76565 W

29,0 cm

76566 W

19,0 cm

76567 W

Kunst-  
stoffstiel  
mit Gummi-  
aufsatz

Plastic  
handle with  
rubber head

Manche  
en matière  
plastique  
avec em-  
bout en  
caoutchouc

## Stielschaber / Triangle scraper / Racloir triangulaire



Art.-Nr.: 76905

### Größe / Size / Taille



24,0 cm

Kunststoffgriff  
Plastic handle  
Manche en nylon  
Art.-Nr.

76901

34,0 cm

76905

42,0 cm

76906

Harter Kun-  
stoffstiel mit  
weichem  
Aufsatz

Hard plastic  
handle with  
soft head

Manche  
en matière  
plastique  
dure avec  
embout  
souple



Werbeartikel / Promotional items / Articles promotionnels

**EMIL  
SCHMIDT**  
Solingen



## IN DREI SCHRITTEN ZUM INDIVIDUALISIERTEN PRODUKT

### SCHRITT 1: Warum Werbeartikel?

 Individualisieren Sie Ihr Produkt und machen es so zu einem Werbeträger für Ihr Unternehmen.

Wir empfehlen Ihnen ihr Produkt durch eine einzigartige Botschaft zu veredeln - Wir beraten Sie gerne und helfen bei der Auswahl der richtigen Produktionstechnik.

## THREE STEPS TO YOUR INDIVIDUAL LABELED PRODUCT

### STEP 1: Why Promotional Products?

 Customize your product and turn it into an advertising medium for your business.

We recommend that you increase the value of your product with a unique message - we can advise you and help you choose the right production method.

## QUALITÉ PROFESSIONNELLE POUR LE MÉTIER BOULANGER

### ÉTAPE 1: Pourquoi des articles publicitaires ?

 Personnalisez votre produit et faites-en un support publicitaire pour votre entreprise.

Nous vous recommandons de customiser votre produit en y faisant figurer un message unique - nous vous conseillons volontiers et vous aidons à choisir la technique de production appropriée.

### SCHRITT 2: Das richtige Produkt

 Fast alle unsere Produkte lassen sich bedrucken - Informieren Sie sich über das für Sie richtige Produkt in unseren Katalog-Kapiteln. Wir haben für Sie untenstehend unsere Empfehlungen aufgelistet.

### STEP 2: The right Product

 Almost all of our products can be printed - Find the right product for you in our catalogue. We have listed our recommendations below.

### ÉTAPE 2: Le bon produit

 Nos produits peuvent pratiquement tous être imprimés - Informez-vous sur le produit qui vous convient dans les différents chapitres de notre catalogue. Vous trouverez ci-après nos recommandations.



Messer / Knives / Couteaux



Paletten / Spatulas / Spatules



Schaber + Spachtel / Scrapers + Spatulas /Coup-Pâte + Spatules



Pinsel / Pastry brushes / Pinceaux de boulangerie



Handschuhe + Schürzen / Gloves + Aprons/ Mouffles + Tabliers



Behälter / Bowles & Containers / Decoupoirs fer Blanc



Mehlbesen / Flour brush / Brosse à farine

**SCHRITT 3:  
Verfahren**

Die Anbringung Ihres Firmen-Logos auf Ihrem Werbeartikel ist je nach Produkt in verschiedenen Verfahren realisierbar. Für Metalloberflächen wie Messer-, Paletten- und Teigabstecherklingen ist das elektrolytische Ätzverfahren am besten geeignet. Verschiedene kleinere Messertypen können wir Ihnen auch mit einer Stanzung anbieten. Ähnlich wie beim Relief für Kunststoffprodukte wie Teigschaber oder Pinselgriffe erscheint hier das Logo im Material vertieft als Abdruck. Auf glatten Stoff-, Holz- und Kunststoffflächen können wir Ihr Logo in Ihrer Wunschfarbe per Tampon- oder Siebdruck anbringen – in bis zu vier verschiedenen Farben.

**Ätzen / Etching / Mordançage**



Elektrolytischer Farbauftrag auf alle Metalloberflächen - nur einfarbig schwarz möglich. Kratzfest, Spülmaschinengeeignet.

**Mindestauflage:**  
je nach Artikel 150-200 Stk.

Electrolytic coating on all metal surfaces - only monochrome black.

Minimum quantity:  
150-200 units depending on the item

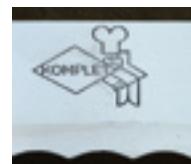
Application de laque par voie électrolytique sur toutes les surfaces métalliques - noir unicolore seulement.

Quantité minimale :  
150-200 unités par article

**STEP 3:  
Methods**

Depending on the product, putting your company logo on your promotional products can be done in various ways. Electrolytic etching is the best method for metal surfaces such as knives, spatulas and dough scrapers. We can also offer you blank stamping for various types of small knifes. Similar to the relief in plastic products such as dough scrapers or brush handles, the logo will appear as a recessed copy. We can print your logo on smooth fabric, wood and plastic surfaces in the colour of your choice via pad or screen printing - in up to four different colours.

**Stanzung / Stamping / Estampage**



Dauerhafte, farblose Prägung auf alle Metalle. Kratzfest, spülmaschinengeeignet.

**Mindestauflage:**  
je nach Artikel 1.000-2.000 Stk.

Permanent, colourless embossing on all metals. Scratch-resistant, dishwasher safe.

Minimum quantity:  
1,000-2,000 units depending on the item

Application incolore durable sur tous les métaux.  
Résiste aux égratignures, va au lave-vaisselle.

Quantité minimale :  
1.000-2.000 unités par article

**ÉTAPE 3:  
Procédures de demande**

L'application de votre logo d'entreprise sur vos articles promotionnels est réalisable selon le produit en différents procédés. Le procédé de mordançage électrolytique convient au mieux aux surfaces métalliques comme celles des lames de couteaux, de palettes et de racloirs à pâte. Différents types de couteaux plus petits peuvent vous être proposés également avec un estampage. De manière similaire au relief pour les produits en matière plastique comme les racloirs de pâte ou les manches de pinceaux, le logo apparaît ici incrusté dans la matière. Sur les surfaces lisses en textile, bois et matière plastique, votre logo peut être appliquée dans la couleur de votre choix par impression tampon ou sérigraphique – jusqu'en quatre couleurs différentes.

**Tampondruck/Siebdruck /  
Pad / screen printing /  
Impression tampon/sérigraphie**



Ein- oder mehrfarbiger Druck auf allen glatten Flächen (auch Stoff und Holz) möglich - auch in Sonderfarben. Farbhaltung ist nur begrenzt haltbar.

**Mindestauflage:** 300 Stk.

Single or multi-colour printing on all smooth surfaces (including wood and fabric) - special colours are possible.

Minimum quantity: 300 pcs.

Impression unie ou multicolore sur toutes les surfaces lisses (également sur les textiles et le bois) possible – également dans des coloris spéciaux.

Quantité minimale : 300 unités



PROFI-QUALITÄT  
FÜR DAS BÄCKER-  
HANDWERK

PROFESSIONAL QUALITY  
FOR THE BAKING  
PROFESSION

QUALITÉ PROFESSIONNELLE  
POUR LE MÉTIER  
BOULANGER



Präsentationshilfen / Serving utensils / Aides de présenter

Gebäckzangen /  
Pastry tongs /  
Pinces à patisserie



S. 64-66

Tortenheber /  
Cake server /  
Pelles à tarte



S. 67

Tortenplatte /  
Round cake tray /  
Plat à tourte en acier



S.67

Modelländerungen vorbehalten / Models subject to change / Sous réserve de modifications de modèles

Gebäckzangen / Pastry tongs /  
Pinces à patisserie



Greiferbreite  
Gripper width  
Largeur d'ouverture

Art.-Nr.

19,0 cm

3,7 cm

461

Edelstahl rostfrei

Stainless steel

Acier avec ouvertures



Greiferbreite  
Gripper width  
Largeur d'ouverture

Art.-Nr.

19,0 cm

3,6 cm

464

Edelstahl rostfrei

Stainless steel

Acier



Greiferbreite  
Gripper width  
Largeur d'ouverture

Art.-Nr.

19,5 cm

3,5 cm

463

Edelstahl rostfrei

Stainless steel

Acier avec ouvertures



Greiferbreite  
Gripper width  
Largeur d'ouverture

Art.-Nr.

19,5 cm

2,7 cm

465

Edelstahl rostfrei

Stainless steel

Acier



Greiferbreite  
Gripper width  
Largeur d'ouverture

Art.-Nr.

19,0 cm

5,5 cm

466

Edelstahl rostfrei, mit extra großen Grifföffnungen

Stainless steel with wide handle opening

Acier avec ouvertures de manche extra grades



Greiferbreite  
Gripper width  
Largeur d'ouverture

Art.-Nr.

22,5 cm

3,4 cm

469

Edelstahl rostfrei

Stainless steel

Acier



## Konfektzange / Chocolate tongs / Pince à praliné



Art.-Nr.

14,5 cm

Edelstahl  
rostfrei    Stainless  
steel    Acier



Art.-Nr.

12,5 cm

Edelstahl  
rostfrei    Stainless  
steel    Acier

## Grillzange Roll + sausage tongs Pinces à saucisses



Art.-Nr.

35,0 cm

Edelstahl  
rostfrei    Stainless  
steel    Acier

## Gebäcknehmer Confectionery tongs Pinces à confiserie



Art.-Nr.

17,5 cm

Edelstahl  
rostfrei    Stainless  
steel    Acier



Art.-Nr.

19,0 cm

Edelstahl  
rostfrei    Stainless  
steel    Acier

## Brötchenzangen Roll + sausage tongs Pinces à saucisses



Art.-Nr.

38,0 cm

Edelstahl  
rostfrei    Stainless  
steel    Acier



Art.-Nr.

24,0 cm

Edelstahl  
rostfrei    Stainless  
steel    Acier



Art.-Nr.

17,0 cm

Edelstahl  
rostfrei    Stainless  
steel    Acier

**Tortenheber, rostfrei**  
**Cake server, stainless steel**  
**Pelles à tarte, acier**



| Art.-Nr.                                               |     |
|--------------------------------------------------------|-----|
| 23,0 cm                                                | 430 |
| Edelstahl<br>rostfrei     Stainless<br>steel     Acier |     |



| Art.-Nr.                                               |     |
|--------------------------------------------------------|-----|
| 25,0 cm                                                | 431 |
| Edelstahl<br>rostfrei     Stainless<br>steel     Acier |     |



| Art.-Nr.                                               |     |
|--------------------------------------------------------|-----|
| 24,0 cm                                                | 433 |
| Edelstahl<br>rostfrei     Stainless<br>steel     Acier |     |

**Tortenzange, rostfrei**  
**Cake tongs, stainless steel**  
**Pince à Tourte en acier**



| Art.-Nr.                                               |     |
|--------------------------------------------------------|-----|
| 23,0 cm                                                | 440 |
| Edelstahl<br>rostfrei     Stainless<br>steel     Acier |     |

**Tortenplatte**  
**Round cake tray**  
**Plat à tourte en acier**



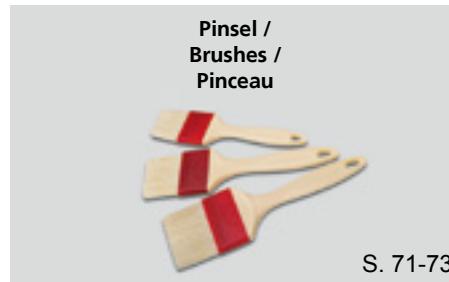
| Art.-Nr.                                               |       |
|--------------------------------------------------------|-------|
| Ø                                                      | 51046 |
| 31,0 cm                                                |       |
| Edelstahl<br>rostfrei     Stainless<br>steel     Acier |       |



Küchenhilfen und Zubehör / Gadgets + accessories / Aides de cuisine + accessoires



S. 70-71



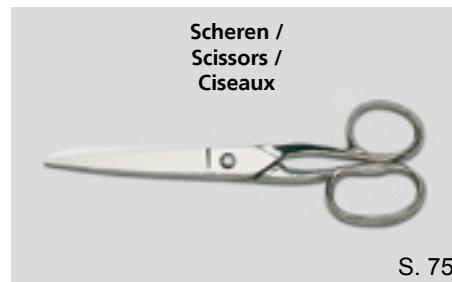
S. 71-73



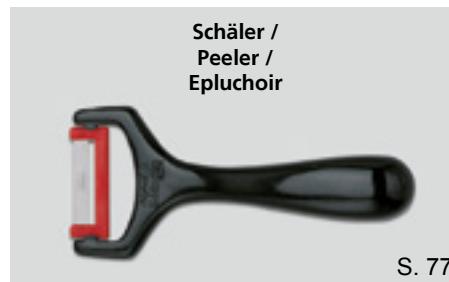
S. 73



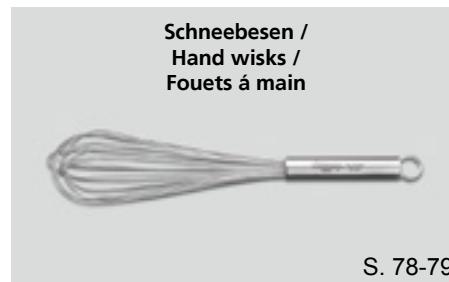
S. 74



S. 75



S. 77



S. 78-79



S. 80

Modelländerungen vorbehalten / Models subject to change / Sous réserve de modifications de modèles

## Mehlschaufel rund / Round flour scoops / Pelle à farine ronde

| Größe / Size / Taille |         | Kunststoff<br>Plastic<br>Plastique | Aluminium<br>Aluminum<br>Aluminium |                                                                |                                                               |                                                                                   |
|-----------------------|---------|------------------------------------|------------------------------------|----------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Vol.                  |         | Art.-Nr.                           | Art.-Nr.                           |                                                                |                                                               |                                                                                   |
| 150 g                 | 19,5 cm | 78195                              | 25195                              | Aus Kunststoff oder Aluminium, für Mehl, Getreide oder Gewürze | Made from plastic or aluminium, for flour, grains and spices. | En matière plastique ou en aluminium, pour la farine, les céréales et les épices. |
| 325 g                 | 24,5 cm | 78245                              | 25245                              |                                                                |                                                               |                                                                                   |
| 625 g                 | 29,0 cm | 78290                              | 25290                              |                                                                |                                                               |                                                                                   |
| 1000 g                | 33,5 cm | 78335                              | 25335                              |                                                                |                                                               |                                                                                   |
| 1550 g                | 38,5 cm | 78385                              | 25385                              |                                                                |                                                               |                                                                                   |
| 2600 g                | 42,0 cm | 78420                              | 25420                              |                                                                |                                                               |                                                                                   |



Art.-Nr.: 25290



Art.-Nr.: 78385

## Mehlschaufel, Kunststoff / Flour scoop, plastic / Pelle à farine, plastique

|        |         |       |   |                                                                                                  |                                                                                            |                                                                                                 |
|--------|---------|-------|---|--------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 500 g  | 28,5 cm | 77086 | – | Stabiler, ergonomisch geformter Griff mit geradem Boden zum Abstellen, für Stückmengen aller Art | Sturdy, ergonomic handle with flat bottom for parking. For use with all types of foodstuff | Manche stable, de forme ergonomique avec fond droit pour la pose, pour quantités de tous genres |
| 1000 g | 36,5 cm | 77087 | – |                                                                                                  |                                                                                            |                                                                                                 |



Mehlschaufel, Edelstahl / Flour scoop, stainless steel / Pelle en fonte, acier inoxydable



| Größe / Size / Taille | Kunststoff<br>Plastic<br>Plastique | Edelstahl<br>Stainless steel<br>Acier inoxydable |          |                                                                 |
|-----------------------|------------------------------------|--------------------------------------------------|----------|-----------------------------------------------------------------|
| Vol.                  | Art.-Nr.                           | Art.-Nr.                                         | Art.-Nr. |                                                                 |
| 75 g                  | 20,0 cm                            | —                                                | 50505    | Aus rost-freiem Edelstahl, für Mehl, Getreide oder Gewürze      |
| 250 g                 | 25,5 cm                            | —                                                | 50510    | Made of stainless steel, for flour, grains and spices           |
| 625 g                 | 33,5 cm                            | —                                                | 50515    | En acier inoxydable, pour la farine, les céréales et les épices |
| 1000 g                | 35,0 cm                            | —                                                | 50520    |                                                                 |
| 1500 g                | 37,0 cm                            | —                                                | 50600    |                                                                 |



Art.-Nr.: 50515



Art.-Nr.: 50600

Fett- und Kuchenpinsel mit Metallzwinge / Pastry brush / Pinceau de boulangerie



| Breite / Width / Taille | Kunststoff Griff<br>Plastic handle<br>Manche plastique | Holz Griff<br>Wooden handle<br>Manche bois |          |                                                                        |
|-------------------------|--------------------------------------------------------|--------------------------------------------|----------|------------------------------------------------------------------------|
| Zoll                    | cm                                                     | Art.-Nr.                                   | Art.-Nr. |                                                                        |
| 4 "                     | 10,16 cm                                               | —                                          | 1420     | Holz- oder Kunststoffkörper mit rostfreier Metallzwinge                |
| 3 "                     | 7,62 cm                                                | 1431                                       | 1421     | Wooden or plastic handle with stainless metal clamp                    |
| 2,5 "                   | 6,35 cm                                                | 1432                                       | 1422     |                                                                        |
| 2 "                     | 5,08 cm                                                | 1433                                       | 1423     |                                                                        |
| 1,5 "                   | 3,8 cm                                                 | 1434                                       | 1424     | Poils en soie naturelle, inoxydable pince métallique, manche plastique |

## Butterpinsel / Round pastry brush / Pinceau ronde



| Größe / Size / Taille | Kunststoff Griff<br>Plastic handle<br>Manche plastique<br>Art.-Nr. | Holz Griff<br>Wooden handle<br>Manche bois<br>Art.-Nr. |      |                                     |                                    |
|-----------------------|--------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|------|-------------------------------------|------------------------------------|
| Ø 4 cm<br>            | 23,0 cm                                                            | –                                                      | 1435 | Reine Bors-ten, stabiler Holz-griff | Pure bristle, stable wooden handle |

## Butterpinsel aus Kunststoff / Round pastry brush, plastic / Pinceau ronde, manche Plastique



| Größe / Size / Taille | Kunststoff Griff<br>Plastic handle<br>Manche plastique<br>Art.-Nr. | Holz Griff<br>Wooden handle<br>Manche bois<br>Art.-Nr. |   |                                                                                            |                                                                               |
|-----------------------|--------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|---|--------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|
| Ø 4 cm<br>            | 23,0 cm                                                            | 8310                                                   | – | Extra großer Borstenkopf, lebensmittelechter Kunststoff, reine Borsten hygienisch verpackt | Extra-large brush head, food-grade plastic, clean brushes hygienically packed |

## Backpinsel aus Kunststoff / Pastry brush, plastic / Pinceau, manche plastique



| Zoll  | cm      | Kunststoffgriff mit reinen Borsten | Kunststoffgriff Polyesterborsten |                                                                                       |                                                                        |
|-------|---------|------------------------------------|----------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|
| 3 "   | 7,62 cm | 8311                               | –                                | Lebensmittel-echter Kunststoff, ohne rostanfällige Teile, Borsten hygienisch verpackt | Food-safe plastic, no rust-prone parts, bristles hygienically packaged |
| 2,5 " | 6,35 cm | 8312                               | 8322                             |                                                                                       |                                                                        |
| 2 "   | 5,08 cm | 8313                               | –                                |                                                                                       |                                                                        |
| 1,5 " | 3,8 cm  | 8314                               | –                                |                                                                                       |                                                                        |
| 1 "   | 2,54 cm | 8315                               | –                                |                                                                                       |                                                                        |

Art.-Nr.: 8322



## Silikonpinsel / Silicone pastry brush / Pinceau silicone

### Größe / Size / Taille



Edelstahlgriff  
Stainless steel handle  
Manche en acier  
Art.-Nr.



20 cm

3,0 cm

76464  
76465

22 cm

4,0 cm

Hitzeste-  
ändig  
bis 300°C,  
spülmaschi-  
nenfest,  
Griff aus  
rostfreiem  
Edelstahl

Heat  
resistant  
to 300 °C,  
dishwasher  
safe, alkali  
and heat-  
resistant,  
stainless  
steel handle

Résistant à  
la chaleur  
jusqu'à 300  
° C, va au la-  
ve-vaisselle,  
résiste aux  
lessives et à  
la chaleur,  
manche en  
acier inoxy-  
dable



## Brotstreicher / Bread brush / Brosse à dorer



Kunststoffgriff  
Plastic handle  
Manche plastique  
Art.-Nr.

Holzgriff  
Wooden handle  
Manche bois  
Art.-Nr.

37,5 cm

12,0 cm x 6,0 cm

1411K

1411

37,5 cm

12,0 cm x 6,0 cm

1415 ● B

—

In Jeder  
Backstube  
zu finden,  
zum Wäs-  
sern und  
Bestreichen

Found in  
every bake-  
ry, for wa-  
tering and  
brushing

Indispens-  
able chez le  
boulanger-  
pâtissier, pour  
humidifier et  
enduire



Art.-Nr.: 1411K

NEU!

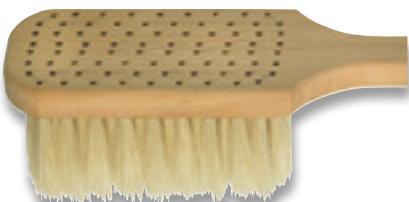


Art.-Nr.: 1415

Hygiene-  
Brotstreicher  
mit Polyes-  
terborsten

Hygiene  
bread brush  
with polyes-  
ter bristles.

Brosse à  
dorer le pain  
hygiénique  
pourvue de  
poils en poly-  
ester.



**HANDARBEIT**

Handeingezogene Borsten

40,0 cm

12,0 cm x 6,0 cm

1414K

1414

Mit von  
Hand ein-  
gezogenen  
Borsten, für  
extra stabi-  
len Halt

With extra  
secure hand  
installed  
bristles

Avec poils  
rentrés à la  
main pour  
une tenue  
extra stable

Art.-Nr.: 1414

## Gürteltaschen (ohne Inhalt) / Belt bag (without contents) / Bourse de ceinture (sans contenu)



### Größe / Size / Taille

|         |         | Art.-Nr. |  |  |  |
|---------|---------|----------|--|--|--|
| 18,0 cm | 32,0 cm | 1950 RW  |  |  |  |
|         |         |          |  |  |  |

Auf Wunsch auch mit Schnittschutzhülsen aus Kunststoff für die Messerfächer lieferbar - fragen Sie uns!

Can also be delivered with a protective plastic sleeve for the knife pockets - just ask us!

Sur demande, également livrables avec gaines de protection contre les coupures en matière plastique pour les compartiments à couteaux - demandez-nous !

2 breite und 3 schmale Fächer, Gürtel mit Klettverschluss, Nylon

2 wide and 3 narrow pockets, belt with velcro closure, nylon

2 compartments large et 3 étroits, ceinture avec fermeture agrippante, nylon

**Verbesserte Qualität  
Improved quality  
Amélioration de la qualité**

## Gürteltaschen (mit Inhalt) / Belt bag (with contents) / Bourse de ceinture (avec contenu)



### Größe / Size / Taille

|         |         | Art.-Nr. | Farbe Inhalte<br>Content colours<br>Couleur contenu |
|---------|---------|----------|-----------------------------------------------------|
| 18,0 cm | 32,0 cm | 1955 W   |                                                     |
| 18,0 cm | 32,0 cm | 1955 R   | E                                                   |



Set komplett mit passenden Geräten bestückt (s.u.)

Complete set with appropriate equipment (see below)

Kit complet avec appareil assorti (voir ci-après)

### Inhalt / Contents / Contenu

|                 |                 |                   |       |
|-----------------|-----------------|-------------------|-------|
| 2 Ritzmesser    | 2 dough knives  | 2 couteaux        | 417   |
| 1 Mehlbesen     | 1 flour brush   | 1 brosse à farine | 8244  |
| 1 Teigabstecher | 1 dough scraper | 1 racloir à pâte  | 76707 |

Gürteltasche für Kleingeräte, strapazierfähiges Nylon, waschbar 40° - 60° C, inkl. Gürtel mit Klettverschluß (Länge 125cm) und Karabiner; viele Aufbewahrungsmöglichkeiten.

Belt bag for small utensils, sturdy nylon, washable at 40° - 60° C, incl. belt with Velcro fastening (length 125cm) and carabiner; many storage options.

Bourse de ceinture pour petits appareils, nylon résistant, lavable à 40° - 60°, y compris ceinture avec fermeture agrippante (longueur 125cm) et carabine, beaucoup de possibilités de rangement.

Ladenschere / Scissors / Ciseaux classiques



Größe / Size / Taille



Art.-Nr.

|         |      |
|---------|------|
| 18,0 cm | 6572 |
| 15,0 cm | 6573 |
| 13,0 cm | 6574 |



Die Klassische Schere aus vernickeltem Stahl

Traditional scissors made from nickel plated steel

Les ciseaux classiques en acier nickelé

Küchenschere / Kitchen scissors / Ciseaux de cuisine



21,0 cm

6577

Edelstahl rostfrei, Kunststoffgriff zur leichten Reinigung, und zerlegbar

Rust-free, plastic handle for easy cleaning, can be disassembled

Acier inoxydable, anneaux en matière plastique pour un nettoyage facile et démontables

Zangendosenöffner / Can opener / Ouvre-boîtes à dents



17,5 cm

681



Sparschäler, Kunststoff / Potato peeler, plastic / Epluchoir en plastique

**SNACK**



Größe / Size / Taille



18,0 cm

Art.-Nr.



5412



For peeling  
vegetables  
and fruit.  
Can be as-  
sembled for  
left-hand  
use



Pour éplu-  
cher les  
légumes et  
les fruits.  
Montage  
pour gau-  
chers

Zum Schä-  
len von  
Gemüse und  
Obst, Klinge  
kann für  
Linkshänder  
umgedreht  
montiert  
werden

Sparschäler mit Pendelklinge / Potato peeler with moving blade / Epluchoir en plastique



16,0 cm

5413

Zum Schä-  
len von  
Gemüse und  
Obst, Griffen  
verschie-  
denfarbig  
sortiert

For peeling  
vegetables  
and fruit.  
Handles  
assembled  
in different  
colours

Pour éplu-  
cher les  
légumes et  
les fruits.  
Poignées  
montées en  
différentes  
couleurs

Spargelschäler, Kunststoff / Asparagus peeler, plastic / Eplucheur d'asperges, plastique



18,0 cm

5415

Breite Klin-  
genöffnung  
zum Schälen  
von Spargel,  
Klinge  
kann für  
Linkshänder  
umgedreht  
montiert  
werden

Wide blade  
opening  
for peeling  
asparagus.  
Can be as-  
sembled for  
left-hand  
use

Large ou-  
verture de  
lames pour  
éplucher les  
asperges.  
Montage  
pour gau-  
chers

## Schneebesen mit Aufhänger / Hand whisks with hanging loop / Fuets à main, avec système d'accrochage



Ø

Draht / Wire / Des fils

Art.-Nr.

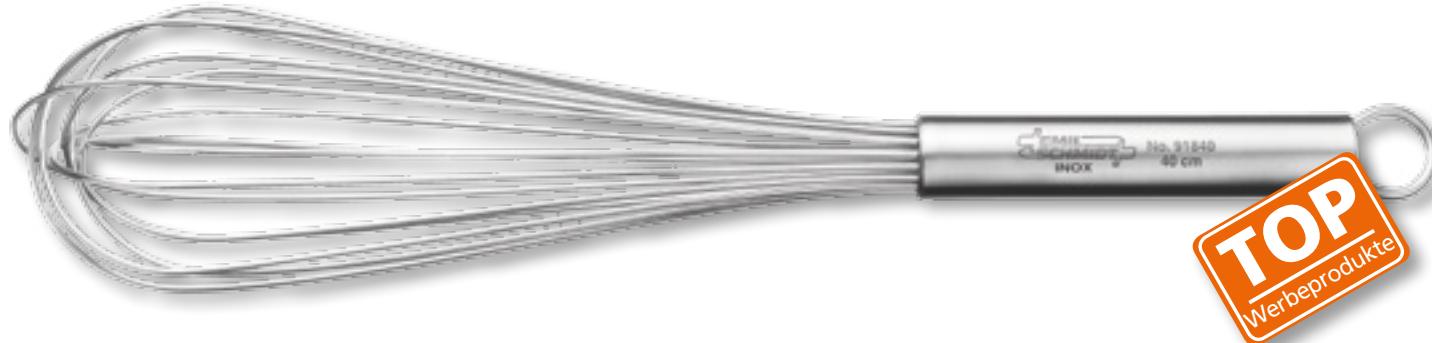


|         |        |       |
|---------|--------|-------|
| 25,0 cm | 1,4 mm | 91925 |
| 30,0 cm | 1,4 mm | 91930 |
| 35,0 cm | 2,3 mm | 91835 |
| 40,0 cm | 2,3 mm | 91840 |
| 45,0 cm | 2,3 mm | 91845 |

Rostfreier Draht,  
Stahlgriff  
Inox, mit  
Aufhänger

Stainless  
steel wire,  
stainless  
steel hand-  
le, with  
hanging  
loop

Fil inoxyda-  
ble, manche  
en acier  
inox, avec  
système  
d'accrocha-  
ge



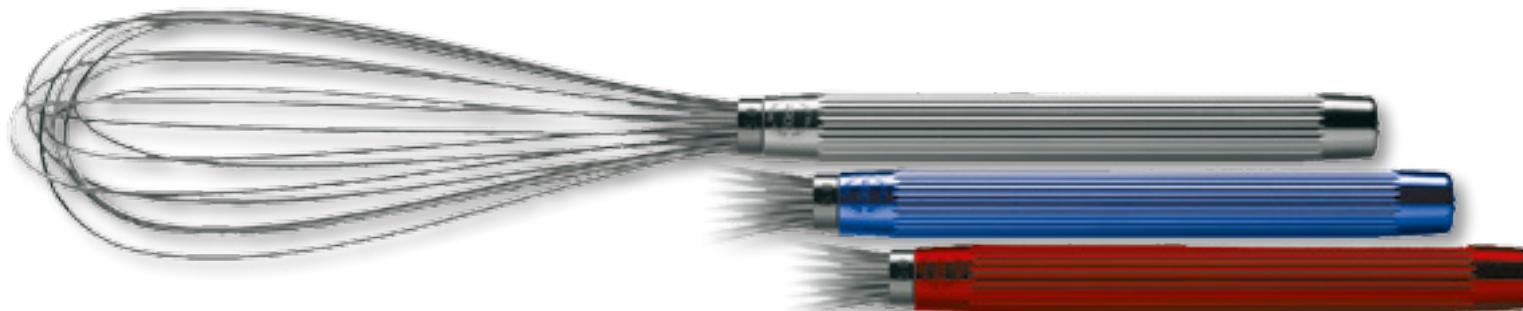
## Schneebesen / Hand whisks / Fuets à main

|         |        |             |
|---------|--------|-------------|
| 35,0 cm | 2,0 mm | 90735 S B R |
| 42,0 cm | 2,0 mm | 90942 S B R |
| 50,0 cm | 2,0 mm | 91050 S B R |

Rostfreier  
Draht, Alu-  
miniumgriff,  
schwere Aus-  
führung

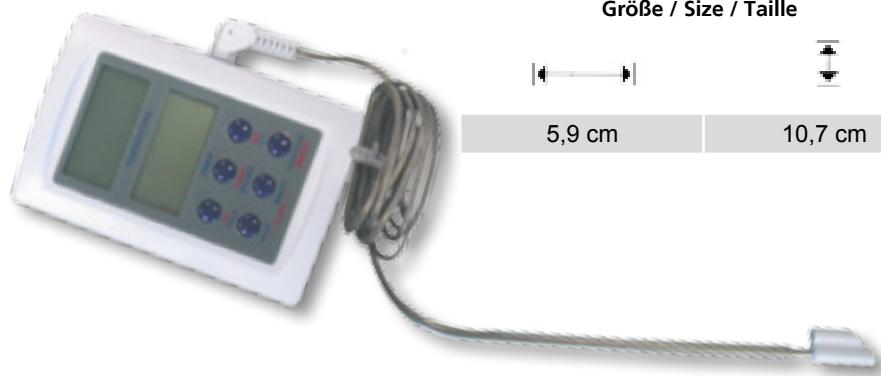
Stainless  
steel wire,  
aluminium  
handle,  
heavy-duty

Fil inoxy-  
dable,  
manche en  
aluminium,  
exécution  
lourde





## Digital-Thermometer / Digital thermometer / Thermomètre digital



### Größe / Size / Taille



5,9 cm



10,7 cm

### Messbereich Range Plage

-50°C bis +300°C

Art.-Nr.



Für alle Lebensmittel geeignet, Alarm - und Speicherfunktion für minimale Temperaturen, Abweichung +/- 1°C

Suitable for all foodstuffs, alarm and memory function for minimum temperatures, +/- 1 °C deviation

Convient à tous les produits alimentaires, fonction alarme et mémoire pour températures minimales, écart +/- 1°

## Digital-Thermometer mit Batterien / Digital thermometer with batteries / Thermomètre digital avec des piles



16,0 cm

4,0 cm

-50°C bis +150°C

Art.-Nr.

Für die Brusttasche, kaum größer als ein Kugelschreiber. Für einfache Temperaturkontrollen

For the breast pocket, barely larger than a ballpoint pen. For simple temperature control

Pour la poche de poitrine, à peine plus grand qu'un stylo à bille. Pour le contrôle facile de la température

## Digital-Timer / Digital timer / Chronomètre digital



Bis 99 min 99 sec.  
Praktische Zeit uhr, mit Alarmfunktion, einfache Bedienung, mit Magnet und Klipphalterung

Practical timer to 99 minutes 99 seconds with alarm function, easy operation, with magnet and clip holder

Jusqu'à 99 mn 99 s. Minuterie pratique, avec fonction d'alarme, commande simple, avec aimant et fixation à clip

Max. Dauer Anzeige  
Maximum time setting  
Durée max. affichage

Art.-Nr.

99 Min., 99 Sek.

Art.-Nr.

Spezialwerkzeuge / Special tools / Couteaux spéciale

Stipprollen / Pinroller /  
Rouleau „pic-vite“



S. 82

Croissant-Walzen / Croissant roller /  
Croissant rouleaux



S. 82

Ährenbrotschnitt / Bread scorer /  
Coup de boules de pain en épis



S. 83

Tortensägen / Confectioners harp /  
Appareil pour couper les fonds de tourtes



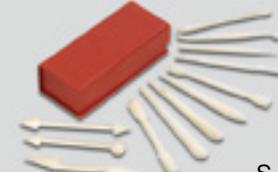
S. 83

Backlineale / Baker ruler /  
Mètre de boulanger



S. 84

Marzipan Modelliersets /  
Modelling tools / Ebauchoirs



S. 84-85

Wendestäbe / Turning sticks /  
Brochettes à retourner



S. 86

Teigschneider / Expanding dough cutter /  
Rouleu extensible



S. 86

Teigräder / Pastry wheel /  
Roulette à pâte



S. 87

Modelländerungen vorbehalten / Models subject to change / Sous réserve de modifications de modèles

## Stipprollen / Pinroller / Rouleau „pic-vite“



12,0 cm

Art.-Nr.

75002



Zum Lochen  
des Teiges



To punch  
holes in  
dough



Pour percer  
la pâtea

## Croissants-Walzen / Croissant roller / Croissant rouleaux

Dreieckhöhe /  
Triangle height /  
Hauteur du triangle

Dreieckbreite /  
Triangle width /  
Largeur du triangle

Art.-Nr.

15,0 cm

7,5 cm

21050

14,0 cm

12,0 cm

21051



Art.-Nr.: 21051

## Gitterschneider / Lattice cutter / Rouleau pour grille



11,0 cm

75005



Schneidet Git-  
termuster



Cuts lattice  
pattern



Découpe  
la pâte en  
quadrillage



Teilt den Teig in  
gleich große Drei-  
ecke für Croissants



Divide the dough  
into equal trian-  
gles for croissants



Partage la pâte  
à croissants en  
triangles de même  
dimensions



Art.-Nr.: 21050

## Ährenbrotschnitt / Bread scorer / Coupe de boules de pain en épis



Größe  
Size  
Taille

15,5 cm

Art.-Nr.

750



Die Ritzmes-  
ser-Klemm-  
vorrichtung  
ermöglicht,  
durch ein-  
fache und  
zeitsparende  
Schnitt-  
folge, dem  
Brotlaib das  
Aussehen  
einer Ähre  
zu geben

The scoring  
clamp makes  
it possible  
to give the  
loaf the  
appearance  
of an ear of  
corn using a  
simple and  
time-saving  
scoring  
sequence

Le dispositif  
de serrage  
du couteau  
à crans per-  
met par un  
succession  
de coupes  
simples et  
rapides de  
donner à  
une boule  
de pain la  
forme d'un  
épi.



8,0 cm



17,5 cm

Art.-Nr.

415



Set / Set / Set

Art.-Nr.

2x Art.-Nr. 415 + 1x Art.-Nr. 750

751

## Tortensäge / Confectioner's harp / Appareil pour couper les fonds de tourtes



45,0 cm

7820



Aluminium-  
rahmen mit  
Sägeblät-  
tern aus  
Edelstahl

Chrome  
plated steel  
frame, 3  
adjustable  
sawing  
blades

Châssis en  
acier chro-  
mé, 3 lames  
de scie  
réglables

## Backlineale / Baker ruler / Mètre de boulanger

| Länge<br>Length<br>Longueur | Breite<br>Width<br>Latitude | Art.-Nr. |
|-----------------------------|-----------------------------|----------|
| 64,0 cm                     | 5,0 cm                      | 76501    |
| 100,0 cm                    | 5,0 cm                      | 76502    |



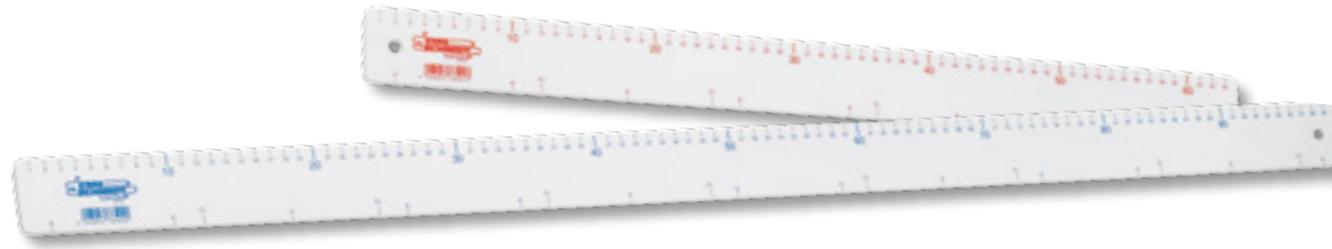
Polyesterol,  
extra stark,  
Zentimetermaß +  
Teilungen  
8cm + 12 cm



White plastic,  
extra strong, with  
subdivisions  
of 8 cm +  
12 cm



En plastique  
blanc, très  
stable  
subdivisions  
de 8 cm +  
12 cm



## Modelierstäbe / Modelling tools / Brochettes à retourner, ebauchoirs



| Anzahl<br>Set of<br>Set de | Art.-Nr. |
|----------------------------|----------|
| 12-tlg./12-pcs/12-pcs      | 76412    |

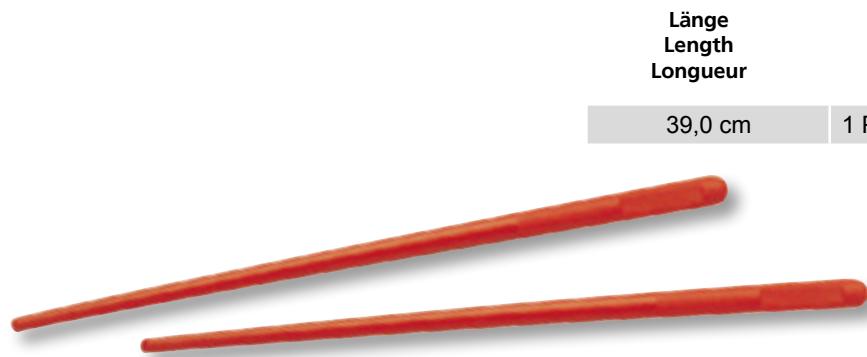
Sets mit  
Modellier-  
stäben aus  
Kunststoff,  
zum Formen  
und Mode-  
llieren von  
Marzipan

Plastic  
modelling  
tool sets for  
forming and  
modelling  
marzipan

Kits d'ébauchoirs  
en matière  
plastique pour  
donner forme  
et modeler le  
massepain



## Wende-Stäbe / Turning sticks / Brochettes à retourner, ebauchoirs



Länge  
Length  
Longueur

39,0 cm

1 Paar/1 pair/1 paire

Art.-Nr.

8370



Ermöglichen  
gefahrenloses  
Wenden der  
Berliner im  
heißen Fett

Allows safe  
turning of  
doughnuts  
in hot fat

Permet de  
retourner  
les beignets  
sans danger  
dans la graisse  
chaude

## Teigschneider „Zack Zack“/ Expanding dough cutter / Rouleau extensible

| Schliff<br>Cut<br>Polissage                   | Anzahl<br>Pieces<br>Nombre | Art.-Nr. |
|-----------------------------------------------|----------------------------|----------|
| glatt / plain / lisse                         | 5                          | 51105    |
| glatt / plain / lisse                         | 7                          | 51107    |
| gewellt / fluted / cannelée                   | 5                          | 51205    |
| gewellt / fluted / cannelée                   | 7                          | 51207    |
| glatt+gewellt / plain+fluted / lisse+cannelée | 5                          | 51305    |
| glatt+gewellt / plain+fluted / lisse+cannelée | 7                          | 51307    |



Räder  
rostfrei,  
extra starke  
Ausfüh-  
rung, max.  
Schnittbrei-  
te 12,5 cm,  
Rad Ø 5,5  
cm

Rust-free  
wheels, ex-  
tra strong,  
max. width  
of cut 12.5  
cm, 5.5 cm  
diameter  
wheel

Roues en  
acier inoxy-  
dable, exé-  
cution ex-  
tra lourde,  
largeur de  
coupe max.  
12,5 cm, Ø  
de roue 5,5  
cm



Art.-Nr.: 51105



Art.-Nr.: 51207



Art.-Nr.: 51305

Teigrädchen / Pastry wheel / Roulette à pâte



Art.-Nr.: 5966

| Form<br>Form<br>Forme | Größe<br>Size<br>Taille | Durchmesser<br>Diameter<br>Diamètre | Kunststoffgriff<br>Plastic handle<br>Manche plastique |
|-----------------------|-------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------------------------|
|                       |                         |                                     | Art.-Nr.                                              |
| Gewellt               | 18,0 cm                 | 6,0 cm                              | 5949                                                  |
| Gewellt               | 15,0 cm                 | 3,5 cm                              | 5950                                                  |
| Glatt                 | 18,0 cm                 | 6,0 cm                              | 5951                                                  |
| Glatt                 | 26,0 cm                 | 10,0 cm                             | 5964                                                  |
| Glatt                 | 27,0 cm                 | 12,0 cm                             | 5965                                                  |
| Glatt                 | 23,5 cm                 | 12,0 cm                             | 5966                                                  |



Edelstahl,  
Rostfrei

Stainless  
steel

Acier



Art.-Nr.: 5950



Art.-Nr.: 5951



Art.-Nr.: 5945



Art.-Nr.: 5964 / 5965

Tunkgabeln / Dipping forks / Fourchettes à chocolat

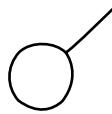


75100

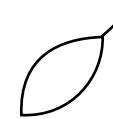
75101



75104



75105

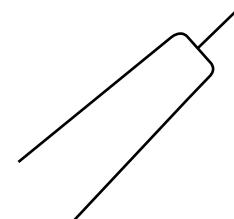


Chromni-  
ckelstahl,  
Kunststoff-  
griffe, Län-  
ge 20 cm

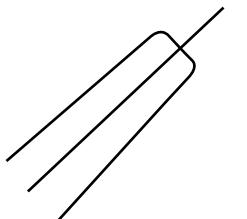
Stainless  
steel, plastic  
handles,  
length  
20 cm

En acier,  
mouchois en  
plastique,  
longueur  
20 cm

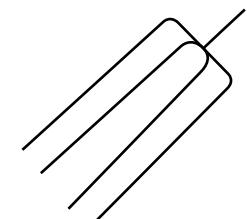
75107



75108



75109





PROFI-QUALITÄT  
FÜR DAS BÄCKER-  
HANDWERK

PROFESSIONAL QUALITY  
FOR THE BAKING  
PROFESSION

QUALITÉ PROFESSIONNELLE  
POUR LE MÉTIER  
BOULANGER



## Spritzbeutel + Tüllen / Savoy bags + decorating tubes / Poches à dresser + douilles

Spritzbeutel / Savoy bags / Poches à dresser



S. 90

Spritzbeutel-Wandhalter /  
Wall racks /  
Portes poches



S. 90

Tüllen / Decorating tubes / Douilles



S. 91-93

Spritztüllenbürste / Piping tube brush /  
Brosse pour douilles



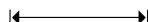
S. 92

Modelländerungen vorbehalten / Models subject to change / Sous réserve de modifications de modèles

## Spritzbeutel / Savoy bags / Sacs à dresser



Größe  
Size  
Taille



Art.-Nr.



Beschichtete  
Baumwolle,  
mit Saum und  
Aufhänger,  
verstärkte  
Spitze



Coated cot-  
ton, with hem  
and hanger,  
reinforced  
lace



Coton enduit,  
avec ourlet  
et système  
d'accrochage,  
pointe ren-  
forcée

|    |         |     |
|----|---------|-----|
| 1  | 28,0 cm | 801 |
| 2  | 34,0 cm | 802 |
| 3  | 40,0 cm | 803 |
| 4  | 46,0 cm | 804 |
| 5  | 50,0 cm | 805 |
| 6  | 55,0 cm | 806 |
| 7  | 60,0 cm | 807 |
| 8  | 65,0 cm | 808 |
| 9  | 70,0 cm | 809 |
| 10 | 75,0 cm | 810 |

Größe  
Size  
Taille



Art.-Nr.



Nylon, mit  
Saum und  
verstärkter  
Spitze



Nylon, with  
hem and rein-  
forced lace



Nylon, avec  
ourlet et  
pointe ren-  
forcée

|   |         |     |
|---|---------|-----|
| 1 | 30,0 cm | 811 |
| 2 | 35,0 cm | 812 |
| 3 | 40,0 cm | 813 |
| 4 | 45,0 cm | 814 |
| 5 | 50,0 cm | 816 |
| 6 | 55,0 cm | 817 |

## Spritzbeutel-Wandhalter, Wall rack for savoy bags, Sechoir à poches et douilles



Art.-Nr.: 51902

Größe / Size / Taille



Edelstahl  
Stainless steel  
Acier  
Art.-Nr.

Weißbeschichteter Draht  
Plastic coated steel wire  
Fil d'acier plastifié  
Art.-Nr.

52,0 cm

45,0 cm

51902

—

52,0 cm

45,0 cm

51905

51901



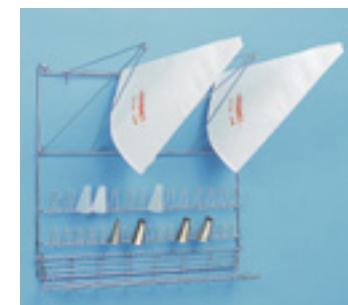
Zum Trocknen  
und zur Aufbe-  
wahrung von  
Spritzbeuteln  
und Tüllen



For drying  
and storage  
of Savoy bags  
and nozzles



Pour sécher et  
conserver les  
poches et les  
douilles



Art.-Nr.: 51905



Art.-Nr.: 2506

Art.-Nr.: 2606

Art.-Nr.: 2708

| Größe Ø<br>Size Ø<br>Taille Ø | Art.-Nr. | Art.-Nr. | Art.-Nr. |
|-------------------------------|----------|----------|----------|
| 0 / 3 mm                      |          | 2600     | —        |
| 1 / 4 mm                      | 2501     | 2601     | —        |
| 2 / 5 mm                      | 2502     | 2602     | —        |
| 3 / 6 mm                      | 2503     | 2603     | —        |
| 4 / 7 mm                      | 2504     | 2604     | —        |
| 5 / 8 mm                      | 2505     | 2605     | 2705     |
| 6 / 9 mm                      | 2506     | 2606     | —        |
| 7 / 10 mm                     | 2507     | 2607     | —        |
| 8 / 11 mm                     | 2508     | 2608     | 2708     |
| 9 / 12 mm                     | 2509     | 2609     | —        |
| 10 / 13 mm                    | 2510     | 2610     | —        |
| 11 / 14 mm                    | 2511     | 2611     | —        |
| 12 / 15 mm                    | 2512     | 2612     | —        |
| 16 / 16 mm                    | 2516     | 2616     | —        |
| 17 / 17 mm                    | 2517     | —        | —        |
| 18 / 18 mm                    | 2518     | —        | —        |

Edelstahl  
rostfrei,  
mit ge-  
bördeltem  
Rand

Stainless  
steel

Acier

### Berlinertülle / Doughnut tube / Douille pour boules de Berlin



| Größe Ø<br>Size Ø<br>Taille Ø | Art.-Nr. | Zum Füllen<br>von Berlinern,<br>Edelstahl<br>rostfrei | For filling<br>doughnuts | Pour<br>fourrer les<br>beignets |
|-------------------------------|----------|-------------------------------------------------------|--------------------------|---------------------------------|
| 4 mm                          | 10,3 cm  | 2700                                                  |                          |                                 |

Sternband-Tüllie / Star ribbon tube / Douille plate dentelée



|        |        | Art.-Nr. |
|--------|--------|----------|
| 1,7 cm | 5,0 cm | 2806     |
| 2,1 cm | 5,0 cm | 2808     |



Edelstahl,  
rostfrei



stainless,  
steel



acier inoxy-  
dable



Vermicelle-Tüllie / Bird nest tube / Douille vermicelle

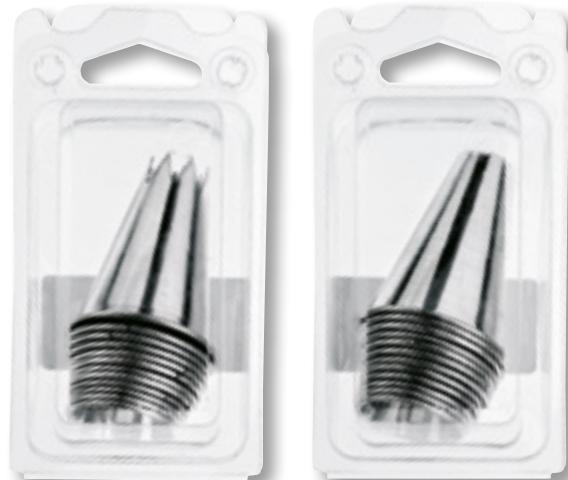
| 1,7 cm                 | 5,0 cm              | 2801                  |
|------------------------|---------------------|-----------------------|
| Edelstahl,<br>rostfrei | stainless,<br>steel | acier inoxy-<br>dable |



Spritztüllenbürste / Piping tube brush / Brosse pour douilles

| 3,0 cm                                  | 15,0 cm                 | 8111                               |
|-----------------------------------------|-------------------------|------------------------------------|
| Zum schnellen<br>Reinigen der<br>Tüllen | For cleaning<br>nozzles | Pour net-<br>toyer les<br>douilles |

## Tüllensätze / Piping tube sets / Sets de douilles



Art.-Nr.: 2492

Art.-Nr.: 2592

| Inhalt<br>Content<br>Contenu | Größe<br>Size<br>Taille | Art.-Nr. | Art.-Nr. |  |                                                         |                                                  |
|------------------------------|-------------------------|----------|----------|--|---------------------------------------------------------|--------------------------------------------------|
| 6                            | 5-9,11                  | 2490     | 2590     |  | Set mit ver-<br>schiedenen,<br>ausgewähl-<br>ten Größen |                                                  |
| 12                           | 4-15                    | 2492     | 2592     |  | Set with<br>various se-<br>lected sizes                 | Kit avec<br>différen-<br>tes tailles<br>choisies |

## Tüllenbox / Piping tube box / Coffret à douilles



| Tüllen /<br>Nozzle /<br>Douilles | Art.-Nr. |      |  |                                                                                 |
|----------------------------------|----------|------|--|---------------------------------------------------------------------------------|
| –                                | 13       | 2473 |  | Set mit<br>6 Loch-,<br>6 Stern-,<br>und 1 Berli-<br>ner Tülle +<br>Tüllenbürste |
| mit Tüllenbürste                 | 13       | 2474 |  | Set with<br>6 round,<br>6 star, 1<br>doughnut<br>nozzle and<br>nozzle<br>brush  |

Kit avec  
6 douilles  
percées, 6  
douilles en  
étoile et 1  
douille à  
beignets  
+ brosse à  
douilles



PROFI-QUALITÄT  
FÜR DAS BÄCKER-  
HANDWERK

PROFESSIONAL QUALITY  
FOR THE BAKING  
PROFESSION

QUALITÉ PROFESSIONNELLE  
POUR LE MÉTIER  
BOULANGER



Ausstecher + Drücker / Pastry cutters / Decoupoirs fer blanc

Buchstaben- u. Zahlenausstecher /  
Letters and numbers /  
Lettres + chiffres



S. 96

Streuer /  
Dredger /  
Saupoudreur



S. 96

Brötchendrücker /  
Bread roll shaper /  
Marquer pour petits-pains



S. 97

Modelländerungen vorbehalten / Models subject to change / Sous réserve de modifications de modèles

## Ausstecher-Sätze Weißblech / Pastry cutter sets, tin / Sets de découpoires fer blanc

---

| Buchstaben /<br>Letter /<br>Lettres | Zahlen /<br>Numbers /<br>Chiffres | Zahlen + Buchstaben /<br>Numbers + Letters /<br>Chiffres + Lettres |
|-------------------------------------|-----------------------------------|--------------------------------------------------------------------|
| Art.-Nr.                            | Art.-Nr.                          | Art.-Nr.                                                           |
| 2,7 cm Ø                            | 3,5 - 4,0 cm Ø                    | 2,5 - 3,0 cm Ø                                                     |
| 2200                                | 2201                              | 2330                                                               |





## Puderzuckerstreuer / Sugar dredger / Saupoudreur en fonte

---

|                                                                                    |             |       |                                                                                                           |                                                                                                        |                                                                                           |
|------------------------------------------------------------------------------------|-------------|-------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | Ø<br>8,5 cm | 7003R |  Edelstahl<br>rostfrei |  Stainless<br>steel |  Acier |
|------------------------------------------------------------------------------------|-------------|-------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|

## Allzweckstreuer / Dredger / Saupoudreur en fonte

---

|                                                                                     |          |         |          |                                                                                                 |                                                                                                 |                                                                                                 |
|-------------------------------------------------------------------------------------|----------|---------|----------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | 6,5 cm Ø | 12,5 cm | Art.-Nr. |  Aluminium |  Aluminium |  Aluminium |
|-------------------------------------------------------------------------------------|----------|---------|----------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|



Spirale  
Spiral  
Spirale

Art.-Nr.: 75010



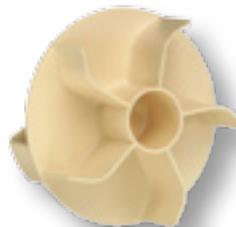
Kaisersemmel  
Kaiser roll  
Étoile percée

Art.-Nr.: 75012  
Art.-Nr.: 75014



Laugenweck  
Pretzel roll  
Croix

Art.-Nr.: 75011



Kaisersemmel mit Loch  
Kaiser roll  
Étoile percée

Art.-Nr.: 75013



Fußball  
Football  
Football

Art.-Nr.: 75017

|          |        | Art.-Nr. |
|----------|--------|----------|
| 6,5 cm Ø | 6,0 cm | 75010    |
| 6,5 cm Ø | 6,0 cm | 75011    |
| 6,5 cm Ø | 6,0 cm | 75012    |
| 6,5 cm Ø | 6,0 cm | 75013    |
| 8,0 cm Ø | 6,0 cm | 75014    |
| 8,0 cm Ø | 6,0 cm | 75017    |



Hiermit bringen Sie Ihre Brötchen in Form! Aus lebensmittelechtem Kunststoff.



Give shape to your rolls! Made from food-safe plastic



Voilà de quoi mettre vos petits pains en forme !  
En matière plastique de qualité alimentaire

### Kaisersemmeldrucker, mechanisch / Kaiser roll maker, mechanical/ Utensile mechanique pour empreinte



| Ø      | Größe<br>Size<br>Taille | Art.-Nr. |
|--------|-------------------------|----------|
| 6,5 cm | 20,0 cm                 | 75025    |

Kunststoffdrücker mit Drehmechanik aus Edelstahl

Plastic twirler with stainless steel drive

Empreinte en matière plastique avec mécanisme en acier fin



PROFI-QUALITÄT  
FÜR DAS BÄCKER-  
HANDWERK

PROFESSIONAL QUALITY  
FOR THE BAKING  
PROFESSION

QUALITÉ PROFESSIONNELLE  
POUR LE MÉTIER  
BOULANGER



Backhandschuhe + Schürzen / Gloves + aprons / Mouffles + tabliers

Backhandschuhe /  
Gloves /  
Mouffles



S. 100-101

Bäckerschürzen /  
Baker's apron /  
Tablier de boulanger



S. 102

Modelländerungen vorbehalten / Models subject to change / Sous réserve de modifications de modèles

## Backhandschuhe Leder / Leather oven gloves / Gants en cuir



Größe / Size / Taille

37,0 cm

Art.-Nr.

8503



280°C Kontaktshitze,  
ca. 30 Sek.  
Fäuster aus Chromleder,  
Stulpe aus Baumwolle



Will resist up to 280°C,  
30 sec.  
Chrome leather mitten,  
cotton cuff



jusqu'à 280°C de chaleur de contact, 30 sec. Moufle en cuir chromé, poignet en coton

## Fingerhandschuhe „Canvas“ / Fingered canvas gloves / Gants „Canvas“



30,0 cm

8415

Innenhandschuh mit Filz verstärkt, mit Stulpe, aus Baumwolle

Internal glove reinforced with felt, cotton cuff

Gant intérieur renforcé de feutre, avec emboîtement en coton

Geprüft nach der einschlägigen der EU-Richtlinie 89 / 686 / EWG (Persönliche Schutzausrüstung)

Tested in accordance with the relevant EU Directive 89 / 686 / EEC (Personal Protective Equipment)

Contrôlé selon la directive UE 89 / 686 / CEE correspondante (équipement de protection personnel)

## Blechanfasser, Jute / Panhandler, jute / Pièce d'etoffe, jute



25,0 x 24,0 cm

8509

Material  
Jute, mit Handöffnungen, und seitlicher Steppnaht

Jute material, with hand openings, and side stitching

Couture matériel de jute, avec des trous à main, et le côté

## Backhandschuhe „Canvas“ / Oven gloves „Canvas“ / Gant en toile à voile „Canvas“



Geprüft nach der einschlägigen der EU-Richtlinie 89 / 686 / EWG (Persönliche Schutzausrüstung)

Tested in accordance with the relevant EU Directive 89 / 686 / EEC (Personal Protective Equipment)

Contrôlé selon la directive UE 89 / 686 / CEE correspondante (équipement de protection personnel)

240°C Kontaktshitze,  
ca. 15 Sek.

Will resist up to 240°C,  
ca. 15 sec.

Jusqu'à 240°C de chaleur de contact,  
ca. 15 sec.





Größe / Size / Taille

23,0 cm

Art.-Nr.

8426



Handsuh  
aus dünnem  
Baumwoll-  
stoff



Glove  
made of  
thin cotton  
cloth



Pâte faite  
de tissu de  
coton mince

#### Hygienehandschuhe / Hygiene gloves / Gants d'hygiène

Art.-Nr.: 8428



Art.-Nr.: 8429

29,0 cm

8428

29,0 cm

8429

NEU!

#### Backhandschuhe „Standard“ / Terry gloves / Gants en tissu éponge



Geprüft nach der einschlägigen der EU-Richtlinie 89 / 686 / EWG (Persönliche Schutzausrüstung)

Tested in accordance with the relevant EU Directive 89 / 686 / EEC (Personal Protective Equipment)

Contrôlé selon la directive UE 89 / 686 / CEE correspondante (équipement de protection personnel)

28,0 cm

8500

240°C Kontakthitze, ca. 15 Sek., ohne Stulpen, Baumwolle (Schlingenware), Innenhand und Daumen verstärkt

Will resist up to 240°C, ca. 15 sec., Without cuff, loop pile cotton, no asbestos, reinforced palm and thumb area

Jusqu'à 240°C de chaleur de contact, ca. 15 sec., Sans manchettes, coton (bouclé), pas d'amiante, paume de la main et pouce renforcés

#### Backhandschuhe „Extra“ / Terry gloves „extra“ / Gants en tissu éponge



Geprüft nach der einschlägigen der EU-Richtlinie 89 / 686 / EWG (Persönliche Schutzausrüstung)

Tested in accordance with the relevant EU Directive 89 / 686 / EEC (Personal Protective Equipment)

Contrôlé selon la directive UE 89 / 686 / CEE correspondante (équipement de protection personnel)

32,0 cm

8502 N B G R

40,0 cm

8502ST

280°C Kontakthitze, ca. 30 Sek., Baumwollschnüre zweilagig, kleine Stulpe als Unterarmschutz, Fäuste in diesen Farben beidseitig verwendbar

Will resist up to 280°C, ca. 30 sec., double layer loop pile cotton, small cuff for underarm protection, can be used with either right or left hand

Jusqu'à 280°C de chaleur de contact, ca. 30 sec., bouclé cotton en deux couches, petit emboîtement de protection, du dessous du bras, utilisable de deux côtés



Größe / Size / Taille

80 x 50 cm

Art.-Nr.

8510



Material  
100% Baumwolle  
waschbar bis 60°C  
extra langes  
Schürzband  
Durchgehend  
vernaht



Material 100%  
cotton, wash-  
able at 60 °C,  
extra long apron  
strings, fully  
stitched



Matière 100% co-  
ton, lavable à 60  
°C max., passants  
extra longs, cou-  
ture en continu



Bäckerschürze mit Latz / Baker's apron with flap / Tablier de boulanger avec bavette



80 x 72 cm

8512

Material  
100% Baumwolle  
waschbar bis 60°C  
extra langes  
Schürzband  
durchgehend  
vernaht

Material 100%  
cotton, wash-  
able at 60 °C,  
extra long apron  
strings, fully  
stitched

Matière 100% co-  
ton, lavable à 60  
°C max., passants  
extra longs, cou-  
ture en continu

PROFI-QUALITÄT  
FÜR DAS BÄCKER-  
HANDWERK

PROFESSIONAL QUALITY  
FOR THE BAKING  
PROFESSION

QUALITÉ PROFESSIONNELLE  
POUR LE MÉTIER  
BOULANGER



## Reinigungsgeräte / Cleaning tools / Articles de nettoyage

Mehlbesen / Flour broom /  
Brosse à farine



S. 105

Besen / Brooms / Balais de salle



S. 106-107

Handfeger / Brush / Balayette



S. 106

Bodenschaber / Metal floor scraper /  
Racloir pour plancher en métal



S. 108

Modelländerungen vorbehalten / Models subject to change / Sous réserve de modifications de modèles



## Mehlbesen / Flour brush / Brosse à farine



Art.-Nr.: 8301



Art.-Nr.: 8302 / 8244

|         |  | Art.-Nr. |
|---------|--|----------|
| 30,0 cm |  | 8301 E   |
| 30,0 cm |  | 8302 E   |

Lebensmittelechter Kunststoffgriff, reines Rosshaar

Plastic Handle, horse hair

Manche plastique, pure crin

## Polyesterbesen / Polyester brushes / Balai en polyester



|         |  | Art.-Nr.   |
|---------|--|------------|
| 24,0 cm |  | 8244 R S B |
| 30,0 cm |  | 8301B      |

Lebensmittelechter Kunststoff mit Polyesterborsten

Food safe plastic with polyester bristles

Matière plastique de qualité alimentaire avec poils polyester



## Mehlbesen / Flour brush / Brosse à farine



Art.-Nr.: 1401

|         |  | Art.-Nr. |
|---------|--|----------|
| 30,0 cm |  | 1401     |
| 30,0 cm |  | 1402     |

Holzgriff, Rosshaarmischung

Wooden Handle, horse hair

Manche bois, pure crin



Art.-Nr.: 1402

## Abstauber / Flour brush / Brosse à farine



|         |  | Art.-Nr. |
|---------|--|----------|
| 17,0 cm |  | 1406     |

Holzgriff

Wooden handle

Manche bois

## Backofenbesen / Baking ovens broom / Brosse à four



Material  
Material  
Matériaux

Mexiko

↔

50,0 cm

Art.-Nr.

1565

Mit Kratzer/  
With Scraper/  
Avec racloir  
Art.-Nr.

1570



Zum Reinigen  
des Back-  
ofens.



To clean the  
oven



Pour nettoyer  
le four

Für hartnäckige  
Verkrustung sollten  
die Versionen mit Kratzer  
verwendet werden.

The versions  
with a scraper  
can be used  
for stubborn  
hard crusts.

Pour les croûtes  
tenaces, les ver-  
sions à grattoir  
peuvent être  
utilisées.

## Halterung für Backofenbesen / Holder for baking oven's broom / Support pour bailai à four



↔

Art.-Nr.

15,5 x 8,0 cm

1501



Montagebeispiel

Verzinkt, 10  
Stück im Karton.  
Durch die  
Verwendung der  
Halterung kann  
der Besen recht-  
winklig auf den  
Stiel montiert  
werden.

Galvanised,  
box of 10  
pieces  
The bracket al-  
lows the brush  
to be mounted  
at a right angle  
to the broom-  
stick

Galvanisé, set de  
10 pièces.  
Grâce à  
l'utilisation du  
support, le balai  
peut être monté à  
la verticale sur le  
manche

## Kehrschaufel / Dust pan / Pelle



↔

Art.-Nr.

40,0 x 21,0 cm

1304

Verzinkt

Galvanised

Galvanisé

## Handfeger / Brush / Balayette



Art.-Nr.: 1306



Art.-Nr.: 1307

↔

Art.-Nr.

28,0 cm

1306

Kokos

coconut fibre

Fibre de coco

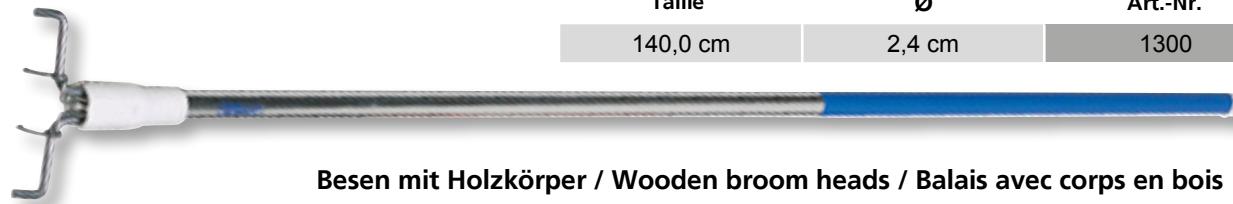
30,0 cm

1307

Rosshaar

horse hair

Pure crin



Größe  
Size  
Taille

Ø

Art.-Nr.

140,0 cm

2,4 cm

1300



Aluminium



aluminium



aluminium

### Besen mit Holzkörper / Wooden broom heads / Balais avec corps en bois

Art.-Nr.: 1311



Kokos

60,0 cm

1310

Kokos,  
für  
groben  
Schmutz

Coconut  
fibre, for  
coarse dirt

Fibre de Coco,  
pour les salissu-  
res grossières

Kokos

50,0 cm

1311

Kokos

40,0 cm

1312

Arenga

60,0 cm

1320

Arenga für  
öligen und  
fettigen  
Schmutz

Arenga  
fibre for oil  
and greasy  
dirt

Fibre de arenga  
Temps pour  
l'huile et la sale-  
té grasse

Arenga

50,0 cm

1321

Arenga

40,0 cm

1322

Rosshaar

60,0 cm

1330

Ross-  
haar für  
feinen  
Staub

100 % horse  
hairfor fine  
dust

Pure crin  
pour les  
poussières  
fines

Art.-Nr.: 1332



Ohne Hammer, ohne Nagel! Schnelle und unkomplizierte Montage von Stiel und Besen.  
Hülse wie abgebildet nach oben schieben.  
Die 4 gleichgestellten Metallbügel mit Bürstenkörper verbinden

No tools required! Quick and easy mounting of the broomstick to the brush.  
Slide sleeve up as depicted.  
Connect the 4 aligned metal sections with the body of brush.



auf  
open  
ouvert

Sans marteau, ni clous !  
Montage rapide et non compliquée du manche et de la brosse. Pousser le tube comme montré vers le haut.  
Assemblez les 4 arceaux métalliques avec le corps de la brosse.

Zur Befestigung Hülse nach unten ziehen bis die Zunge eingerastet ist.

To tighten, pull the sleeve downwards until the tongue engages.

zu  
close  
fermé

Pour la fixation, tirer le tube vers le bas jusqu'à ce que la patte s'encliquette

### Straßenbesen / Street broom / Balai de rue

40,0 cm

Art.-Nr.

1340

Für  
Hof  
und  
Straße

For  
yard  
and  
Street

Pour  
la cour  
et la  
route



### Wasserschieber / Squeegee / Essuie-eau

60,0 cm

Art.-Nr.

1345

50,0 cm

1346

40,0 cm

1347



### Schrubber / Scrubbing brush / Brosse à récurer

23,0 cm

Art.-Nr.

1342

29,0 cm

1343



Art.-Nr.: 1343



Art.-Nr.: 1342

## Fußbodenschaber aus Ganzmetall / Metal floor scraper / Racloir pour plancher en métal



Art.-Nr.



|          |         |      |
|----------|---------|------|
| 130,0 cm | 30,0 cm | 1130 |
| 130,0 cm | 40,0 cm | 1140 |

Aus Metall,  
rot pulverbe-  
schichtet, für  
bequemes  
Wegscha-  
ben von  
hartnäckigen  
Teigresten  
o.ä.

Made of  
metal, red  
powder  
coating, for  
easily remo-  
ving stubborn  
dough resi-  
due etc.

En métal,  
revêtu par  
poudre rouge,  
pour racler  
facilement les  
restes de pâte  
tenaces entre  
autres

## Ersatzblätter / Spare blade / Lame de recharge



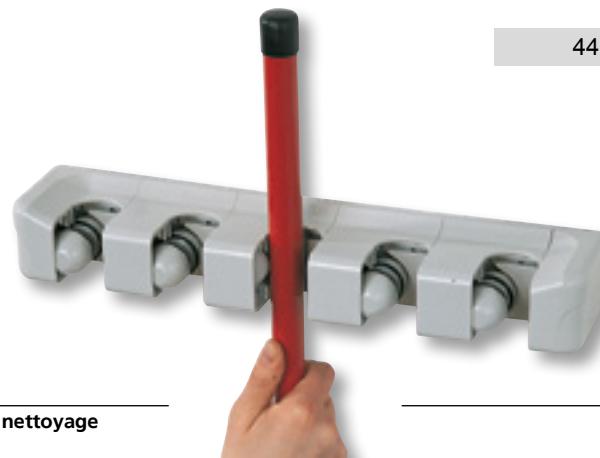
|         |      |
|---------|------|
| 30,0 cm | 1135 |
| 40,0 cm | 1145 |

Material aus  
Normalstahl,  
zum schnellen  
Auswechseln,  
passend  
gelocht

Mild steel  
perforated  
for quick  
change fitting

Perforée en  
acier doux  
pour le  
montage de  
changement  
rapide

## Gerätehalter / Utility holder / Porte brosserie



|         |      |
|---------|------|
| 44,0 cm | 8700 |
|---------|------|

Hochwertiger  
Kunststoff, sehr  
starke Ausfüh-  
rung, 5 Halter  
für Stiele mit  
mindestens 19,0  
mm bis maximal  
43,0 mm Durch-  
messer

High quality  
plastic, very  
strong, 5  
holders for  
broom sticks  
with a mini-  
mum of 19.0  
to 43.0 mm  
diameter

Matière  
plastique de  
haute qualité,  
modèle très  
robuste, 5  
supports pour  
manches d'un  
diamètre  
d'au moins  
19,0 mm à  
43,0 mm au  
maximum

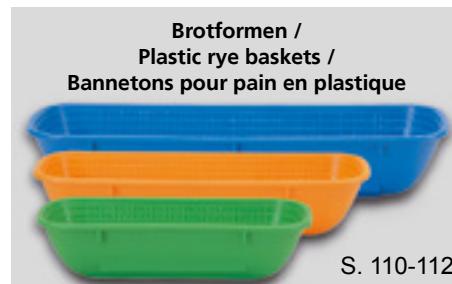
PROFI-QUALITÄT  
FÜR DAS BÄCKER-  
HANDWERK

PROFESSIONAL QUALITY  
FOR THE BAKING  
PROFESSION

QUALITÉ PROFESSIONNELLE  
POUR LE MÉTIER  
BOULANGER



## Formen + Ringe / Moulds + rings / Moules + cercles moules + cercles



Brotformen /  
Plastic rye baskets /  
Bannetons pour pain en plastique

S. 110-112



Tortenringe /  
Cakes rings /  
Cercles à tourte

S. 113



Tortenscheiben /  
Flat round trays /  
Dessous des tourtes

S. 114



Tortenteiler /  
Cake divider /  
Diviseur à tourte

S. 114

Modelländerungen vorbehalten / Models subject to change / Sous réserve de modifications de modèles



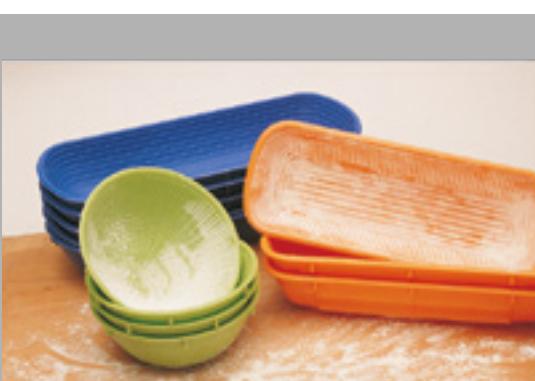
# Anleitung | Instruction | Instructions



**1. Mit Trennemulsion einsprühen /**  
Spray baskets with special emulsion /  
Vaporisez la forme neuve d'un produit anti-adhesiv



**2. Mit Kartoffelpuder satt einstäuben /**  
Coat baskets with potato flour /  
Saupoudrez avec poudre de pomme de terre



**3. Mehlen /**  
Coat with flour /  
Sapoudrez tout à fait normalement



**4. Fertig /**  
Done /  
Fini

Robuster Kunststoff, spülmaschinenfest, hygienisch stapelbar.

Made of sturdy PP, hygienic, food-safe, dishwasher proof, stackable.

En Plastique, faciles à nettoyer, résistant au lave-vaiselle, longue durée de vie.



## Brotformen / Plastic rye baskets / Bannetons pour pain en plastique



Vol.



Art.-Nr.



|        |         |         |         |
|--------|---------|---------|---------|
| 1,5 kg | 40,0 cm | 14,0 cm | 77105 ● |
| 1,0 kg | 35,0 cm | 13,0 cm | 77106 ○ |
| 0,5 kg | 27,0 cm | 12,0 cm | 77107 ● |

Ø

|         |         |        |         |
|---------|---------|--------|---------|
| 1,5 kg  | 25,0 cm | 8,0 cm | 77205 ● |
| 1,0 kg  | 21,5 cm | 8,0 cm | 77206 ○ |
| 0,5 kg  | 18,0 cm | 6,3 cm | 77207 ● |
| 0,25 kg | 13,0 cm | 6,0 cm | 77208 ● |

|        |         |         |         |
|--------|---------|---------|---------|
| 1,0 kg | 29,0 cm | 18,0 cm | 77102 ● |
|--------|---------|---------|---------|

|        |         |         |         |
|--------|---------|---------|---------|
| 0,5 kg | 22,0 cm | 14,0 cm | 77103 ● |
|--------|---------|---------|---------|

|         |         |         |         |
|---------|---------|---------|---------|
| 0,75 kg | 24,0 cm | 14,3 cm | 77108 ○ |
|---------|---------|---------|---------|

Aus robusten Polypropylen, spülmaschinenfest, stapelbar

Made of sturdy polypropylene, dishwasher safe, stackable

En polypropylène robuste, va au lave-vaisselle, empilable

Aus robusten Polypropylen, spülmaschinenfest, stapelbar

Made of sturdy polypropylene, dishwasher safe, stackable

En polypropylène robuste, va au lave-vaisselle, empilable

Aus robusten Polypropylen, spülmaschinenfest, stapelbar

Made of sturdy polypropylene, dishwasher safe, stackable

En polypropylène robuste, va au lave-vaisselle, empilable

## Baumwollbezüge mit Gummisaum / Cotton covers with elastic border / Revêtements en coton avec bord en caoutchouc



Art.-Nr.

Ø

Art.-Nr.

|                      |         |         |       |
|----------------------|---------|---------|-------|
| *77105               | 42,0 cm | 16,0 cm | 77305 |
| *77106, *77102       | 37,0 cm | 15,0 cm | 77306 |
| *77107, *-108, *-103 | 29,0 cm | 14,0 cm | 77307 |

|        |         |       |
|--------|---------|-------|
| *77205 | 26,0 cm | 77405 |
| *77206 | 24,0 cm | 77406 |
| *77207 | 19,5 cm | 77407 |

Für glatte Broträcken

For smooth bread crust

Pour dos de pain lisses

## Tortenring Aluminium / Cake ring, aluminium / Cercle à tourte, aluminium



| <b>Ø</b> |        | Art.-Nr. |
|----------|--------|----------|
| 18,0 cm  | 5,0 cm | 25218    |
| 20,0 cm  | 5,0 cm | 25220    |
| 22,0 cm  | 5,0 cm | 25222    |
| 24,0 cm  | 5,0 cm | 25224    |
| 26,0 cm  | 5,0 cm | 25265    |
| 26,0 cm  | 6,0 cm | 25266    |
| 26,0 cm  | 7,0 cm | 25267    |
| 28,0 cm  | 5,0 cm | 25285    |
| 28,0 cm  | 6,0 cm | 25286    |
| 28,0 cm  | 7,0 cm | 25287    |



Aluminium



Aluminum



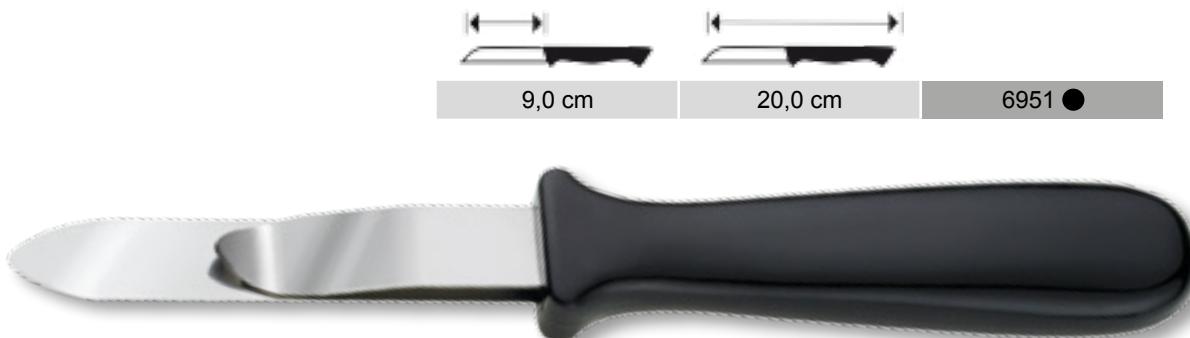
Fabriqué en aluminium

## Alu-Stollenform / Cake Ring „Stollen“ / Anneau pour stollen en alu



| Länge<br>Length<br>Longitude | Breite<br>Width<br>Laize | Höhe<br>Heighth<br>Altitude | Art.-Nr. | Aluminium | Aluminum | Fabriqué en aluminium |
|------------------------------|--------------------------|-----------------------------|----------|-----------|----------|-----------------------|
| 18,0 cm                      | 10,5 cm                  | 5,0 cm                      | 25601    |           |          |                       |
| 24,0 cm                      | 10,0 cm                  | 4,0 cm                      | 25602    |           |          |                       |

## Tortenringmesser, rostfrei / Cake ring knife, stainless steel / Couteau pour cercles, en acier



9,0 cm



20,0 cm

6951 ●

Zum  
einfachen  
Trennen des  
Tortenbo-  
dens aus  
dem Ring

For easy  
removal of  
the cake  
base from  
the ring

Pour facili-  
ter la coupe  
de la partie  
inférieure  
de la bague  
gâteau

## Tortenteiler, Edelstahl, rostfrei / Cake divider, stainless steel / Diviseur à tourte, en acier



| Größe<br>Size<br>Taille | Teilung<br>Division<br>Division | Art.-Nr. |  | Edelstahl,<br>rostfrei |  | Stainless<br>steel |  | Acier inox |
|-------------------------|---------------------------------|----------|--|------------------------|--|--------------------|--|------------|
| Ø 32,0 cm               | 12                              | 50312    |  |                        |  |                    |  |            |
| Ø 32,0 cm               | 14                              | 50314    |  |                        |  |                    |  |            |
| Ø 32,0 cm               | 16                              | 50316    |  |                        |  |                    |  |            |

## Tortenteiler Kunststoff / Plastic cake divider / Diviseur à tourte en plastique



|           |    |       |                  |                       |                           |
|-----------|----|-------|------------------|-----------------------|---------------------------|
| Ø 18,5 cm | 8  | 76308 | Aus Polypropylen | Made of polypropylene | Fabriqué de polypropylène |
| Ø 26,5 cm | 10 | 76310 |                  |                       |                           |
| Ø 26,5 cm | 12 | 76312 |                  |                       |                           |
| Ø 26,5 cm | 14 | 76314 |                  |                       |                           |
| Ø 26,5 cm | 16 | 76316 |                  |                       |                           |
| Ø 26,5 cm | 18 | 76318 |                  |                       |                           |

## Alu-Tortenscheiben / Flat round trays, aluminium / Dessous des tourtes, en aluminium



| Ø       |        |       |                                  |                                    |                                               |
|---------|--------|-------|----------------------------------|------------------------------------|-----------------------------------------------|
| 30,0 cm | 1,0 mm | 25630 | Aus Aluminium, mit Aufhänge-loch | Made of aluminum with hanging hole | Fabriqué en aluminium avec trou de suspension |
| 32,0 cm | 1,0 mm | 25632 |                                  |                                    |                                               |

PROFI-QUALITÄT  
FÜR DAS BÄCKER-  
HANDWERK

PROFESSIONAL QUALITY  
FOR THE BAKING  
PROFESSION

QUALITÉ PROFESSIONNELLE  
POUR LE MÉTIER  
BOULANGER



### Behälter / Storage containers / Récipient en plastique

Messbecher / Measuring jugs /  
Brocs à mesurer



S. 116-117

Schüsseln /  
Bowls /  
Plats



S. 118

Wannen + Tonnen /  
Storage containers /  
réceptiens en plastique



S. 119-121

Modelländerungen vorbehalten / Models subject to change / Sous réserve de modifications de modèles



Messbecher, stapelbar / Stackable measuring jugs /  
Gobelets-mesure superposables



| Vol.   | Art.-Nr. |
|--------|----------|
| 1,00 l | 77172    |
| 2,00 l | 77173    |
| 3,00 l | 77174    |
| 5,00 l | 77175    |

■ Hohe stabile Form, mit Griff und Ausguss, transparent, eingravierte Skala in Liter + Milliliter.

■ Highly stable shape with handle and lip, transparent with volume markings  
Engraved scale in litres and millilitres.

■ Forme stable, haute avec poignée et bie verseur, transparent, avec échelle de mesure. Graduations en litres et millilitres.



Messbecher Deckel /Measuring cup lid / Couvercle de gobelets de mesure

| Passend für<br>Fits<br>Adapté pour | Art.-Nr. |
|------------------------------------|----------|
| 1,00 l                             | 77172D   |
| 2,00 l                             | 77173D   |
| 3,00 l                             | 77174D   |
| 5,00 l                             | 77175D   |

■ Deckel passt genau auf den entsprechenden Messbecher und schließt wasserdicht ab.

■ Lid fits on the appropriate measuring cup and closes water-tight.

■ Le couvercle va exactement sur le gobelet de mesure correspondant et le ferme de manière étanche.

Messbecher mit Skala /  
Measuring jugs with scale /  
Mesure gradué



| Vol.   | Art.-Nr. |
|--------|----------|
| 0,25 l | 77070    |
| 0,50 l | 77071    |
| 1,00 l | 77072    |
| 2,00 l | 77073    |
| 3,00 l | 77074    |
| 5,00 l | 77075    |

■ Hohe stabile Form, mit Griff und Ausguss, transparent, mit Skaleneinteilung

■ High stable shape with handle and lip, transparent with volume markings

■ Forme stable, haute avec poignée et bie verseur, transparent, avec échelle de mesure

Sahnebecher /  
Cream cup/  
Pot à crème



| Vol.   | Art.-Nr. |
|--------|----------|
| 1,00 l | 77170    |

NEU!

Rührschüssel, Edelstahl  
Mixing bowl, stainless steel  
Cuvette en acier



Art.-Nr.: 50952

Art.-Nr.: 50951

| Vol.   | Ø       |         | Art.-Nr. |
|--------|---------|---------|----------|
| 10,0 l | 35,0 cm | 15,0 cm | 50951    |
| 6,0 l  | 30,0 cm | 13,5 cm | 50952    |



|  | Ø       | Art.-Nr. |
|--|---------|----------|
|  | 18,5 cm | 33,0 cm  |

Rührschüssel / Mixing bowl / Cuvette en plastique



| Vol.  | Ø       |         | Art.-Nr. |
|-------|---------|---------|----------|
| 6,0 l | 30,0 cm | 14,5 cm | 77066    |

## Stapelbehälter/ Stacking containers / Casiers superposables

Bottich  
Dough bowls  
Baquet



Art.-Nr.: 77197

Art.-Nr.: 77196



Art.-Nr.: 77195



Art.-Nr.: 77201



| Vol. | Außen / Ext. / Ext.   | Innen / Int. / Int.   | Art.-Nr. |
|------|-----------------------|-----------------------|----------|
| 28 l | 66,0 x 45,0 x 13,0 cm | 60,0 x 40,0 x 12,0 cm | 77195    |
| 50 l | 66,0 x 45,0 x 22,0 cm | 60,0 x 40,0 x 21,0 cm | 77196    |
| 96 l | 66,0 x 45,0 x 41,0 cm | 60,0 x 40,0 x 40,0 cm | 77197    |
| 31 l | 55,0 x 45,0 x 17,0 cm | 48,0 x 41,0 x 16,0 cm | 77198    |
| 35 l | 60,0 x 35,0 x 22,0 cm | 53,0 x 31,5 x 21,0 cm | 77199    |
| 23 l | 46,0 x 33,0 x 21,0 cm | 39,5 x 29,5 x 20,0 cm | 77200    |
| 10 l | 44,0 x 35,5 x 9,0 cm  | 41,0 x 31,0 x 8,5 cm  | 77201    |
| 9 l  | 56,0 x 36,0 x 6,4 cm  | 51,0 x 31,0 x 6,0 cm  | 77202    |

## Deckel / Lid / Couvercle



Passend  
Match  
Adapté

Art.-Nr.

|        |       |
|--------|-------|
| *77195 | 77203 |
| *77200 | 77204 |



Passend zu Transportbehältern



To fit the Stacking Container



Adapté à la Casiers superposables



Art.-Nr.: 77211

| Vol.   | Ø       |         | Art.-Nr. |
|--------|---------|---------|----------|
| 80,0 l | 60,0 cm | 41,0 cm | 77211    |

Mit Alurohr      With Aluminium ring      Avec tube aluminium

## Vorratstonnen / Storage containers / Récipient universel



| Vol.    | Ø       |         | Art.-Nr. |
|---------|---------|---------|----------|
| 110,0 l | 46,0 cm | 73,0 cm | 77244    |
| 75,0 l  | 46,0 cm | 53,0 cm | 77245    |
| 40,0 l  | 37,0 cm | 45,0 cm | 77247    |

## Deckel / Lid / Couvercle

| Art.-Nr. |                  |
|----------|------------------|
| 77248*   | *(77244 + 77245) |
|          | *(77246 + 77247) |

## Messflasche / Graduated bottle / Flacon gradué

| Vol. | Ø                         | Art.-Nr. |
|------|---------------------------|----------|
| 1 l  | 7,0 cm x 7,0 cm x 27,0 cm | 77181    |

Deckel ist zum Sprühen gelocht!  
 Lid is perforated for spraying!

Couvercle percé pour la pulvérisation!

## Wanne / Dough contrainers / Bac rectangulaire



| Vol. | Maße / Dimensions / Mesure | Art.-Nr. |
|------|----------------------------|----------|
| 12 l | 44,0 x 32,0 x 16,0 cm      | 77238    |
| 25 l | 61,0 x 44,0 x 15,0 cm      | 77239    |
| 40 l | 71,0 x 49,0 x 19,0 cm      | 77240    |

## Mit Alurohr

## With Aluminium tube

## Avec tube aluminium

| Vol.  | Maße / Dimensions / Mesure | Art.-Nr. |
|-------|----------------------------|----------|
| 105 l | 83,0 x 57,0 x 44,0 cm      | 77212    |
| 60 l  | 83,0 x 57,0 x 24,0 cm      | 77213    |

**Bottich mit Henkelgriff**  
**Dough bucket with handle**  
**Bac rond**



**Art.-Nr.: 77230**

| Vol.   | Ø       |         | Art.-Nr. |
|--------|---------|---------|----------|
| 50,0 l | 55,0 cm | 38,0 cm | 77241    |

#### **Eimer / Bucket / Seau**

| Vol.   | Ø       |         | Art.-Nr. |
|--------|---------|---------|----------|
| 20,0 l | 33,0 cm | 28,0 cm | 77224    |

**Edelstahl-Eimer**  
**Bucket, stainless steel**  
**Seau, acier, inoxydable**



**Art.-Nr.: 51015**



**Art.-Nr.: 51015D**

| Vol.   | Ø       |         | Art.-Nr. |
|--------|---------|---------|----------|
| 15,0 l | 33,0 cm | 34,5 cm | 51015    |
| —      | 33,5 cm | —       | 51015D   |

#### **Messeimer / Measuring bucket/ Seau graduée**

| Vol.   | Ø       |         | Art.-Nr. |
|--------|---------|---------|----------|
| 15,0 l | 29,0 cm | 31,5 cm | 77230    |

## Inhaltsverzeichnis

### Deutsch

#### A

|                  |    |
|------------------|----|
| Abstreifbehälter | 39 |
| Ausstecher       | 96 |
| Ährenbrotchnitt  | 83 |

#### B

|                        |               |
|------------------------|---------------|
| Backblechpaletten      | 47,49         |
| Bäckermesser           | 13-14         |
| Bäckerspachtel         | 57            |
| Bäckertaschenmesser    | 37            |
| Backhandschuhe         | 100-101       |
| Backlineal             | 84            |
| Baguettemesser         | 37            |
| Baumwollbezüge         | 112           |
| Besen                  | 106-107       |
| Besenstiel             | 107           |
| Bodenschaber           | 108           |
| Bodenwischer           | 107           |
| Bottiche               | 119           |
| Brötchendrucker        | 97            |
| Brotformen, Kunststoff | 110-112       |
| Brotmesser             | 18-20, 33, 35 |
| Brotstecher            | 73            |
| Brötchenmesser         | 26-30         |
| Butterpinsel           | 72            |

#### C

|                   |    |
|-------------------|----|
| Crêpe Wendemesser | 17 |
| Croissant Walze   | 82 |

#### D

|                        |    |
|------------------------|----|
| Digital-Timer          | 80 |
| Displays Brötchenmeser | 29 |
| Displays Brotmeser     | 29 |
| Displays Vesppermesser | 29 |
| Dosenöffner            | 75 |

#### E

|               |       |
|---------------|-------|
| Eimer         | 121   |
| Ersatzgummi   | 39    |
| Ersatzblätter | 108   |
| EDITION 1884  | 32-33 |

#### F

|                   |    |
|-------------------|----|
| Fettstecher       | 51 |
| Fleischgabel      | 34 |
| Fleischkäsemesser | 35 |

#### G

|                 |       |
|-----------------|-------|
| Gebäckzangen    | 64-66 |
| Gemüsemesser    | 38    |
| Gerätehalter    | 108   |
| Gitterschneider | 82    |
| Großeiher       | 118   |
| Gürteltasche    | 74    |

#### J

|        |    |
|--------|----|
| Jucker | 57 |
|--------|----|

#### K

|                   |         |
|-------------------|---------|
| Käsemesser        | 34-35   |
| Kehrschaufel      | 106     |
| Konditormesser    | 15      |
| Konfektzange      | 66      |
| Kuchenblechmesser | 8-9, 21 |
| Kuchenheber       | 51, 67  |
| Kuchenpaletten    | 47-50   |
| Kuchenpinsel      | 71-73   |
| Kochmesser        | 32, 34  |

#### M

|                |         |
|----------------|---------|
| Magnetleiste   | 17      |
| Mehlbesen      | 105     |
| Mehlschaufeln  | 70-71   |
| Messbecher     | 116-117 |
| Messeimer      | 121     |
| Messflasche    | 120     |
| Modellierstäbe | 84-86   |

#### N

|       |      |
|-------|------|
| NIXUS | 8-10 |
|-------|------|

#### P

|                |       |
|----------------|-------|
| Paletten       | 40-49 |
| Palettenmesser | 17    |
| Pariser Klinge | 37    |
| Pfannenwender  | 49    |
| Pinsel         | 71-73 |

#### R

|              |        |
|--------------|--------|
| Ritzmesser   | 31, 36 |
| Rührschüssel | 118    |

#### S

|                        |       |
|------------------------|-------|
| Sandwichmesser         | 23    |
| Schäler                | 77    |
| Scheren                | 75    |
| Schneebesen            | 78-79 |
| Schürzen               | 102   |
| Silikonpinsel          | 73    |
| Snackstreicher         | 45    |
| Spachtel               | 57    |
| Spritzbeutel           | 90    |
| Spritzbeutelwandhalter | 90    |
| Spritztüllen           | 91-93 |
| Spritztüllenbüste      | 92    |
| Stapelbehälter         | 119   |
| Stielschaber           | 58    |
| Stiprolle              | 82    |
| Stollenform            | 113   |
| Streudosen             | 96    |
| Steakmesser            | 31    |
| Schüsseln              | 118   |

#### T

|                  |            |
|------------------|------------|
| Teigabstecher    | 56         |
| Teigrädchen      | 87         |
| Teigschaber      | 54-55      |
| Teigschneider    | 86         |
| Thermometer      | 80         |
| Tischmesser      | 23, 31, 33 |
| Tortenheber      | 51, 67     |
| Tortenmesser     | 22, 33     |
| Tortenplatten    | 67         |
| Tortenringe      | 113        |
| Tortenringmesser | 113        |
| Tortensäge       | 83         |
| Tortenteiler     | 114        |
| Tortenzange      | 67         |
| Tüllenwandler    | 90         |
| Tunkabeln        | 87         |

#### V

|               |       |
|---------------|-------|
| Vespermesser  | 27-30 |
| Vorratstonnen | 120   |

#### W

|                 |       |
|-----------------|-------|
| Wannen          | 120   |
| Weichkäsemesser | 35    |
| Wendestäbe      | 86    |
| Winkelpaletten  | 45-46 |

#### Impressum:

Produktkatalog Emil Schmidt  
Stand August 2012  
Auflage 3.000

Konzeption: Emil Schmidt / Ludewigskonzept  
Design: Ludewigskonzept

Fotonachweis:  
Seite 56 Erdbeertorte #42703069  
© HLPhoto – Fotolia.com

Seite 61 Apfelkuchen #43185942  
© M.studio – Fotolia.com

Seite 62 Fruchttorte #39651851  
© hs-creator – Fotolia.com

Seite 63 Erdbeerkuchen #35580835  
© Quade – Fotolia.com

Seite 72 Eis #31013323  
© unpict – Fotolia.com

Seite 84 Schokotorte #38591563  
© rsester – Fotolia.com#

Seite 108 Käsekuchen #27161227  
© Yantra – Fotolia.com

Alle Nutzungsrechte der restlichen Bilder  
liegen bei Emil Schmidt

## Index

 English



### A

|                  |       |
|------------------|-------|
| Angular spatulas | 45-46 |
| Aprons           | 102   |

### B

|                       |         |
|-----------------------|---------|
| Baker ruler           | 84      |
| Baker's blade         | 13-14   |
| Baker's pocket knives | 37      |
| Baker's spatulas      | 57      |
| Baker's knives        | 13-14   |
| Baking pan knives     | 21      |
| Baking pan spatulas   | 44,47   |
| Belt bag (magazine)   | 74      |
| Big strainer          | 118     |
| Bread brush           | 73      |
| Bread knives          | 18-20   |
| Bread roller          | 82      |
| Broom handle          | 107     |
| Brooms                | 107-108 |
| Buckets               | 121     |

### C

|                       |         |
|-----------------------|---------|
| Cake divider          | 114     |
| Cake knives           | 22,33   |
| Cake moulds           | 113-114 |
| Cake ring knives      | 113     |
| Cake rings            | 113-114 |
| Cake server           | 67      |
| Cake tongs            | 64-66   |
| Can opener            | 75      |
| Cheese knives         | 34-35   |
| Confectioner's knives | 15      |
| Confectioner's harp   | 83      |
| Cotton liners         | 112     |
| Cream cheese knives   | 37      |
| Cutting wheel         | 87      |

### D

|                           |         |
|---------------------------|---------|
| Digital timer             | 80      |
| Dipping forks             | 87      |
| Displays bread knives     | 29      |
| Displays breakfast knives | 29      |
| Displays pizza knives     | 29      |
| Disposable pastry bags    | 86      |
| Dough bowls               | 116-117 |
| Dough divider             | 50      |
| Dough scraper             | 48-50   |
| Dust pan                  | 102     |

### E

|                        |    |
|------------------------|----|
| Expanding dough cutter | 86 |
|------------------------|----|

### F

|                            |       |
|----------------------------|-------|
| Fat cutter                 | 51    |
| Floor Scraper              | 108   |
| Flour brush                | 105   |
| Flour scoops               | 70-71 |
| French bread pastry knives | 37    |

### G

|                  |     |
|------------------|-----|
| Graduated bottle | 120 |
|------------------|-----|

### H

|             |       |
|-------------|-------|
| Hand whisks | 78-79 |
|-------------|-------|

### L

|                |    |
|----------------|----|
| Lattice cutter | 82 |
|----------------|----|

### M

|                      |         |
|----------------------|---------|
| Magic holder         | 108     |
| Magnetic Knife rack  | 17      |
| Measuring bucket     | 121     |
| Measuring jug        | 116-117 |
| Measuring scoop      | 70-71   |
| Meat fork            | 34      |
| Mixing bowl          | 118     |
| Modelling tools      | 84-86   |
| Multi purpose turner | 49      |

### N

|       |      |
|-------|------|
| NIXUS | 8-10 |
|-------|------|

### O

|             |         |
|-------------|---------|
| Oven gloves | 100-101 |
|-------------|---------|

### P

|                     |         |
|---------------------|---------|
| Palette knives      | 17      |
| Pastry bags         | 90      |
| Pastry bags dryer   | 90      |
| Pastry brush        | 71-73   |
| Pastry cutters      | 56      |
| Pastry tongs        | 64-66   |
| Pastry wheel        | 87      |
| Peeler              | 79      |
| Piping tube brush   | 92      |
| Piping tubes        | 91-93   |
| Plastic rye baskets | 110-112 |

### R

|                  |    |
|------------------|----|
| Rubber container | 39 |
| Rubber scraper   | 58 |

### TERMS OF PAYMENT AND DELIVERY

The prices of all items pictured in this catalogue are based on the current EMIL SCHMIDT GmbH price lists.

Terms of Payment are subject to individual agreements between the customer and EMIL SCHMIDT GmbH

Term of Delivery is "ex works" from D-42655 Solingen, Germany as defined by INCOTERMS. Other terms must be agreed in writing between the customer and EMIL SCHMIDT GmbH.

The quoted delivery times of all items are only an estimate. EMIL SCHMIDT GmbH shall not be liable for any direct or indirect losses resulting from delays.

Damages must be notified written within 10 days after receipt of the goods. No goods are to be returned in whole or in part by the customer other than with the prior written consent of EMIL SCHMIDT GmbH.

Contents of the catalogue:  
Changes in design, sizes, dimensions and equipment is possible

## Table de matières

### ■ ■ Français

#### B

|                      |         |
|----------------------|---------|
| Balais               | 106-107 |
| Bannetons pour pain  | 111-112 |
| Bourse de ceinture   | 74      |
| Brochettes           | 84-86   |
| Brosse à dorer       | 73      |
| Brosse à farine      | 105     |
| Brosse pour douilles | 92      |

#### C

|                        |               |
|------------------------|---------------|
| Cartons d'emballage    | 29            |
| Casier superposables   | 119           |
| Cercles à tourte       | 113           |
| Chronométreur digital  | 80            |
| Ciseaux                | 75            |
| Cornes en plastique    | 54-55         |
| Coupe-pâte             | 56            |
| Couteau pour cercles   | 113           |
| Couteau-spatule        | 17            |
| Couteaux à fromage     | 34-35         |
| Couteaux à goûter      | 26-30         |
| Couteaux à légumes     | 38            |
| Couteaux à pain        | 18-20, 33, 35 |
| Couteaux à tarte       | 22, 33        |
| Couteaux à tartinier   | 45            |
| Couteaux de boulanger  | 13-14         |
| Couteaux de cuisinier  | 32, 34        |
| Couteaux de pâtissier  | 15            |
| Couteaux petit pain    | 26-30         |
| Couteaux pour la table | 23, 31, 33    |
| Couteaux pour Sandwich | 23            |
| Couteaux-scie à pain   | 21, 26-30     |
| Cuvette                | 118           |

#### D

|                   |       |
|-------------------|-------|
| Découpoirs        | 96    |
| Diviseur à tourte | 114   |
| Douilles          | 91-93 |

#### E

|                       |    |
|-----------------------|----|
| Empreinte petit pains | 97 |
| Eplucheurs            | 77 |

#### F

|                        |       |
|------------------------|-------|
| Flacon graduée         | 120   |
| Fouets à main          | 78-79 |
| Fourchette à viande    | 34    |
| Fourchettes à chocolat | 87    |

#### G

|                |         |
|----------------|---------|
| Gants          | 100-101 |
| Gobelet-mesure | 117     |

|                   |       |
|-------------------|-------|
| Lame boulanger    | 36-37 |
| Lames de recharge | 108   |

#### S

|                    |        |
|--------------------|--------|
| Sacs à dresser     | 90     |
| Seau graduée       | 121    |
| Seaux              | 121    |
| Sechoir à douilles | 90     |
| Spatule à crêpes   | 17     |
| Spatules           | 40-49  |
| Spatules à gâteau  | 44, 47 |
| Spatules coudées   | 45-46  |
| Support magnétique | 17     |

#### CONDITIONS DE LIVRAISON ET DE PAIEMENT

La liste de prix annuelle de la Société EMIL SCHMIDT GmbH constitue la base de tous les prix des produits qui figurent dans ce catalogue.

Les conditions de paiement sont soumises à des accords individuels passés entre le client et EMIL SCHMIDT GmbH.

Les conditions de livraison « ex-usine » de D-42655 Solingen, Allemagne sont à comprendre comme indiqué dans les INCOTERMS. D'autres conditions doivent être convenues par écrit entre le client et EMIL SCHMIDT GmbH.

Les délais de livraison indiqués pour tous les produits sont uniquement estimés. La Société EMIL SCHMIDT GmbH décline toute responsabilité pour des retards quelconques ou les pertes qui en découlent directement ou indirectement.

Les endommagements doivent être signalés par écrit dans les 10 jours qui suivent la réception de la marchandise. Les marchandises ne doivent pas être renvoyées entièrement ou partiellement par le client, à moins que ceci ait été convenu au préalable par écrit avec la Société EMIL SCHMIDT GmbH.

Contenu du catalogue:  
Des modifications de design, dimensions, tailles et équipement sont possibles.

#### M

|                       |     |
|-----------------------|-----|
| Mâchoires de rechange | 39  |
| Manche pour balais    | 107 |
| Mètre de boulanger    | 84  |

#### N

|       |      |
|-------|------|
| NIXUS | 8-10 |
|-------|------|

#### O

|              |    |
|--------------|----|
| Ouvre-boîtes | 75 |
|--------------|----|

#### P

|                        |        |
|------------------------|--------|
| Pelles à defourner     | 70-71  |
| Pelles à farine        | 70     |
| Pelles à tarte         | 47-51  |
| Pelles coudée          | 49, 51 |
| Pince à praline        | 66     |
| Pince à tourte         | 67     |
| Pinceau de boulangerie | 71-73  |
| Pincés à pâtisserie    | 64-66  |
| Plats à tourte         | 67     |
| Porte brosse           | 108    |

#### R

|                          |     |
|--------------------------|-----|
| Racloirs en acier        | 57  |
| Racloirs en caoutchouc   | 52  |
| Racloirs pour plancher   | 108 |
| Racloirs pour table      | 57  |
| Récipient essuie couteau | 39  |
| Récipients en plastique  | 120 |
| Revêtements coton        | 112 |
| Rouleau extensible       | 86  |
| Rouleaux                 | 82  |
| Roulette à pâte          | 87  |

Notizen / Notes / Pour vos notes

---



**Notizen / Notes / Pour vos notes**

---

## § 1 Allgemeines – Geltungsbereich

1. Die Geschäftsbedingungen gelten für alle gegenwärtigen und zukünftigen Geschäftsbeziehungen.
2. Verbraucher i. S. d. Geschäftsbedingungen sind natürliche Personen, mit denen in Geschäftsbeziehung getreten wird, ohne dass dieser eine gewerbliche oder selbständige berufliche Tätigkeit zugerechnet werden kann.
- Unternehmer i. S. d. Geschäftsbedingungen sind natürliche oder juristische Personen oder rechtsfähige Personengesellschaften, mit denen in Geschäftsbeziehung getreten wird, die in Ausübung einer gewerblichen oder selbständigen beruflichen Tätigkeit handeln. Kunde i. S. d. Geschäftsbedingungen sind sowohl Verbraucher als auch Unternehmer.
3. Abweichende, entgegenstehende oder ergänzende Allgemeine Geschäftsbedingungenwerden, selbst bei Kenntnis, nicht Vertragsbestandteil, es sei denn, ihrer Geltung wird ausdrücklich schriftlich zugestimmt.

## § 2 Vertragsschluss

1. Unsre Angebote sind freibleibend. Technische Änderungen sowie Änderungen in Form, Farbe und/oder Gewicht bleiben im Rahmen des Zumutbaren vorbehalten.
2. Mit der Bestellung einer Ware erklärt der Kunde verbindlich, die bestellte Ware erwerben zu wollen. Wir sind berechtigt, dass in der Bestellung liegende Vertragsangebot innerhalb von zwei Wochen nach Eingang bei uns anzunehmen. Die Annahme kann entweder schriftlich oder durch Auslieferung der Ware an den Kunden erklärt werden.
3. Bestellt der Verbraucher die Ware auf elektronischem Wege, werden wir den Zugang der Bestellung unverzüglich bestätigen. Die Zugangsbestätigung stellt noch keine verbindliche Annahme der Bestellung dar. Die Zugangsbestätigung kann mit der Annahmeklärung verbunden werden.
4. Der Vertragsschluss erfolgt unter dem Vorbehalt der richtigen und rechtzeitigen Selbstbelieferung durch unsere Zulieferer. Dies gilt nur für den Fall, dass die Nichtlieferung nicht von uns zu vertreten ist, insbesondere bei Abschluss eines kongruenten Deckungsgeschäfts mit unserem Zulieferer. Teillieferungen in zumutbarem Umfang sind zulässig. Entsprechendes gilt für Mehr- oder Minderlieferungen bis zu 10% der Gesamtauftragsmenge bei Sonderanfertigungen oder Aufträgen mit Werbeaufdrucken. Der Kunde wird über die Nichtverfügbarkeit der Leistung unverzüglich informiert. Die Gegenleistung wird unverzüglich zurückgestattet.
5. Sofern der Verbraucher die Ware auf elektronischem Wege bestellt, wird der Vertragstext von uns gespeichert und dem Kunden auf Verlangen nebst den vorliegenden AGB per EMail zugesandt.

## § 3 Eigentumsvorbehalt

1. Bei Verträgen mit Verbrauchern behalten wir uns das Eigentum an der Ware bis zur vollständigen Zahlung des Kaufpreises vor. Bei Verträgen mit Unternehmern behalten wir uns das Eigentum an der Ware bis zur vollständigen Begleichung aller Forderungen aus einer laufenden Geschäftsbeziehung vor.
2. Der Kunde ist verpflichtet, die Ware pfleglich zu behandeln. Sofern Wartungs- und Inspektionsarbeiten erforderlich sind, hat der Kunde diese auf eigene Kosten regelmäßig durchzuführen.
3. Der Kunde ist verpflichtet, uns einen Zugriff Dritter auf die Ware, etwa im Falle einer Pfändung, sowie etwaige Beschädigungen oder die Vernichtung der Ware unverzüglich mitzuteilen. Einen Besitzwechsel der Ware sowie den eigenen Wohnsitzwechsel hat uns der Kunde unverzüglich anzuzeigen.
4. Wir sind berechtigt, bei vertragswidrigem Verhalten des Kunden, insbesondere bei Zahlungsverzug oder bei Verletzung einer Pflicht nach Ziff. 3. und 4. dieser Bestimmung vom

Vertrag zurückzutreten und die Ware herauszuverlangen.

5. Der Unternehmer ist berechtigt, die Ware im ordentlichen Geschäftsgang weiterzuveräußern. Er tritt uns bereits jetzt alle Forderungen in Höhe des Rechnungsbetrages ab, die ihm durch die Weiterveräußerung gegen einen Dritten erwachsen. Wir nehmen die Abtretung an. Nach der Abtretung ist der Unternehmer zur Einziehung der Forderung ermächtigt. Wir behalten uns vor, die Forderung selbst einzuziehen, sobald der Unternehmer seinen Zahlungsverpflichtungen nicht ordnungsgemäß nachkommt und in Zahlungsverzug gerät.

## § 4 Widerrufs- und Rückgaberecht

- Ist der Kunde Unternehmer, ist eine Rücknahme von Liefergegenständen nur möglich, wenn wir dieser zugestimmt haben. Bei Gutschriften werden 15% des Warenwertes als Revisionskosten abgezogen. Ist der Kunde Verbraucher, gilt folgender Fernabsatzvertrag mit Rückgabeklausel:
1. Der Verbraucher hat das Recht, die Ware innerhalb von zwei Wochen nach Eingang zurückzugeben. Das Rückgaberecht kann nur durch Rücksendung der Ware oder, wenn die Ware nicht als Paket versandt werden kann, durch Rücknahmeverlangen ausgeübt werden; zur Fristwahrung genügt die rechtzeitige Absendung.
  2. Die Kosten der Rücksendung trägt bei Ausübung des Rückgaberechts bei einem Bestellwert bis zu EUR 50 der Verbraucher, es sei denn, die gelieferte Ware entspricht nicht der bestellten Ware. Bei einem Bestellwert über EUR 50 hat der Verbraucher die Kosten der Rücksendung nicht zu tragen.
  3. Der Verbraucher hat Wertersatz für eine durch die bestimmungsgemäße Ingebrauchnahme der Ware entstandene Verschlechterung zu leisten. Der Verbraucher darf die Ware vorsichtig und sorgsam prüfen. Den Wertverlust, der durch die über die reine Prüfung hinausgehende Nutzung dazu führt, dass die Ware nicht mehr als „neu“ verkauft werden kann, hat der Verbraucher zu tragen.

## § 5 Vergütung

- Der angebotene Kaufpreis bzw. die Preise der jeweils aktuellen Preisliste sind bindend. Die gesetzliche Umsatzsteuer wird bei Unternehmen separat berechnet und ausgewiesen. Bei Verbrauchern ist die gesetzliche Umsatzsteuer im Kaufpreis enthalten. Beim Versandkauf versteht sich der Kaufpreis zuzüglich einer Versandkostenpauschale in Höhe von EUR 5,00. Dem Kunden entstehen bei Bestellung durch Nutzung der Fernkommunikationsmittel keine zusätzlichen Kosten. Der Kunde kann den Kaufpreis per Nachnahme, Rechnung oder Vorkasse leisten.
2. Der Kunde verpflichtet sich, nach Erhalt der Ware innerhalb von 30 Tagen den Kaufpreis zu zahlen. Nach Ablauf dieser Frist kommt der Kunde in Zahlungsverzug. Der Verbraucher hat während des Verzugs die Geldschuld in Höhe von 5% über dem Basiszinssatz zu verzinsen. Der Unternehmer hat während des Verzugs die Geldschuld in Höhe von 8% über dem Basiszinssatz zu verzinsen. Gegenüber dem Unternehmer behalten wir uns vor, einen höheren Verzugsschaden nachzuweisen und geltend zu machen.
  3. Der Kunde hat ein Recht zur Aufrechnung nur, wenn seine Gegenansprüche rechtskräftig festgestellt wurden oder durch uns anerkannt wurden. Der Kunde kann ein Zurückbehaltungsrecht nur ausüben, wenn sein Gegenanspruch auf demselben Vertragsverhältnis beruht.

## § 6 Gefahrübergang

1. Ist der Käufer Unternehmer, geht die Gefahr des zufälligen Untergangs und der zufälligen Verschlechterung der Ware mit der Übergabe, beim Versandkauf mit der Auslieferung der Sache an den Spediteur, den Frachtführer oder der sonst zur Ausführung der Versendung bestimmten

Person oder Anstalt auf den Käufer über. 2. Ist der Käufer Verbraucher, geht die Gefahr des zufälligen Untergangs und der zufälligen Verschlechterung der verkauften Sache auch beim Versandkauf erst mit der Übergabe der Sache auf den Käufer über. 3. Der Übergabe steht es gleich, wenn der Käufer im Verzug der Annahme ist.

## § 7 Gewährleistung

1. Ist der Käufer Unternehmer, leisten wir für Mängel der Ware zunächst nach unserer Wahl Gewähr durch Nachbesserung oder Ersatzlieferung.
2. Ist der Käufer Verbraucher, so hat er zunächst die Wahl, ob die Nacherfüllung durch Nachbesserung oder Ersatzlieferung erfolgen soll. Wir sind jedoch berechtigt, die Art der gewählten Nacherfüllung zu verweigern, wenn sie nur mit unverhältnismäßigen Kosten möglich ist und die andere Art der Nacherfüllung ohne erhebliche Nachteile für den Verbraucher bleibt.

3. Schlägt die Nacherfüllung fehl, kann der Kunde grundsätzlich nach seiner Wahl Herabsetzung der Vergütung (Minderung) oder Rückgängigmachung des Vertrags (Rücktritt) verlangen. Bei einer nur geringfügigen Vertragswidrigkeit, insbesondere bei nur geringfügigen Mängeln, steht dem Kunden jedoch kein Rücktrittsrecht zu.

4. Unternehmer müssen uns offensichtliche Mängel innerhalb einer Frist von zwei Wochen ab Empfang der Ware schriftlich anzeigen; andernfalls ist die Geltendmachung des Gewährleistungsanspruchs ausgeschlossen. Zur Fristwahrung genügt die rechtzeitige Absendung. Den Unternehmer trifft die volle Beweislast für sämtliche Anspruchsvoraussetzungen, insbesondere für den Mangel selbst, für den Zeitpunkt der Feststellung des Mangels und für die Rechtzeitigkeit der Mängelerüge. Verbraucher müssen uns innerhalb einer Frist von zwei Monaten nach dem Zeitpunkt, zu dem der vertragswidrige Zustand der Ware festgestellt wurde, über offensichtliche Mängel schriftlich unterrichten. Maßgeblich für die Wahrung der Frist ist der Zugang der Unterrichtung bei uns. Unterlässt der Verbraucher diese Unterrichtung, erlöschen die Gewährleistungsrechte zwei Monate nach seiner Feststellung des Mangels. Dies gilt nicht bei Arglist des Verkäufers. Die Beweislast für den Zeitpunkt der Feststellung des Mangels trifft den Verbraucher. Wurde der Verbraucher durch unzutreffende Herstellereraussagen zum Kauf der Sache bewogen, trifft ihn für seine Kaufentscheidung die Beweislast. Bei gebrauchten Gütern trifft den Verbraucher die Beweislast für die Mängelhaftigkeit der Sache.

5. Wählt der Kunde wegen eines Rechts- oder Sachmangels nach gescheiterter Nacherfüllung den Rücktritt vom Vertrag, steht ihm daneben kein Schadensersatzanspruch wegen des Mangels zu. Wählt der Kunde nach gescheiteter Nacherfüllung Schadensersatz, verbleibt die Ware beim Kunden, wenn ihn dies zumutbar ist. Der Schadensersatz beschränkt sich auf die Differenz zwischen Kaufpreis und Wert der mangelhaften Sache. Dies gilt nicht, wenn wir die Vertragsverletzung arglistig verursacht haben.

6. Für Unternehmer beträgt die Gewährleistungsfrist ein Jahr ab Ablieferung der Ware. Für Verbraucher beträgt die Verjährungsfrist zwei Jahre ab Ablieferung der Ware. Bei gebrauchten Sachen beträgt die Verjährungsfrist ein Jahr ab Ablieferung der Ware. Dies gilt nicht, wenn der Kunde uns den Mangel nicht rechtzeitig angezeigt hat (Ziff. 4 dieser Bestimmung).

7. Ist der Käufer Unternehmer, gilt als Beschaffenheit der Ware grundsätzlich nur die Produktbeschreibung des Herstellers als vereinbart. Öffentliche Äußerungen, Anpreisungen oder Werbung des Herstellers stellen daneben keine vertragsgemäßige Beschaffenheitsangabe der Ware dar.

8. Garantien im Rechtssinne erhält der Kunde durch uns nicht. Herstellergarantien bleiben hiervon unberührt.

## § 8 Haftungsbeschränkungen

1. Bei leicht fahrlässigen Pflichtverletzungen beschränkt sich unsere Haftung auf den nach der Art der Ware vorhersehbaren, vertragstypischen, unmittelbaren Durchschnittsschaden. Dies gilt auch bei leicht fahrlässigen Pflichtverletzungen unserer gesetzlichen Vertreter oder Erfüllungshelfern. Gegenüber Unternehmern haften wir bei leicht fahrlässiger Verletzung unwesentlicher Vertragspflichten nicht.

2. Die vorstehenden Haftungsbeschränkungen betreffen nicht Ansprüche des Kunden aus Produkthaftung. Weiter gelten die Haftungsbeschränkungen nicht bei uns zurechenbaren Körper- und Gesundheitsschäden oder bei Verlust des Lebens des Kunden. 3. Schadensersatzansprüche des Kunden wegen eines Mangels verjähren nach einem Jahr ab Ablieferung der Ware. Dies gilt nicht, wenn uns Arglist vorwerfbar ist.

## § 9 Schlussbestimmungen

1. Es gilt das Recht der Bundesrepublik Deutschland. Die Bestimmungen des UN-Kaufrechts finden keine Anwendung.
2. Ist der Kunde Kaufmann, juristische Person des öffentlichen Rechts oder öffentlich-rechtliches Sondervermögen, ist ausschließlich der Gerichtsstand für alle Streitigkeiten aus diesem Vertrag unser Geschäftssitz. Dasselbe gilt, wenn der Kunde keinen allgemeinen Gerichtsstand in Deutschland hat oder Wohnsitz oder gewöhnlicher Aufenthalt im Zeitpunkt der Klageerhebung nicht bekannt sind.
3. Sollten einzelne Bestimmungen des Vertrages mit dem Kunden einschließlich dieser Allgemeinen Geschäftsbedingungen ganz oder teilweise unwirksam sein oder werden, so wird hierdurch die Gültigkeit der übrigen Bestimmungen nicht berührt. Die ganz oder teilweise unwirksame Regelung soll durch eine Regelung ersetzt werden, deren wirtschaftlicher Erfolg dem der unwirksamen möglichst nahe kommt.



Messer und Gerätefabrikation seit 1884  
Katternbergerstr 139 • 42655 Solingen

Telefon: +49 (0)212 / 81 38 72  
Fax: +49 (0)212 / 81 38 75

E-Mail: post@emil-schmidt.de  
Internet: www.emil-schmidt.de