EMIL SCHMIDT Solingen

Liebe Kunden,

zur Eröffnung unseres Lagerverkaufs möchten wir Ihnen vorab ein paar Informationen zu der erhältlichen Produktauswahl geben.

Die auf den nächsten Seiten abgebildeten Produkte stellen lediglich eine Übersicht über die im Lagerverkauf erhältlichen Artikel dar.

Die meisten Messer und Zubehörartikel gibt es in Unterschiedlichen Größen, Längen und Formen.

Außerdem lassen sich die Griffe unserer Messer und Paletten in 3 unterschiedliche Serien unterteilen:

Informationen Lagerverkauf

Basis

Die Basis-Serie liefert Qualität, die über Jahrzehnte im Einsatz ist. Mit unseren Basis-Produkten erhalten Sie solide Handwerkszeuge, die ihren täglichen Ansprüchen mehr als gerecht werden.

Preiswert durch maschinell angespritzten Kunststoffgriff in schwarz.

★★★ Profi

Mit der Profi-Serie fing alles an. Die Profi-Messer und -Paletten sind sozusagen der Ursprung unserer Qualitäts-Produkte.

Gute Schnitthaltigkeit, robuste Ausführung für den professionellen Einsatz, sowie genietete Griffschalen sind die Kennzeichen unserer Profi-Serie.

Lignum

Ein Kunststoffgriff in traditioneller Holzoptik. Mit Lignum haben wir eine neue Messerserie entwickelt, die der vermehrten Nachfrage nach dem klassischen Holzgriff Rechnung trägt.

Ziel war es, die strengen Hygienerichtlinien für Lebensmittelbedarfsartikel einzuhalten und gleichzeitig ein naturnahes Aussehen zu erreichen.

Mit Lignum bieten wir eine Messerserie mit Holzimitat-Griff, die diese Vorgaben erfüllt.

Alle Serien sind Spülmaschinengeeignet.

EMIL SCHMIDT Solingen

Produktübersicht Lagerverkauf

Konditormesser

Basis
★★★ Profi
Lignum

Basis
★★★ Profi
Lignum

Bäckermesser

Brotmesser

In verschiedenen Ausführungen und Größen - für jede Brotsorte geeignet!

Basis
★★★ Profi
Lignum

Basis
★★★ Profi
Lignum

Nixus

Erstmals bieten wir eine Klinge mit Antihaft-Beschichtung an, die gleichzeitig antibakterielle Eigenschaften aufweist.

Die Messerschneide ist leicht gerundet, damit wiegende Schneidbewegungen beim Schneiden von Blechkuchen und Torten möglich sind. Außerdem sind die Abmessungen zum Griff so gewählt, dass die Hände möglichst weit vom Backgut entfernt sind.

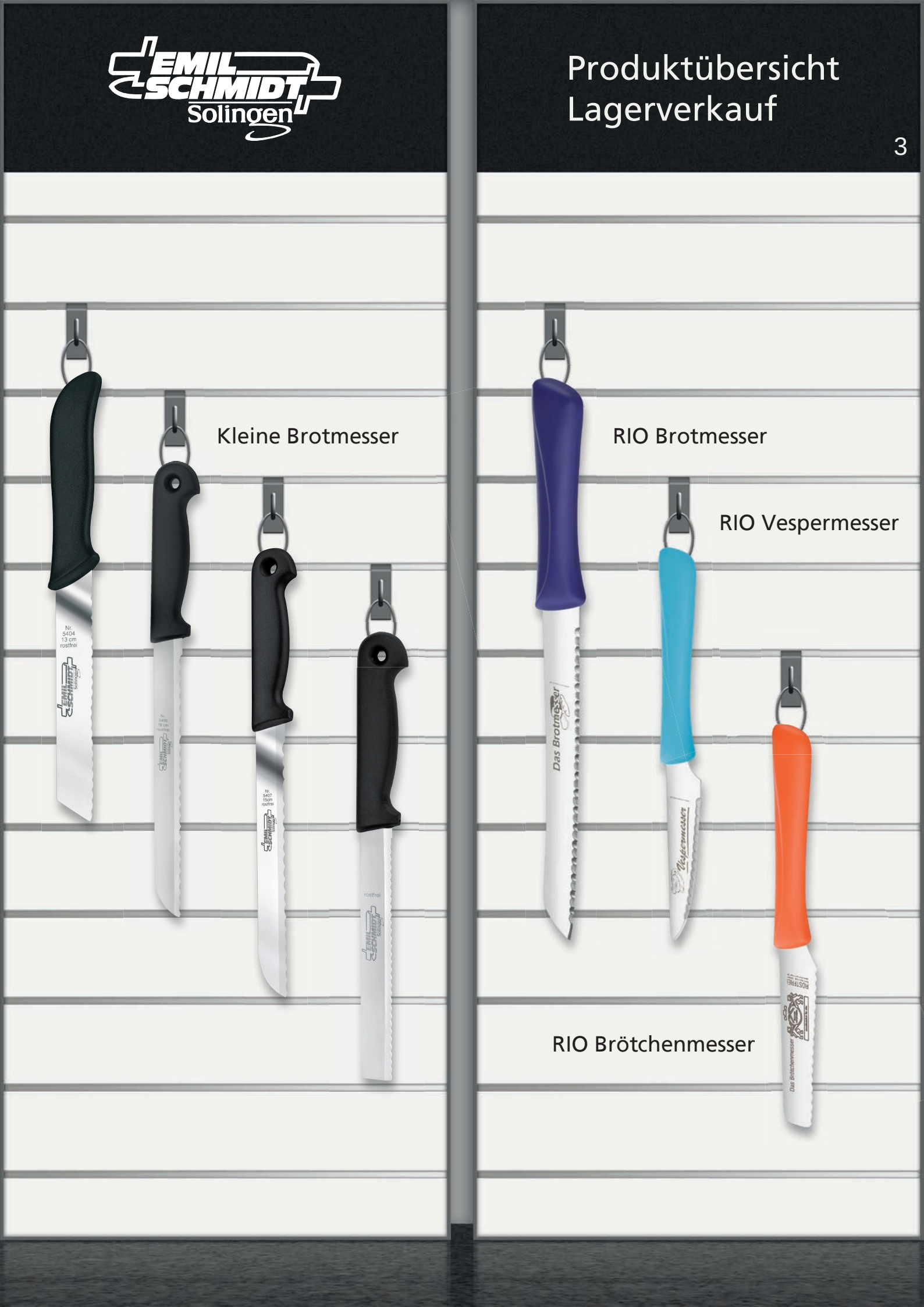
Blechkuchenmesser

Sauber schneiden trotz Blechrand, dank gewinkelter Klinge!

Tortenmesser

Tortenstücke schneiden und heben, mit verschiedenen Schliffen.

Basis
Profi
Lignum


Kleine Brotmesser
RIO Brotmesser
RIO Vespermesser
RIO Brötchenmesser

Edition 1884 Streichmesser

Edition 1884 Brotmesser

Edition 1884 Tortenmesser

Gemüsemesser

Fleischkäsemesser
Mit Abstandhalter für gleich dicke Scheiben.

Paletten

Verschiedene Ausführungen - zum Crémes oder Massen verteilen und einstreichen, Torten verzieren.

★★★ Profi

Basis
★★★ Profi
Lignum

Winkelpaletten

Verschiedene Ausführungen - zum Crémes oder Massen verteilen und einstreichen, Torten verzieren.

Basis
★★★ Profi
Lignum

Basis
★★★ Profi
Lignum

Kuchenpaletten

Zum Heben von Blechkuchen, Teilchen, Gebäck.

Kuchenheber

Tortenheber

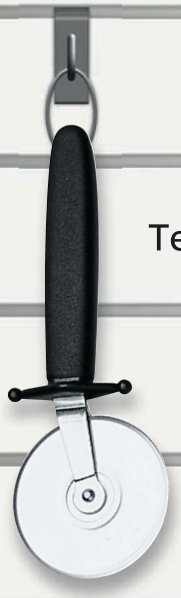
Teigschaber
Aus Kunststoff, in verschiedenen Formen und Größen.

Teigabstecher
Mit Metallklinge, in verschiedenen Formen und Größen.

Gebäckzangen
verschiedene Ausführungen.

Stielschaber

Backpinsel
Echte Borsten, Polyborsten, Silikon.



Teigräder

Schneebesen
Verschiedene Größen
und Stärken.

Spritztüllen
Sterntüllen, Lochtüllen, Rosentüllen.

Spritzbeutel

Spritztüllenbürste

Backhandschuhe
Wirksamer und zertifizierter Hitzeschutz, in verschiedenen Ausführungen.

Gürteltaschen (mit Inhalt)
Alle wichtigen Arbeitsgeräte immer griffbereit.

Messbecher
1, 2, 3 und 5 Liter, stapelbar,
auch mit Deckel erhältlich.

Ladenschere

Küchenschere

Dosenöffner