



Produktkatalog 2023

GROSSES
PRODUKTSORTIMENT

ELEKTRISCHER FUHRPARK

MODERNE PRODUKTION

ONLINE-SHOPS FÜR GESCHÄFTS-
UND PRIVATKUNDEN

DIREKTER KUNDENSERVICE

TRADITION UND MODERNE – PROFI-QUALITÄT FÜR DAS BÄCKERHANDWERK SEIT 1884

Umdenken für eine neue Zeit!?

Seit Herausgabe unseres vergangenen Print-Kataloges im Jahr 2017 hat kaum ein Zeitabschnitt in der jüngeren Geschichte der Emil Schmidt GmbH so tiefgreifende Erschütterungen und Veränderungen hervorgebracht: Weltweite Pandemie, massive Engpässe im globalen Handel durch die Anfälligkeit der Lieferketten und zuletzt Krieg in Europa – Krieg? Okay, man wusste von den Weltkriegen ganz früher und von einigen bewaffneten Konflikten weltweit... aber das war ja weit weg. Und nun in Europa, ganz nah und mit unmittelbaren, deutlich fühlbaren Auswirkungen! Alles ist auf „links“ gedreht und man kann sich nur darauf verlassen, dass es NICHT mehr so funktioniert wie bisher. Auch eine nie dagewesene Kostenexplosion macht es schwer, langfristige Perspektiven erkennen und entsprechende Entscheidungen zu treffen. Als Vorteil für unsere Firma hat sich erwiesen, dass wir von Anfang an einen Schwerpunkt auf die lokale Fertigung vor Ort in Solingen gelegt haben. Durch kurze Wege und Lieferketten konnten und können wir einigen Krisenherden entgehen und dennoch Nachhaltigkeit erreichen. Das wollen wir auch in Zukunft so halten.

Sie als unsere treuen Kunden haben uns auch in diesen schwierigen und verrückten Zeiten die Treue gehalten und wir durften Sie für Ihre Produktion, für Ihre Ladentheke, für Ihr Handelsgeschäft oder Ihre Marketingaktion mit unseren Artikeln beliefern.

Dafür möchten wir Ihnen sehr bald ein neues digitales Werkzeug zur Verfügung stellen:

Ein neuer Onlineshop, der Zahlung auf Rechnung ermöglicht und die von Ihnen geschätzten Mengenrabatte berücksichtigen kann, befindet sich kurz vor Veröffentlichung. Wer weiß, vielleicht ersetzt dieser in naher Zukunft bereits diesen Katalog und Sie halten hier eines der letzten Print-Exemplare in der Hand? Unsere Preisliste geben wir, auch aufgrund der zurzeit stark schwankenden Marktsituation, jedenfalls nur noch in digitaler Form heraus. Das macht uns nicht nur flexibler, sondern spart auch Papier und Ressourcen.

Wir geben unser Bestes, auch in Zukunft ein verlässlicher Partner für Sie zu sein, mit dem Sie flexible Lösungen finden können. Seit 1884 liefern wir Ihnen Produkte von hoher Qualität zum fairen Preis-Leistungs-Verhältnis. Das ist – allen Widrigkeiten zum Trotz – unser Plan und Versprechen für die Zukunft

RIGO KIRSCHNER

STEFAN KIRSCHNER

Rethinking for a new era!?

Since the publication of our last print catalogue in 2017, hardly any period in the recent history of Emil Schmidt GmbH has produced such profound shocks and changes: worldwide pandemic, massive bottlenecks in global trade due to the vulnerability of supply chains and most recently war in Europe - war? Okay, we knew about the world wars way back and about some armed conflicts worldwide... but that was far away. And now in Europe, very close and with direct, clearly tangible effects!

Everything is turned „upside down“ and one can only rely on the fact that things will NOT work the way they used to.

Also,

an unprecedented cost explosion makes it difficult to see long-term perspectives and make appropriate decisions.

It

has proven to be an advantage for our company that we have placed an emphasis on local production on site in Solingen from the very beginning. Through short distances and supply chains, we were and are able to avoid some trouble spots and still achieve sustainability. We want to keep it that way in the future. You as our loyal customers have remained faithful to us even in these difficult and crazy times and we have been allowed to supply you with our articles for your production, for your shop counter, for your trade business or for your marketing campaign.

For this we would like to provide you very soon with a new digital tool:

A new online shop that allows payment on account and can take into account the quantity discounts you appreciate is about to be released. Who knows, maybe it will replace this catalogue in the near future and you will be holding one of the last printed copies in your hands? In any case, we are now only publishing our price list in digital form, also due to the currently strongly fluctuating market situation. This not only makes us more flexible, but also saves paper and resources.

We will do our best to continue to be a reliable partner for you in the future, with whom you can find flexible solutions. Since 1884, we have been supplying you with high quality products at a fair price-performance ratio. This is - against all odds - our plan and promise for the future

Depuis la publication de notre dernier catalogue papier en 2017, rares sont les périodes de l'histoire récente d'Emil Schmidt GmbH qui ont engendré des bouleversements et des changements aussi profonds : pandémie mondiale, goulets d'étranglement massifs dans le commerce mondial en raison de la fragilité des chaînes d'approvisionnement et, plus récemment, guerre en Europe - guerre ? D'accord, on connaît les guerres mondiales tout à l'heure et quelques conflits armés dans le monde... mais c'était loin. Et maintenant en Europe, tout près et avec des effets immédiats et clairement perceptibles !

Tout est passé à „gauche“ et on ne peut que s'attendre à ce que cela ne fonctionne PLUS comme avant. Une explosion des coûts sans précédent rend également difficile l'identification des perspectives à long terme et la prise de décisions appropriées.

Nous

faisons de notre mieux pour continuer à être un partenaire fiable pour vous, avec lequel vous pouvez trouver des solutions flexibles. Depuis 1884, nous vous fournissons des produits de haute qualité au juste rapport qualité-prix. C'est notre plan et notre promesse pour l'avenir, en dépit de toutes les difficultés.

Le

fait

d'avoir mis l'accent dès le début sur la fabrication locale à Solingen s'est avéré être un avantage pour notre reprise. Grâce à des trajets et des chaînes d'approvisionnement courts, nous avons pu et pouvons encore éviter certains foyers de crise tout en atteignant la durabilité. Nous voulons continuer à le faire à l'avenir.

Vous

nos

fidèles

clients

nous

étés

restés

fidèles

même

en

ces

temps

difficiles

et

fous

et

nous

avons

pu

vous

fournir

nos

articles

pour

votre

comptoir

de

magasin

pour

votre

commerce

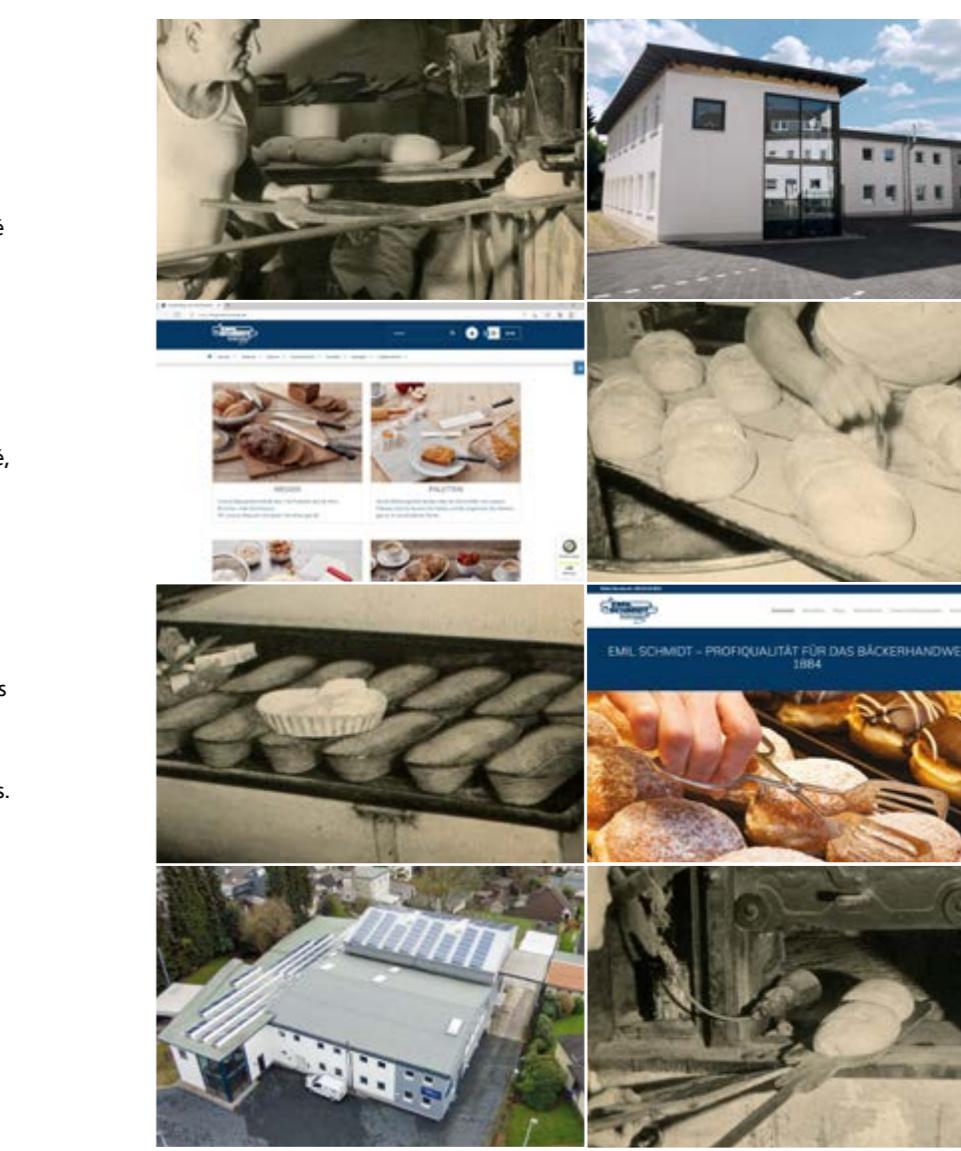
ou

pour

votre

action

marketing



Tradition und Moderne / Tradition and modernity / Tradition et modernité

KURZE LIEFERZEITEN
Für höchstmögliche Flexibilität

GROSSES VORLAGER
Zur Sicherstellung der Produktions-
abläufe

REGIONALE FERTIGUNG
und damit unabhängig vom Fern-
markt

 **Hohe Qualität und Liefer-
sicherheit nach individuellen
Anforderungen**

Trotz eines hohen Maßes an automatisierter Fertigung, müssen bestimmte Handgriffe nach wie vor manuell durchgeführt werden.

Ob in der großen Backstube oder direkt am Fließband, beim Reinigen, Abteilen oder Sauberkratzen kommt es auf eine hohe Produktauslässlichkeit und -verfügbarkeit an. Mit dem Bäckerhandwerkzeug von Emil Schmidt gelingt dies leicht. Schon seit Jahrzehnten beliefern wir Großkunden schnell und zuverlässig mit qualitativ hochwertigen Produkten.

Dabei zeichnen wir uns besonders durch kurze Lieferzeiten (auch von großen Mengen) und große Vorlagerung von Standardwaren aus.

Unsere Produkte aus der regionalen Fertigung verschaffen uns Unabhängigkeit von fernen Märkten und lassen uns auch in Krisen ein zuverlässiger Partner für Sie sein.

SHORT DELIVERY TIMES
For the highest possible flexibility

LARGE STORAGE
To ensure the production processes

REGIONAL PRODUCTION
and thus independent of the long-
distance market

 **High quality and delivery
reliability according to individ-
ual requirements**

Despite a high degree of automated production, certain operations still have to be carried out manually.

Whether in the large bakery or directly on the assembly line, when cleaning, dividing or scraping clean, high product reliability and availability are essential. With the baker's tools from Emil Schmidt, this is easy to achieve. We have been supplying major customers with high-quality products quickly and reliably for decades.

We are particularly distinguished by short delivery times (even of large quantities) and large stocks of standard goods.

Our products from regional production give us independence from distant markets and allow us to be a reliable partner for you even in times of crisis.

**DÉLAIS DE LIVRAISON
COURTS**
Pour une flexibilité maximale

**GRAND ENTREPÔT DE
STOCKAGE**
Pour assurer le déroulement de la
production

FABRICATION RÉGIONALE
et donc indépendant du marché
lointain

 **Haute qualité et sécurité
de livraison selon les exigen-
ces individuelles**

Malgré un haut degré d'automatisation de la production, certaines manipulations doivent toujours être effectuées manuellement.

Que ce soit dans le grand fournil ou directement sur la chaîne de production, le nettoyage, le compartimentage ou le grattage propre exigent une fiabilité et une disponibilité élevées des produits. Avec les outils de boulangerie d'Emil Schmidt, c'est facile. Depuis des décennies, nous fournissons rapidement et de manière fiable des produits de haute qualité aux grands clients.

Nous nous distinguons notamment par des délais de livraison courts (même pour les grandes quantités) et un stock important de produits standard. Nos produits issus d'une fabrication régionale nous rendent indépendants des marchés lointains et nous permettent d'être un partenaire fiable pour vous, même en cas de crise.

**INDIVIDUELLE PRODUKT-
BUNDLES**

Stellen Sie mit uns Ihre eigenen
Produktpakete zusammen, um Ihre
Filialen und Backstuben perfekt aus-
zurüsten und profitieren Sie so von
attraktiven Rabatten.

Wir unterstützen Sie bei der Auswahl
der passenden Produkte zu einem
funktionalen Produktpaket für Ihr
Unternehmen.

**INDIVIDUAL PRODUCT
BUNDLES**

Create your own product packages
with us to perfectly equip your bran-
ches and bakeries and benefit from
attractive discounts.

We support you in selecting the right
products to create a functional pro-
duct package for your company.

**PRODUITS PERSONNALISÉS
BUNDLES**

Composez avec nous vos propres
packs de produits pour équiper
parfaitement vos filiales et vos four-
nils et profitez ainsi de réductions
intéressantes.

Nous vous aidons à choisir les produ-
its adéquats pour former un ensem-
ble de produits fonctionnels pour
votre entreprise.

Wir beraten Sie gerne persönlich -
UNSER SERVICE TELEFON:
We will be glad to advise you personally -
**CHECK OUR SERVICE
TELEPHONE:**
Nous vous conseillons volontiers
personnellement -
NOTRE TELEPHONE DE SERVICE :

 **+49 212/81 38 72**

Besuchen Sie uns online!
Visit us online!
Visitez-nous en ligne !
www.emil-schmidt.de



Scan
mich!



*Zusammenstellen und sparen!
Compose and save!
Assemblez et économisez !*



UNSER SERVICE – IHR VORTEIL
BERATUNGS - SERVICE

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

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“!

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.

VERSAND-SERVICE

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

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.

SONDER-SERVICE

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

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!

OUR SERVICE IS YOUR ADVANTAGE
CONSULTANCY SERVICE

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

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!

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!

DELIVERY SERVICE

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

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.

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.

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.

NOTRE SERVICE – VOTRE AVANTAGE
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.

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 !

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 !

SERVICE D'EXPÉDITION

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

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.

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 vos idées de cadeaux, apprenez-nous ! C'est avec plaisir que nous vous conseillerons !

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 mordance, gravure séigraphie, impression au tampon ou impression quadricolor – notre service impression tient compte de vos exigences les plus poussées !

**PROFI-QUALITÄT
FÜR DAS BÄCKER-HANDWERK**
**PROFESSIONAL QUALITY
FOR THE BAKING PROFESSION**
**QUALITÉ PROFESSIONNELLE
POUR LE MÉTIER BOULANGER**
Produktgruppen / Product range / Couteaux line
Messer / Knives / Couteaux


Seite 08-43

Paletten / Spatulas / Spatules


Seite 44-53

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


Seite 54-60

Präsentationshilfen / Presentation tools / Aides de présenter


Seite 64-69

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


Seite 70-82

Spezialwerkzeuge / Special tools / Outil spéciale


Seite 83-87

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

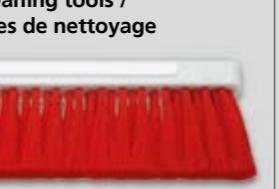

Seite 88-93

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


Seite 94-97

Handschuhe + Schürzen / Gloves + aprons / Moufles + tabliers


Seite 98-102

Besen + Reinigungsgeräte / Cleaning tools / Articles de nettoyage


Seite 103-108

Formen + Ringe / Moulds + Rings / Moules + Cercles


Seite 109-114

Behälter / Containers & Bowles / Récipient en plastique


Seite 115-121

EMIL SCHMIDT GmbH
Kontaktieren Sie uns, wir helfen weiter!
Messer- + Gerätefabrikation seit 1884
Katternbergerstr. 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

6

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

6

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

6

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

6

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

6

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

6

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

6

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

6

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

6

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

6

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

6

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

6

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

6

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

6

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

6

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

6

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

6

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

6

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

6

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

6

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

6

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

6

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

6

Telephone: +49 212 813872
Telefax: +49 212 813875<br



PROFI-QUALITÄT
FÜR DAS BÄCKER-
HANDWERK

PROFESSIONAL QUALITY
FOR THE BAKING
PROFESSION

QUALITÉ PROFESSIONNELLE
POUR LE MÉTIER
BOULANGER

Messer / Knives / Couteaux



Seite 10-11



Seite 15-16



Seite. 17-19



Seite 20-22, 35-37



Seite 23-24, 34



Seite 25-33



Seite 31



Seite 32-33



Seite 12, 35-37



Seite 38-39



Seite 34,40-42



Seite 43

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



Tortenmesser / Cake knives / Couteaux à tarte



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

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

Klinge / Blade / lame



18,0 cm

31,0 cm

-

4370 ●

Fließwelle ▼ Wavy Edge ▼ Rectification ondulée



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

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.



Antibakteriell
Antibakterielle Eigenschaften der Beschichtung ermöglichen den hygienischen Umgang mit Lebensmitteln.

Antibacterial
Antibacterial properties of the coating permit hygienic handling of foods.

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



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.

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.



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

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

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

Unsere Serien | Our Series | Nos Séries



Weitere Artikel /
Further articles /
Autres articles

Seite 34-35

Verschenken Sie hochwertige Messer im edlen Geschenkkarton.

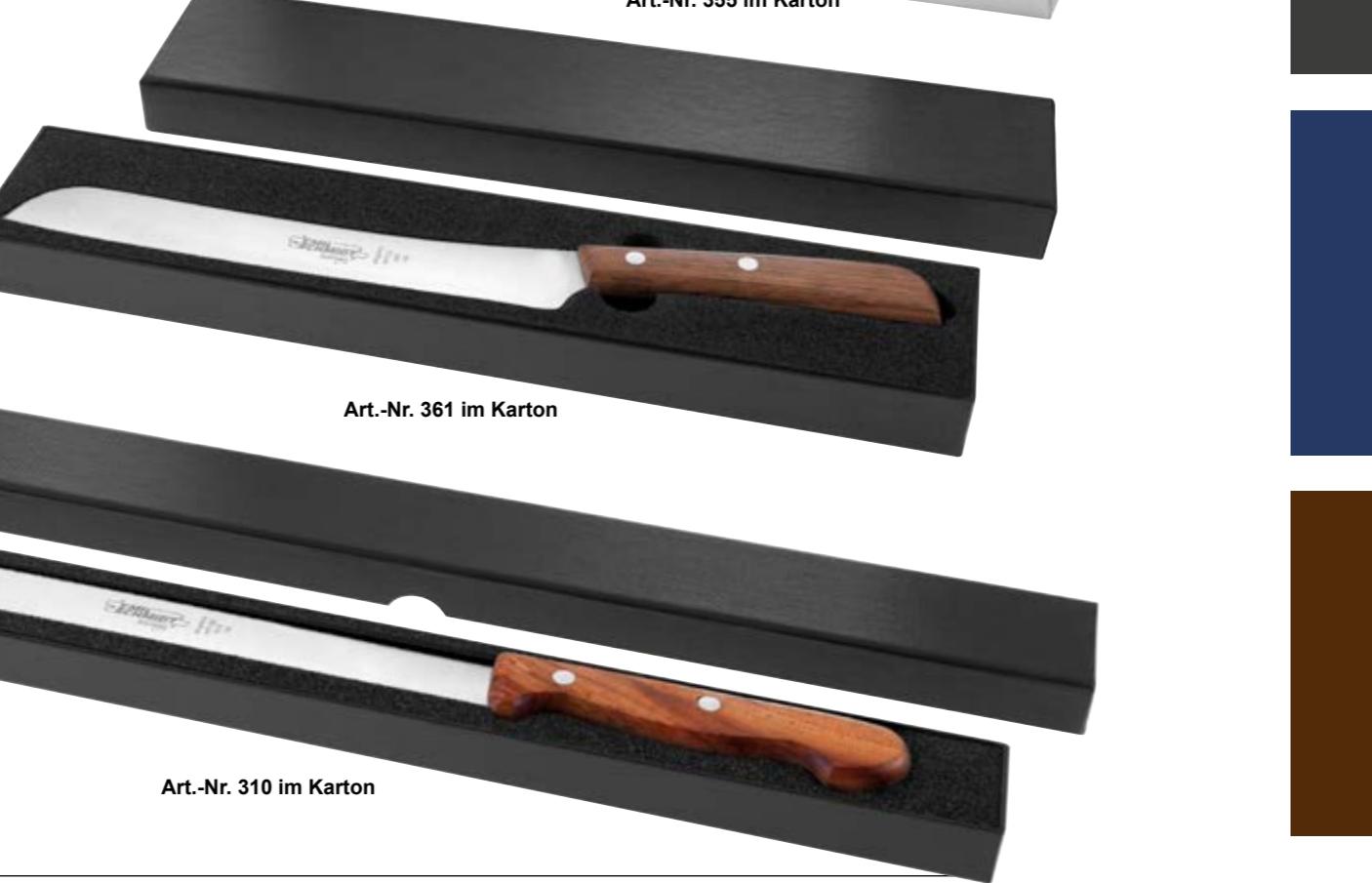
Alle Messer unserer Traditions-Serie EDITION 1884 sind im hochwertigen Geschenkkarton lieferbar. Auch für Messer aus anderen Serien bieten wir diesen Service an und ermöglichen Ihnen Ihr Wunschmodell als edles Geschenk für Ihre Kunden oder Mitarbeiter.

Why not give the gift of high-quality knives in a fine gift box?

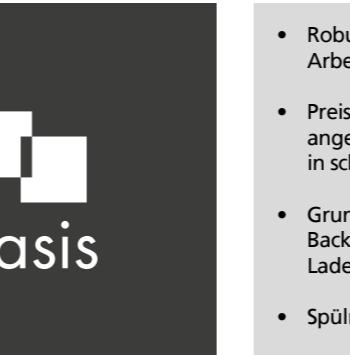
All knives from our traditional EDITION 1884 series are available in a high-quality gift box. We also offer this service for knives from other series and enable you to create your desired model as a noble gift for your customers or employees.

Offrez des couteaux de qualité supérieure dans une boîte cadeau élégante.

Tous les couteaux de notre série traditionnelle EDITION 1884 sont disponibles dans un carton cadeau de qualité. Nous proposons également ce service pour les couteaux d'autres séries et vous permettons de choisir le modèle de votre choix comme cadeau raffiné pour vos clients ou vos collaborateurs.



Unsere Serien | Our Series | Nos Séries



- 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



- Professionelle Qualität zum Arbeiten in der Backstube
- Hochwertiger von Hand verarbeiteter 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



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



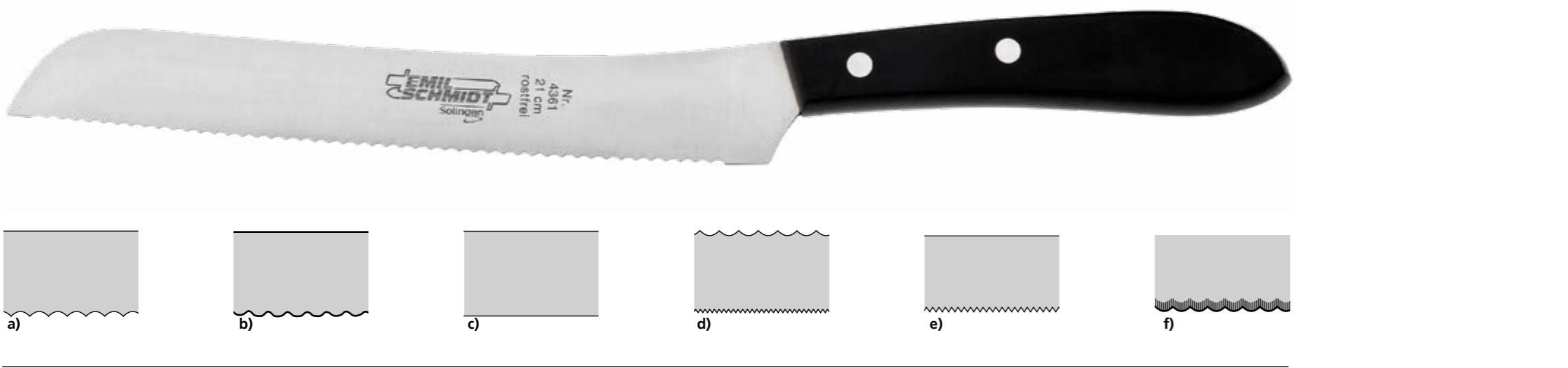
- Plastic handle in traditional wood appearance produced by integrating coconut fibres.
- Compliance with the strictest hygiene provisions
- Available with riveted or cast handle
- Dishwasher-safe



- 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 / Knives / Couteaux



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 Schritte 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)-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



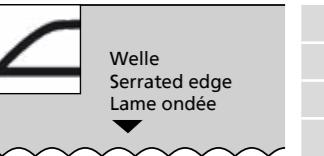
Klinge / Blade / Lame	Kunststoffgriff - angespritzt Plastic grip Manche plastique	Kunststoffgriff - vernietet Plastic grip riveted Manche plastique rivé	Kokosgriff Coconut Grip Grip de Coco		
Säge Saw edge Lame dentée	41,0 cm 36,0 cm 31,0 cm	54,5 cm 49,5 cm 44,5 cm	– – –	4149 ● R B Y 4150 ● R B Y 4151 ● R B Y	– – 3151
Welle Serrated edge Lame ondée	41,0 cm 36,0 cm 31,0 cm 26,0 cm	54,5 cm 49,5 cm 44,5 cm 39,5 cm	– 5160 ● 5161 ● –	4159 ● R B Y 4160 ● R B Y 4161 ● R B Y 4162 ● R B Y	– 3160 3161 –
Glatte Schneide Plain edge Lame lisse	36,0 cm 31,0 cm	49,5 cm 44,5 cm	– –	4140 ● R B Y 4141 ● R B Y	– –
Säge Saw edge Lame dentée	36,0 cm 31,0 cm 26,0 cm	49,5 cm 44,5 cm 39,5 cm	– 5111 ● –	4110 ● R B Y 4111 ● R B Y 4112 ● R B Y	– – –
Säge Saw edge Lame dentée	31,0 cm	44,5 cm	5131 ●	4131 ● R B Y	–
Welle Serrated edge Lame ondée	36,0 cm 31,0 cm	49,5 cm 44,5 cm	– 5121 ●	4120 ● R B Y 4121 ● R B Y	– –



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

Kokosgriff
Coconut Grip
Grip de Coco
Art.-Nr.



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

Extra strong
with a serrated
edge for parti-
cularly firm
crusts, pointed
blade

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

31,0 cm

44,0 cm

5300 ●

4300 ●

3300



★★★
MADE IN GERMANY



★★★
MADE IN GERMANY



Welle
Serrated edge
Lame ondée



31,0 cm

44,0 cm

5221 ●

4221 ●

—

Extra stark,
mit Wel-
lenschliff, für
besonders
feste Krusten

Extra strong
with a serrated
edge for parti-
cularly firm
crusts

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

Glatte Schneide
Plain edge
Lame lisse



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

Säge
Saw edge
Lame denteé



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

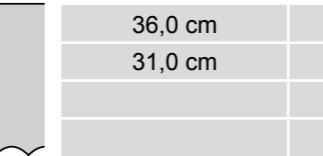


★★★
MADE IN GERMANY

Konditormesser
Confectioner's knives
Couteaux de pâtissier



Klinge / Blade / lame



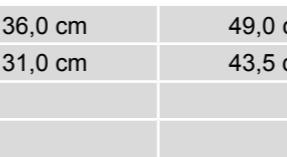
Kunststoffgriff -
angespritzt
Plastic grip
Manche plastique
Art.-Nr.

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

Kokosgriff
Coconut Grip
Grip de Coco
Art.-Nr.



Lange,
schmale
Klinge mit
Wellenschliff



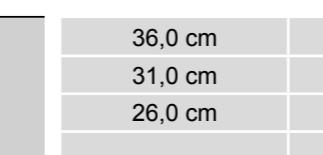
36,0 cm

49,0 cm

—

4250 ● R B Y

—



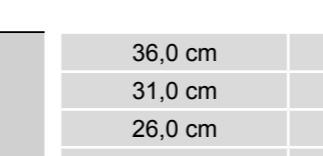
Welle
Serrated edge
Lame ondée

4245 ● R B Y

3245

Lange,
narrow
blade with a
serrated edge

Lame longue,
étroite avec
rectification
ondulée



Glatte Schneide
Plain edge
Lame lisse

36,0 cm

49,0 cm

—

4230 ● R B Y

Lange,
schmale Klin-
ge mit glatter
Schneide

Long narrow
blade with a
plain edge



Säge
Saw edge
Lame denteé

36,0 cm

49,0 cm

—

4240 ● R B Y

Lange,
schmale Klin-
ge mit feiner
Säge für
Biskuitböden

Long narrow
blade with a
fine saw edge
for sponge
base



31,0 cm

43,5 cm

—

4241 ● R B Y

3241



26,0 cm

39,0 cm

—

4242 ●

Lange,
schmale Klin-
ge mit feiner
Säge für
Biskuitböden

Long narrow
blade with a
fine saw edge
for sponge
base



31,0 cm

44,0 cm

—

5221 ●

Art.-Nr.: 3245



31,0 cm

44,0 cm

—

5231 ●

Art.-Nr.: 5231

EMIL SCHMIDT
Solingen



Crepe-Wendemesser / Crepe turner / Spatule à crêpes



Kunststoffgriff - angespritzt Plastic grip Manche plastique Art.-Nr.	Kunststoffgriff - verniertet Plastic grip riveted Manche plastique rivé Art.-Nr.
41,0 cm 36,0 cm	54,5 cm 49,5 cm
— —	4099 ● R B Y 4100 ● R B Y

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

Beide Seiten scharf und extra dünn angeschliffen	Double sided with extreme- ly thin plain edges	Deutsche Flagge
Tranchant des deux côtés et à rectification extra fine	Tranchant des deux côtés et à rectification extra fine	Britische Flagge



Palettenmesser / Palette knives / Couteaux-spatule

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



TOP
Werbeprodukt

Magnetleisten / Magnetic knife racks / Support magnétique

45,0 cm 60,0 cm	50570 ● 50571 ●



Zum schnellen
Aufhängen
der Messer am
Arbeitsplatz

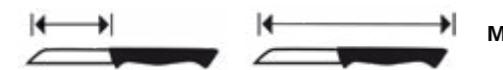
For quickly
storing knives
in the work-
place

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

Brotmesser
Bread knives
Couteaux à pain



Klinge / Blade / lame



Kunststoffgriff -
angespritzt
Plasticgrip
Manche plastique
Art.-Nr.

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

Kokosgriff
Coconut Grip
Grip de Coco
Art.-Nr.



Welle
Serrated edge
Lame ondée

26,0 cm	38,0 cm	5310 ●	4310 ● R B Y	3310
21,0 cm	32,5 cm	5312 ●	4312 ● R B Y	3312

Säge
Saw edge
Lame denteé

26,0 cm	38,0 cm	—	4320 ● R B Y	3320
21,0 cm	32,5 cm	—	4322 ● R B Y	3322



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

Welle
Serrated edge
Lame ondée

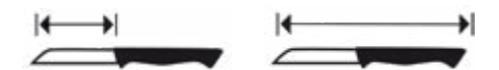
26,0 cm	38,5 cm	5357 ●	4357 ● R B Y	3357
21,0 cm	33,5 cm	5361 ●	4361 ● R B Y	3361



Brotmesser, mit Ergogriff
Bread knives with ergonomic handle
Couteaux-scie à pain, manche ergonomique



Klinge / Blade / lame



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

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



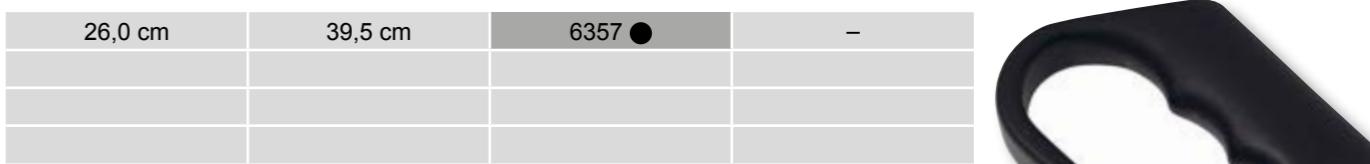
Welle
Serrated edge
Lame ondée

31,0 cm	44,5 cm	6300 ●	—

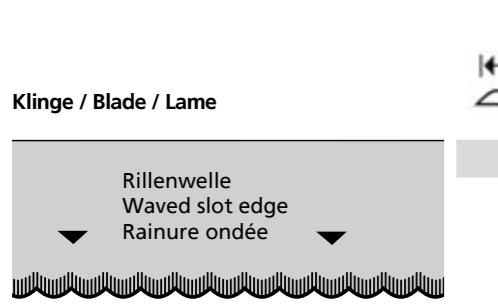
Für große Bauernbrote, mit ergonomischem Griff für Sägebewegungen

For large farmhouse bread, with an ergonomic handle to facilitate sawing movements

Pour les gros pains de campagne, avec manche ergonomique pour mouvements de scie



Kleine Brotmesser / Small bread knives / Petit couteaux à pain



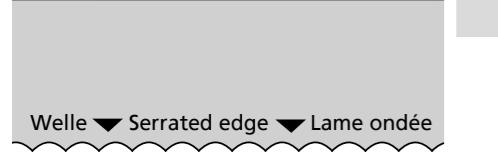
Kunststoffgriff -
angespritzt
Plastic grip
Manche plastique
Art.-Nr.

13,0 cm | 23,0 cm | 5404 ●

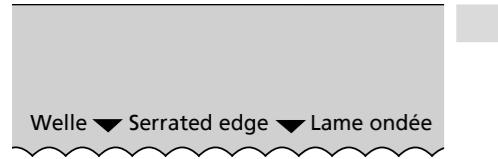
Für klei-
ne Brote,
Brötchen
oder anderes
Kleingebäck

For small
loaves, rolls
and other
small baked
goods

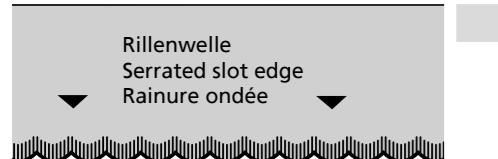
Pour les pains
de petite
taille, les
petits-pains et
autres articles
de boulange-
rie fine



21,0 cm | 31,0 cm | 5406N ●



16,0 cm | 27,0 cm | 5407 ●



16,0 cm | 28,0 cm | 5410 ●



TOP
Werbeprodukte

Kuchenblechmesser / Baking pan knives / Couteaux à pain

Klinge / Blade / Lame



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

18,0 cm | 30,5 cm | – | 4317 ●

Welle

Serrated edge

Lame ondée

Welle

Serrated edge

Lame ondée



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

Welle
Serrated edge
Lame ondée

8,0 cm | 25,0 cm | – | 4359 ●

18,0 cm | 30,0 cm | – | 4358 ●

Extra stark
abgewinkelt,
für Blechkü-
chen in hohen
Blechen

Extra long
neck for sheet
cake in deep
tins

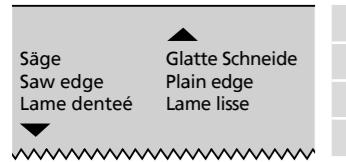
Arc extra
pentu, pour
gâteaux cuits
sur plaques à
bords hauts



Tortenmesser / Cake knives / Couteaux à tarte



Klinge / Blade / lame



**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.



17,0 cm

28,5 cm

5383 ●

4383 ● R B Y

3383

Säge
Saw edge
Lame denteé

Glatte Schneide
Plain edge
Lame lisse

Welle
Serrated edge
Lame ondée

Glatte Schneide
Plain edge
Lame lisse

Säge
Saw edge
Lame denteé

Welle
Serrated edge
Lame ondée

17,0 cm

28,5 cm

5384 ●

4384 ● R B Y

3384

Säge
Saw edge
Lame denteé

Glatte Schneide
Plain edge
Lame lisse

17,0 cm

28,5 cm

5386 ●

4386 ● R B Y

3386

Säge
Saw edge
Lame denteé

Welle
Serrated edge
Lame ondée



Art.-Nr.: 3386

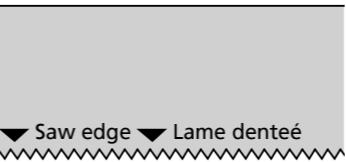


Art.-Nr.: 5383

Tischmesser / Table knives / Couteaux pour la table



Klinge / Blade / lame



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

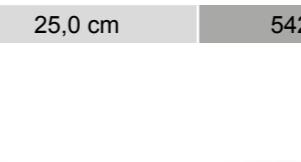


9,5 cm

18,5 cm

5424 ●

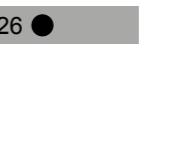
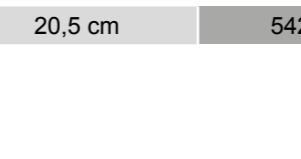
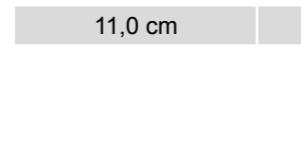
Säge ▼ Saw edge ▼ Lame denteé



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



11,0 cm

20,5 cm

5426 ●



10,0 cm

25,0 cm

5425 Y

Unsere Serien | Our Series | Nos Séries



<p>RIO</p>	<p>Buntes Griffdesign in 6 knalligen Farben, passend zum Frühling und Sommer. Erhältlich für Brötchenmesser, Vespermesser, Brotmesser, Brötchenritzmesser, Tischmesser und Steakmesser. Ergonomischer und formschöner Griff.</p>	<p>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.</p>	<p>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.</p>
<p>ZIRRUS</p>	<p>Zweifarbiges Griffdesign in 6 Farben mit weißem Farbverlauf. Erhältlich für Brötchenmesser, Vespermesser und Brotmesser.</p>	<p>Two-coloured handle design in 6 colours with white colour graduation. Available for bread-roll knife, snack knife and bread knife.</p>	<p>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.</p>
<p>DIAMANT</p>	<p>Buntes Griffdesign in 6 Farben mit Glitzerteilchen. Erhältlich für Brötchenmesser, Vespermesser und Brotmesser.</p>	<p>Colourful handle design in 6 colours with glitter particles. Available for bread-roll knife, snack knife and bread knife.</p>	<p>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.</p>
<p>METALLIC</p>	<p>Buntes Griffdesign in 6 Farben mit hochwertigem Metallic-Glanz. Erhältlich für Brötchenmesser, Vespermesser und Brotmesser.</p>	<p>Colourful handle design in 6 colours with high-quality metal gloss. Available for bread-roll knife, snack knife and bread knife.</p>	<p>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.</p>

- 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

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



10,0 cm

20,5 cm

5428 D

● R

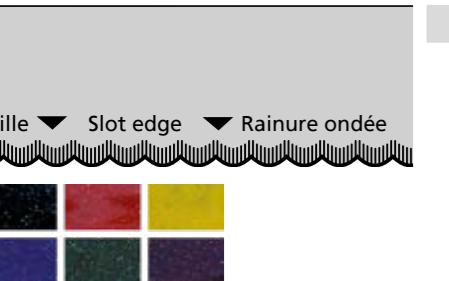
B

Y

G

B

Klinge / Blade / lame



Rille

Slot edge

Rainure ondée

▼

▼

▼

▼

▼

▼

▼

▼

▼

▼

▼

▼

▼

▼

▼

▼

▼

▼

▼

▼

▼

▼

▼

▼

▼

▼

▼

▼

▼

▼

▼

▼

▼

▼

▼

▼

▼

▼

▼

▼

▼

▼

▼

▼

▼

▼

▼

▼

▼

▼

▼

▼

▼

▼

▼

▼

▼

▼

▼

▼

▼

▼

▼

▼

▼

▼

▼

▼

▼

▼

▼

▼

▼

▼

▼

▼

▼

▼

▼

▼

▼

▼

▼

▼

▼

▼

▼

▼

▼

▼

▼

▼

▼

▼

▼

▼

▼

▼

▼

▼

▼

▼

▼

▼

▼

▼

▼

▼

▼

▼

▼

▼

▼

▼

▼

▼

▼

▼

▼

▼

▼

▼

▼

▼

▼

▼

▼

▼

▼

▼

▼

▼

▼

▼

▼

▼

▼

▼

▼

▼

▼

▼

▼

▼

▼

▼

▼

▼

▼

▼

▼

▼

▼

▼

▼

▼

▼

▼

▼

▼

▼

▼

▼

▼

▼

▼

▼

▼

▼

▼

▼

▼

▼

▼

▼

▼

▼

▼

▼

▼

▼

▼

▼

▼

▼

▼

▼

▼

▼

▼

▼

▼

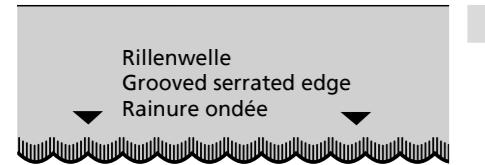
Brötchenmesser / Breakfast knives / Couteaux petit pain

Farbkollektion Zirrus.
Grundfarben wolzig
mit Weiß vermischt.

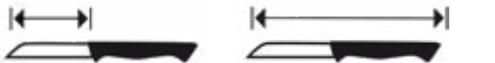
Zirrus colour collection
Milky primary colours mixed with
white

Collection couleurs Zirrus
Couleurs de base nuage mélangé à du blanc

Klinge / Blade / lame



Rillenwelle
Grooved serrated edge
Rainure ondée



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 aiguisée pour
petits-pains frais et
croustillants



Vesper Messer / Pizza knives / Couteaux à gouter



Rillenwelle
Grooved serrated edge
Rainure ondée



10,0 cm

20,5 cm

5435 Z ● R B Y G O

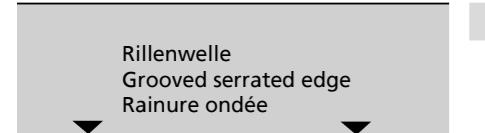
Mit superscharfem
Mikrowellenschliff
für frische, knuspri-
ge Brötchen

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

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

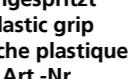
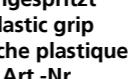
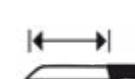


TOP
Werbeprodukte

Brötchenmesser + Displays / Breakfast knives + Displays / Couteaux petit pain + Displays



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



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

Kunststoffgriff - angespritzt Plastic grip Manche plastique

Art.-Nr.



Der Werbe- und Verkaufs- klassiker im praktischen Verkaufsdisplay

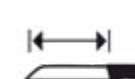
Classic advertising in a practical POS display case

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

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



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



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

Kunststoffgriff - angespritzt Plastic grip Manche plastique

Art.-Nr.



Der werbe- und Verkaufs- klassiker im praktischen Verkaufsdisplay

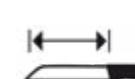
Classic advertising in a practical POS display case

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

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



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



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

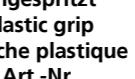
32,5 cm

5406 R L Y G P

16

Kunststoffgriff - angespritzt Plastic grip Manche plastique

Art.-Nr.



Der Werbe- und Verkaufs- klassiker im praktischen Verkaufsdisplay

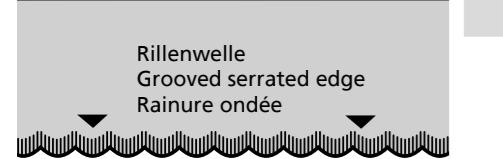
Classic advertising in a practical POS display case

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

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

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

Klinge / Blade / lame



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

10,0 cm

20,5 cm

5428 R P L T Y G O

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



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



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



21,0 cm

32,5 cm

5406 R P L Y G

Mit superscharfem Mikrowellenschliff für frische, knusprige Brote

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

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

Klinge / Blade / lame



10,0 cm

20,5 cm

5430 R ● P L T Y G O

Kunststoffgriff -
angespritzt
Plasticgrip
Manche plastique
Art.-Nr.



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



8 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



Kochmesser / Chef's knives / Couteaux de cuisinier



Klinge / Blade / lame

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



Art.-Nr. 371 im Karton



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

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



18,0 cm

32,0 cm

4371

371



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.

SNACK

Edition 1884 Gemüsemesser / Edition 1884 Vegetable knife / Edition 1884 Couteaux à légumes



Glatte Schneide ▼ Plain edge ▼ Lame lisse

9,0 cm

18,5 cm

–

3400

Mit hochwertigem Griff aus heimischen Obstholzern

With high-quality handle made from domestic fruit woods

Avec manche de qualité supérieure en bois fruitier local



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



Glatte Schneide ▼ Plain edge ▼ Lame lisse

17,0 cm

30,0 cm

4390

390

Mit hochwertigem Griff aus heimischen Obstholzern

With high-quality handle made from domestic fruit woods

Avec manche de qualité supérieure en bois fruitier local



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



Klinge / Blade / lame



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



21,0 cm

32,0 cm

353

26,0 cm

39,5 cm

352

Welle ▼ Serrated edge ▼ Lame ondée



NEU!



Mit hochwertigem Griff aus heimischen Obstholzern

With high-quality handle made from domestic fruit woods

Avec manche de qualité supérieure en bois fruitier local



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



13,0 cm

21,5 cm

354



Hamburger Brotmesser / Hamburger Breadknife / Couteau à pain de Hambourg



Klinge / Blade / lame



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

18,0 cm	30,0 cm	350

Glatte Schneide ▼ Plain edge ▼ Lame lisse

18,0 cm	30,0 cm	350



Mit hochwertigem Griff aus heimischen Obstholzern

With high-quality handle made from domestic fruit woods

Avec manche de qualité supérieure en bois fruitier local

Klinge / Blade / lame



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

31,0 cm	44,0 cm	300

Welle ▼ Serrated edge ▼ Lame ondée

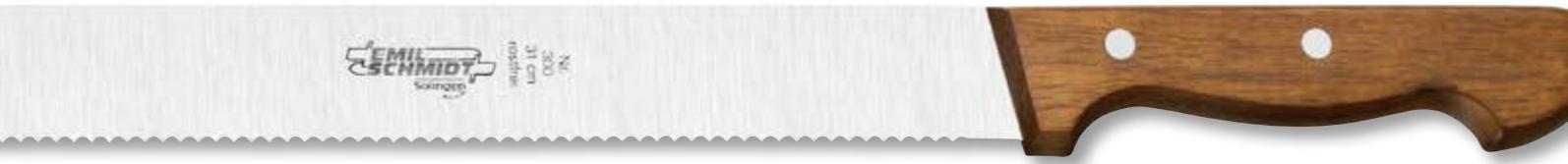
31,0 cm	44,0 cm	300



Mit extra langer Klinge für große Brote mit harter Kruste.

With extra long blade for large breads with hard crusts.

Avec une lame extra longue pour les gros pains à croûte dure.



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



Welle ▼ Serrated edge ▼ Lame ondée	26,0 cm	38,0 cm	310
	21,0 cm	32,5 cm	312

Welle ▼ Serrated edge ▼ Lame ondée	26,0 cm	38,0 cm	310
	21,0 cm	32,5 cm	312

Mit hochwertigem Griff aus heimischen Obstholzern

With high-quality handle made from domestic fruit woods

Avec manche de qualité supérieure en bois fruitier local

Edition 1884 Schwedenmesser / Edition 1884 Sweden knives / Edition 1884 Couteaux suédois



Welle ▼ Serrated edge ▼ Lame ondée	21,0 cm	33,5 cm	361
	26,0 cm	38,5 cm	357

Mit hochwertigem Griff aus heimischen Obstholzern

With high-quality handle made from domestic fruit woods

Avec manche de qualité supérieure en bois fruitier local



**EMIL
SCHMIDT**
Solingen

Käsemesser
Cheese knives
Couteaux à fromage



Klinge / Blade / Lame

Glatte Schneide ▼ Plain edge ▼ Lame lisse



31,0 cm

60,0 cm

—

4660 ●

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 ●



Klinge / Blade / Lame

Glatte Schneide ▼ Plain edge ▼ Lame lisse



31,0 cm

45,0 cm

5665 ●

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 aiguisee pour les fromages à pâte dure ou molle



Käsemesser / Cheese knives / Couteaux à fromage



17,0 cm

29,0 cm

5777 ●

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



EMIL SCHMIDT Solingen

Käsemesser / Cheese knives / Couteaux à fromage

Klinge / Blade / Lame

Welle ▼ Serrated edge ▼ Lame ondée



14,0 cm

27,0 cm

5779 ●

Rillenwelle Serrated edge Rainure ondée

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 reste pas collé à la lame en raison de ses trous

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

SNACK

Welle ▼ Serrated edge ▼ Lame ondée



21,0 cm

34,5 cm

5314 ●

Der Abstandhalter 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



Kunststoffgriff -
angespritzt
Plasticgrip
Manche plastique
Art.-Nr.

8,0 cm

17,5 cm

415 R



Welle ▼ Serrated edge ▼ Lame ondée

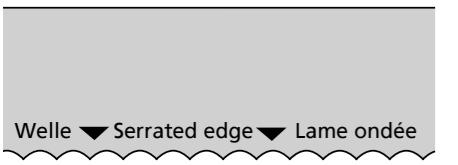


Glatte Schneide ▼ Plain edge ▼ Lame lisse

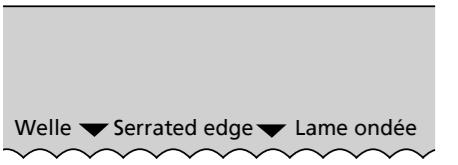
9,0 cm

19,0 cm

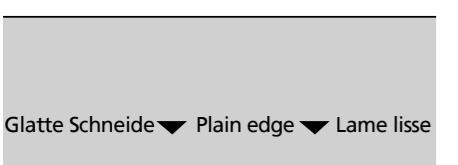
410 R



Welle ▼ Serrated edge ▼ Lame ondée



Welle ▼ Serrated edge ▼ Lame ondée



Glatte Schneide ▼ Plain edge ▼ Lame lisse

8,0 cm

17,5 cm

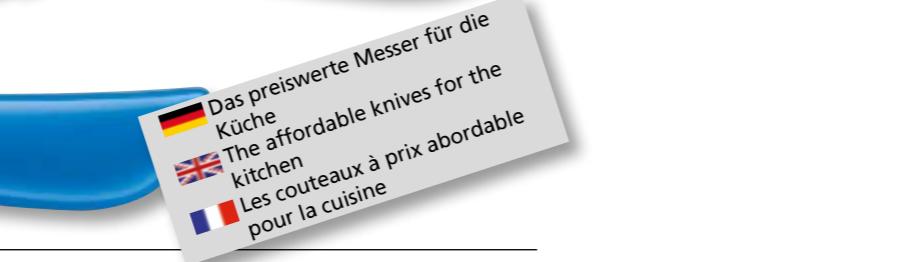
417 W R B Y O G



7,0 cm

16,0 cm

416 W R B Y O G



Pariser Klinge / Baker's blade / Lame boulanger

Klinge / Blade / lame



Edelstahl
Stainless steel
Acier inoxydable
Art.-Nr.

13,5 cm

419

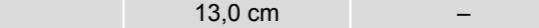
Skalpell zum
präzisen,
feinen
Einritzen von
Baguettes

Lancet for
precise, deli-
cate scoring
of baguettes

Scalpel pour
réaliser des
entailles fines
et précises sur
les baguettes

Baguettemesser / French baguette knife / Lame boulanger

Glatte Schneide ▲ Plain edge ▲ Lame lisse



13,0 cm

5419 ●

Beidseitig schar-
fe 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

Glatte Schneide ▼ Plain edge ▼ Lame lisse



13,0 cm

—

Beidseitig schar-
fe 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

Welle ▼ Serrated edge ▼ Lame ondée



6,0 cm

16,0 cm

500

Klinge kann
eingeklappt und
gefahlos 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

Welle ▼ Serrated edge ▼ Lame ondée



6,0 cm

—

Klinge kann
eingeklappt und
gefahlos 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



TOP
Werbeprodukte

TOP
Werbeprodukte

TOP
Werbeprodukte

Gemüsemesser / Vegetable knives / Couteaux à légumes

Klinge / Blade / lame



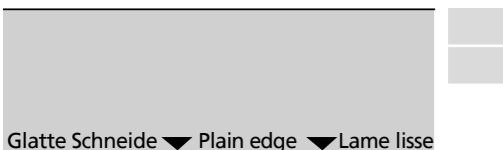
7,5 cm



17,5 cm



Glatte Schneide ▼ Plain edge ▼ Lame lisse



8,5 cm



18,5 cm

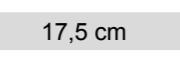
5400	—
7,5 cm	17,5 cm

5401	—
7,5 cm	17,5 cm

Glatte Schneide ▼ Plain edge ▼ Lame lisse



7,5 cm



17,5 cm

5402	—
------	---

Welle ▼ Serrated edge ▼ Lame ondée

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

Gemüsemesser / Vegetable knives / Couteaux à légumes



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

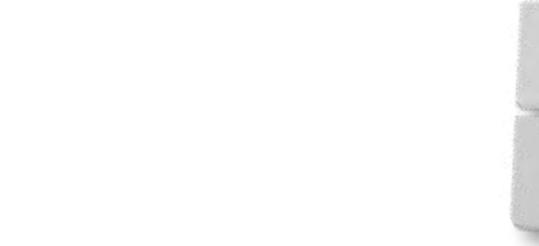


Ø
10,0 cm

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



Ø
5,0 x 4,0 cm

Art.-Nr.
50306



Ersatz-Gummibacken / Replacement rubber scrapers / Máchoires de réchange



Ø
10,0 cm

Art.-Nr.
50305

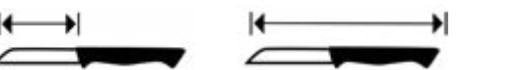


Ø
5,0 x 4,0 cm

Art.-Nr.
50306



Größe / Size / Taille



34 mm



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 handels can also be supplied in wood – Please ask us.
 Tous les manches rivetés sont aussi disponibles en bois sur demande – renseignez-vous!

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



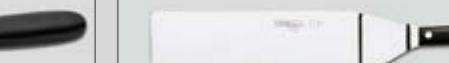
Seite 46-48

Snackstreicher / Snack spreader /
Couteaux à tartiner

Seite 49

Winkelpaletten / Angular spatulas /
Spatulas coudées

Seite 49-50

Backblechpaletten /
Baking pan spatulas /
Spatules à gâteau

Seite 48,51

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

Seite 52-53



Gerade Paletten / Spatulas / Spatules



EMIL SCHMIDT
Solingen

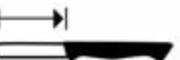
Zum Einstreichen von Sahnefüllungen etc.
For spreading cream fillings etc.
Pour le graissage des garnitures à la crème, etc.

Kunststoffgriff -
angespritzt
Plastic grip
Manche plastique

Kunststoffgriff -
verniertet
Plastic grip riveted
Manche plastique rivé

Kokosgriff
Coconut Grip
Grip de Coco

Klinge / Blade / lame



Art.-Nr.

Art.-Nr.



34 mm



50,0 cm



5170 ●



4170 ● R B Y



3170



Gastropalette mit flexibler Klinge
Offset Spatulas
Spatules lame flexible



Klinge / Blade / Lame



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

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



Klassische Form mit breiter Klinge, vorne flexibel geschliffen

Classic shape with widened blade, ground flexible point

Forme classique avec lame élargie, rectification flexible à l'avant

40 mm

31,0 cm

43,5 cm

–

4176 ● R B Y

26,0 cm

38,0 cm

–

4177 ● R B Y



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

75 mm

31,0 cm

44,5 cm

–

4041 ● R B Y

26,0 cm

39,0 cm

–

4042 ● R B Y

Zum Aufnehmen 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



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

75 mm

26,0 cm

36,0 cm

–

4055 ● R B Y

Zum Wenden und Heben, Klinge vorne flexibel geschliffen

For turning and lifting, blade with ground flexible point

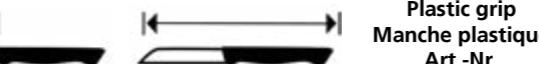
Pour retourner et soulever, lame à rectification flexible à l'avant



Snackstreicher / Snack spreader / Couteaux à tartiner



Klinge / Blade / Lame



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

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



35 mm

12 cm

22,5 cm

5423 ●

–

–



SNACK

Ideal zum Zubereiten kleiner Snacks!
Ovale Klinge zum Einstreichen mit Butter, Quark, Crèmes, Streichkäse etc.

Ideal for preparing small snacks!
Oval blade for spreading butter, quark, creams, cream cheese etc.

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



12 cm

25,5 cm

–

4085 ●

–

Ideal für kleine und feine Detailarbeiten

Ideal for fine detail work

Idéal pour les petites tâches aux détails fins



34 mm

31,0 cm

48,0 cm

5181 ●

–

–

26,0 cm

43,0 cm

5182 ●

–

–

21,0 cm

38,0 cm

5183 ●

–

–

16,0 cm

32,0 cm

5184 ●

–

–

Der Klassiker, seit Jahren bewährt.
Mit flexibler Klinge

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

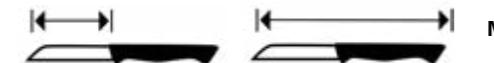
Le classique, éprouvé depuis des années.
Avec lame flexible.



Winkelpaletten / Angular spatulas / Spatules coudées



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.



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

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

34 mm

	21,0 cm	38,0 cm	5293 ●	—	—
	16,0 cm	32,0 cm	5294 ●	—	—
	10,0 cm	25 cm	5285 ●	—	—

34 mm

	21,0 cm	38,0 cm	5293 ●	—	—
	16,0 cm	32,0 cm	5294 ●	—	—
	10,0 cm	25 cm	5285 ●	—	—



Art.-Nr.: 5285



Art.-Nr.: 5293

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

34 mm

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

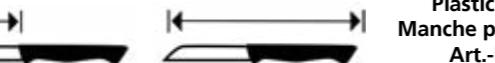


6,5 cm

Backblechpaletten / Baking pan spatulas / Spatules à gâteau



Klingebreite
Blade width
Lame latitude



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.



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

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 ●	—

Art.-Nr.: 4048

Art.-Nr.: 4046

Kuchenblechpalette extra breit / Cake server / Pelles à tarte

	11,0 cm	28,0 cm	—	4049 ●	3049
	75 mm	—	—	—	—

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



TOP-
PRODUKT
Bestseller



Kuchenblechpalette extra breit / 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.

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

50 mm

12,0 cm

27,0 cm

-

4053 ●

3053

70 mm

10,0 cm

27,0 cm

-

4054 ●

3054

75 mm

6,0 cm

26,5 cm

-

4071 ●

-



Art.-Nr.: 4053



Art.-Nr.: 4054



Art.-Nr.: 4071

Kuchenpaletten / Cake server / Pelles à tarte

50 mm

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
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

11,0 cm

27,5 cm

5051 ●

4051 ● R B Y

3051

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

75 mm

20,0 cm

35,5 cm

-

4059 ●

4056 ● R B Y

3056

Artikelnum-
mer 4059 mit
Löchern für
abtropfendes
Fett

Item number
4059 with
perforations
for dripping
grease.

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



Art.-Nr.: 4056

Art.-Nr.: 4059





PROFI-QUALITÄT
FÜR DAS BÄCKER-
HANDWERK

PROFESSIONAL QUALITY
FOR THE BAKING
PROFESSION

QUALITÉ PROFESSIONNELLE
POUR LE MÉTIER
BOULANGER

EMIL SCHMIDT
Solingen

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

Kunststoff-Teigschaber /
Plastic dough scraper /
Cernes en plastique



Seite 56-57

Teigabstecher /
Dough scraper /
Coupe-pâte



Seite 58

Spachtel Edelstahl rostfrei /
Stainless steel spatulas/
Raclor en acier



Seite 59

Stielschaber /
Rubber scraper /
Racloir en caoutchouc

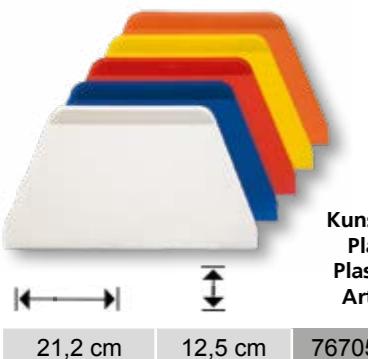


Seite 60

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

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

Kunststoff-Teigschaber / Plastic dough scraper / Cornes en plastique



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

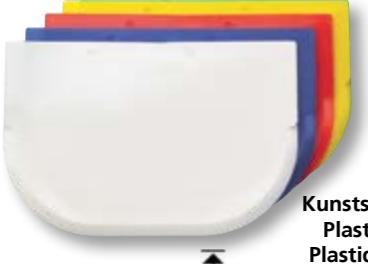
14,2 cm | 9,3 cm | 76715 E B | -



Art.-Nr.: 76707L

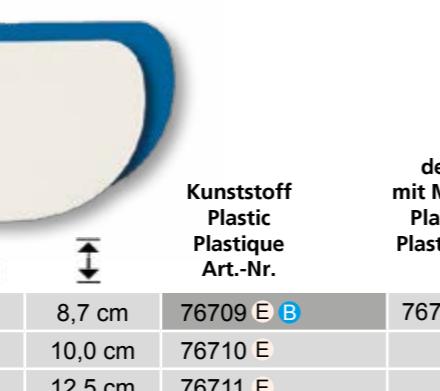
Kunststoff
Plastic
Plastique
Art.-Nr.
detektierbar mit Metallteilchen
Plastic + Metal
Plastique + Metal
Art.-Nr.

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



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 | 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 | -



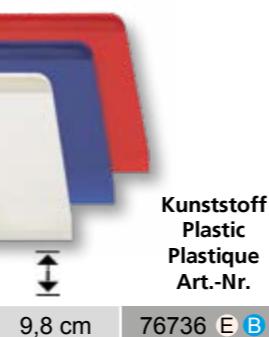
Detectable Teigschaber

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.

Kunststoff-Teigschaber / Plastic dough scraper / Cornes en plastique



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.

-

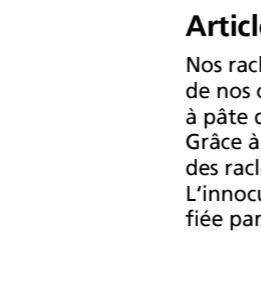


Kunststoff
Plastic
Plastique
Art.-Nr.

11,7 cm

7,3 cm

76721 E

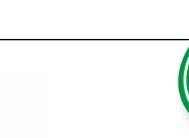


Kunststoff
Plastic
Plastique
Art.-Nr.

16,0 cm

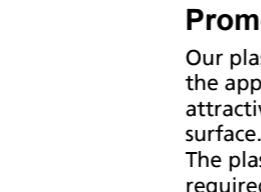
12,0 cm

76731 E



Kunststoff
Plastic
Plastique
Art.-Nr.

-



Kunststoff
Plastic
Plastique
Art.-Nr.

19,5 cm

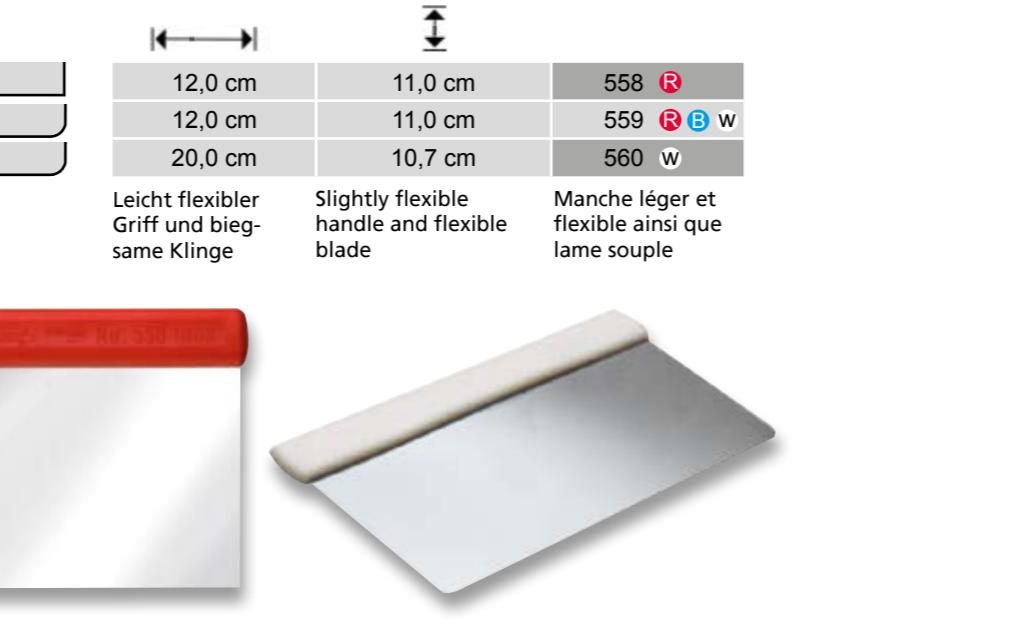
14,6 cm

76732 E

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

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


Ecken Edges Coin	Größe / Size / Taille		Kunststoffgriff Plastic handle Manche en nylon Art.-Nr.		
	12,0 cm	11,7 cm	551 R B Y W		Fest und handlich, für rationnelles Arbeiten, große Farbauswahl für diverse Hygienebereiche
	12,0 cm	11,7 cm	552 R		Stiff and handy, for efficient work, wide range of colors for various sanitary areas
	13,5 cm	13,5 cm	561 R		Fixe et portable, pour un fonctionnement efficace, large gamme de couleurs pour les différents domaines de la santé
	13,5 cm	13,5 cm	562 R		
	16,0 cm	16,5 cm	565 R		

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

Spachtel Edelstahl, rostfrei / Spatulas, stainless steel / Racloir en acier inoxydable

NEU!


Größe / Size / Taille		Kunststoffgriff, genietet Plastic handle, riveted Manche en nylon, riveté Art.-Nr.		
12,0 cm	24,0 cm	510 B Y G R W		Stabilier Kunststoffgriff mit Fingerschutz, Klinge rostfrei, große Farbauswahl für diverse Hygienebereiche
10,0 cm	24,0 cm	511 B Y G R W		Newly designed plastic handle with all-round finger protection, stainless steel blade, wide range of colors for various sanitary areas
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		

Größe / Size / Taille		Kunststoffgriff Plastic handle Manche en nylon Art.-Nr.		
12,0 cm	24,0 cm	520 R W		Mit maschinell ange-spritztem Kunststoffgriff (ohne Nieten).
8,0 cm	24,0 cm	522 R W		With machine moulded plastic handle (without rivets).
4,0 cm	22,0 cm	524 R W		Avec manche en plastique moulé par injection (sans rivets).

Bäckerspatel / Baker's spatula / Racloir en acier


Größe / Size / Taille		Kunststoffgriff, flexible Klinge aus rostfreiem Edelstahl		
32,0 cm	21,0 cm	545 E R B		Plastic handle, stainless steel blade
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		

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

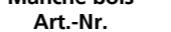
Spachtel / Spatulas / Spatules

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

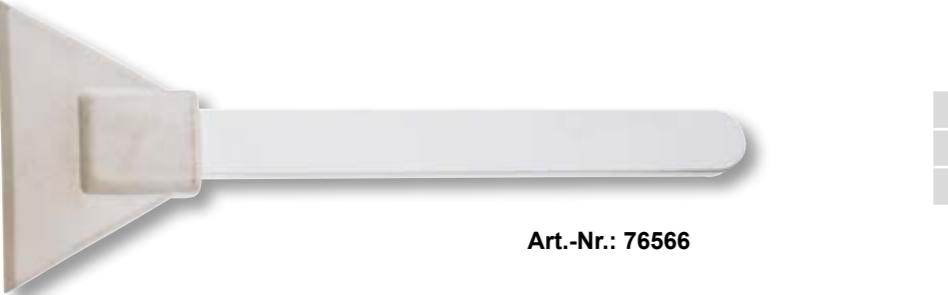


Wooden
handle with
rubber head



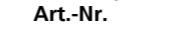
Manche
en bois et
embout en
caoutchouc

Dreieckschaber / Triangle scraper / Racloir triangulaire



Art.-Nr.: 76566

Größe / Size / Taille



44,0 cm

Kunststoffgriff
Plastic handle
Manche en nylon
Art.-Nr.

76565 W



Kunst-
stoffstiel
mit Gummiau-
fatz



29,0 cm

76566 W



Plastic
handle with
rubber head



19,0 cm

76567 W

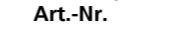
Manche
en matière
plastique
avec em-
bout en
caoutchouc

Stielschaber / Triangle scraper / Racloir triangulaire



Art.-Nr.: 76905

Größe / Size / Taille



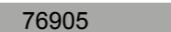
24,0 cm

Kunststoffgriff
Plastic handle
Manche en nylon
Art.-Nr.

76901



Harter Kun-
stoffstiel mit
weichem
Aufsatz

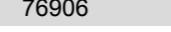


34,0 cm

76905



Hard plastic
handle with
soft head



42,0 cm

76906

Manche
en matière
plastique
dure avec
embout
souple



BRAUN
Werbeartikel /
Promotional items /
Articles promotionnels

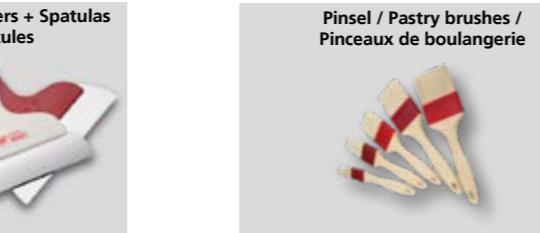
SCHRITT 1:
Warum Werbeartikel?

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.

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 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.

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 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.

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.

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 1.000-2.000 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 unicole 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 blank stamping for various types of small knives. 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.

Stamping / Stamping / Estampage



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

Mindestauflage:
3.000 Stk.

Permanent injected relief image - only possible in the polypropylene colour. Scratch-resistant, dishwasher safe.

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

Application incolore durable sur tous les métaux.

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 appliqué 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. Farbhaf- tung 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.

Relief moulé par injection solide - uniquement possible dans le coloris du polypropylène. Résiste aux égratignures, va au lave-vaisselle.

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 pâtisserie

Seite 66-68



Tortenheber /
Cake server /
Pelles à tarte

Seite 69



Tortenplatte /
Round cake tray /
Plat à tourte en acier

Seite 69

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

Edelstahl rost-
frei Stainless steel

Art.-Nr.

461

Aacier avec
ouvertures



Greiferbreite
Gripper width
Largeur d'ouverture

Art.-Nr.

19,5 cm 2,7 cm

Edelstahl
rostfrei Stainless steel

Art.-Nr.

465

Aacier



Greiferbreite
Gripper width
Largeur d'ouverture

Art.-Nr.

19,5 cm 3,5 cm

Edelstahl rost-
frei Stainless steel

Art.-Nr.

463

Aacier avec
ouvertures



Greiferbreite
Gripper width
Largeur d'ouverture

Art.-Nr.

22,5 cm 3,4 cm

Edelstahl
rostfrei Stainless steel

Art.-Nr.

469

Aacier



Greiferbreite
Gripper width
Largeur d'ouverture

Art.-Nr.

19,0 cm 5,5 cm

Edelstahl rost-
frei, mit extra
großen Grifföff-
nungen Stainless steel
with wide
handle opening

Art.-Nr.

466

Aacier avec
ouvertures de
manche extra
grades



Konfektzange / Chocolate tongs / Pince à praliné


Art.-Nr.

14,5 cm

Edelstahl
rostfrei

Stainless
steel

Acier

470



Art.-Nr.

12,5 cm

Edelstahl
rostfrei

Stainless
steel

Acier

483

**Gebäcknehmer
Confectionery tongs
Pince à confiserie**


Art.-Nr.

17,5 cm

Edelstahl
rostfrei

Stainless
steel

Acier

480



Art.-Nr.

19,0 cm

Edelstahl
rostfrei

Stainless
steel

Acier

482



Art.-Nr.

17,0 cm

Edelstahl
rostfrei

Stainless
steel

Acier

481

**Grillzange
Roll + sausage tongs
Pinces à saucisses**


Art.-Nr.

35,0 cm

Edelstahl
rostfrei

Stainless
steel

Acier

6490

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


Art.-Nr.

23,0 cm

Edelstahl
rostfrei

Stainless
steel

Acier

430

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


Art.-Nr.

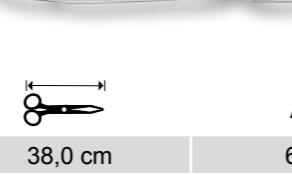
23,0 cm

Edelstahl
rostfrei

Stainless
steel

Acier

440


**Brötchenzangen
Roll + sausage tongs
Pinces à saucisses**


Art.-Nr.

38,0 cm

Edelstahl
rostfrei

Stainless
steel

Acier

6485

24,0 cm

Edelstahl
rostfrei

Stainless
steel

Acier

6486



Ø Art.-Nr.

31,0 cm

Edelstahl
rostfrei

Stainless
steel

Acier

51046

**Kuchenheber /
Cake server /
Pelles à tarte**

Ø Art.-Nr.

33,5 cm

Edelstahl
rostfrei

Stainless
steel

Acier

4043 ●

Zum Einteilen und Anrichten von runden Kuchen, Torten oder Pizzen

For portioning and serving round cakes, pies or pizzas

Pour départager et prélever des parts de gâteaux ronds, de tartes ou de pizzas



PROFI-QUALITÄT
FÜR DAS BÄCKER-
HANDWERK

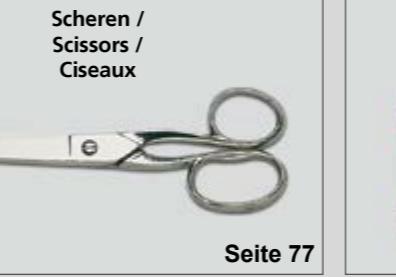
PROFESSIONAL QUALITY
FOR THE BAKING
PROFESSION

QUALITÉ PROFESSIONNELLE
POUR LE MÉTIER
BOULANGER

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



Schaufeln /
Scoops /
Pelles



Scheren /
Scissors /
Ciseaux



Pinsel /
Brushes /
Pinceau



Brotstreicher /
Bread brush /
Brosse à dorer



Gürteltaschen /
Belt bags /
Bourse de ceinture



Thermometer /
Thermometers /
Appareils de mesures

Seite 72-73

Seite 73-75

Seite 75

Seite 76

Seite 77

Seite 79

Seite 80-81

Seite 82

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 Plastic Plastique Art.-Nr.	Aluminium Aluminium Aluminium Art.-Nr.
Vol.	↔		
150 g	19,5 cm	78195	25195
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	–
1000 g	36,5 cm	77087	–

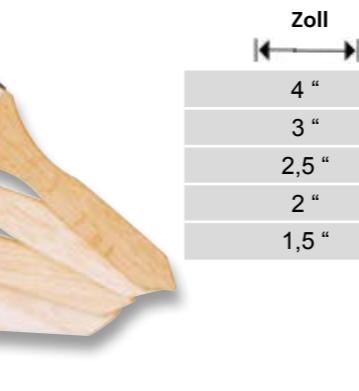

Mehlschaufel, Edelstahl / Flour scoop, stainless steel / Pelle en fonte, acier inoxydable

Größe / Size / Taille		Kunststoff Plastic Plastique Art.-Nr.	Edelstahl Stainless steel Acier inoxydable Art.-Nr.
Vol.	↔		
75 g	20,0 cm	–	50505
250 g	25,5 cm	–	50510
625 g	33,5 cm	–	50515
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 Plastic handle Manche plastique Art.-Nr.	Holz Griff Wooden handle Manche bois Art.-Nr.
Zoll	cm	
4 "	9,2 cm	–
3 "	7,2 cm	1421
2,5 "	6,0 cm	1422
2 "	4,7 cm	1423
1,5 "	3,5 cm	1424



Butterpinsel / Round pastry brush / Pinceau ronde

Größe / Size / Taille		Kunststoff Griff Plastic handle Manche plastique Art.-Nr.	Holz Griff Wooden handle Manche bois Art.-Nr.		
Ø	4 cm	23,0 cm	—	1435	Reine Borsten, stabiler Holzgriff
			Pure bristle, stable wooden handle		Poils purs, manche en bois stable

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

Größe / Size / Taille		Kunststoff Griff Plastic handle Manche plastique Art.-Nr.	Holz Griff Wooden handle Manche bois Art.-Nr.		
Ø	4 cm	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		Kunststoffgriff Stainless steel handle Manche en acier Art.-Nr.		
Ø	20 cm	3,0 cm	76464	Hitzebeständig bis 300 °C, spülmaschinenfest, Griff aus rostfreiem Edelstahl
	22 cm	4,0 cm	76465	
	32 cm	6,0 cm	76466	

Brotstreicher / Bread brush / Brosse à dorer		Kunststoffgriff Plastic handle Manche plastique Art.-Nr.	Holzgriff Wooden handle Manche bois Art.-Nr.	
Ø	40,0 cm	12,0 cm x 6,0 cm	1411K	1411
	40,0 cm	12,0 cm x 6,0 cm	1415 ● B	—

Art.-Nr.: 1411K		Art.-Nr.: 1415	Hygiene-Brotstreicher mit Polyesterborsten	Hygiene bread brush with polyester bristles.
Ø	40,0 cm	12,0 cm x 6,0 cm	1414K	Mit von Hand eingezogenen Borsten, für extra stabilen Halt
			1414	With extra secure hand installed bristles

Art.-Nr.: 1414

HANDARBEIT
Handeingezogene Borsten

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

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

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

Größe / Size / Taille


18,0 cm



32,0 cm

Art.-Nr.

1950 R W



Auf Wunsch auch mit Schnittschutzhülsen aus Kunststoff für die Messer-Fächer 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 compartiments large et 3 étroits, ceinture avec fermeture agrippante, nylon

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

Ladenschere / Scissors / Ciseaux classiques

Größe / Size / Taille


18,0 cm



15,0 cm



13,0 cm

Art.-Nr.

6572



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

Größe / Size / Taille


21,0 cm

Art.-Nr.

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

Größe / Size / Taille


17,5 cm

Art.-Nr.

681



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

SNACK



Art.-Nr.

18,0 cm

5412



Zum Schälen von Gemüse und Obst, Klinge kann für Linkshänder umgedreht montiert werden



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



Pour éplucher les légumes et les fruits.
Montage pour gauchoirs

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

16,0 cm

5413



Zum Schälen von Gemüse und Obst, Griffe verschiedenfarbig sortiert



For peeling vegetables and fruit.
Handles assembled in different colours



Pour éplucher les légumes et les fruits.
Poignées montées en différentes couleurs

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

18,0 cm

5415



Breite Klingenöffnung zum Schälen von Spargel, Klinge kann für Linkshänder umgedreht montiert werden



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



Large ouverture de lames pour éplucher les asperges.
Montage pour gauchoirs

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



Ø
Draht / Wire / Des fils

Art.-Nr.



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 handle, with hanging loop

Fil inoxydable, manche en acier inox, avec système d'accrochage



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, Aluminiumgriff, schwere Ausführung

Stainless steel wire, aluminium handle, heavy-duty

Fil inoxydable, manche en aluminium, exécution lourde



Digital-Thermometer / Digital thermometer / Thermomètre digital



Größe / Size / Taille



7,0 cm | 11,0 cm

Messbereich
Range
Plage

-50°C bis +300°C

Art.-Nr.

82060



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 +300°C

82103



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 / Chronométreur 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.

91510

PROFI-QUALITÄT
FÜR DAS BÄCKER-
HANDWERK

PROFESSIONAL QUALITY
FOR THE BAKING
PROFESSION

QUALITÉ PROFESSIONNELLE
POUR LE MÉTIER
BOULANGER

Spezialwerkzeuge / Special tools / Couteaux spéciale



Seite 84



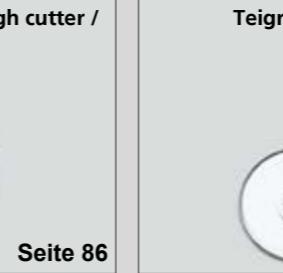
Seite 85



Seite 85



Seite 86



Seite 86



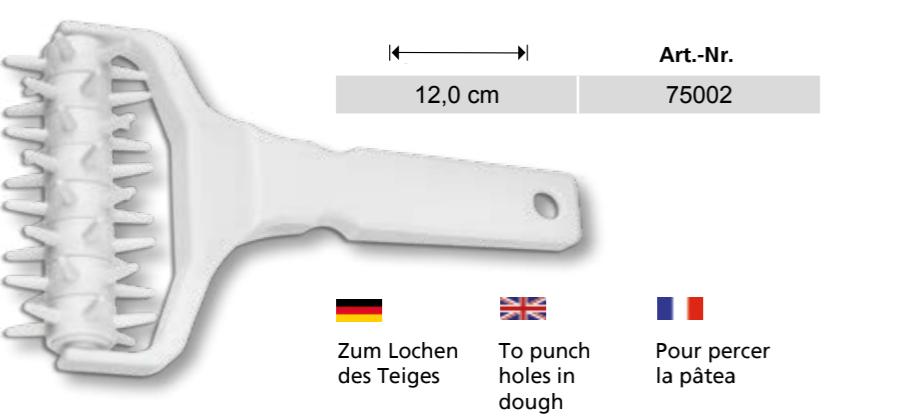
Seite 87



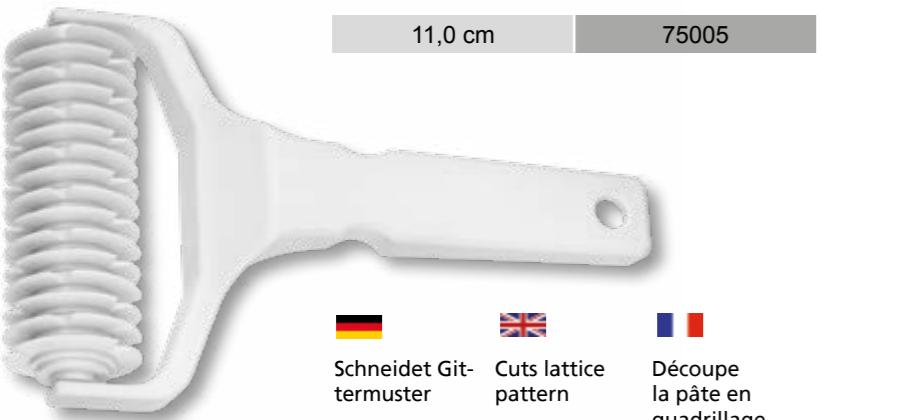
Seite 87

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

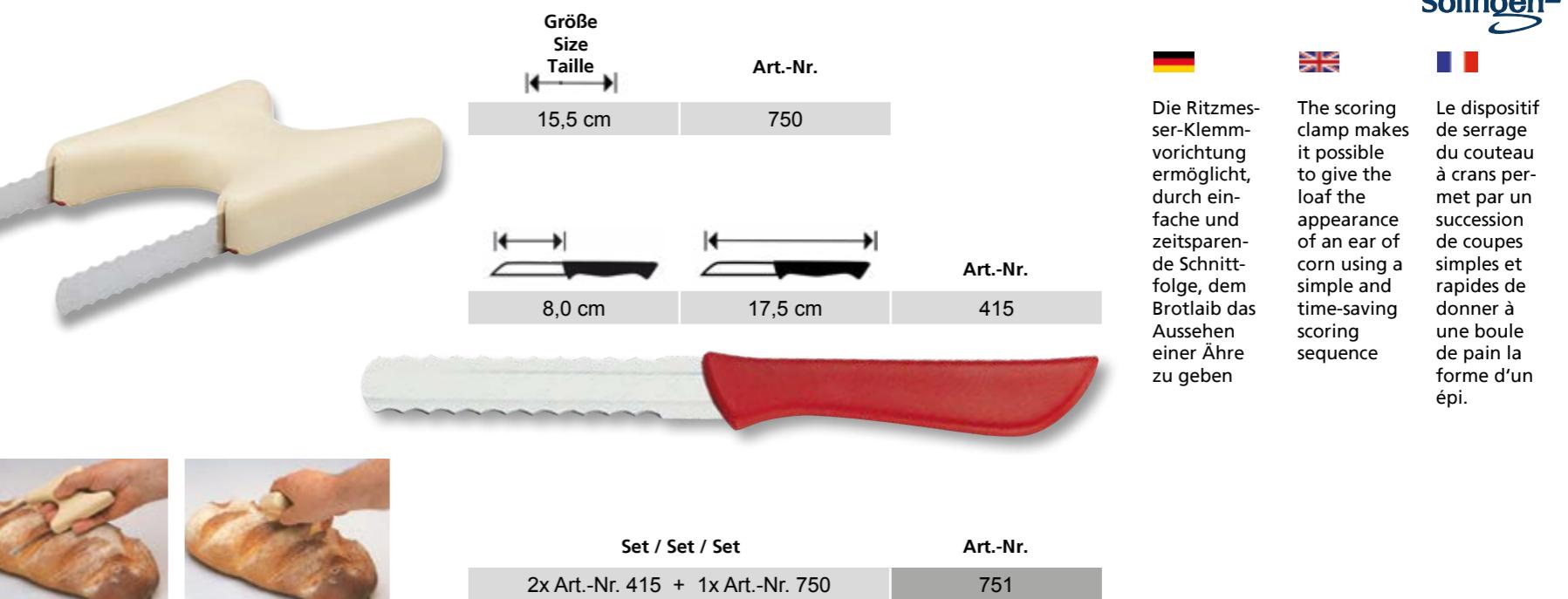
Stipprollen / Pinroller / Rouleau „pic-vite“



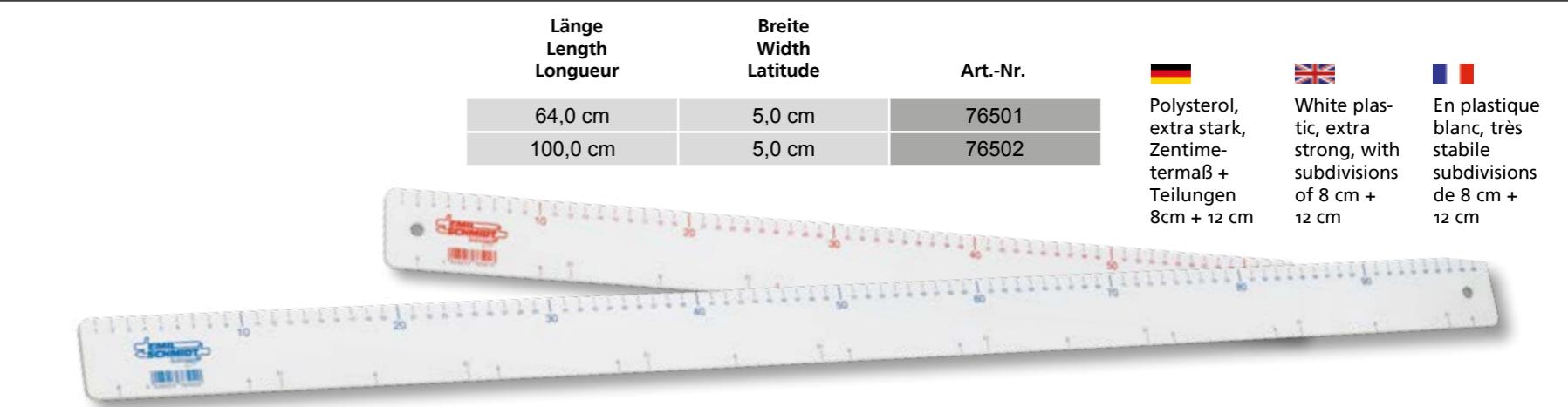
Gitterschneider / Lattice cutter / Rouleau pour grille



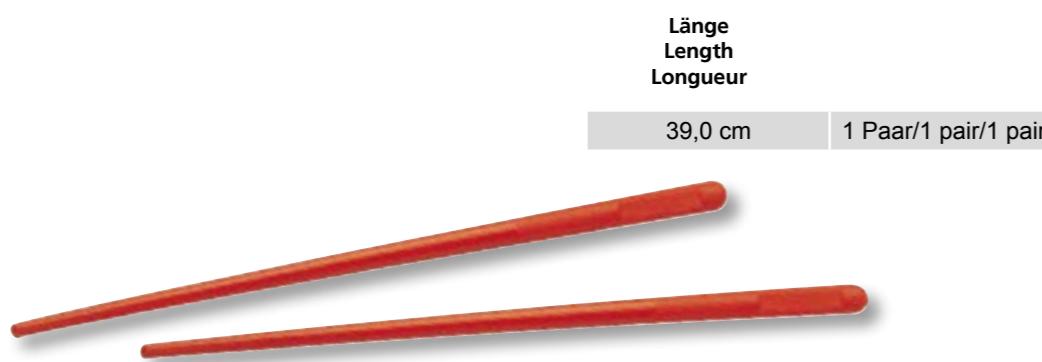
Ährenbrotschnitt / Bread scorer / Coupe de boules de pain en épis



Backlineale / Baker ruler / Mètre de boulanger



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 Cut Polissage	Anzahl Pieces 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



Art.-Nr.: 51105

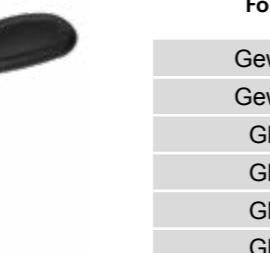


Art.-Nr.: 51207



Art.-Nr.: 51305

Teigrädchen / Pastry wheel / Roulette à pâte



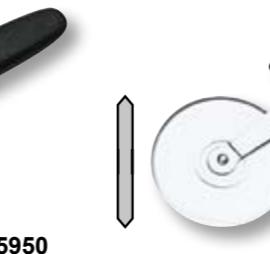
Art.-Nr.: 5966

Form Form Forme	Größe Size Taille	Durchmesser Diameter Diamètre	Kunstoffgriff Plastic handle Manche plastique Art.-Nr.
Gewellt	18,0 cm	6,0 cm	5949
Gewellt	15,0 cm	5,0 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	10,0 cm	5966

Edelstahl,
Rostfrei

Stainless
steel

Acier



Art.-Nr.: 5950



Art.-Nr.: 5951



Art.-Nr.: 5945



Art.-Nr.: 5964 / 5965

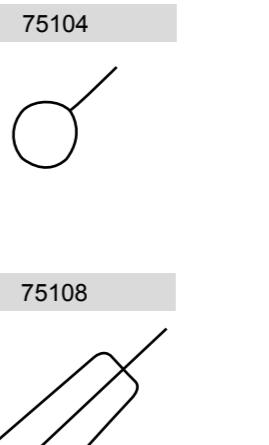
Tunkgabeln / Dipping forks / Fourchettes à chocolat



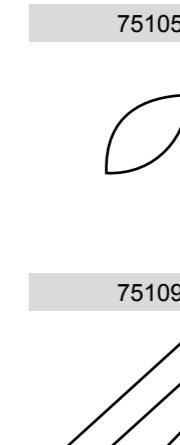
75100



75101



75104

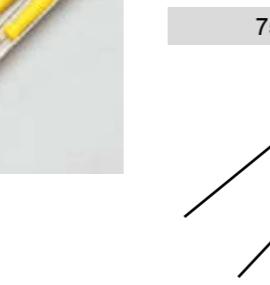


75105

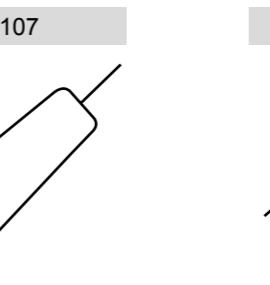
Chromni-
kkelstahl,
Kunststoff-
griffe, Län-
ge 20 cm

Stainless
steel, plastic
handles, length
20 cm

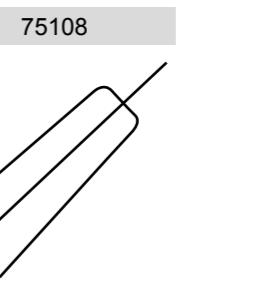
En acier,
mouchois en
plastique,
longeur
20 cm



75107



75108



75109



PROFI-QUALITÄT
FÜR DAS BÄCKER-
HANDWERK

PROFESSIONAL QUALITY
FOR THE BAKING
PROFESSION

QUALITÉ PROFESSIONNELLE
POUR LE MÉTIER
BOULANGER

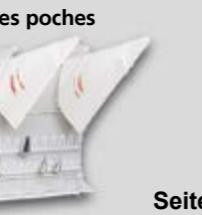
Spritzbeutel + Tüllen / Savoy bags + decorating tubes / Poches à dresser + douilles

Spritzbeutel / Savoy bags / Poches à dresser



Seite 90

Spritzbeutel-Wandhalter /
Wall racks /
Portes poches



Seite 90

Tüllen / Decorating tubes / Douilles



Seite 91-93

Spritztüllenbürste / Piping tube brush /
Brosse pour douilles



Seite 92

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

Spritzbeutel / Savoy bags / Sacs à dresser



Größe Size Taille	Art.-Nr.
1	801
2	802
3	803
4	804
5	805
6	806
7	807
8	808
9	809
10	810

DE
Beschichtete Baumwolle, mit Saum und Aufhänger, verstärkte Spitze

GB
Coated cotton, with hem and hanger, reinforced lace

FR
Coton enduit, avec ourlet et système d'accrochage, pointe renforcée

Größe Size Taille	Art.-Nr.
1	811
2	812
3	813
4	814
5	816
6	817

DE
Nylon, mit Saum und verstärkter Spitze

GB
Nylon, with hem and reinforced lace

FR
Nylon, avec ourlet et pointe renforcée

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



Art.-Nr.: 51902

Größe / Size / Taille	Edelstahl Stainless steel Art.-Nr.	Weißbeschichteter Draht Plastic coated steel wire Art.-Nr.
52,0 cm	51902	—
52,0 cm	51905	51901

DE
Zum Trocknen und zur Aufbewahrung von Spritzbeuteln und Tüllen

GB
For drying and storage of Savoy bags and nozzles

FR
Pour sécher et conserver les poches et les douilles



Art.-Nr.: 51905

Spritztüllen / Decorating tubes / Douilles

Art.-Nr.: 2506

Art.-Nr.: 2606

Art.-Nr.: 2708

Größe Ø Size Ø 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	—	—

DE
Edelstahl rostfrei, mit gebördeltem Rand

GB
Stainless steel

FR
Acier

Größe Ø Size Ø Taille Ø	Art.-Nr.	Art.-Nr.	Zum Füllen von Berlinern, Edelstahl rostfrei
4 mm	2700	10,3 cm	For filling doughnuts

Pour fourrer les beignets

Größe Ø Size Ø Taille Ø	Art.-Nr.	Art.-Nr.	Zum Füllen von Berlinern, Edelstahl rostfrei
4 mm	2700	10,3 cm	For filling doughnuts

Pour fourrer les beignets

Sternband-Tüle / 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-Tüle / Bird nest tube / Douille vermicelle

1,7 cm	5,0 cm	2801
Edelstahl, rostfrei	stainless, steel	acier inoxy- dable



Spritztüllenbürste / Piping tube brush / Brosse pour douilles

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

Tüllensätze / Decorating tube sets / Sets de douilles



Art.-Nr.: 2492



Art.-Nr.: 2592

Inhalt Content Contenu	Größe Size Taille	Art.-Nr.	Art.-Nr.
6	5-9,11	2490	2590
12	4-15	2492	2592

Set mit ver-
schiedenen,
ausgewähl-
ten Größen

Set with
various se-
lected sizes

Kit avec
différen-
tes tailles
choisies





PROFI-QUALITÄT
FÜR DAS BÄCKER-
HANDWERK

PROFESSIONAL QUALITY
FOR THE BAKING
PROFESSION

QUALITÉ PROFESSIONNELLE
POUR LE MÉTIER
BOULANGER

EMIL SCHMIDT
Solingen

Ausstecher + Drücker / Pastry cutters / Decoupoirs fer blanc

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



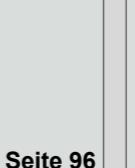
Seite 96

Streuer /
Dredger /
Saupoudreur



Seite 96

Brötchendrücker /
Bun cutter/
Marquer pour petits-pains



Seite 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 /
Letter /
Lettres

Art.-Nr.

2,7 cm Ø



R

2200

Zahlen /
Numbers /
Chiffres

Art.-Nr.

3,5 - 4,0 cm Ø



2201

Zahlen + Buchstaben /
Numbers + Letters /
Chiffres + Lettres

Art.-Nr.

2,5 - 3,0 cm Ø



2330

Puderzuckerstreuer / Sugar dredger / Saupoudreur en fonte

Ø

8,5 cm

7003R



Edelstahl
rostfrei

Stainless
steel

Acier

Allzweckstreuer / Dredger / Saupoudreur en fonte

6,5 cm Ø

12,5 cm

Art.-Nr.



Aluminium

Aluminium

Aluminium

Brötchendrucker / Bun Cutter / Empreinte petit pains

Spirale
Spiral
Spirale

Art.-Nr.: 75010



	↔	↑↓	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

DE

Hiermit bringen
Sie Ihre Brötchen
in Form! Aus le-
bensmittelechtem
Kunststoff.

GB

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

FR

Voilà de quoi mett-
re vos petits pains
en forme !
En matière plas-
tique de qualité
alimentaire



Kaisersemmel
Kaiser roll
Étoile percée

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



Art.-Nr.: 75013



Laugenweck
Pretzel roll
Croix

Art.-Nr.: 75011



Art.-Nr.: 75017

Fußball
Football
Football



PROFI-QUALITÄT
FÜR DAS BÄCKER-
HANDWERK

PROFESSIONAL QUALITY
FOR THE BAKING
PROFESSION

QUALITÉ PROFESSIONNELLE
POUR LE MÉTIER
BOULANGER

EMIL SCHMIDT
Solingen

Backhandschuhe + Schürzen / Gloves + aprons / Mouffles + tabliers



Seite 100-101

Seite 102

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

Backhandschuhe + Schürzen / Gloves + aprons / Mouffles + tabliers

Backhandschuhe Leder / Leather oven gloves / Gants en cuir



Größe / Size / Taille	Art.-Nr.	DE	UK	FR
37,0 cm	8503	280°C Kontakt hitze, 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“



Größe / Size / Taille	Art.-Nr.	DE	UK	FR
32,0 cm	8415	Geprüft nach der einschlägigen der EU-Richtlinie 2016 / 425 / EWG (Persönliche Schutzausrüstung)	Tested in accordance with the relevant EU Directive 2016 / 425 / EEC (Personal Protective Equipment)	Contrôlé selon la directive 2016 / 425 / CEE correspondante (équipement de protection personnel)

Blechanfasser, Jute / Panhandler, jute / Pièce d'étoffe, jute

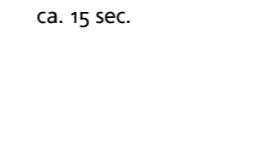


Größe / Size / Taille	Art.-Nr.	Material	Jute material, with hand openings, and seitlicher Steppnaht	Couture matériel de jute, avec des trous à main, et le côté
25,0 x 24,0 cm	8509	Jute, mit Handöffnungen, und seitlicher Steppnaht	Jute material, with hand openings, and side stitching	Couture matériel de jute, avec des trous à main, et le côté

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



Größe / Size / Taille	Art.-Nr.	DE	UK	FR
30,0 cm	8410	Geprüft nach der einschlägigen der EU-Richtlinie 2016 / 425 / EWG (Persönliche Schutzausrüstung)	Tested in accordance with the relevant EU Directive 2016 / 425 / EEC (Personal Protective Equipment)	Contrôlé selon la directive UE 2016 / 425 / CEE correspondante (équipement de protection personnel)
40,0 cm	8411	240°C Kontakt hitze, ca. 15 Sek.	Will resist up to 240°C, ca. 15 sec.	Jusqu'à 240°C de chaleur de contact, ca. 15 sec.



Teigling-Handschuhe / Serving gloves / Gants à patons



Größe / Size / Taille	Art.-Nr.	DE	UK	FR
23,0 cm	8426	Handschuh aus dünnem Baumwollstoff	Glove made of thin cotton cloth	Pâte faite de tissu de coton mince

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



Größe / Size / Taille	Art.-Nr.	DE	UK	FR	
28,0 cm	8500	240°C Kontakt hitze, ca. 15 Sek., ohne Stulpen, Baumwolle (Schlingenware), no asbestos, Innenhand und Daumen verstärkt	Geprüft nach der einschlägigen der EU-Richtlinie 2016 / 425 / EWG (Persönliche Schutzausrüstung)	Tested in accordance with the relevant EU Directive 2016 / 425 / EEC (Personal Protective Equipment)	Contrôlé selon la directive 2016 / 425 / CEE correspondante (équipement de protection personnel)

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



Größe / Size / Taille	Art.-Nr.	DE	UK	FR	
32,0 cm 40,0 cm	8502 N B G R 8502ST	280°C Kontakt hitze, ca. 30 Sek., Baumwollschnüre zweilagig, kleine Stulpe als Unterarmschutz, Fäuste in dießen Farben beidseitig verwendbar	Geprüft nach der einschlägigen der EU-Richtlinie 2016 / 425 / EWG (Persönliche Schutzausrüstung)	Tested in accordance with the relevant EU Directive 2016 / 425 / EEC (Personal Protective Equipment)	Contrôlé selon la directive UE 2016 / 425 / CEE correspondante (équipement de protection personnel)



Größe / Size / Taille

80 x 50 cm

Art.-Nr.

8510



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



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
vernäht

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

Reinigungsgeräte / Cleaning tools / Articles de nettoyage

Mehlbesen / Flour broom /
Brosse à farine



Seite 104-105

Besen / Brooms / Balais de salle



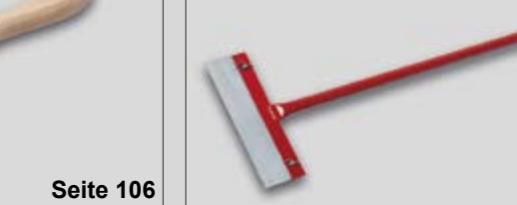
Seite 106-107

Handfeger / Brush / Balayette



Seite 106

Bodenschaber / Metal floor scraper /
Racloir pour plancher en métal



Seite 108

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



Mehlbesen / Flour brush / Brosse à farine



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

Art.-Nr.: 8301

Lebensmittelechter Kunststoffgriff, reines Rosshaar

Plastic Handle, horse hair

Manche plastique, pure crin

Art.-Nr.: 8302 / 8244

Mehlbesen / Flour brush / Brosse à farine



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

Art.-Nr.: 1401

Holzgriff, Rosshaararmierung

Wooden Handle, horse hair

Manche bois, pure crin



Art.-Nr.: 1402

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



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 Matériau	Art.-Nr.
Mexiko	1565



50,0 cm



1570

Mit Kratzer/ With Scraper/ Avec racloir

Zum Reinigen
des Back-
ofens.To clean the
ovenPour nettoyer
le fourFür 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.
1501



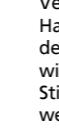
15,5 x 8,0 cm



Art.-Nr.



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-
stickGalvanisé, 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.
1304



40,0 x 21,0 cm



Art.-Nr.



Verzinkt



Galvanised



Galvanisé

Handfeger / Brush / Balayette



Art.-Nr.: 1306



Art.-Nr.: 1307

Art.-Nr.
1306



28,0 cm



Art.-Nr.



Kokos



coconut fibre



Fibre de coco

Art.-Nr.
1307



30,0 cm



Art.-Nr.



Rosshaar



horse hair



Pure crin

Besenstiel, Aluminium / Aluminium broom handle / Manche en aluminium



Größe/ Size/ Taille



140,0 cm



2,4 cm



Art.-Nr.



Aluminium



aluminium

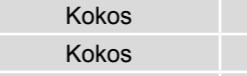


aluminium

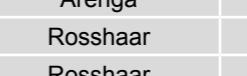
Besen mit Holzkörper / Wooden broom heads / Balais avec corps en bois



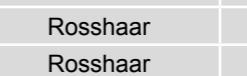
Art.-Nr.: 1311



Art.-Nr.: 1320



Art.-Nr.: 1332



Kokos	60,0 cm	1310
Kokos	50,0 cm	1311
Kokos	40,0 cm	1312

Arenga	60,0 cm	1320
Arenga	50,0 cm	1321
Arenga	40,0 cm	1322

Rosshaar	60,0 cm	1330
Rosshaar	50,0 cm	1331
Rosshaar	40,0 cm	1332

Kokos,
für
groben
SchmutzCoconut
fibre, for
coarse dirtFibre de Coco,
pour les salissu-
res grossièresArenga für
öligen und
fettigen
SchmutzArenga
fibre for oil
and greasy
dirtFibre de arenga
Temps pour
l'huile et la sale-
té grasseRoss-
haar für
feinen
Staub100 % horse
hair for fine
dustPure crin
pour les
poussières
fines

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.

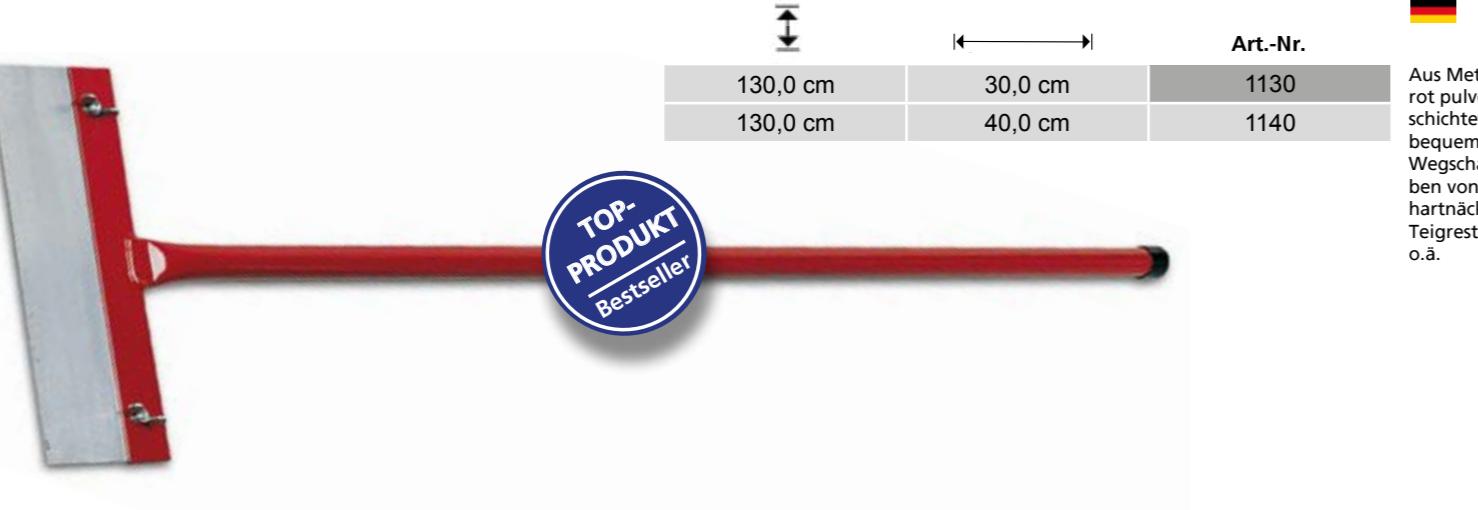
auf
open
ouvert
Sans marteau, ni clous ! Montage rapide et non compliquée du manche et de la brosse. Pousser le tube comme montré vers le haut. Assembler les 4 arceaux métalliques avec le corps de la brosse.

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

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

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

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



130,0 cm	30,0 cm	Art.-Nr.
130,0 cm	40,0 cm	1140

DE

EN

FR

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 rechange



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

PROFI-QUALITÄT
FÜR DAS BÄCKER-
HANDWERK

PROFESSIONAL QUALITY
FOR THE BAKING
PROFESSION

QUALITÉ PROFESSIONNELLE
POUR LE MÉTIER
BOULANGER

EMIL SCHMIDT
Solingen

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



Seite 110-112

Tortenringe /
Cakes rings /
Cercles à tourte

Seite 113

Tortenscheiben /
Flat round trays /
Dessous des tourtes

Seite 114

Tortenteiler /
Cake divider /
Diviseur à tourte

Seite 114

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

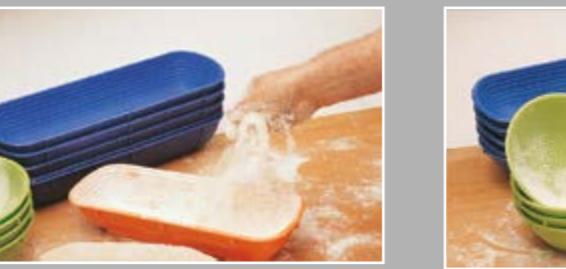
Neuheit! | New | Nouveauté



Anleitung | Instruction | Instructions



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



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



Maße:
94 cm x 17 cm

Dank der extra langen Form, bietet Ihnen dieses Produkt mehr Platz für maximale Effizienz. Die Maxi-Gärform ist durch den hochwertigen, TÜV geprüften Kunststoff langlebig und spülmaschinenfest.



Volumen ca.
6.000 g

Mit dem neuen Maxi-Gärkorb für Schnittbrote sparen Sie bis zu 80% des vorkommenden Verschnitts ein.

NEU!



Vol.	→	Art.-Nr.	
6 kg	94,0 cm	17,0 cm	77104

 Neu in unserem Sortiment und mit entscheidenden Vorteilen für Sie:

- Bis zu 80% Verschnitt einsparen
- Schnellere Bearbeitung durch größeres Volumen
- Einfaches Handling dank stabiler Griffe
- Hygienisch, sauber, langlebig
- Bereits im industriellen Einsatz getestet!
- TÜV geprüfter, lebensmittelechter Kunststoff
- Spülmaschinenfest

 Aus robusten Polypropylen, spülmaschinenfest, stapelbar

 Made of sturdy polypropylene, dishwasher safe, stackable

 En polypropylène robuste, va au lave-vaisselle, empilable

 Avec le nouveau Maxi Gärkorb sparen Sie 80% des normalerweise vorkommenden Verschnitts ein.

110

111

Brotformen / Plastic rye baskets / Bannetons pour pain en plastique



Vol.	↔	↓	Art.-Nr.	DE	EN	FR
1,5 kg	40,0 cm	14,0 cm	77105 ●	Aus robusten Polypropylen, spülmaschinenfest, stapelbar	Made of sturdy polypropylene, dishwasher safe, stackable	En polypropylène robuste, va au lave-vaisselle, empilable
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 ●	Aus robusten Polypropylen, spülmaschinenfest, stapelbar	Made of sturdy polypropylene, robuste, va au lave-vaisselle, empilable	En polypropylène robuste, va au lave-vaisselle, empilable
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 ●	Aus robusten Polypropylen, spülmaschinenfest, stapelbar	Made of sturdy polypropylene, dishwasher safe, stackable	En polypropylène robuste, va au lave-vaisselle, empilable
0,5 kg	22,0 cm	14,0 cm	77103 ●			
0,75 kg	24,0 cm	14,3 cm	77108 ○			

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



	↔	↓	Art.-Nr.
*77105	42,0 cm	16,0 cm	77305
*77106, *77102	37,0 cm	15,0 cm	77306
*77107, *77108, *77103	29,0 cm	14,0 cm	77307

	Ø	Art.-Nr.	Für glatte Brotrücken	For smooth bread crust	Pour dos de pain lisses
*77205	26,0 cm	77405			
*77206	24,0 cm	77406			
*77207	19,5 cm	77407			

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



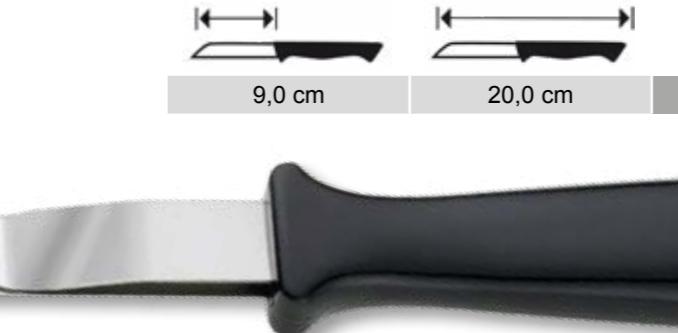
Ø	↓	Art.-Nr.	DE	EN	FR
18,0 cm	5,0 cm	25218	Aluminium	Aluminum	Fabriqué en aluminium
20,0 cm	5,0 cm	25220			
22,0 cm	5,0 cm	25222			
24,0 cm	5,0 cm	25224			
26,0 cm	5,0 cm	25265			
26,0 cm	6,0 cm	25266			
26,0 cm	7,0 cm	25267			
28,0 cm	5,0 cm	25285			
28,0 cm	6,0 cm	25286			
28,0 cm	7,0 cm	25287			

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



Länge Length Longitude	Breite Width Laize	Höhe Height Altitude	Art.-Nr.	DE	EN	FR
18,0 cm	10,5 cm	5,0 cm	25601	Aluminium	Aluminum	Fabriqué en aluminium
24,0 cm	10,0 cm	4,0 cm	25602			

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



Zum einfachen Trennen des Tortenbo- dens aus dem Ring	For easy removal of the cake base from the ring	Pour facil- ter la coupe de la partie inférieure de la bague gâteau

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

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

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


Größe Size Taille	Teilung Division Division	Art.-Nr.		Edelstahl, rostfrei		Stainless steel		Acer inox
Ø 32,0 cm	8	50308						
Ø 32,0 cm	10	50310						
Ø 32,0 cm	12	50312						
Ø 32,0 cm	14	50314						
Ø 32,0 cm	16	50316						
Ø 32,0 cm	18	50318						

**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**

**Schüsseln /
Bowls /
Plats**

**Wannen + Tonnen /
Storage containers /
réceptiens en plastique**
Seite 116-117
Seite 118
Seite 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 column markings
Engraved scale in litres and millilitres.



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

Passend für Fits 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 wasser-tight.

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 graduée**



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 column markings

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

Art.-Nr. 77170



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

Rührschüssel / Mixing bowl / Cuvette en plastique



Art.-Nr.

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

Großseihen / Large strainer / Plat



Ø	Art.-Nr.
18,5 cm	77180

Stapelbehälter/ Stacking containers / Casiers superposables



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

Bottich
Dough bowls
Baquet



Art.-Nr.: 77211

Vol.	Ø	Art.-Nr.
80,0 l	60,0 cm	77211

Mit Alurohr With Aluminium ring Avec tube aluminium

Vorratstonnen / Storage containers / Récipient universel



Art.-Nr.: 77244

Art.-Nr.: 77248

Art.-Nr.: 77245

Art.-Nr.: 77247

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 containers / Bac rectangulaire



Art.-Nr.: 77212

Art.-Nr.: 77213

Art.-Nr.: 77239

Art.-Nr.: 77238

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

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

Vol.	Ø		Art.-Nr.
—	33,5 cm	—	51015D

Messeimer / Measuring bucket/ Seau graduée

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

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



Art.-Nr.: 51015



Art.-Nr.: 51015D

Inhaltsverzeichnis

Deutsch

A

Abstreifbehälter	43
Ausstecher	96
Ährenbrotschnitt	85

B

Backblechpaletten	48, 51
Bäckermesser	15-16
Bäckerspachtel	59
Bäckertaschenmesser	41
Backhandschuhe	100-101
Backlineal	85
Baguettemesser	41
Baumwollbezüge	112
Besen	106-107
Besenstiel	107
Bodenschaber	108
Bodenwischer	107
Bottiche	119
Brötchendrücker	97
Brotformen, Kunststoff	110-112
Brotmesser	20-22, 35-37, 39
Brotstreicher	75
Brötchenmesser	28-33
Butterpinsel	74

C

Crêpe Wendemesser	19
-------------------	----

D

Digital-Timer	82
Displays Brötchenmeser	31
Displays Brötmeser	31
Displays Vespermesser	31
Dosenöffner	77

E

Eimer	121
Ersatzgummi	43
Ersatzblätter	108
EDITION 1884	12, 34-37

F

Fleischgabel	38
Fleischkäsemesser	39

G

Gebäckzangen	66-68
Gemüsemesser	34, 42
Gitterschneider	84
Großseher	118
Gürteltasche	76

S

Schäl器	79
Scheren	77
Schneebesen	80-81
Schürzen	102
Silikonpinsel	75
Snackstreicher	49
Spachtel	59
Spritzbeutel	90
Spritztüllewandhalter	90
Spritztülle	91-93
Spritztülle	92
Stapelbehälter	119
Stielshaber	60
Stipprolle	84
Stollenform	113
Streudosen	96
Steakmesser	33
Schüsseln	118

J

Jucker

K

Käsemesser	38-39
Kehrschaufel	106
Konditormesser	17
Konfektzange	68
Kuchenblechmesser	10-11, 23
Kuchenheber	69
Kuchenpaletten	51-53
Kuchenpinsel	73-75
Kochmesser	34

T

Teigabstecher	58
Teigrädchen	87
Teigschaber	56-58
Teigschneider	86
Thermometer	82
Tischmesser	25, 33, 35
Tortenheber	69
Tortenmesser	10-11, 24, 34
Tortenplatten	69
Tortenringe	113
Tortenringmesser	113
Tortenteiler	114
Tortenzange	69
Tüllenwandhalter	90
Tunkgabeln	87

M

Magnetleiste	19
Mehlbesen	105
Mehlschäufeln	72-73
Messbecher	116-117
Messeimer	121
Messflasche	120

N

NIXUS

P

Paletten	46-53
Pariser Klinge	41
Pfannenwender	53
Pinsel	73-75

R

Ritzmesser	33, 40
Rührschüssel	118

Impressum:

Produktkatalog Emil Schmidt

Stand August 2012

Auflage 3.000

Konzeption: Emil Schmidt / Ludewigkonzept

Design: Ludewigkonzept

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

E

Index

English

A

Angular spatulas

Aprons

49-50

102

108

105

70-71

41

43

60

F

Floor Scraper

108

105

70-71

41

43

60

R

Rubber container

43

60

S

Savoy bags

90

77

23

49

108

46-53

43

TERMS OF PAYMENT AND DELIVERY

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

B

Baker ruler

85

15-16

41

59

96

98

118

119

23

23

48,51

20-22, 35-37, 39

20-22, 35-37, 39

20-22, 35-37, 39

20-22, 35-37, 39

20-22, 35-37, 39

20-22, 35-37, 39

20-22, 35-37, 39

20-22, 35-37, 39

20-22, 35-37, 39

20-22, 35-37, 39

20-22, 35-37, 39

20-22, 35-37, 39

20-22, 35-37, 39

20-22, 35-37, 39

20-22, 35-37, 39

20-22, 35-37, 39

20-22, 35-37, 39

20-22, 35-37, 39

20-22, 35-37, 39

20-22, 35-37, 39

20-22, 35-37, 39

20-22, 35-37, 39

20-22, 35-37, 39

20-22, 35-37, 39

20-22, 35-37, 39

20-22, 35-37, 39

20-22, 35-37, 39

20-22, 35-37, 39

20-22, 35-37, 39

20-22, 35-37, 39

Table de matieres

Français

B	
Balais	106-107
Bannetons pour pain	111-112
Bourse de ceinture	76
Brochettes	86
Brosse à dorer	75
Brosse à farine	105
Brosse pour douilles	92

C	
Cartons d'emballage	31
Casier superposables	119
Cercles à tourte	113
Chronomètre digital	82
Ciseaux	77
Cornes en plastique	56-57
Coupe-pâte	58
Couteau pour cercles	113
Couteau-spatule	19
Couteaux à fromage	38-39
Couteaux à goûter	26-32
Couteaux à légumes	42
Couteaux à pain	20-22, 35-37
Couteaux à tarte	24, 34
Couteaux à tartiner	49
Couteaux de boulanger	15-16
Couteaux de cuisinier	34
Couteaux de pâtissier	17
Couteaux petit pain	26-30
Couteaux pour la table	25, 33, 35
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	79

F	
Flacon graduée	120
Fouets à main	80-81
Fourchette à viande	38
Fourchettes à chocolat	87

G	
Gants	100-101
Gobelet-mesure	117

M	
Mâchoires de rechange	43
Manche pour balais	107
Mètre de boulanger	84

N	
NIXUS	10-11

O	
Ouvre-boîtes	77

P	
Pelles à defourner	72-73
Pelles à farine	72
Pelles à tarte	51-53
Pelles coudée	41, 53
Pince à praline	68
Pince à tourte	69
Pinceau de boulangerie	73-75
Pincettes à patisserie	66-68
Plats à tourte	69
Porte brosserie	108

R	
Racloirs en acier	59
Racloirs en caoutchouc	56-57
Racloirs pour plancher	108
Racloirs pour table	59
Récipient essuie couteau	43
Récipients en plastique	120
Revêtements coton	112
Rouleau extensible	86
Rouleaux	83
Roulette à pâte	87

S	
Sacs à dresser	90
Seau graduée	121
Seaux	121
Sechoir à douilles	90
Spatules	46-53
Spatules à gâteau	49-50
Spatules coudées	50
Support magnétique	19

L	
Lame boulanger	41
Lames de recharge	108

T	
Tablier de boulanger	102
Thermomètres	82

V	
Vous recherchez l'original?	

N	
NIXUS	10-11

O	
Ouvre-boîtes	77

P	
Pelles à defourner	72-73
Pelles à farine	72
Pelles à tarte	51-53
Pelles coudée	41, 53
Pince à praline	68
Pince à tourte	69
Pinceau de boulangerie	73-75
Pincettes à patisserie	66-68
Plats à tourte	69
Porte brosserie	108

R	
Racloirs en acier	59
Racloirs en caoutchouc	56-57
Racloirs pour plancher	108
Racloirs pour table	59
Récipient essuie couteau	43
Récipients en plastique	120
Revêtements coton	112
Rouleau extensible	86
Rouleaux	83
Roulette à pâte	87

S	
Sacs à dresser	90
Seau graduée	121
Seaux	121
Sechoir à douilles	90
Spatules	46-53
Spatules à gâteau	49-50
Spatules coudées	50
Support magnétique	19

L	
Lame boulanger	41
Lames de recharge	108

T	
Tablier de boulanger	102
Thermomètres	82

V	
Vous recherchez l'original?	

N	
NIXUS	10-11

O	
Ouvre-boîtes	77

P	
Pelles à defourner	72-73
Pelles à farine	72
Pelles à tarte	51-53
Pelles coudée	41, 53
Pince à praline	68
Pince à tourte	69
Pinceau de boulangerie	73-75
Pincettes à patisserie	66-68
Plats à tourte	69
Porte brosserie	108

R	
Racloirs en acier	59
Racloirs en caoutchouc	56-57
Racloirs pour plancher	108
Racloirs pour table	59
Récipient essuie couteau	43
Récipients en plastique	120
Revêtements coton	112
Rouleau extensible	86
Rouleaux	83
Roulette à pâte	87

S	
Sacs à dresser	90
Seau graduée	121
Seaux	121
Sechoir à douilles	90
Spatules	46-53
Spatules à gâteau	49-50
Spatules coudées	50
Support magnétique	19

L	
Lame boulanger	41
Lames de recharge	108

T	
Tablier de boulanger	102
Thermomètres	82

V	
Vous recherchez l'original?	

N	
NIXUS	10-11

O	
Ouvre-boîtes	77

P	
Pelles à defourner	72-73
Pelles à farine	72
Pelles à tarte	51-53
Pelles coudée	41, 53
Pince à praline	68
Pince à tourte	69
Pinceau de boulangerie	73-75
Pincettes à patisserie	66-68
Plats à tourte	69
Porte brosserie	108

R	
Racloirs en acier	59
Racloirs en caoutchouc	56-57
Racloirs pour plancher	108
Racloirs pour table	59
Récipient essuie couteau	43
Récipients en plastique	120
Revêtements coton	112
Rouleau extensible	86
Rouleaux	83
Roulette à pâte	87

S	
Sacs à dresser	90
Seau graduée	121
Seaux	121
Sechoir à douilles	90
Spatules	46-53
Spatules à gâteau	49-50
Spatules coudées	50
Support magnétique	19

L	
Lame boulanger	41
Lames de recharge	108

T	
Tablier de boulanger	102
Thermomètres	82

V	
Vous recherchez l'original?	

N	
NIXUS	10-11

O	
Ouvre-boîtes	77

P	
Pelles à defourner	72-73
Pelles à farine	72
Pelles à tarte	51-53
Pelles coudée	41, 53
Pince à praline	68
Pince à tourte	69
Pinceau de boulangerie	73-75
Pincettes à patisserie	66-68
Plats à tourte	69
Porte brosserie	108

R	
Racloirs en acier	59
Racloirs en caoutchouc	56-57
Racloirs pour plancher	108
Racloirs pour table	59
Récipient essuie couteau	43
Récipients en plastique	120
Revêtements coton	112
Rouleau extensible	86
Rouleaux	83
Roulette à pâte	87

S	
Sacs à dresser	90
Seau graduée	121
Seaux	121
Sechoir à douilles	90
Spatules	46-53
Spatules à gâteau	49-50
Spatules coudées	50
Support magnétique	19

L	
Lame boulanger	41
Lames de recharge	108

T	
Tablier de boulanger	102
Thermomètres	82

V	
Vous recherchez l'original?	

N	
NIXUS	10-11

O</b

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.

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.

§ 2 Vertragsschluss

1. Unsere 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, das 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 Unternehmen 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 anzugeben.

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 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.

§ 4 Widerrufs- und Rückgaberecht

Ist der Kunde Unternehmer, geht die Gefahr des zufälligen Untergangs und der zufälligen Verschlechterung der Ware mit der Übergabe, beim Versendungskauf 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 Versendungskauf erst mit der Übergabe der Sache auf den Käufer über.

3. Der Übergabe steht es gleich, wenn der Käufer im Verzug der Annahme ist.

§ 5 Vergütung

1. 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 Versendungskauf versteht sich der Kaufpreis zuzüglich einer Versandkostenpauschale. Dessen Höhe wird aus der Summe der Artikelgewichte und/oder deren Volumen nach einer hinterlegten, einsehbaren Versandkostenstaffel ermittelt. 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 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 anzugeben.

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 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 Versendungskauf 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 Versendungskauf 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 ist.

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.

§ 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 Erfüllungsgehilfen. Gegenüber Unternehmern haften wir bei leicht fahrlässiger Verletzung un wesentlicher 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 ausschließlicher 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.

§ 10 Verzugsfrist

1. Der Kunde hat eine Verzugsfrist von zwei Wochen ab Empfang der Ware schriftlich anzugeben; 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 Mängelrüge. 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 Herstellaussagen 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.

§ 11 Haftung für Mängel

1. Der Kunde haftet für Mängel, die er bei der Annahme der Ware erkannt hat. Der Kunde haftet für Mängel, die er bei der Annahme der Ware erkannt hat.

2. Der Kunde haftet für Mängel, die er bei der Annahme der Ware erkannt hat.

3. Der Kunde haftet für Mängel, die er bei der Annahme der Ware erkannt hat.

§ 12 Haftung für Schadensersatz

1. Der Kunde haftet für Schadensersatz, der auf Mängeln beruht.

2. Der Kunde haftet für Schadensersatz, der auf Mängeln beruht.

3. Der Kunde haftet für Schadensersatz, der auf Mängeln beruht.

§ 13 Haftung für Schadensersatz

1. Der Kunde haftet für Schadensersatz, der auf Mängeln beruht.

2. Der Kunde haftet für Schadensersatz, der auf Mängeln beruht.

3. Der Kunde haftet für Schadensersatz, der auf Mängeln beruht.

§ 14 Haftung für Schadensersatz

1. Der Kunde haftet für Schadensersatz, der auf Mängeln beruht.

2. Der Kunde haftet für Schadensersatz, der auf Mängeln beruht.

3. Der Kunde haftet für Schadensersatz, der auf Mängeln beruht.

§ 15 Haftung für Schadensersatz

1. Der Kunde haftet für Schadensersatz, der auf Mängeln beruht.

2. Der Kunde haftet für Schadensersatz, der auf Mängeln beruht.

3. Der Kunde haftet für Schadensersatz, der auf Mängeln beruht.

§ 16 Haftung für Schadensersatz

1. Der Kunde haftet für Schadensersatz, der auf Mängeln beruht.

2. Der Kunde haftet für Schadensersatz, der auf Mängeln beruht.

3. Der Kunde haftet für Schadensersatz, der auf Mängeln beruht.

§ 17 Haftung für Schadensersatz

1. Der Kunde haftet für Schadensersatz, der auf Mängeln beruht.

2. Der Kunde haftet für Schadensersatz, der auf Mängeln beruht.

3. Der Kunde haftet für Schadensersatz, der auf Mängeln beruht.

§ 18 Haftung für Schadensersatz

1. Der Kunde haftet für Schadensersatz, der auf Mängeln beruht.

2. Der Kunde haftet für Schadensersatz, der auf Mängeln beruht.

3. Der Kunde haftet für Schadensersatz, der auf Mängeln beruht.

§ 19 Haftung für Schadensersatz

1. Der Kunde haftet für Schadensersatz, der auf Mängeln beruht.

2. Der Kunde haftet für Schadensersatz, der auf Mängeln beruht.

3. Der Kunde haftet für Schadensersatz, der auf Mängeln beruht.

§ 20 Haftung für Schadensersatz

1. Der Kunde haftet für Schadensersatz, der auf Mängeln beruht.

2. Der Kunde haftet für Schadensersatz, der auf Mängeln beruht.

3. Der Kunde haftet für Schadensersatz, der auf Mängeln beruht.

§ 21 Haftung für Schadensersatz

1. Der Kunde haftet für Schadensersatz, der auf Mängeln beruht.

2. Der Kunde haftet für Schadensersatz, der auf Mängeln beruht.

3. Der Kunde haftet für Schadensersatz, der auf Mängeln beruht.

§ 22 Haftung für Schadensersatz

1. Der Kunde haftet für Schadensersatz, der auf Mängeln beruht.

2. Der Kunde haftet für Schadensersatz, der auf Mängeln beruht.

3. Der Kunde haftet für Schadensersatz, der auf Mängeln beruht.

§ 23 Haftung für Schadensersatz

1. Der Kunde haftet für Schadensersatz, der auf Mängeln beruht.

2. Der Kunde haftet für Schadensersatz, der auf Mängeln beruht.

3. Der Kunde haftet für Schadensersatz, der auf Mängeln beruht.

§ 24 Haftung für Schadensersatz

1. Der Kunde haftet für Schadensersatz, der auf Mängeln beruht.

2. Der Kunde haftet für Schadensersatz, der auf Mängeln beruht.

3. Der Kunde haftet für Schadensersatz, der auf Mängeln beruht.

§ 25 Haftung für Schadensersatz



DIREKTER KUNDENSERVICE

EMIL SCHMIDT GmbH
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



WEBSEITE UND ONLINE-SHOP



Scan
mich!

Internet: www.emil-schmidt.de