

МИР



ПОСУДЫ

191144, Санкт-Петербург , ул.Моисеенко, д. 5

Телефон: (812) 335-21-16, (812) 335-21-17

Почта: mail@mirposudy.ru

www.mirposudy.ru



solicut[®]
SOLINGEN CUTLERY · GERMANY

MESSER AUS SOLINGEN
KNIVES FROM GERMANY



solicut[®]
SOLINGEN CUTLERY · GERMANY

Die Marken **FELIX** und **SOLICUT** entstehen in einem der leistungsfähigsten Fertigungsbetriebe für hochwertige Kochmesser in der Klingenstadt Solingen. Mit rund 50 qualifizierten Mitarbeitern pflegen wir einen anerkannt hohen Qualitätsstandard, den wir ständig weiterentwickeln. Gleichwohl stehen unsere Marken für unterschiedliche Philosophien, die sich ideal ergänzen.

FELIX, die seit 1843 inhabergeführte Traditionsmarke, steht für klassische Produkte, deren besondere Qualität auf handwerklichem Können, Tradition, Erfahrung und Beständigkeit beruht.

SOLICUT verbindet die außergewöhnliche Qualität mit Erfindergeist und zeitlosem, aber stets emotionalem Produktdesign. Die Auszeichnung der Stiftung Warentest und bekannte Designpreise bestätigen dies.

The brands **FELIX** and **SOLICUT** arise from one of the most capable production facilities for high-grade chef's knives in the »city of blades«, Solingen / Germany. With around 50 skilled employees, we maintain a recognized quality standard, which we enhance continuously. Anyhow, the two brands stand for different philosophies, which complement one another ideally.

FELIX, founded in 1843 and owner-managed until today, stands for classic products, whose particular quality is based on skilled craftsmanship, history, experience and consistency.

SOLICUT links the exceptional quality with inventive talent and a contemporary, but always exciting product design. A recognition by Germany's leading product testing agency Stiftung Warentest and popular design awards confirm this way.

Les marques **FELIX** et **SOLICUT** proviennent d'une des plus performantes usines pour couteaux de cuisine haut de gamme de la «ville des lames» Solingen, Allemagne. Avec environ 50 employés qualifiés nous cultivons un niveau de qualité élevé que nous développons continuellement. Nos marques s'identifient par des philosophies différentes qui se complètent parfaitement.

FELIX, fondée en 1843 et à ce jour toujours gérée par l'entreprise familiale, se caractérise par des produits classiques dont la qualité particulière réside dans le savoir-faire artisanal, la tradition, l'expérience et la constance.

SOLICUT associe, elle, une qualité exceptionnelle à un génie inventif et un design intemporel, mais toujours très émotionnel. La distinction de qualité de la Stiftung Warentest ainsi que d'autres prix de design confirment ceci.



solicut[®]
SOLINGEN CUTLERY · GERMANY

2010/11

QUALITY, DESIGN, INNOVATION
MADE IN SOLINGEN / GERMANY

solicut[®]
SOLINGEN CUTLERY · GERMANY



4 – 17	FIRST CLASS
18 – 25	FIRST CLASS LIMITED
26 – 29	FIRST CLASS DELUXE
30 – 35	RESOLUTE
36 – 39	ABSOLUTE ML
40 – 49	ACCESSOIRES

FIRST CLASS



Die **FIRST CLASS** ist aus einem einzigen Stück Stahl geschmiedet, aber sie kann noch viel mehr. Die Form verführt, das Messer ist absolut geradlinig, es schmeichelt großen genauso wie kleineren Händen. Die Balance ist perfekt, dank doppeltem Kropf. **FIRST CLASS**-Messer sind nach modernster Technologie im Vakuum gehärtet. Nur so entsteht ein homogenes Materialgefüge mit gleichmäßiger Härte und ohne jede Chance für Rost. Eine fantastische, anhaltende Schärfe versteht sich von selbst. Ergebnis: Das **FIRST CLASS**-Kochmesser ist für die Stiftung Warentest TESTSIEGER und bestes Messer aus deutscher Produktion.

FIRST CLASS is one of the few forged knives in the world still manufactured from one piece of steel, but there is more to tell about this knife. The shape seduces, the knife is absolutely straight-lined, it caresses larger hands as well as smaller hands. The balance is perfect, thanks to the double-bolster. **FIRST CLASS** knives are vacuum-hardened, using state of the art equipment. This process affords the blade a homogeneous microstructure with consistent hardness and a stain free finish. An unbelievable cutting experience and a durable long lasting edge is a given. The result: The **FIRST CLASS** chef's knife won the award as the best chef's knife manufactured in Germany, beating all the other iconic Germany brands. This award is given by the Stiftung Warentest, Germany's leading product testing agency.

La **FIRST CLASS** est forgée entièrement d'une seule et même pièce d'acier mais ce n'est pas tout. La forme séduit, le couteau est rectiligne, la préhension est parfaite, le couteau en total équilibre grâce à sa double mitre. Les couteaux **FIRST CLASS** sont durcis au vacuum selon l'une des technologies les plus modernes. C'est ainsi que l'on obtient une structure d'acier homogène avec une dureté régulière qui empêche toute rouille. Tout en garantissant bien évidemment un tranchant fantastique et durable. Le résultat: la **FIRST CLASS** est récompensée par la Stiftung Warentest comme étant le meilleur couteau de production allemande.

SCHNEIDET BESSER AB.
Solicut **FIRST CLASS**.



solicut[®]
SOLINGEN CUTLERY · GERMANY

Als Poster/Banner erhältlich – Poster/Banner available



811307 • Tourniermesser • 2³/₄" = 7 cm*
Peeling knife · Couteau à éplucher



812108 • Gemüsemesser • 3" = 8 cm*
Paring knife · Couteau à légumes



811509 • Gemüsemesser • 3¹/₂" = 9 cm*
Paring knife · Couteau à légumes



811010 • Spickmesser • 4" = 10 cm*
Paring knife · Couteau d'office



811012 • Spickmesser • 4³/₄" = 12 cm*
Paring knife · Couteau d'office

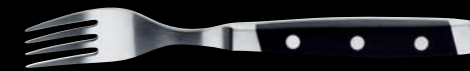


816001 • Obst- und Gemüsemesser • 4³/₄" = 12 cm*
Petty knife · Couteau à fruits

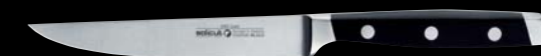
* Klingenlänge – Blade length



813113 • Tomatenmesser • 5" = 13 cm*
Tomato knife · Couteau à tomates



814600 • Steakgabel
Steak fork, Fourchette à steak



814612 • Steakmesser • 4³/₄" = 12 cm*
Steak knife · Couteau à steak



817112 • Steakmesser mit Sägeschliff • 4³/₄" = 12 cm*
Steak knife with fine serration · Couteau à steak avec lame en dents



811116 • Filiermesser, flexibel • 6" = 16 cm*
Filleting knife, flexible · Couteau à fileter, flexible



811118 • Filiermesser, flexibel • 7" = 18 cm*
Filleting knife, flexible · Couteau à fileter, flexible

* Klingenlänge – Blade length



812213 • Ausbeinmesser, flexibel • 5" = 13 cm*
Boning knife, flexible • Couteau à désosser, flexible



811015 • Zubereitungsmesser • 6" = 15 cm*
Kitchen knife • Couteau de cuisine



811918 • Fleischmesser • 7" = 18 cm*
Carving knife • Couteau à viande



811921 • Fleischmesser • 8" = 21 cm*
Carving knife • Couteau à viande



811821 • Fleischmesser mit Kulle • 8" = 21 cm*
Carving knife, with hollow edge • Couteau à viande, lame alvéolé



811923 • Schinkenmesser • 9" = 23 cm*
Ham slicer • Couteau à jambon



811823 • Schinkenmesser mit Kulle • 8" = 23 cm*
Ham slicer, with hollow edge • Couteau à jambon, lame alvéolé



816014 • Santokumesser mit Kulle • 5 1/2" = 14 cm*
Santoku knife, with hollow edge • Couteau Santoku, lame alvéolé



816007 • Santokumesser mit Kulle • 7" = 18 cm*
Santoku knife, with hollow edge • Couteau Santoku, lame alvéolé



811214 • Kochmesser • 5 1/2" = 14 cm*
Chef's knife • Couteau de chef



812016 • Kochmesser • 6" = 16 cm*
Chef's knife • Couteau de chef



812018 • Kochmesser • 7" = 18 cm*
Chef's knife • Couteau de chef

811218 • Auch mit Handschutz erhältlich – Also available with finger guard – Disponible avec garde-doigts



812021 • Kochmesser • 8" = 21 cm*

Chef's knife · Couteau de chef

811221 • Auch mit Handschutz erhältlich – Also available with finger guard – Disponible avec garde-doigts



811223 • Kochmesser • 9" = 23 cm*

Chef's knife · Couteau de chef



812026 • Kochmesser • 10" = 26 cm*

Chef's knife · Couteau de chef

811226 • Auch mit Handschutz erhältlich – Also available with finger guard – Disponible avec garde-doigts



812113 • Ausbeinmesser • 5" = 13 cm*

Boning knife · Couteau à désosser



810716 • Fleischgabel • 6" = 16 cm*

Meat fork · Fourchette à découper



818519 • Fleischmesser • 7 1/2" = 19 cm*

Carving knife · Couteau à viande



817220 • Brotmesser • 8" = 20 cm*

Bread knife · Couteau à pain



817122 • Brotmesser • 9" = 22 cm*

Bread knife · Couteau à pain



813826 • Brotmesser • 10" = 26 cm*

Bread knife · Couteau à pain



819016 • Hackmesser • 12" = 14 cm*

Chinese cleaver · Couperet Chinois

NEU | NEW



818432 • Lachsmesser • 12 1/2" = 32 cm*

Salmon slicer · Couteau à saumon



818332 • Lachsmesser mit Kulle • 12 1/2" = 32 cm*

Salmon slicer, with hollow edge · Couteau à saumon, lame alvéolé



819525 • Wetzstahl • 10" = 25 cm*

Sharpening steel · Fusil



Geschenkverpackung
gift box · emballage cadeau



814602 · Steakbesteck, 2-teilig
2 piece steak set
Couvert à steak, 2-pièces

Inhalt/Contents:
814600
814612



817102 · Steakbesteck mit Säge, 2-teilig
2 piece steak set with fine serration
Couvert à découper avec lame dentelée, 2-pièces

Inhalt/Contents:
814600
817112



814604 · Steakmesserset, 4-teilig
4 piece steak set
Jeu de couteaux à steak, 4-pièces

Inhalt/Contents:
4 x 814612



817104 · Steakmesserset mit Säge, 4-teilig
4 piece steak set with fine serration
Jeu de couteaux à steak avec lame dentelée, 4-pièces

Inhalt/Contents:
4 x 817112



810002 · Tranchierbesteck, 2-teilig
2 piece carving set
Couvert à découper, 2-pièces

Inhalt/Contents:
810716
811921



810021 · Messerset, 2-teilig
2 piece knife set
Jeu de couteaux, 2-pièces

Inhalt/Contents:
811010
812021



810222 · Messerset, 2-teilig
2 piece knife set
Jeu de couteaux, 2-pièces

Inhalt/Contents:
816001
816007



810033 · Messerset, 3-teilig
3 piece knife set
Jeu de couteaux, 3-pièces

Inhalt/Contents:
811010
811015
816007



810004 · Messerset, 4-teilig
4 piece knife set
Jeu de couteaux, 4-pièces

Inhalt/Contents:
811010
811015
812021
119523



819050 · Messerblock-Set, 8-teilig
8 piece knife block set · Bloc de couteaux, 8-pièces

o. Abb.: 818050, Messerblock-Set, schwarz
8 piece knife block set, black
Bloc de couteaux, noir, 8-pièces

Inhalt/Contents:
811010
811015
810716
818519
812021
817122
819525
900500



819200 · Magnetblock-Set, 6-teilig
6 piece magnetic knife block set
Bloc magnétique de couteaux, 6-pièces

Inhalt/Contents:
811010
813113
811015
812021
817122
909200





NEU | NEW

810005 · Profi-Messertasche, 5-teilig
5 piece chef's knife hardcase · Malette de chef, 5-pièces

Inhalt/Contents:

- 811010
- 812113
- 810716
- 812021
- 800305



810015 · Profi-Messertasche, 15-teilig
15 piece chef's knife hardcase · Malette de chef, 15-pièces

Inhalt/Contents:

- 811307
- 811010
- 812113
- 810716
- 811918
- 811118
- 812021
- 811823
- 268425
- 101500
- 109004
- 100516
- 800305

o. Abb.: 114024, Palette, 24 cm
o. Abb.: 105300, Pendelschäler »Famos«
swivel peeler
epluchoir pendulaire





FIRST CLASS LIMITED kombiniert die guten Eigenschaften unserer vollgeschmiedeten Messerserie FIRST CLASS mit gekonnter Verarbeitung von mediterranem Olivenholz, einem der schönsten Hölzer überhaupt. Das Messer wirkt natürlich und weckt angenehme Assoziationen an die gute Küche des Mittelmeerraums. Damit solch ein Messer lange schön bleiben kann, ist Genauigkeit unverzichtbar. Die Griffschalen der **FIRST CLASS LIMITED** müssen dazu zunächst den richtigen Trocknungsgrad erreichen und werden dann in Handarbeit versiegelt und geschliffen. Ab und zu mit einem Schuss Öl behandelt, behalten die Messer auch zuhause ihren kräftigen Ausdruck und verblassen nicht.

FIRST CLASS LIMITED combines all the superb technical characteristics of our fully forged FIRST CLASS series, but is enhanced by adding one of the most beautiful woods in the world, Mediterranean olivewood. The knife makes a natural impression and conjures up positive associations to Southern European cuisine. To ensure this beautiful knife remains so for a long time, exceptional manufacturing standards are adhered to. The handles of **FIRST CLASS LIMITED** must reach the right degree of dryness first of all, and then are sealed and ground by hand. Treated from time to time with a bit of olive oil, the knives retain their bold colour and will not fade.

FIRST CLASS LIMITED combine tous les atouts de notre série forgée FIRST CLASS à un design exclusif, grâce à son magnifique manche en bois d'olivier méditerranéen, un des plus beaux bois travaillés. Le couteau rayonne le naturel et rappelle à son propriétaire les bonnes odeurs de la cuisine méditerranéenne. Afin qu'un tel couteau conserve sa beauté, une précision exacte est requise. Les coques du manche de la **FIRST CLASS LIMITED** doivent d'abord atteindre le bon degré d'assèchement pour après être vitrifiés et poncés, tout cela manuellement. Il suffit de les essuyer avec une goutte d'huile d'olives pour que les couteaux conservent leur couleur vive sans pâlir.



NEU | NEW

831307 • **Tourniermesser** • 2³/₄" = 7 cm*
Peeling knife · Couteau à éplucher



831010 • **Spickmesser** • 4" = 10 cm*
Paring knife · Couteau d'office



831012 • **Spickmesser** • 4³/₄" = 12 cm*
Paring knife · Couteau d'office



836001 • **Obst- und Gemüsemesser** • 4³/₄" = 12 cm*
Petty knife · Couteau à fruits



833113 • **Tomatenmesser** • 5" = 13 cm*
Tomato knife · Couteau à tomates



NEU | NEW

834600 • **Steakgabel**
Steak fork, Fourchette à steak



NEU | NEW

834612 • **Steakmesser** • 4³/₄" = 12 cm*
Steak knife · Couteau à steak



831015 • **Zubereitungsmesser** • 6" = 15 cm*
Kitchen knife · Couteau de cuisine



831918 • **Fleischmesser** • 7" = 18 cm*
Carving knife · Couteau à viande



836014 • **Santokumesser mit Kulle** • 5 1/2" = 14 cm*
Santoku knife, with hollow edge · Couteau Santoku, lame alvéolé



836007 • **Santokumesser mit Kulle** • 7" = 18 cm*
Santoku knife, with hollow edge · Couteau Santoku, lame alvéolé



831214 • **Kochmesser** • 5 1/2" = 14 cm*
Chef's knife · Couteau de chef



832016 • **Kochmesser** • 6" = 16 cm*
Chef's knife · Couteau de chef

* Klingenlänge – Blade length



832021 • **Kochmesser** • 8" = 21 cm*
Chef's knife · Couteau de chef

831221 • Auch mit Handschutz erhältlich – Also available with finger guard – Disponible avec garde-doigts



832026 • **Kochmesser** • 10" = 26 cm*
Chef's knife · Couteau de chef

831226 • Auch mit Handschutz erhältlich – Also available with finger guard – Disponible avec garde-doigts



832113 • **Ausbeinmesser** • 5" = 13 cm*
Boning knife · Couteau à désosser

NEU | NEW



831118 • **Filiermesser, flexibel** • 7" = 18 cm*
Filleting knife, flexible · Couteau à fileter, flexible

NEU | NEW



831821 • **Fleischmesser mit Kulle** • 8" = 21 cm*
Carving knife, with hollow edge · Couteau à viande, lame alvéolé

NEU | NEW



831923 • **Schinkenmesser** • 9" = 23 cm*
Ham slicer · Couteau à jambon

* Klingenlänge – Blade length



837220 • **Brotmesser** • 8" = 20 cm*
Bread knife · Couteau à pain



837122 • **Brotmesser** • 9" = 22 cm*
Bread knife · Couteau à pain



833826 • **Brotmesser** • 10" = 26 cm*
Bread knife · Couteau à pain



839525 • **Wetzstahl** • 10" = 25 cm*
Bread knife · Couteau à pain

NEU | NEW

839200 • **Magnetblock-Set, 6-teilig**
6 piece magnetic knife block set
Bloc magnétique de couteaux, 6-pièces

- Inhalt/Contents:
- 831010
 - 833113
 - 831015
 - 832021
 - 837122
 - 909200





Geschenkverpackung
gift box · emballage cadeau



834602 · Steakbesteck, 2-teilig
2 piece steak set
Couvert à steak, 2-pièces

Inhalt/Contents:
864600
834612



834604 · Steakmesserset, 4-teilig
4 piece steak set
Jeu de couteaux à steak, 4-pièces

Inhalt/Contents:
4 x 834612



830021 · Messerset, 2-teilig
2 piece knife set · Jeu de couteaux, 2-pièces

Inhalt/Contents:
831010
832021



830222 · Messerset, 2-teilig
2 piece knife set · Jeu de couteaux, 2-pièces

Inhalt/Contents:
836001
836007



830033 · Messerset, 3-teilig
3 piece knife set · Jeu de couteaux, 3-pièces

Inhalt/Contents:
831010
831015
836007



830333 · Messerset, 3-teilig
3 piece knife set · Jeu de couteaux, 3-pièces

Inhalt/Contents:
831010
831015
832021



FIRST CLASS DELUXE intensiviert das Verlangen des passionierten Hobbykochs nach einem handwerklich perfekten Kochmesser. Der Clou dieser FIRST CLASS-Variante ist die filigrane Verarbeitung der geschmackvollen Holzgriffe aus dunklem Pau Preto. Hier gibt es keine Spalten, keine Lücken, keine Verfärbungen, die die Freude an Messern mit Holzgriff trüben können. Dank des hohen Harzanteils und seiner Feinporigkeit nimmt dieses Holz praktisch keine Feuchtigkeit auf. Das ist perfekt für den Einsatz in der Küche: Das Holz nimmt Wasser – im wahrsten Sinne des Wortes – nicht krumm, und bewahrt seine Eleganz so dauerhaft.

Die luxemburgische Sterneköchin Léa Linster, als einzige Trägerin der Auszeichnung „Bocuse d’Or“ höchstdekorierte Köchin der Welt, schwört auf **FIRST CLASS DELUXE**, die Sie mit Solicut ins Leben gerufen hat.

FIRST CLASS DELUXE intensifies the passionate hobby chef's desire for a perfectly handcrafted knife. The secret to this FIRST CLASS variant is the delicate working of the wooden handles from dark-brown Pau Preto. Unlike with most wooden handled knives, you will find no gaps, no cracks, no discolourations, affording the expected superb cutting performance, coupled to a lifetime of visual joy. Thanks to the high resin content and its fine pores, this wood absorbs almost no water. Perfect for the use in the kitchen: the handles do not deform and thus, their particular elegance can be retained for a lifetime.

FIRST CLASS DELUXE ne fait qu'intensifier le désir de tout cuisinier amateur pour un couteau parfait. Le clou de cette variante de la FIRST CLASS est la finition des manches en bois de Pau Preto. Il n'y a ni fente, ni trou et aucun changement de couleur qui pourrait troubler la joie de posséder un couteau avec un manche en bois. Par son haut taux de résine et sa surface ultra lisse ce bois n'absorbe guère d'eau. C'est parfait pour une utilisation quotidienne dans la cuisine: le manche ne se déforme pas et le couteau garde son élégance remarquable.



841010 • Spickmesser • 4" = 10 cm*
Paring knife • Couteau d'office



846001 • Obst- und Gemüsemesser • 4^{3/4}" = 12 cm*
Petty knife • Couteau à fruits



841015 • Zubereitungsmesser • 6" = 15 cm*
Kitchen knife • Couteau de cuisine



846007 • Santokumesser mit Kulle • 7" = 18 cm*
Santoku knife, with hollow edge • Couteau Santoku, lame alvéolé



842021 • Kochmesser • 8" = 21 cm*
Chef's knife • Couteau de chef



847122 • Brotmesser • 9" = 22 cm*
Bread knife • Couteau à pain

* Klingenlänge – Blade length



Geschenkverpackung
gift box · emballage cadeau



844604 · Steakmesser, 4-teilig
4 piece steak set · Jeu de couteaux à steak, 4-pièces

Inhalt/Contents:
4 x 834612



840021 · Messerset, 2-teilig
2 piece knife set · Jeu de couteaux, 2-pièces

Inhalt/Contents:
841010
842021



840222 · Messerset, 2-teilig
2 piece knife set · Jeu de couteaux, 2-pièces

Inhalt/Contents:
846001
846007



840033 · Messerset, 3-teilig
3 piece knife set · Jeu de couteaux, 3-pièces

Inhalt/Contents:
841010
841015
846007



840333 · Messerset, 3-teilig
3 piece knife set · Jeu de couteaux, 3-pièces

Inhalt/Contents:
841010
841015
842021

RESOLUTE



RESOLUTE ist die erste Kochmesser-Serie der Welt aus echtem Rasierklingenstahl. Dieser Stahl enthält etwa 30% mehr Kohlenstoff als Standard-Legierungen und erreicht dadurch ausgezeichnete Schärfe und Schnitthaltigkeit. In Kombination mit unserer PräziVAC®-Härtetechnologie entsteht ein maximal homogenes Materialgefüge für gleich bleibende Schärfe und Korrosionsbeständigkeit. Der rutschfeste, elegante Griff und die neuartigen Klingensformen machen aus **RESOLUTE** ein außergewöhnlich ästhetisches Messer mit der Anmutung geschmiedeter Qualität. Ausgezeichnet mit dem red dot product design award 2009.

RESOLUTE is the world's first chef's knife series made from true razorblade steel. This material contains over 30% more carbon than standard alloys and thereby achieves outstanding sharpness and cutting edge durability. In combination with our hardening technology PräziVAC®, we obtain a particularly homogenous material microstructure, which affords the blade a long lasting edge and corrosion resistance. The slip-proof, aesthetic handles and the new blade designs make **RESOLUTE** an extraordinary knife with the appeal of forged quality. Awarded the red dot design award 2009.

RESOLUTE est la première série de couteaux de chef au monde fabriquée à partir d'acier de lame de rasoir. Cet acier contient environ 30% de plus de carbone que les alliages standard et atteint ainsi un tranchant et une résistance exceptionnelle à l'usure. Combiné avec notre technologie de durcissement PräziVAC®, une structure parfaitement homogène voit le jour pour un tranchant constant et une résistance plus élevée à la corrosion. Le manche anti-dérapant est élégant ainsi que la nouvelle forme de la lame font de **RESOLUTE** un couteau incroyablement esthétique rappelant une qualité forgée. **RESOLUTE** a été récompensée avec le red dot design award 2009.



SCHNEIDET PRÄZISER AB.
Solicut **RESOLUTE**.



reddot design award
winner 2009

solicut[®]
SOLINGEN CUTLERY · GERMANY

Als Poster/Banner erhältlich – Poster/Banner available



171308 • **Tourniermesser** • 3" = 8 cm*
Peeling knife • Couteau à éplucher



171010 • **Spickmesser** • 4" = 10 cm*
Paring knife • Couteau d'office



177113 • **Universalmesser** • 5" = 13 cm*
Universal knife • Couteau universel



172114 • **Filetier- und Ausbeinmesser** • 5^{1/2}" = 14 cm*
Filleting and boning knife • Couteau à fileter et désosser



171016 • **Zubereitungsmesser** • 6" = 16 cm*
Kitchen knife • Couteau de cuisine



176007 • **Santokumesser mit Kulle** • 7" = 18 cm*
Santoku knife, with hollow edge • Couteau Santoku, lame alvéolé



171221 • **Kochmesser** • 8" = 21 cm*
Chef's knife • Couteau de chef



171223 • **Kochmesser** • 9" = 23 cm*
Chef's knife • Couteau de chef



177224 • **Brotmesser** • 9^{1/2}" = 24 cm*
Bread knife • Couteau à pain

* Klingenlänge – Blade length

* Klingenlänge – Blade length



170004 · Messerset, 4-teilig
 4 piece knife set
 Jeu de couteaux, 4-pièces

Inhalt/Contents:
 171010
 177113
 171016
 171221



179200 · Magnetblock-Set, 5-teilig
 5 piece magnetic knife block set
 Bloc magnétique de couteaux, 5-pièces

Inhalt/Contents:
 171010
 177113
 171016
 171221
 909200



179921 · Verkaufsdisplay inkl. 21 Messern, 180 x 95 x 25 cm (H/B/T)
 Promotional display incl. 21 knives, 180 x 95 x 25 cm
 Présentoir incl. 21 couteaux, 180 x 95 x 25 cm

ABSOLUTE ML



ABSOLUTE ML ist ein deutsches Messer. Es ist kein Japaner, aber Anleihen von fernöstlicher Technik stecken unter der Haube. Es ist wie bei den Autos. 67 Lagen Stahl, viel Kohlenstoff, ein atemberaubender Schnitt, und kaum stumpf zu kriegen. **ABSOLUTE ML** verbindet diese zuverlässige, langlebige Technik mit emotionalem Produktdesign, denn es schneidet nicht nur verdammt gut, sondern es macht schon von weitem einen scharfen Eindruck. Deshalb wurde es auch mit einer seltenen Auszeichnung, dem iF gold award 2007 für eines der 50 schönsten Konsumprodukte der Welt bedacht.

ABSOLUTE ML is a German knife. Not Japanese as it appears, however elements of Far East production techniques are under the bonnet. It's like in the car business. 67 layers of steel and added carbon provide a stunning cutting edge that remains sharp. **ABSOLUTE ML** links this high-tech product technology with evocative product design, to produce a knife that doesn't only give an unbelievable cutting performance, but that also looks great. That's why it was awarded a rare distinction, the iF gold award for one the 50 most beautiful consumer goods of the world, in 2007.

ABSOLUTE ML est un couteau allemand à influences asiatiques. 67 couches d'acier, une bonne dose de carbone, un tranchant fabuleux difficilement émoussable. **ABSOLUTE ML** combine une technique fiable et durable à un design émotionnel: non seulement les couteaux coupent fantastiquement bien mais ils sont tout simplement beaux. Les membres du jury nous ayant décernés en 2007 le iF gold award récompensant les 50 plus beaux produits de consommation étaient du même avis.



SCHNEIDET SCHÖNER AB.
Solicut **ABSOLUTE ML**.



solicut[®]
SOLINGEN CUTLERY · GERMANY

Als Poster/Banner erhältlich – Poster/Banner available



501511 · Gemüsemesser · 4" = 11 cm*
Vegetable knife · Couteau à légumes



501015 · Zubereitungsmesser · 6" = 15 cm*
Utility knife · Couteau universel



506002 · Nakirmesser · 7" = 18 cm*
Nakiri knife · Couteau Nakiri



506003 · Santokumesser · 8" = 20 cm*
Santoku knife · Couteau Santoku



506007 · Santokumesser mit Kulle · 8" = 20 cm*
Santoku knife, with hollow edge · Couteau Santoku, lame alvéolé



507220 · Brotmesser · 8" = 20 cm*
Bread knife · Couteau à pain

NEU | NEW

* Klingenlänge – Blade length



NEU | NEW

500618 · Fleischgabel · 7" = 18 cm*
Meat fork · Fourchette à découper



508520 · Fleischmesser · 8" = 20 cm*
Carving knife · Couteau à trancher



509020 · Hackmesser · 8" = 20 cm*
Chinese cleaver · Couperet Chinois

509100 · Magnetblock-Set, 5-teilig
5 piece magnetic knife block set
Bloc magnétique de couteaux, 5-pièces

Inhalt/Contents:
501511
501015
508520
506003
909100



* Klingenlänge – Blade length

ACCESSOIRES



Unser Zubehörsortiment bietet außergewöhnlich schöne, faszinierende und gleichzeitig überraschend praktische Lösungen für Messeraufbewahrung und Speisenzubereitung. Solicut-Produkte sind Hingucker-Objekte, gemacht für die moderne und selbst die luxuriöse Küche, die es auch an funktionalen Besonderheiten niemals fehlen lassen. Der magnetische Messerblock, der sich leicht reinigen lässt, das Schneidbrett aus besonders gerbsäurehaltigen und damit antibakteriellen Hölzern, die extra transportsichere Messertasche für Hobbyköche und Profis, oder »ganz einfach« neue Materialien.

Our accessories range is exceptionally beautiful, fascinating and at the same time provides surprisingly practical solutions to knife storage and food preparation tasks. Solicut products are always eye catching, designed for the modern luxurious kitchen, and always very functional. Innovations such as, the magnetic knife stand, which is easy to clean, the antibacterial cutting board that contains tannic acids, the transport-safe knife case for the chef, and the use of new, alternate materials, are just part of the Solicut philosophy. Enjoy.

Notre gamme d'accessoires propose des solutions belles, fascinantes et étonnamment pratiques pour un rangement adéquat de vos couteaux et ustensiles. Les produits Solicut sont des objets qui attirent tous les regards dans la cuisine moderne et même luxurieuse sans cependant perdre de leur fonctionnalité. Le bloc magnétique, facile à nettoyer; la planche à découper antibactérielle par ses acides tanniques; l'étui à couteaux garantissant à tous cuisiniers en herbe ou professionnels un transport sûr ou tout simplement des matériaux novateurs.

RUNDEN ELEGANTER AB.
Solicut **ACCESSOIRES.**



solicut[®]
SOLINGEN CUTLERY · GERMANY



NEU | NEW

909000 · Magnet-Messerblock, Nussbaum massiv, mit Edelstahlfuß, solo
 Magnetic knife stand, solid walnut, with stainless steel pedestal
 Bloc magnétique de couteaux, noyer massif, avec piédestal en acier inox



909100 · Magnet-Messerblock, dunkle Eiche furniert, solo
 Magnetic knife stand, veneered oak
 Bloc magnétique de couteau, chêne foncé



909200 · Magnet-Messerblock, Buche massiv, solo
 Magnetic knife stand, solid beechwood
 Bloc magnétique de couteaux, hêtre massif



NEU | NEW

909300 · Magnet-Messerblock, Nussbaum massiv, solo
 Magnetic knife stand, solid walnut
 Bloc magnétique de couteaux, noyer massif



NEU | NEW

909500 · Magnet-Messerblock, Corian® Cameo White, solo
 Magnetic knife stand, Corian® Cameo White
 Bloc magnétique de couteaux, Corian® Cameo White

909505 · Magnet-Messerblock, Corian® Bees Wax, solo
 Magnetic knife stand, Corian® Bees Wax
 Bloc magnétique de couteaux, Corian® Bees Wax



909510 · Magnet-Messerblock, Corian® Seagrass, solo
 Magnetic knife stand, Corian® Seagrass
 Bloc magnétique de couteaux, Corian® Seagrass



909515 · Magnet-Messerblock, Corian® Coffee Bean, solo
 Magnetic knife stand, Corian® Coffee Bean
 Bloc magnétique de couteaux, Corian® Coffee Bean



909520 · Magnet-Messerblock, Corian® Nocturne, solo
 Magnetic knife stand, Corian® Nocturne
 Bloc magnétique de couteaux, Corian® Nocturne





NEU | NEW

805000 · Messerblock, leer, für 8 Teile
Knife block, empty, for 8 pieces · Bloc de couteaux, vide, pour 8 pièces



905000 · Messerblock, leer, für 8 Teile
Knife block, empty, for 8 pieces · Bloc de couteaux, vide, pour 8 pièces



NEU | NEW

809100 · Schneidbrett, Nussbaum massiv · 16 x 12 x 1,5" = 40 x 30 x 4 cm
Cutting board, solid walnut · Planche à découper, noyer massif



NEU | NEW

809200 · Schneidbrett, Eiche massiv · 16 x 12 x 1,5" = 40 x 30 x 4 cm
Cutting board, solid oak · Planche à découper, chêne massif



NEU | NEW

800305 • Profi-Messertasche, leer, mit Logo – Verfügbare Bestückungsvarianten: siehe Seite 16
Chef's knife hardcase, empty, with logo – Available case equipments: see page 16
Malette de chef, vide, avec logo – Equipement disponibles: voir page 16



800315 • Messer-Rolltasche, leer, mit Logo
Knife roll bag, empty, with logo · Etui à couteaux, vide, avec logo



FELIX SOLINGEN
GERMANY - INOX



907003
4116 X50 Cr Mo V15



TRADITION, ERFAHRUNG, QUALITÄT, FUNKTION
TRADITION, EXPERIENCE, QUALITY, FUNCTION

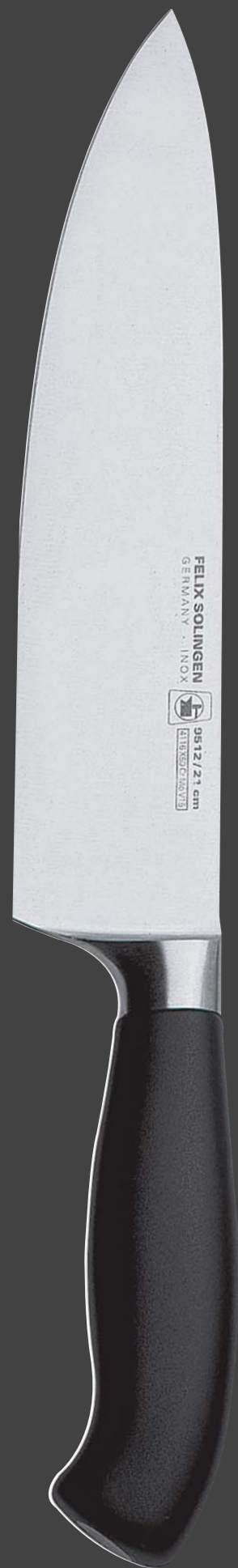
2010/11



4 – 11	PLATINUM
12 – 27	GLORIA LUX
28 – 43	GLORIA
44 – 51	CUISINIER
52 – 59	EXCELLENT
60 – 65	ACCESSOIRES



PLATINUM



PLATINUM-Messer sind aus Molybdän-Vanadium-Stahl geschmiedet und fachgerecht weiterverarbeitet. Das Ergebnis ist ein ausgewogenes Messer mit hoher Rostbeständigkeit und perfektem Schnitt. Der ergonomische, sorgfältig verarbeitete Griff ohne Nieten und Fugen liegt sicher in der Hand und sorgt für mühelose Handhabung und eine komfortable Reinigung des Messers. **PLATINUM** spricht aufgrund hoher Belastbarkeit und bester Klingenfertigung den Profi wie den Hobbykoch gleichermaßen an.

PLATINUM knives are hot drop forged from molybdenum vanadium steel and finished by skilled craftsmen. The result is a well-balanced knife with high corrosion resistance and a razor sharp edge. The ergonomically designed, seamless handle without rivets rests securely in the hand, allowing fatigueless use and comfortable cleaning of the knife. Functional design, fine materials and an impeccable craftsmanship, these qualities make Felix **PLATINUM** knives the first choice of discerning chefs.

Les couteaux **PLATINUM** sont forgés d'une seule d'acier molybdène vanadium, et sont finis manuellement avec un savoir-faire artisanal particulier. Le résultat est un couteau qui est bien équilibré avec une résistance élevée à la corrosion et un tranchant parfait. Le manche ergonomique, sans rivets et jointures, est anti-dérapant et assure un maniement confortable ainsi qu'un nettoyage facile. **PLATINUM** atteint les professionnels et aussi le cuisinier amateur par sa capacité de résistance à l'usure et une fabrication optimale des lames.





PLATINUM



951307 • Schälmesser • 2,5" = 7 cm*
Turning knife · Bec d'oiseau



951509 • Gemüsemesser • 3,5" = 9 cm*
Paring knife · Couteau à légumes



951009 • Spickmesser • 3,5" = 9 cm*
Office knife · Couteau d'office



951012 • Spickmesser • 4,5" = 12 cm*
Office knife · Couteau d'office



954611 • Steakmesser • 4,25" = 11 cm*
Steak knife · Couteau à steak



952113 • Ausbeinmesser • 5" = 13 cm*
Boning knife · Couteau à désosser

* Klingenlänge – Blade length



952115 • Ausbeinmesser • 6" = 15 cm*
Boning knife · Couteau à désosser
o. Abb.: 952215, flexibel



951215 • Kochmesser • 6" = 15 cm*
Chef's knife · Couteau de chef



951221 • Kochmesser • 8" = 21 cm*
Chef's knife · Couteau de chef



951223 • Kochmesser • 9" = 23 cm*
Chef's knife · Couteau de chef



951226 • Kochmesser • 10" = 26 cm*
Chef's knife · Couteau de chef



952021 • Kochmesser, extra breit • 8" = 21 cm*
Chef's knife, wide · Couteau de chef, large

* Klingenlänge – Blade length





951015 • **Universalmesser** • 6" = 15 cm*
Universal knife · Couteau universel



951118 • **Filiermesser, flexibel** • 7" = 18 cm*
Filleting knife, flexible · Couteau à filler, flexible
o. Abb.: 951918, starr



951921 • **Schinkenmesser** • 8" = 21 cm*
Ham slicer · Couteau à jambon



951926 • **Schinkenmesser** • 10" = 26 cm*
Ham slicer · Couteau à jambon



957222 • **Brotmesser** • 8,5" = 22 cm*
Bread knife · Couteau à pain
o. Abb.: 957222 L, Linkshänder, left-handed, gaucher



958521 • **Tranchiermesser** • 8" = 21 cm*
Carving knife · Tranchelard



950716 • **Fleischgabel** • 6,5" = 16 cm*
Meat fork · Fourchette à viande



956003 • **Santoku Messer** • 7" = 18 cm*
Santoku knife · Couteau Santoku



957003 • **Santoku Messer, mit Kulle** • 7" = 18 cm*
Santoku knife, with hollow edge · Couteau Santoku, lame alvéolé



956013 • **Santoku Messer** • 8" = 21 cm*
Santoku knife · Couteau Santoku



956002 • **Usuba Messer** • 7" = 18 cm*
Usuba knife · Couteau Usuba

PLATINUM





950002 • Tranchierbesteck 2-teilig

2 piece carving set • Couvert à découper, 2-pièces

Inhalt/Contents:
950716 • 951921



950033 • Messerset, 3-teilig

3 piece knife set • Jeu de couteaux, 3-pièces

Inhalt/Contents:
951009 • 951015 • 951221



950005 • Messerset 5-teilig

5 piece knife set • Jeu de couteaux, 5-pièces

Inhalt/Contents:
951009 • 951921 • 951221 • 950716 • 819526



999506 • Messerblock-Set, 6-teilig

6 piece knife block set • Bloc de couteaux, 6-pièces

Inhalt/Contents:
951012
951015
951221
951921
957222
990005

o. Abb.: 899506
Messerblock-Set, schwarz, 6-teilig
6 piece knife set, black
Bloc de couteaux, noir, 6-pièces



950006 • Messerblock-Set, 6-teilig

6 piece knife block set • Bloc de couteaux, 6-pièces

Inhalt/Contents:
951012
951015
951221
951921
957222
950011

o. Abb.: 950011
Messerblock, rostfrei, leer, für 5 Teile
Knife block, stainless, empty, for 5 pieces
Bloc de couteaux, inox, vide, pour 5-pièces





GLORIA LUX



GLORIA LUX-Messer sind einzeln aus einem Stück Molybdän-Vanadium Stahl geschmiedet und in über rund 40 Arbeitsgängen weiterverarbeitet. Sie verfügen über eine sehr gute Balance, perfekte und lang anhaltende Schärfe. Der klassische, dreifach vernietete Griff aus strapazierfähigem POM-Kunststoff liegt komfortabel und sicher in der Hand. Das breite Sortiment der **GLORIA LUX** in Verbindung mit ausgezeichneter Produktqualität macht diese Messerserie zum Klassiker in der Profiküche, und bietet auch Hobbyköchen ein optimales Preis-Leistungs-Verhältnis.

GLORIA LUX knives are individually forged from one piece of molybdenum vanadium steel and pass through more than 40 working steps in total. They provide a very good balance as well as a perfect, consistent sharpness. The classic, triple riveted, hard-wearing synthetic handle rests comfortably and safely in the hand. The wide range of knives in connection with outstanding product quality makes the **GLORIA LUX** line a classic of the professional kitchen. It also offers ideal value for money to hobby chefs.

Les couteaux **GLORIA LUX** sont forgés d'une seule d'acier molybdène vanadium et fabriqués en plus de 40 opérations individuelles. Ils offrent une très bonne balance ainsi qu'un tranchant optimal et durable. Le manche classique et synthétique réside confortablement dans la main. La gamme très diversifiée et la qualité exceptionnelle font **GLORIA LUX** un véritable classique de la cuisine professionnelle et aussi à la maison.





901307 • **Schälmesser** • 2,5" = 7 cm*
Turning knife · Bec d'oiseau



901509 • **Gemüsemesser** • 3,5" = 9 cm*
Paring knife · Couteau à légumes



901009 • **Spickmesser** • 3,5" = 9 cm*
Office knife · Couteau d'office



901011 • **Spickmesser** • 4,25" = 11 cm*
Office knife · Couteau d'office



901013 • **Universalmesser** • 5" = 13 cm*
Universal knife · Couteau universel



901015 • **Universalmesser** • 6" = 15 cm*
Universal knife · Couteau universel



904410 • **Dekoriermesser** • 4" = 10 cm*
Decorating knife · Couteau à décorer



904611 • **Steakmesser** • 4,25" = 11 cm*
Steak knife · Couteau à steak



904600 • **Steakgabel**
Steak fork · Fourchette à steak



904912 • **Wurstmesser** • 4,5" = 12 cm*
Sausage knife · Couteau à saucisson



903113 • **Universalmesser, mit Welle** • 5" = 13 cm*
Universal knife, scalloped · Couteau universel, lame ondulée



904514 • **Käsemesser** • 5,25" = 14 cm*
Cheese knife · Couteau à fromage

* Klingenlänge – Blade length



* Klingenlänge – Blade length





GLORIA LUX



907011 • Tomatenmesser • 4,25" = 11 cm*
Tomato knife · Couteau à tomates



902108 • Spare Rib Messer • 3" = 8 cm*
Spare rib knife · Couteau de côtelette



902113 • Ausbeinmesser • 5" = 13 cm*
Boning knife · Couteau à désosser
o. Abb.: 902215, flexibel



902115 • Ausbeinmesser • 6" = 15 cm*
Boning knife · Couteau à désosser
o. Abb.: 902215, flexibel



901115 • Filiermesser, flexibel • 6" = 15 cm*
Filleting knife, flexible · Couteau à fileter, flexible



901118 • Filiermesser, flexibel • 7" = 18 cm*
Filleting knife, flexible · Couteau à fileter, flexible
o. Abb.: 901918, starr



901921 • Schinkenmesser • 8" = 21 cm*
Ham slicer · Couteau à jambon



901926 • Schinkenmesser • 10" = 26 cm*
Ham slicer · Couteau à jambon



901930 • Schinkenmesser • 12" = 30 cm*
Ham slicer · Couteau à jambon



901726 • Schinkenmesser, mit Welle • 10" = 26 cm*
Ham slicer, scalloped · Couteau à jambon, lame ondulée
o. Abb.: 901721, 8" = 21 cm*



901821 • Schinkenmesser, mit Kulle • 8" = 21 cm*
Ham slicer, with hollow edge · Couteau à jambon, lame alvéolé
o. Abb.: 901826, 10" = 26 cm*





901215 • Kochmesser • 6" = 15 cm*
Chef's knife · Couteau de chef



901218 • Kochmesser • 7" = 18 cm*
Chef's knife · Couteau de chef



901221 • Kochmesser • 8" = 21 cm*
Chef's knife · Couteau de chef



901223 • Kochmesser • 9" = 23 cm*
Chef's knife · Couteau de chef



901226 • Kochmesser • 10" = 26 cm*
Chef's knife · Couteau de chef
o. Abb.: 901230, 30 cm*



902026 • Kochmesser, extra schwer • 10" = 26 cm*
Chef's knife, heavy · Couteau de chef, lourd
o. Abb.: 902030, 12" = 30 cm*



908430 • Lachsmesser • 12" = 30 cm*
Salmon knife · Couteau à saumon



908330 • Lachsmesser, mit Kulle • 12" = 30 cm*
Salmon slicer, with hollow edge · Couteau à saumon, lame alvéolé



907320 • Brotmesser • 7,75" = 20 cm*
Bread knife · Couteau à pain



907221 • Brotmesser • 8" = 21 cm*
Bread knife · Couteau à pain
o. Abb.: 907221 L, Linkshänder, left-handed, gaucher



908518 • Tranchiermesser • 7" = 18 cm*
Carving knife · Tranchelard

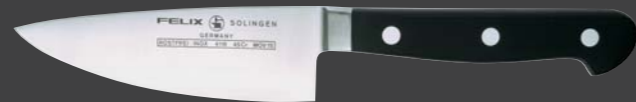


904023 • Palette • 9" = 23 cm*
Spatula · Spatule

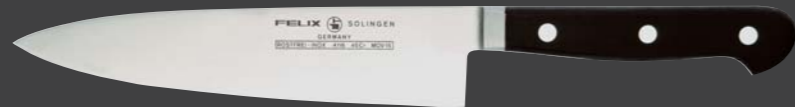




906001 • **Petty Messer** • 5" = 13 cm*
Petty knife · Couteau Petty



906005 • **Japanisches Kochmesser** • 4,5" = 12 cm*
Japanese cook's knife · Couteau de chef, japonais



906014 • **Japanisches Kochmesser** • 7" = 18 cm*
Japanese cook's knife · Couteau de chef, japonais



906004 • **Japanisches Kochmesser** • 8" = 21 cm*
Japanese cook's knife · Couteau de chef, japonais



906003 • **Santoku Messer** • 7" = 18 cm*
Santoku knife · Couteau Santoku



907003 • **Santoku Messer, mit Kulle** • 7" = 18 cm*
Santoku knife, with hollow edge · Couteau Santoku, lame alvéolé



911010 • **Spickmesser, französische Form** • 4" = 10 cm*
Office knife, french shape · Couteau d'office, modèle français



911013 • **Spickmesser, französische Form** • 5" = 13 cm*
Office knife, french shape · Couteau d'office, modèle français



911015 • **Universalmesser, französische Form** • 6" = 15 cm*
Universal knife, french shape · Couteau universel, modèle français



911221 • **Kochmesser, französische Form** • 8" = 21 cm*
Chef's knife, french shape · Couteau de chef, modèle français



911226 • **Kochmesser, französische Form** • 10" = 26 cm*
Chef's knife, french shape · Couteau de chef, modèle français



911230 • **Kochmesser, französische Form** • 12" = 30 cm*
Chef's knife, french shape · Couteau de chef, modèle français

GLORIA LUX

20-21





GLORIA LUX



900716 · Fleischgabel · 6,5" = 16 cm*
Meat fork · Fourchette à viande



900815 · Fleischgabel, gebogen · 6" = 15 cm*
Meat fork, curved · Fourchette à viande, courbée



900821 · Fleischgabel, gebogen · 8" = 21 cm*
Meat fork, curved · Fourchette à viande, courbée



900007 · Messerblock-Set, 7-teilig
7 piece knife block set · Bloc de couteaux, 7-pièces

Inhalt/Contents:
901009
901015
901218
907320
129526
290001



990019 · Messerblock-Set, 6-teilig
6 piece knife block set · Bloc de couteaux, 6-pièces

Inhalt/Contents:
901009
901015
901221
263620
109626
990009

o. Abb.: 890019
Messerblock-Set, schwarz, 6-teilig
6 piece knife set, black
Bloc de couteaux, noir, 6-pièces





GLORIA LUX



890039 · Messerblock-Set, 10-teilig

10 piece knife block set · Bloc de couteaux, 10-pièces

Inhalt/Contents:

901009
902113
901015
901221
901921
907320
900716
129526
263620
890009

o. Abb.: 990039
Messerblock-Set, natur, 10-teilig
10 piece knife block set, natural
Bloc de couteaux, naturel, 10-pièces



900002 · Tranchierbesteck 2-teilig

2 piece carving set · Couvert à découper, 2-pièces

Inhalt/Contents:

900716 · 901921



900033 · Messerset, 3-teilig

3 piece knife set · Jeu de couteaux, 3-pièces

Inhalt/Contents:

901009 · 901015 · 901221



900005 · Messerset 5-teilig

5 piece knife set · Jeu de couteaux, 5-pièces

901009 · 901921 · 901221 · 900716 · 819526





606200 · Asien Set, 2-teilig

2 piece asia set · Set de cuisine, 2-pièces

Inhalt/Contents:
606003
263620



903103 · Brunch Set, 3-teilig

2 piece brunch set · Set à répasser, 2-pièces

Inhalt/Contents:
903113 · 904514 · 904611



904602 · Steak Set, 2-teilig

2 piece steak set · Garniture à steak, 2-pièces

Inhalt/Contents:
904611
904612



900358 · Koch-Lehrlingssatz, 6-teilig

Chef's starter set · Trousse de chef

Inhalt/Contents:
901009 · 600616 · 602115 · 901221 · 109626

Andere Zusammenstellung auf Anfrage
Other combinations on request
Demandez autre combinations s.v.p.



900115 · Kochkoffer mit Magneten, 16-teilig

16 piece chef's case with magnets
Malette de chef à aimantes, 16-teilig

Inhalt/Contents:
901009
901013
901215
902115
900716
901921
901226
901926
904023
109726
101500 · 100516
109004 · 101008
173536





GLORIA



GLORIA ist der bewährte Standard, nicht mehr und nicht weniger. Technisch ausgereift, von Hand vollendet, sehr scharf, robust und gut zu pflegen ist dieses Produkt aus den Küchen der Welt nicht wegzu-denken. Die Messerserie **GLORIA** bietet neben einer umfangreichen Modellpalette für einen überaus erschwinglichen Preis so gut wie alle Vorzüge, die man von einem echten Solinger Fabrikat erwartet. Die optimal ausgewogene Legierung des Stahls, der genug Kohlenstoff, Molybdän und Vanadium enthält, um lange scharf zu bleiben, und genug Chrom, um selbst bei ständigem Gebrauch allen Substanzen standzuhalten, und die exakte Verarbeitung, die heutzutage nicht mehr oft zu finden ist, sind die zwei besten Beispiele.

GLORIA is the approved standard, not more and not less. Technically matured, finished by hand, very sharp, robust and easy to maintain, this product is an integral part of the kitchens of the world. The knife series **GLORIA** provides, besides a wide, affordable product range, almost all the amenities to be expected of a truly Solingen made product. The particular steel alloy containing a sufficient portion of carbon, vanadium and molybdenum to remain sharp for longer time, and enough chrome to resist to any substances even under permanent use, and the neat workmanship, which becomes rare in these times, are the two best examples.

GLORIA est le standard éprouvé de couteaux. Techniquement sophistiqué, fini à la main, très tranchant, robuste et facile à soigner, on ne peut plus se passer de ce produit dans les cuisines du monde. La série **GLORIA** est non seulement extensive et abordable, elle offre également tous les avantages à demander à un couteau fabriqué à Solingen, comme l'alliage équilibré de l'acier ou la mise en œuvre exacte, qui devient rare à cette époque.





601307 • **Schälmesser** • 2,5" = 7 cm*
Turning knife · Bec d'oiseau



601507 • **Gemüsemesser** • 2,5" = 7 cm*
Paring knife · Couteau à légumes



601508 • **Gemüsemesser** • 3" = 8 cm*
Paring knife · Couteau à légumes



601509 • **Gemüsemesser** • 3,5" = 9 cm*
Paring knife · Couteau à légumes



601609 • **Gemüsemesser** • 3,5" = 9 cm*
Paring knife · Couteau à légumes



601010 • **Spickmesser** • 4" = 10 cm*
Office knife · Couteau d'office



604410 • **Dekoriermesser** • 4" = 10 cm*
Decorating knife · Couteau à décorer



607011 • **Tomatenmesser** • 4,25" = 11 cm*
Chef's knife · Couteau de chef



607110 • **Universalmesser mit Säge** • 4" = 10 cm*
Universal knife, serrated · Couteau universel, dentelé



608510 • **Universalmesser** • 4" = 10 cm*
Universal knife · Couteau universel



608600 • **Jausengabel**
Fork · Fourchette



608513 • **Universalmesser** • 5" = 13 cm*
Universal knife · Couteau universel

GLORIA

* Klingenlänge – Blade length



* Klingenlänge – Blade length





GLORIA



608515 • **Universalmesser** • 6" = 15 cm*
Universal knife · Couteau universel



608518 • **Universalmesser** • 7" = 18 cm*
Universal knife · Couteau universel



601013 • **Universalmesser** • 5" = 13 cm*
Universal knife · Couteau universel



601015 • **Universalmesser** • 6" = 15 cm*
Universal knife · Couteau universel



601018 • **Universalmesser** • 7" = 18 cm*
Universal knife · Couteau universel



602113 • **Ausbeinmesser** • 5" = 13 cm*
Boning knife · Couteau à désosser



602115 • **Ausbeinmesser** • 6" = 15 cm*
Boning knife · Couteau à désosser
o. Abb.: 602215, flexibel



602921 • **Filiermesser, flexibel** • 8" = 21 cm*
Filleting knife, flexible · Couteau à filler, flexible



604215 • **Stechmesser** • 6" = 15 cm*
Utility knife · Couteau saigner



604218 • **Stechmesser** • 7" = 18 cm*
Utility knife · Couteau saigner



604221 • **Stechmesser** • 8" = 21 cm*
Utility knife · Couteau saigner



606021 • **Blockmesser** • 8" = 21 cm*
Butcher's knife · Couteau de boucher





606026 · Blockmesser · 10" = 26 cm*
Butcher's knife · Couteau de boucher
o. Abb.: 606030, 12" = 30 cm*



603021 · Blockmesser · 8" = 21 cm*
Butcher's knife · Couteau de boucher



603026 · Blockmesser · 10" = 26 cm*
Butcher's knife · Couteau de boucher
o. Abb.: 603030, 12" = 30 cm*



601215 · Kochmesser · 6" = 15 cm*
Chefs's knife · Couteau de chef



601221 · Kochmesser · 8" = 21 cm*
Chefs's knife · Couteau de chef



601121 · Kochmesser, mit Welle · 8" = 21 cm*
Chefs's knife, scalloped · Couteau de chef, ondulée
o. Abb.: 601126, 10" = 26 cm*



601226 · Kochmesser · 10" = 26 cm*
Chefs's knife · Couteau de chef



601921 · Schinkenmesser · 8" = 21 cm*
Ham slicer · Couteau à jambon



601926 · Schinkenmesser · 10" = 26 cm*
Ham slicer · Couteau à jambon



608026 · Aufschnittmesser · 10" = 26 cm*
Rost beef slicer · Couteau à jambon



608030 · Aufschnittmesser · 12" = 30 cm*
Rost beef slicer · Couteau à jambon
o. Abb.: 608035, 14" = 35 cm*



608126 · Aufschnittmesser, mit Welle · 10" = 26 cm*
Rost beef slicer, scalloped · Couteau à jambon, ondulée

GLORIA





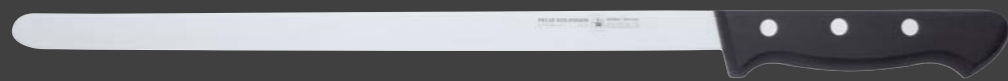
608130 • Aufschnittmesser, mit Welle • 12" = 30 cm*
 Rost beef slicer, scalloped · Couteau à jambon, ondulée
 o. Abb.: 608135, 14" = 35 cm*



608226 • Aufschnittmesser, mit Kulle • 10" = 26 cm*
 Rost beef slicer, with hollow edge · Couteau à jambon, lame alvéolé



608230 • Aufschnittmesser, mit Kulle • 12" = 30 cm*
 Rost beef slicer, with hollow edge · Couteau à jambon, lame alvéolé
 o. Abb.: 608235, 14" = 35 cm*



608430 • Lachsmesser • 12" = 30 cm*
 Salmon knife · Couteau à saumon



603826 • Konditormesser • 10" = 26 cm*
 Confectioner's knife · Couteau de confiseur
 o. Abb.: 603826 L, Linkshänder, lefthanded, gaucher



607318 • Sandwichmesser • 7" = 18 cm*
 Sandwich knife · Couteau à pain



607218 • Brotmesser • 7" = 18 cm*
 Bread knife · Couteau à pain



607221 • Brotmesser • 8" = 21 cm*
 Bread knife · Couteau à pain
 o. Abb.: 607221 L, Linkshänder, lefthanded, gaucher



607226 • Brotmesser • 10" = 26 cm*
 Bread knife · Couteau à pain



600613 • Küchengabel • 5" = 13 cm*
 Kitchen fork · Fourchette de cuisine



600616 • Küchengabel • 6,5" = 16 cm*
 Kitchen fork · Fourchette de cuisine

GLORIA

36-37





606002 · Usuba Messer · 6,5" = 16 cm*
Usuba knife · Couteau Usuba



606003 · Santoku Messer · 6,5" = 16 cm*
Santoku knife · Couteau Santoku



607003 · Santoku Messer, mit Kulle · 6,5" = 16 cm*
Santoku knife, with hollow edge · Couteau Santoku, lame alvéolé



606001 · Petty Messer · 5" = 13 cm*
Petty knife · Couteau Petty



606004 · Japanisches Kochmesser · 7" = 18 cm*
Japanese cook's knife · Couteau de chef, japonais



606006 · Sashimi Messer · 8" = 21 cm*
Sashimi knife · Couteau Sashimi



603812 · Pfannenpalette, gewinkelt · 4,5" = 12 cm*
Spatula, cranked · Pelle, coudée



603713 · Pfannenpalette, gewinkelt · 5" = 13 cm*
Spatula, cranked · Pelle, coudée



603913 · Pfannenpalette, gewinkelt · 5" = 13 cm*
Spatula, cranked · Pelle, coudée



603918 · Pfannenpalette, gewinkelt · 7" = 18 cm*
Spatula, cranked · Pelle, coudée



604021 · Palette · 8" = 21 cm*
Spatula · Spatule



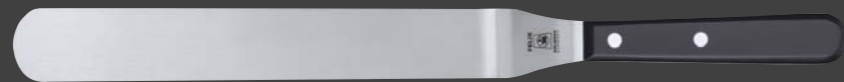
604026 · Palette · 10" = 26 cm*
Spatula · Spatule

GLORIA





604121 • **Palette, gewinkelt** • 8" = 21 cm*
Spatula, cranked · Pelle, coudée



604126 • **Palette, gewinkelt** • 10" = 26 cm*
Spatula, cranked · Pelle, coudée



603618 • **Tortenmesser** • 6,5" = 16 cm*
Cake knife · Couteau à tarte



603718 • **Tortenmesser, gewinkelt** • 6,5" = 16 cm*
Cake knife, cranked · Couteau à tarte, coudée



603930 • **Bäckermesser** • 12" = 30 cm*
Pastry knife · Couteau de boulanger



604511 • **Käsemesser** • 4,25" = 11 cm*
Cheese knife · Couteau à fromage



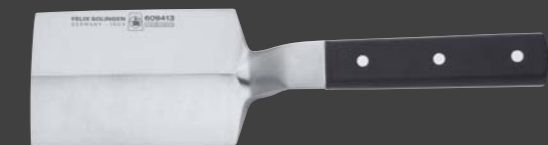
604515 • **Käsemesser** • 6" = 15 cm*
Cheese knife · Couteau à fromage



604526 • **Käsemesser** • 10" = 26 cm*
Cheese knife · Couteau à fromage
o. Abb.: 604530, 12" = 30 cm*



604326 • **Käsemesser** • 10" = 28 cm*
Cheese knife · Couteau à fromage
o. Abb.: 604330, 12" = 30 cm*



609413 • **Kotlettklopfer** • 5" = 13 cm*
Meat tenderizer · Batte cotelette

GLORIA

40-41





GLORIA



609015 • Hackbeil • 6" = 15 cm*
Cleaver · Couperet



609021 • Hackbeil • 8" = 21 cm*
Cleaver · Couperet



609121 • Chinesisches Hackmesser • 8" = 21 cm*
Chinese chef's knife · Couteau de chef chinois



608908 • Messerblock-Set, 8-teilig
8 piece knife block set
Bloc de couteaux, 8-pièces

Inhalt/Contents:

- 601509
- 607110
- 608518
- 607218
- 601221
- 609521
- 263620
- 890007

o. Abb.: 609908
Messerblock-Set, natur, 8-teilig
8 piece knife block set, natural
Bloc de couteaux, naturel, 8-pièces





CUISINIER



Das Besondere der rustikalen Messerserie **CUISINIER** sind die am jeweiligen Verwendungszweck orientierten und ergonomisch geformten Palisanderholzgriffe von Designer Karl-Jørgen Otteren. Die Klinsen dieser Messer sind aus rostfreiem Molybdän-Vanadium Stahl und an der Oberfläche extra fein geschliffen. Das Produkt bedient sich hochwertiger, langlebiger Rohmaterialien und ist präzise verarbeitet. Ein Solinger Qualitätserzeugnis für den Liebhaber von eigenständiger Form und Funktion.

The distinguishing features of the **CUISINIER** knife range are the Palisander wood handles, designed specially for their intended use, by designer Karl-Jørgen Otteren. The Molybdenum-Vanadium stainless steel blades are perfectly ground and sharpened. Altogether a product range which combines the best raw materials, excellent design and craftsmanship achieving high quality knives in the Solingen tradition.

Les couteaux de la série rustique **CUISINIER** en manches de palissandre sont façonnés selon leur fonction particulière, par designer Karl-Jørgen Otteren. Les lames des couteaux en acier molybdène-vanadium sont meulées extra finement. Selon la tradition des couteaux fabriqués à Solingen, le produit se sert de matériaux de longue vie et haute qualité, précisément travaillés. Un produit pour l'ami de forme et fonction autonomes.

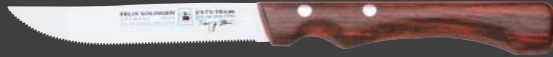




CUISINIER



291509 • **Gemüsemesser** • 3,5" = 9 cm*
Paring knife · Couteau à légumes



297110 • **Universalmesser mit Säge** • 4" = 10 cm*
Universal knife, serrated · Couteau universel, dentelé



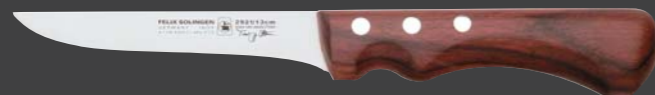
291010 • **Universalmesser** • 4" = 10 cm*
Universal knife · Couteau universel



291015 • **Universalmesser** • 6" = 15 cm*
Universal knife · Couteau universel



294515 • **Käsemesser** • 6" = 15 cm*
Cheese knife · Couteau à fromage

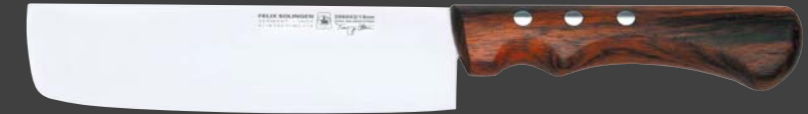


292113 • **Ausbeinmesser** • 5" = 13 cm*
Boning knife · Couteau à désosser

* Klingenlänge – Blade length



296001 • **Petty Messer** • 5" = 13 cm*
Petty knife · Couteau Petty



296002 • **Usuba Messer** • 7" = 18 cm*
Usuba knife · Couteau Usuba



296003 • **Santoku Messer** • 7" = 18 cm*
Santoku knife · Couteau Santoku



297313 • **Brot-, Sandwichmesser** • 7" = 18 cm*
Sandwich knife · Couteau à pain
o. Abb.: 297318 L, Linkshänder, lefthanded, gaucher



291215 • **Kochmesser** • 6" = 15 cm*
Chef's knife · Couteau de chef



291221 • **Kochmesser** • 8" = 21 cm*
Chef's knife · Couteau de chef
o. Abb.: 291226, 10" = 26 cm*

* Klingenlänge – Blade length





292921 • **Filiermesser** • 8" = 21 cm*
Filleting knife • Couteau à filler



298430 • **Lachsmesser** • 12" = 30 cm*
Salmon knife • Couteau à saumon



297221 • **Brotmesser** • 8" = 21 cm*
Bread knife • Couteau à pain



293826 • **Konditormesser** • 10" = 26 cm*
Confectioner's knife • Couteau de confiseur
o. Abb.: 293826 L, Linkshänder, lefthanded, gaucher



298518 • **Tranchiermesser** • 7" = 18 cm*
Carving knife • Tranchelard



298523 • **Tranchiermesser** • 9" = 23 cm*
Carving knife • Tranchelard



290616 • **Fleischgabel** • 6,5" = 16 cm*
Meat fork • Fourchette à viande



299521 • **Wetzstahl** • 8" = 21 cm*
Sharpening steel • Fusil de cuisine



290002 • **Tranchierbesteck**
Carving set • Garniture à découper

Inhalt/Contents:
298523 • 290616





290007 · Messerblock-Set, 7-teilig
7 piece knife block set
Bloc de couteaux, 7-pièces

Inhalt/Contents:

- 291010
- 297318
- 298518
- 291221
- 299521
- 290001

o. Abb.: 290001
Messerblock mit Brett, leer
Knife block with cutting board, empty
Bloc de couteaux avec planche, vide



290006 · Messerblock-Set, 6-teilig
6 piece knife block set
Bloc de couteaux, 6-pièces

Inhalt/Contents:

- 291010
- 291015
- 298518
- 291221
- 297221
- 990005





EXCELLENT



EXCELLENT ist ein klassisches Produkt mit überaus natürlicher Ausstrahlung. Die hervorstechenden Griffe aus Palisanderholz besitzen eine angenehme Haptik und einen hohen Anteil natürlicher Öle, was diese Messer besonders robust und langlebig macht. Dies ist auch dem hochwertigen Klingenstahl 4116 zu verdanken, dessen hohe Schärfe lange erhalten bleibt und der dabei nicht rostet. Dennoch gilt : Messer mit Holzgriff gehören nicht in die Spülmaschine!

The design of the **EXCELLENT** knife range with classical rosewood handles has been developed and improved continuously. We use only environment friendly rosewood harvested from managed plantations. Rosewood has a high content of natural oils. The warm and natural wood is a pleasure to touch and feels comfortable in the hand. However wooden handles are not dishwasher safe. The blades are made from high-grade molybdenum-vanadium stainless steel and firmly riveted to the handle.

Les couteaux classiques de la série **EXCELLENT**, sont agréables au toucher avec leurs manches palissandre. Une bonne dose d'huiles naturelles, et un acier de taux équilibré en carbone et chrome fait les couteaux particulièrement robustes et résistants à l'usure. Cependant, ne pas mettre des couteaux avec manches en bois au lave-vaisselle!





211307 • **Schälmesser** • 2,5" = 7 cm*
Turning knife · Bec d'oiseau



211508 • **Gemüsemesser** • 3" = 8 cm*
Paring knife · Couteau à légumes
o. Abb.: 211507, 2 1/2" = 7 cm*



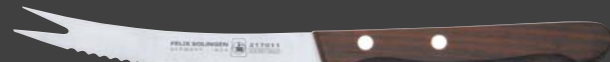
211509 • **Gemüsemesser** • 3,5" = 9 cm*
Paring knife · Couteau à légumes



211409 • **Gemüsemesser mit Säge** • 3,5" = 9 cm*
Paring knife, serrated · Couteau à légumes, dentelé



211609 • **Gemüsemesser, amerikanische Form** • 3,5" = 9 cm*
Paring knife, american shape · Couteau à légumes, modèle american



217011 • **Tomatenmesser** • 4,25" = 11 cm*
Tomato knife · Couteau à tomates

* Klingenlänge – Blade length



218600 • **Jausengabel**
Fork · Fourchette



218510 • **Universalmesser** • 4" = 10 cm*
Universal knife · Couteau universel



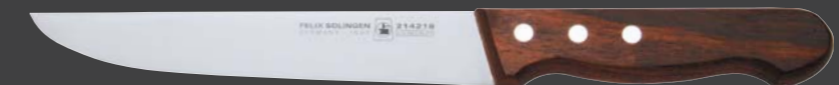
218513 • **Universalmesser** • 5" = 13 cm*
Universal knife · Couteau universel



218518 • **Universalmesser** • 7" = 18 cm*
Universal knife · Couteau universel



212113 • **Ausbeinmesser** • 5" = 13 cm*
Boning knife · Couteau à désosser



214218 • **Fleischmesser** • 7" = 18 cm*
Meat knife · Couteau à viande

* Klingenlänge – Blade length



EXCELLENT



EXCELLENT



211010 • **Küchenmesser** • 4" = 10 cm*
Kitchen knife · Couteau de cuisine



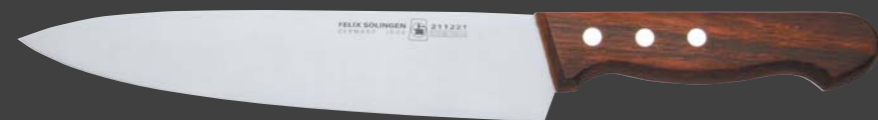
211013 • **Universalmesser** • 5" = 13 cm*
Universal knife · Couteau universel



211015 • **Universalmesser** • 6" = 15 cm*
Universal knife · Couteau universel



211215 • **Kochmesser** • 6" = 15 cm*
Chef's knife · Couteau de chef



211221 • **Kochmesser** • 8" = 21 cm*
Chef's knife · Couteau de chef



217221 • **Brotmesser** • 8" = 21 cm*
Bread knife · Couteau à pain



214515 • **Käsemesser** • 6" = 15 cm*
Cheese knife · Couteau à fromage



210616 • **Fleischgabel** • 6,5" = 16 cm*
Meat fork · Fourchette à viande



219521 • **Wetzstahl** • 8" = 21 cm*
Sharpening steel · Fusil de cuisine





EXCELLENT



219908 · Messerblock-Set, 7-teilig
7 piece knife block set
Bloc de couteaux, 7-pièces

- Inhalt/Contents:
- 211409
 - 211010
 - 211013
 - 211215
 - 217221
 - 219521
 - 990007





ACCESSOIRES



Bei der Messeraufbewahrung kommt es auf praktische und nicht zuletzt auf sichere Lösungen an. Das **FELIX**-Zubehörsortiment bietet hier gute Qualität zu erschwinglichen Preisen und hohem Nutzen für den Profi und den Privathaushalt. Bewusst orientiert sich dieses Programm am Bewährten, ohne auf eigenständige Akzente zu verzichten.

When it comes to knife storage, practical and safe solutions are the first choice. The **FELIX** accessories program provides good quality for affordable prices and recognizable benefit for the professional chef and home use. Deliberately, this assortment focuses on the approved standard, without renouncing to set an independent course.

Au niveau du rangement de vos couteaux, vous demandez des solutions pratiques et sécuritaire. La gamme d'accessoires **FELIX** propose de la bonne qualité au prix raisonnables, et un bénéfice évident pour le professionnel et le ménage. Consciemment, cet assortiment s'oriente à l'éprouvé, sans abandonner des accents autonomes.





ACCESSOIRES

950011 · Messerblock, leer, für 5 Teile
Knife block, empty, for 5 pieces
Bloc de couteaux, vide, pour 6 pièces



890005 · Messerblock, leer, für 5 Teile
Knife block, empty, for 5 pieces
Bloc de couteaux, vide, pour 5 pièces



o. Abb.: 990005
Messerblock, natur, leer, für 5 Teile
Knife block, natural, empty, for 5 pieces
Bloc de couteaux, naturel, vide, pour 5 pièces

990007 · Messerblock, leer, für 7 Teile
Knife block, empty, for 7 pieces
Bloc de couteaux, vide, pour 7 pièces



o. Abb.: 890007
Messerblock, schwarz, leer, für 7 Teile
Knife block, black, empty, for 7 pieces
Bloc de couteaux, noir, vide, pour 7 pièces

990009 · Messerblock, leer, für 9 Teile
Knife block, empty, for 9 pieces
Bloc de couteaux, vide, pour 9 pièces



o. Abb.: 890007
Messerblock, schwarz, leer, für 9 Teile
Knife block, black, empty, for 9 pieces
Bloc de couteaux, noir, vide, pour 9 pièces





990008 · Messerblock, leer, für 8 Teile

Knife block, empty, for 8 pieces
Bloc de couteaux, vide, pour 8 pièces



ACCESSOIRES

900311 · Messer-Rolltasche, leer, für 11 Teile + Zubehör

Knife roll bag, empty, for 11 pieces + accessories
Malette de chef, vide, pour 11 pièces + accessoires



900308 · Messer-Rolltasche für 8 Teile + Zubehör, leer

Knife roll bag for 8 pieces + accessories, empty
Etui à couteaux pour 8 pièces + accessoires, vide



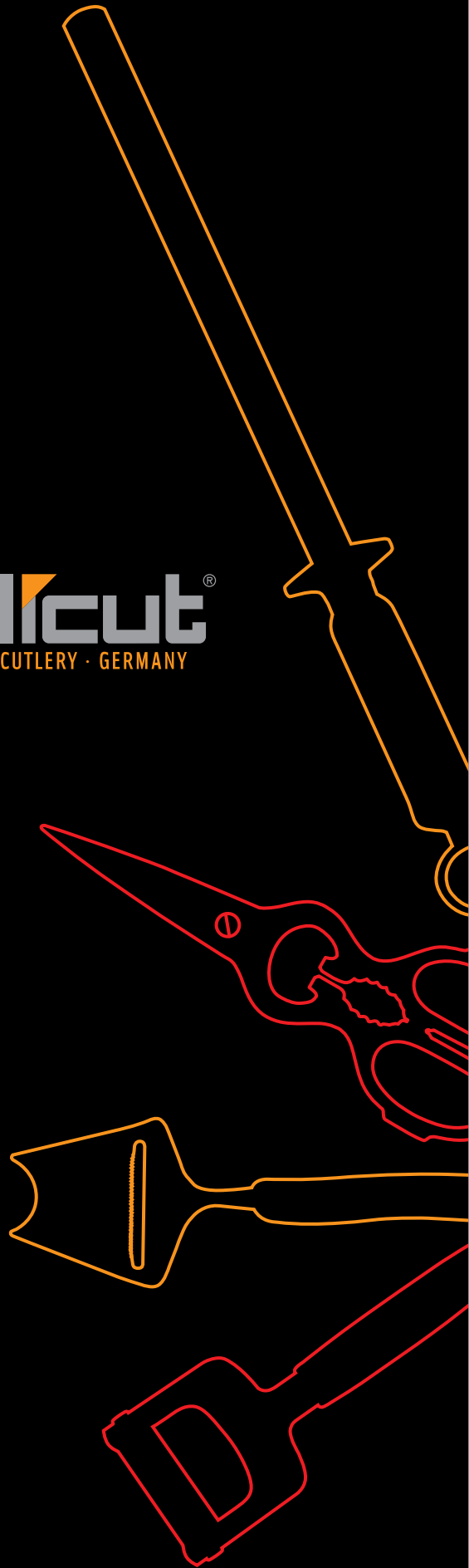
900115 · Kochkoffer leer mit Magneten, leer, für 16 Teile

Chef's case with magnets, empty, for 16 pieces
Malette de chef à aimantes, vide, pour 16 pièces





solicut[®]
SOLINGEN CUTLERY · GERMANY



solicut[®]
SOLINGEN CUTLERY · GERMANY

WERKZEUGE FÜR GOURMETS
TOOLS FOR GOURMETS

2010/11



4 – 7	KÜCHENMESSER
8 – 11	SCHÄRFEN
12 – 13	PRODUKTPFLEGE
14 – 15	MAGNETLEISTEN
16 – 23	KÜCHENHELFER
24 – 25	WIEGEMESSER
26 – 27	BRUNCHMESSER
28 – 29	SCHEREN
30 – 31	ZANGEN
32 – 33	HACKER



751320 · Display Schälmesser schwarz, 20-teilig

761320 · Display Schälmesser rot, 20-teilig

20 piece peeling knife display · Présentoir de couteaux à éplucher, 20-pièces



751520 · Display Gemüsemesser schwarz, 20-teilig

761520 · Display Gemüsemesser rot, 20-teilig

20 piece paring knife display · Présentoir de couteaux à légumes, 20-pièces

* Klingenlänge – Blade length



solicut
SOLINGEN CUTLERY · GERMANY



711715 · Schäler-Set, 2-teilig

2 piece peeler set · Jeu d'épluchoirs, 2-pièces



711315 · Schälmesser-Set, 2-teilig

2 piece peeling knives set · Jeu couteaux d'épluchoirs, 2-pièces



711307 · Schälmesser · 2³/₄" = 7 cm*

Peeling knife · Couteau à éplucher



711508 · Gemüsemesser · 3" = 8 cm*

Paring knife · Couteau à légumes



711008 · Gemüsemesser · 3" = 8 cm*

Paring knife · Couteau à légumes



751307 · Schälmesser · 2³/₄" = 7 cm*

Peeling knife · Couteau à éplucher

* Klingenlänge – Blade length



solicut
SOLINGEN CUTLERY · GERMANY

KÜCHENMESSER



751508 • **Gemüsemesser** • 3" = 8 cm*
Paring knife · Couteau à légumes



761307 • **Schälmesser** • 2^{3/4}" = 7 cm*
Peeling knife · Couteau à éplucher



761508 • **Gemüsemesser** • 3" = 8 cm*
Paring knife · Couteau à légumes



201508 • **Gemüsemesser** • 3" = 8 cm*
Paring knife · Couteau à légumes



solicut[®]
SOLINGEN CUTLERY · GERMANY



solicut[®]
SOLINGEN CUTLERY · GERMANY



129725 • Wetzstahl, Keramik • 10" = 25 cm*
Sharpening steel, ceramic • Fusil, céramique



129623 • Wetzstahl, diamantbeschichtet • 9" = 23 cm*
Sharpening steel, diamond coated • Fusil, à couche de diamants



129626 • Wetzstahl, diamantbeschichtet • 10" = 26 cm*
Sharpening steel, diamond coated • Fusil, à couche de diamants



109726 • Wetzstahl • 10" = 26 cm*
Chef's kitchen steel • Fusil de ménage
o. Abb.: 109730, 30 cm*



119726 • Wetzstahl, oval • 10" = 26 cm*
Chef's kitchen steel, oval • Fusil de ménage, ovale



109930 • Wetzstahl • 12^{1/2}" = 32 cm*
Sharpening steel • Fusil

* Stablänge – Rod length



solicut
SOLINGEN CUTLERY · GERMANY



109626 • Wetzstahl • 10" = 25 cm*
Sharpening steel • Fusil



109630 • Wetzstahl • 12^{1/2}" = 32 cm*
Sharpening steel • Fusil



119630 • Wetzstahl • 12^{1/2}" = 32 cm*
Sharpening steel • Fusil



109523 • Wetzstahl • 9" = 23 cm*
Sharpening steel • Fusil
o. Abb.: 109518, 18 cm*



609521 • Wetzstahl • 8" = 21 cm*
Kitchen steel • Fusil de ménage



109830 • Wetzstahl, Keramik • 12" = 30 cm*
Ceramic steel • Fusil, céramique

* Stablänge – Rod length



solicut
SOLINGEN CUTLERY · GERMANY



120000 • Schärfer »Maus« (Keramikscheiben)
Sharpener »Mouse« (ceramic wheels) · Affuteuse



120100 • Schärfer »Ruby« (Keramikscheiben)
Sharpener »Ruby« (ceramic wheels) · Affuteuse



120500 • Schärfstation mit Keramikstab • 5^{1/2}" = 14 cm*
Knife sharpener · Aiguiseur

* Stablänge – Rod length



solicut
SOLINGEN CUTLERY · GERMANY



120410 • Kombi-Abziehstein 400 / 1000
Combination Whetstone · Meule combinée



121000 • Kombi-Abziehstein 1000 / 3000
Combination Whetstone · Meule combinée

* Stablänge – Rod length



solicut
SOLINGEN CUTLERY · GERMANY

120070 · Chinesisches Kamelienöl, 100 ml
100 ml Chinese camelia oil · Huile de camélia chinoise, 100 ml



120080 · Schwedisches Leinsamenöl, 100 ml
100 ml Swedish linseed oil · Huile de camélia chinoise, 100 ml



120090 · Schleiföl
Sharpening oil · Huile à aiguiser



107400 · Messerpflegetuch
Knife care cloth · Tissu de soin pour couteaux



solicut
SOLINGEN CUTLERY · GERMANY



solicut
SOLINGEN CUTLERY · GERMANY



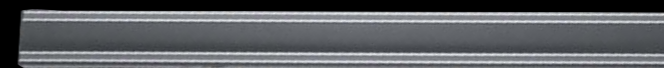
903045 · Magnetleiste, schwarz · 18" = 45 cm*
Magnetic rack, black · Barre aimantée, noir

o. Abb.: 903030
Magnetleiste, Aluminium, 12" = 30 cm*
Magnetic rack, aluminium, 12" = 30 cm*
Barre aimantée, aluminium, 12" = 30 cm*



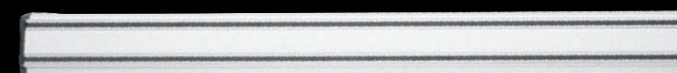
903045 · Magnetleiste, Aluminium · 18" = 45 cm*
Magnetic rack, aluminium · Barre aimantée, aluminium

o. Abb.: 903130
Magnetleiste, Aluminium, 12" = 30 cm*
Magnetic rack, aluminium, 12" = 30 cm*
Barre aimantée, aluminium, 12" = 30 cm*



903350 · Magnetleiste, schwarz, extra stark · 20" = 50 cm*
Magnetic rack, black, extra strong · Barre aimantée, noir, très robuste

o. Abb.: 903335
Magnetleiste, schwarz, extra stark, 14" = 35 cm*
Magnetic rack, black, extra strong, 14" = 35 cm*
Barre aimantée, noir, très robuste, 14" = 35 cm*



903450 · Magnetleiste, Aluminium, extra stark · 20" = 50 cm*
Magnetic rack, aluminium, extra strong · Barre aimantée, aluminium, très robuste

o. Abb.: 903130
Magnetleiste, Aluminium, 14" = 35 cm*
Magnetic rack, aluminium, 14" = 35 cm*
Barre aimantée, aluminium, 14" = 35 cm*





101500 · Kartoffelformer · Ø 22 / 25 mm*
Melon baller · Moule à pommes



101510 · Kartoffelformer · Ø 10 mm*
Melon baller · Moule à pommes



101518 · Kartoffelformer · Ø 18 mm*
Melon baller · Moule à pommes



101525 · Kartoffelformer · Ø 25 mm*
Melon baller · Moule à pommes



101530 · Kartoffelformer · Ø 30 mm*
Melon baller · Moule à pommes



101800 · Kartoffelformer, oval, gewellt
Melon baller, oval, wavy · Moule à pommes, ovale, ondulée



101900 · Kartoffelformer, oval
Melon baller, oval · Moule à pommes, ovale



108505 · Kartoffelpellgabel
Potato peeling fork · Fourchette pour éplucher



100516 · Apfelausstecher · Ø 16 mm*
Apple Corer · Vide-pommes



100520 · Apfelausstecher · Ø 20 mm*
Apple Corer · Vide-pommes



101008 · Butterroller
Butter curler · Coquilleur à beurre



100093 · Julienneschneider
Julienne cutter · Éplucheur à julienne



solicut
SOLINGEN CUTLERY · GERMANY



solicut
SOLINGEN CUTLERY · GERMANY



952115 · Zitronenreibe
Lemon shredder · Rape à lemon



954611 · Fein- und Trüffelhobel
Fine slicer · Raclette à truffe



109004 · Zester
Zester · Zesteur



109504 · Zeseliermesser
Canal knife · Canneleur



102506 · Orangenschäler
Orange peeler · Couteau à orange



103010 · Grapefruitmesser
Grape-fruit knife · Conteau à pampelmousse



101210 · Fruchtdekorierer
Fruit decorator · Vide-fruits



102708 · Backpinsel, Silikon
Pastry brush, silicon · Pinceau à pâtisserie, silicon



100574 · Teigschaber
Pastry scraper · Corne à ramasser



solicut[®]
SOLINGEN CUTLERY · GERMANY



solicut[®]
SOLINGEN CUTLERY · GERMANY



107005 · Teigrädchen
Pastry wheel · Roulette à pâté



107507 · Pizzaschneider
Pizza cutter · Roulette pizza



107512 · Pizzaschneider
Pizza cutter · Roulette pizza



104006 · Sparschäler
Peeler · Éplucheur



105208 · Pendelschäler
Swivel peeler · Éplucheur, pendrer



105400 · Gemüeschäler
Swivel peeler · Éplucheur, pendulaire



105011 · Spargelschäler
Asparagus knife · Couteau aux asperges



102200 · Austernmesser, schwer
Oyster knife, heavy · Couteau à huîtres, lourd



102210 · Austernmesser
Oyster knife · Couteau à huîtres



100481 · Fischschupper
Fish scaler · Ecailleur



100484 · Grätenzange
Fishbone pliers · Pince à désarêter



100486 · Grätenpinzette
Fishbone tweezers · Pince à désarêter



solicut
SOLINGEN CUTLERY · GERMANY



solicut
SOLINGEN CUTLERY · GERMANY



100487 · Grillpinzette · 12" = 30 cm*
Barbecue tweezers · Pince à servir



100060 · Metallseife, oval
Metal soap, oval · Savon métallique, ovale



104300 · Kellnermesser
Waiter's friend · Couteau de garçon



104400 · Kellnermesser
Waiter's friend · Couteau de garçon



173536 · Spick- und Dressiernadelset, 6-teilig
6 piece larding- and dressing needle set · Garniture des aiguilles à dresser et larder, 6-pièces



173050 · Taschenthermometer
Pocket thermometer · Thermomètre à poche



900307 · Rolltasche für Küchenhelfer, leer, für 7 Teile
Gadget roll, empty, for 7 pieces · Trousse à garnir, vide, pour 7 pièces



900317 · Garnier Set, 8-teilig
8 piece garnishing set · Trousse à garnir, 8-pièces



WIEGEMESSER



603114 • **Wiegemesser** • 5,5" = 14 cm*
Mincing knife • Hachoir



603118 • **Wiegemesser** • 7" = 18 cm*
Mincing knife • Hachoir



603123 • **Wiegemesser** • 9" = 23 cm*
Mincing knife • Hachoir



603214 • **Wiegemesser doppelt** • 5,5" = 14 cm*
Mincing knife, double • Hachoir, double



603218 • **Wiegemesser doppelt** • 7" = 18 cm*
Mincing knife, double • Hachoir, double



603223 • **Wiegemesser doppelt** • 9" = 23 cm*
Mincing knife, double • Hachoir, double



603517 • **Wiegemesser doppelt** • 6,5" = 17 cm*
Mincing knife, double • Hachoir, doubleç

* Klingenlänge – Blade length

* Klingenlänge – Blade length



solicut
SOLINGEN CUTLERY · GERMANY



solicut
SOLINGEN CUTLERY · GERMANY



142100 · Streichkäsemesser
Spread cheese knife · Couteau à tartiner



144100 · Weichkäsemesser
Soft cheese knife · Couteau à camembert



144000 · Hartkäsemesser
Hard cheese knife · Couteau à fromage dur



144300 · Käsehobel
Cheese slicer · Couteau à raclette



143102 · Frühstücksmesserset, 2-teilig
2 piece spreading knife set
Jeu de couteaux à tartiner, 2-pièces



313230 · Display mit 30 Frühstücks- / Brunchmessern
30 piece brunch and breakfast knife display
Présentoir de couteaux de petit-déjeuner, 30-pièces

o. Abb.: 303100 / 323100
einzeln schwarz / weiß
individual knife black / white
à la pièce noir / blanc



solicut
SOLINGEN CUTLERY · GERMANY



solicut
SOLINGEN CUTLERY · GERMANY



263520 • Küchenschere, rostfrei, geschmiedet
Kitchen shears, stainless, forged · Ciseaux de cuisine, inox, forgés



263321 • Küchenschere, rostfrei
Kitchen shears, stainless · Ciseaux de cuisine, inox



263421 • Küchenschere, rostfrei, demontierbar
Kitchen shears, stainless, demontable · Ciseaux de cuisine, inox, démontable



263620 • Küchenschere, rostfrei
Kitchen shears, stainless · Ciseaux de cuisine, inox



264021 • Fischschere, rostfrei, demontierbar
Fish shears, stainless, demontable · Ciseaux à poisson, inox, démontable



264219 • Fischschere, rostfrei
Fish shears, stainless · Ciseaux à poisson, inox



268124 • Geflügelschere, rostfrei
Poultry shears, stainless · Ciseaux à volaille, inox



268425 • Geflügelschere, rostfrei
Poultry shears, stainless · Ciseaux à volaille, inox



268525 • Geflügelschere, rostfrei
Poultry shears, stainless · Ciseaux à volaille, inox



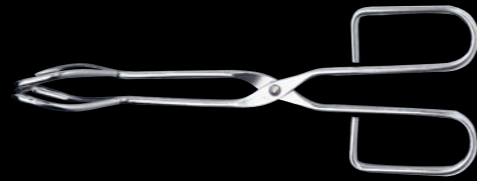
268825 • Geflügelschere, rostfrei
Poultry shears, stainless · Ciseaux à volaille, inox



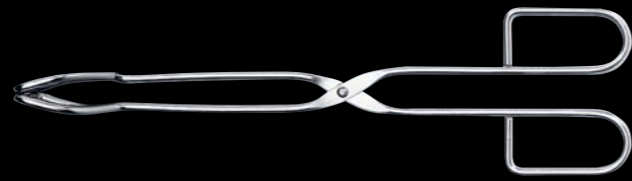
solicut
SOLINGEN CUTLERY · GERMANY



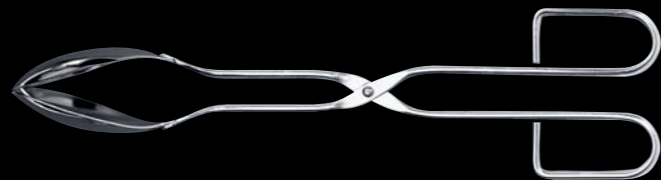
solicut
SOLINGEN CUTLERY · GERMANY



100470 · Küchenzange, rostfrei · 8" = 21 cm*
Kitchen tongs, stainless · Pince de cuisine, inox



100471 · Küchenzange, rostfrei · 11" = 28 cm*
Kitchen tongs, stainless · Pince de cuisine, inox



100474 · Salatzange, rostfrei · 11^{1/2}" = 29 cm*
Salad tongs, stainless · Pince à salade, inox

* Artikellänge – Item length



solicut[®]
SOLINGEN CUTLERY · GERMANY



100479 · Spaghettizange, rostfrei
Spaghetti tongs, stainless · Pince à spaghetti, inox



100477 · Gebäckzange, rostfrei
Pastry tongs, stainless · Pince à gateaux, inox



100475 · Tafelzange, rostfrei
Serving tongs, stainless · Pince à servir, inox



100487 · Koch-/Buffet-pinzette, rostfrei · 12^{1/2}" = 32 cm*
Plating tongs, stainless · Pince à servir, inox

* Artikellänge – Item length



solicut[®]
SOLINGEN CUTLERY · GERMANY

HACKER



609014 · Hacker · 5 1/2" = 14 cm*
Cleaver · Couperet



609018 · Hacker · 7" = 18 cm*
Cleaver · Couperet



109016 · Hacker · 6" = 16 cm*
Cleaver · Couperet

* Klingenlänge – Blade length



solicut
SOLINGEN CUTLERY · GERMANY



909016 · Hacker · 6" = 16 cm*
Cleaver · Couperet



109018 · Hackbeil · 7" = 18 cm*
Cleaver · Couperet

* Klingenlänge – Blade length



solicut
SOLINGEN CUTLERY · GERMANY

Contact Americas & Caribbean:

Cook-N-Dine International, Inc.
Miami FL 33138 U.S.A.
P 305.754.3176 | E info@cookndine.com
www.solicut.cookndine.com



solicut[®]
SOLINGEN CUTLERY · GERMANY

FELIX SOLICUT GmbH

Produktion – Production:

An den Eichen 6

42699 Solingen

Tel: +49 (0)212 65 89 03

Fax: +49 (0)212 65 89 390

Verkauf/Lager – Sales/Warehouse:

Grünwalder Str. 2

42657 Solingen

Tel: +49 (0)212 20 83 77

Fax: +49 (0)212 20 96 60

service@felix-solicut.de

www.felix-solicut.de