

# TOP OF CUTLERY

C  
W  
V  
U  
T

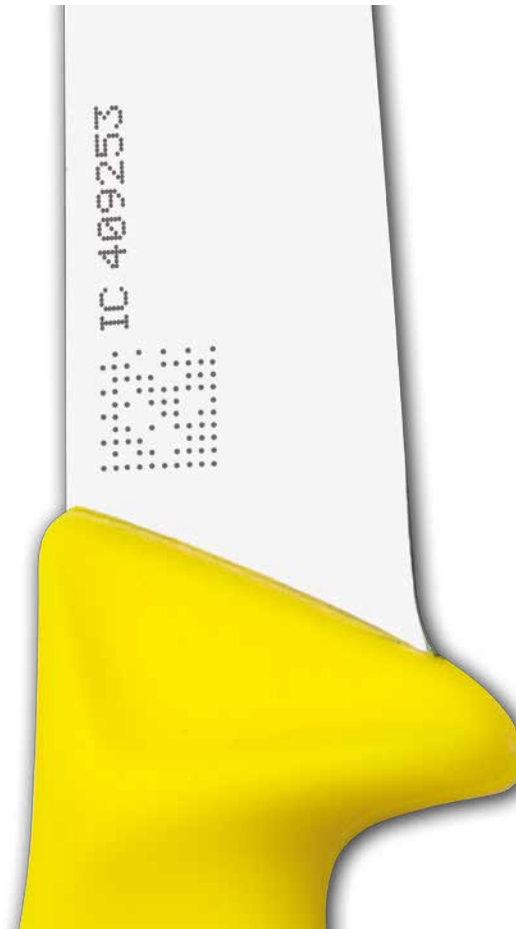


**THE  
KNIFE**



## Nachverfolgbarkeit von Messern Traceability of knives La trazabilidad de los cuchillos

Da die Nachverfolgbarkeit von Messern zunehmend an Bedeutung gewinnt sind alle unsere Berufsschlachtmesser mit einer fortlaufenden Nummer versehen, wodurch eine Nachverfolgbarkeit gewährleistet ist. Auf Wunsch kann gegen Aufpreis auch eine betriebsinterne fortlaufende Nummer verwendet werden. Der Data-Matrix-Code kann per Scanner ausgelesen werden.



Since the traceability of knives is becoming increasingly important, all our professional butcher's knife are provided with a serial number to ensure traceability. If desired, a company-internal serial number can be used. The Data-Matrix-Code can be read by a scanner.

La trazabilidad de los cuchillos cada vez toma más y más importancia. Todos los cuchillos Eicker poseen un número de serie (único), mediante el cual se garantiza la trazabilidad. Si se desea, el número de serie se puede reemplazar por un número de serie interno de la empresa. El código Data-Matrix-puede ser leído por un escaner.

**Ausbeinmesser**  
**Boning Knife**  
**Cuchillo para deshuesar**

**E 8**



**76**



- ergonomischer Griff mit gummierter Oberfläche für optimalen „grip“
- handgerechte Formgebung für ermüdungsfreies arbeiten
- ohne Spalt zwischen Griff und Klinge
- antibakterieller Schutz
- lasergeschnittene Klingen aus rostfreiem Molybden/Vanadium Stahl
- rasiermesserscharfe Klingen durch CNC-Abzug
- ergonomic handle with rubberized surface for optimum „grip“
- hand-friendly shape for fatigue-free work
- no gap between handle and blade
- antibacterial protection
- laser-cut blades of stainless molybdenum/vanadium steel
- razor- sharp blades by CNC
- Mango con superficie de caucho para un agarre óptimo y seguro.
- Forma ergonómica para un trabajo cómodo y libre de fatiga.
- Ningún espacio u orificio entre la hoja y el mango.
- Protección antibacterial.
- Hojas de acero inoxidable molibdeno/vanadiocortadas con láser.
- Hoja muy filosa, gracias a la técnica de reducción CNC.

**507**

13cm ●  
 15cm ●



Ausbeinmesser  
 Boning Knife  
 Cuchillo para deshuesar

**513**

13cm ●  
 15cm ●



Ausbeinmesser steif  
 Boning Knife stiff  
 Cuchillo para deshuesar duro

**533**

13cm ●  
 15cm ●



Ausbeinmesser ½ flexibel  
 Boning Knife semiflexible  
 Cuchillo para deshuesar semiflexible

**540**

21cm ●



Zerlegemesser  
 Breaking Knife  
 Cuchillo para desollar





E 7

27 20 25 28 26 92

Ausbeinmesser  
Boning Knife  
Cuchillo para deshuesar



**507**

13cm ●●  
15cm ●●



gerade/straight/recto

**508**

13cm ●  
15cm ●



½ flexibel/semi-flexible/semiflexible

**529**

16cm ●  
18cm ●



gerade breit/straight wide/recto ancho

**511**

13cm ●●  
15cm ●●



gebogen flexibel /curved flexible/curvo flexible

**533**

10cm ●●●  
13cm ●●●●●  
15cm ●●●●●



gebogen ½ flexibel /curved semiflexible/curvo semiflexible

**513**

13cm ●●●●●  
15cm ●●●●●



gebogen steif/curved stiff/curvo duro

**533.K**

13cm ●  
15cm ●



gebogen ½ flexibel /curved semiflexible, scalloped/curvo semiflexible con hoja estriada

Ausbeinmesser  
 Boning Knife  
 Cuchillo para deshuesar

E 1



27 20 25 28 26

**507**

- 10cm ●●
- 13cm ●●
- 15cm ●●●●
- 18cm ●●
- 21cm ●●



gerade/straight/recto

**510**

- 13cm ●
- 15cm ●



gerade flexibel/straight flexible/recto flexible

**550**

- 13cm ●
- 15cm ●



gerade schmal/straight narrow/recto angosto

**511**

- 13cm ●●
- 15cm ●●



gebogen flexibel /curved flexible/curvo flexible

**533**

- 13cm ●●●●●
- 15cm ●●●●●



gebogen 1/2 flexibel /curved semiflexible/curvo semiflexible

**513**

- 13cm ●●●●●
- 15cm ●●●●●



gebogen steif/curved stiff/curvo duro





E 1

27 20 28 26

Ausbeinmesser  
Boning Knife  
Cuchillo para deshuesar



**591**

10cm ● ● ●



Geflügelstechmesser/Poultry Sticking Knife  
Cuchillo para desangrar aves

**590**

9cm ●  
12cm ●



Geflügelausbeinmesser/Poultry Processing Knife  
Cuchillo para deshuesar aves

**519**

16cm ● ●  
18cm ● ● ●



Sortiermesser/Trimming Knife  
Cuchillo para despiece

**539**

13cm ●  
16cm ●



Ausbeinmesser mittelspitz/Boning Knife pointed  
Cuchillo para deshuesar con punta

**546**

13cm ●



Ausbeinmesser breit/Boning Knife wide  
Cuchillo para deshuesar ancho

**529**

14cm ●  
16cm ● ●  
18cm ● ●  
21cm ●



Ausbeinmesser gerade breit /Boning Knife straight wide  
Cuchillo para deshuesar recto ancho

Schlachtmesser  
Butcher Knife  
Cuchillo de carnicero

E 1



27 20 25 26 23

**502**

- 13cm ●
- 15cm ●
- 18cm ● ● ● ○
- 21cm ● ●
- 25cm ●



Stechmesser/Sticking Knife/Cuchillo para desangrar

**506**

- 16cm ●
- 18cm ●
- 21cm ●



Stechmesser mittelspitz  
Sticking Knife pointed/Cuchillo para desangrar con punta

**504**

- |            |          |
|------------|----------|
| 15cm ●     | 26cm ● ● |
| 18cm ● ●   | 28cm ●   |
| 21cm ● ● ● | 31cm ●   |
| 23cm ● ●   | 34cm ●   |
|            | 37cm ●   |



Schlachtmesser breit  
Butcher Knife wide/Cuchillo de carnicero ancho

**540**

- 21cm ● ● ●
- 26cm ● ●



Zerlegemesser/Breaking Knife/Cuchillo para despiece

**542**

- 26cm ●
- 31cm ●



Blockmesser amerikanische Form/Butcher Knife American style  
Cuchillo de carnicero estilo american

**503**

- 21cm ● ●
- 26cm ● ●
- 31cm ●



Blockmesser/Butcher Knife/Cuchillo de carnicero





E 1

27

Schlachtmesser  
Butcher Knife  
Cuchillo de carnicero

E  
I  
C  
K  
E  
R  
M  
E  
S  
S  
E  
R

**599**

16cm ●



Gekrösemesser/Tripe Knife  
Cuchillo Tripero

**515**

15cm ●

18cm ●



Hautmesser/Skinning Knife  
Cuchillo Desollador

**512**

18cm ●

21cm ●



Sortiermesser/Trimming Knife  
Cuchillo para despiece

**597**

21cm ●



Fischfiliermesser/Fish slicer  
Cuchillo para filetar pescado

**518**

21cm ●



Filiermesser/slicer  
Cuchillo para filetar

**517**

21cm ●



Sortiermesser /Trimming Knife  
Cuchillo despiece

**505**

21cm ●



Wurstmesser /Sausage Knife  
Cuchillo de salchichon



Schlachtmesser  
Butcher Knife  
Cuchillo de carnicero

E 1



27

**523**

26cm ●



Aufschnittmesser/Slicer  
Cuchillo para embutidos

**527**

25cm ●



Universalmesser/Universal Knife  
Cuchillo universal

**595**

31cm ●



Fleischmesser/Roastbeef Slicer  
Cuchillo para roast beef

**528**

30cm ●



Schinkenmesser/Ham Slicer  
Cuchillo para jamon

**520**

23cm ●  
31cm ●



Schinkenmesser/Ham Slicer  
Cuchillo para jamon

**520.W**

31cm ●



Schinkenmesser/Ham Slicer  
Cuchillo para jamon

**522**

40cm ●



Gyrosmesser /Kebab Knife  
Cuchillo para brocheta





E 1

27

**Kullenmesser**  
**Scalloped edge**  
**Cuchillo con hoja estriada**



**513.K**

13cm ●  
15cm ●



gebogen steif/curved stiff/curvo duro

**533.K**

13cm ●  
15cm ●



gebogen ½ flexibel /curved semiflexible/curvo semiflexible

**507.K**

15cm ●



gerade/straight/recto

**529.K**

16cm ●  
18cm ●



gerade breit/straight wide/recto ancho

**502.K**

21cm ●



Stechmesser/Sticking Knife/Cuchillo para desangrar

**540.K**

21cm ●  
26cm ●



Zerlegemesser/Breaking Knife/Cuchillo para despiece

**504.K**

23cm ●  
26cm ●



Schlachtmesser breit Butcher Knife wide/Cuchillo de carnicero ancho

**503.K**

26cm ●



Blockmesser/Butcher Knife/Cuchillo de carnicero

**Ausbeinmesser**  
**Boning Knife**  
**Cuchillo para deshuesar**

E 6



66

**507**

- 13cm ●
- 15cm ●



gerade/straight/recto

**533**

- 13cm ●
- 15cm ●



gebogen ½ flexibel /curved semiflexible/curvo semiflexible

**513**

- 13cm ●
- 15cm ●



gebogen steif/curved stiff/curvo duro

**529**

- 16cm ●



gerade breit /straight wide/recto ancho

**Schlachtmesser**  
**Butcher Knife**  
**Cuchillo de carnicero ancho**

**502**

- 18cm ●
- 21cm ●



Stechmesser/Sticking Knife/Cuchillo para desangrar

**504**

- 21cm ●
- 23cm ●
- 26cm ●



Schlachtmesser breit/Butcher Knife wide/Cuchillo de carnicero ancho

**540**

- 21cm ●
- 26cm ●



**540K**

- 21cm ●
- 26cm ●

Zerlegemesser/Breaking Knife/Cuchillo para despiece

**503**

- 21cm ●
- 26cm ●



Blockmesser/Butcher Knife/Cuchillo de carnicero





# E3

## Sicherheitsgriff Security Handle Mango de seguridad

36



**507S**

13cm ●  
15cm ●



gerade/straight/recto

**529S**

16cm ●



gerade breit/straight wide/recto ancho

**513S**

13cm ●  
15cm ●



gebogen steif/curved stiff/curvo duro

**533S**

13cm ●  
15cm ●



gebogen 1/2 flexibel /curved semiflexible/curvo semiflexible

**515**

15cm ●



Hautmesser/Skinning Knife/Cuchillo para descuesar

**540**

21cm ●  
26cm ●



Zerlegemesser/Breaking Knife/Cuchillo para despiece

**502**

18cm ●  
21cm ●



Stechmesser/Sticking Knife/Cuchillo para desangrar

**504**

18cm ●  
21cm ●  
23cm ●



Schlachtmesser breit/Butcher Knife wide/Cuchillo de carnicero ancho

**503**

21cm ●  
26cm ●



Blockmesser/Butcher Knife/Cuchillo de carnicero

17

**507**

- 13cm ●
- 15cm ●
- 18cm ●



**513**

- 13cm ●
- 15cm ●



steif/stiff/duro

**533**

- 13cm ●
- 15cm ●



1/2 flexibel /semiflexible/semiflexible

**529**

- 14cm ●
- 16cm ●



**502**

- 15cm ●
- 18cm ●
- 21cm ●



**515**

- 15cm ●



**504**

- 18cm ●
- 21cm ●
- 23cm ●
- 26cm ●



**540**

- 21cm ●



**503**

- 21cm ●
- 26cm ●





**Industriemesser**  
**Industry Knives**  
**Cuchillos industriales**



**80.800**

Sicherheitsgriff  
Security Handle  
Mango seguridad



für Klingen/ for blades/para hochas 80.802./80.801.

**80.802**

20cm  
Schnellstahl DIN 1.3343-60HRC  
rostfrei/stainless/inoxidable



Ersatzklinge für Sicherheitsgriff/spare Blade  
for security Handle/Reemplazo para mango  
seguridad

**80.801**

20cm  
rostfrei  
stainless  
inoxidable



Ersatzklinge für Sicherheitsgriff/spare Blade  
for security Handle/Reemplazo para mango  
seguridad

**27.525**

11cm ●



Arbeitsmesser/Cutting Knife/Cuchillo trabajar

**17.594**

15cm ●



Gärtnermesser/Gardening Knife/Cuchillo de jardin

**80.520.11CL**

rostfreier Griff  
stainless Steel Handle  
Mango inoxidable



Wurstprobiermesser/Sausage Testing Knife  
Navaja prueba de chorizo

**80.530.11CL**

Celloloid Schale genietet  
Celloloid Handle with rivets  
Mango celloloid con remache



Wurstprobiermesser/Sausage Testing Knife  
Navaja prueba de chorizo

**80.535.11CL**

Celloloid Schale  
Celloloid Handle  
Mango celloloid



Wurstprobiermesser/Sausage Testing Knife  
Navaja prueba de chorizo

**80.716**

24cm



**80.717**

24cm



**80.718**

17cm  
19cm



**80.722**

18cm



**80.719**

12cm



**80.720**

12cm



**Spalter  
 Cleavers  
 Macheta**

**82.710**



20cm ● 900 Gramm/grams  
 24cm ● 1100 Gramm/grams

**Grossviehspalter  
 Beef Splitter  
 Hacha**

**82.713**



35cm ● 3000 Gramm/grams  
 40cm ● 3300 Gramm/grams





**Kochmesser**  
**Cook's Knives**  
**Cuchillos del cocinero**



**24.565**

7cm ●



Tourniermesser/Peeling Knife/ Cuchillo para pelar

**24.563**

9cm ●

12cm ●



Office Messer/Office Knife/ Cuchillo de oficina

**24.562**

9cm ●



Küchenmesser/Paring Knife/ Cuchillo para pelar

**24.569**

15cm ●



Ausbeinmesser/Boning Knife/ Cuchillo para deshuesar

**24.568**

21cm ●



Brotmesser/Bread Knife/ Cuchillo para pan

**24.559**

18cm ●



Filiermesser/Filet de Sole Knife/ Cuchillo para filetaer flexible

**24.560**

15cm ●

21cm ●

26cm ●



Tranchiermesser/Slicer Knife/ Cuchillo de trinchar

**24.561**

15cm ●

21cm ●

26cm ●

31cm ●



Kochmesser/Cook's Knife/ Cuchillo del Chef

**24.555**

18cm ●



Santoku Messer/Santoku Knife/ Cuchillo Santoku



Kochmesser  
Cook's Knives  
Cuchillos del cocinero



**16.391**

13cm ●



Wurstgabel/Sausage Fork/Tenedor de salchita

**24.392**

13cm ●



Wurstgabel/Sausage Fork/Tenedor de salchita

**24.390**

15cm ●

20cm ●



Fleischgabel/Meat Fork/Tenedor para asar

**24.566**

30cm ●



Lachsmesser/Salmon Knife/Cuchillo para salmón

**24.580**

27cm ●

610 Gram/Grams



Fisch- und Geflügelspalter/Fish-Poultry Cleaver/Macheta para pescado y Aves

**24.567**

26cm ●



Palette/Spatula/ Espátula

**24.571**

25cm ●



Käsemesser/Cheese Slicer/ Cuchillo para rebanar queso

**24.572**

30cm ●



Käsemesser/Cheese Slicer/ Cuchillo para rebanar queso

**80.750.30**

30cm ●



Magnetleiste/Magnet Line/Tira magnetica





## Kochmesser Cook's Knives Cuchillos del cocinero



**54.100.08**

Messerblock 8 tlg.  
Knife Set 8 pcs  
Bloque de cuchillos 8 piezas

45.903.25 / 24.392.13  
24.562.09 / 24.560.15  
24.560.21 / 24.561.26  
24.568.21 / 24.555.18

**54.100.00**

Messerblock unbestückt  
Knife block empty  
Bloque de cuchillos individualmente

**26.538.K**

30cm ●



Lachsmesser / Salmon Knife / Cuchillo para salmon

**26.537**

18cm ●



Kochmesser / Cook's Knives / Cuchillos del cocinero

**26.538**

20cm ●

25cm ●

30cm ●



Kochmesser / Cook's Knives / Cuchillos del cocinero

**80.990**

24cm



Geflügelschere/Poultry Shears/Tijeras aves de corral

**80.985**

25cm



Geflügelschere/Poultry Shears/Tijeras aves de corral

**16.980**

21cm



Haushaltsschere rostfrei/Houshold Scissors stainless/Tijera hogar/inoxidable

**26.531**

14cm ●



Fleischmesser/Butcher Knife/Cuchillo del carniere

**26.534**

24cm ●



Fleischmesser/Butcher Knife/Cuchillo del carniere

**26.535**

27cm ●



Fleischmesser/Butcher Knife/Cuchillo del carniere

**26.536**

27cm ●



Fleischmesser/Butcher Knife/Cuchillo del carniere





Haushaltsmesser  
Kitchen Knives  
Cuchillos de cocina

17 10 15 18 16 13



**101**

6cm ●



Küchenmesser/Paring Knife/Cuchillo de cocina

**102**

8cm ●



Küchenmesser/Paring Knife/Cuchillo de cocina

**105**

10cm ●



Küchenmesser/Paring Knife/Cuchillo de cocina

**106**

11cm ●



Universalmesser/Universal Knife/ Cuchillo universal

**111**

11cm ●



Universalmesser/Universal Knife/ Cuchillo universal

**104**

15cm ●



Haushaltsmesser/Household Knife/ Cuchillos domésticos

**155**

18cm ●



Santoku Messer/Santoku Knife/Cuchillo Santoku

**103**

20cm ●



Brotmesser/Bread Knife/ Cuchillo para pan

**311**

11cm ● ● ● ● ● ○



Universalmesser/Universal Knife/ Cuchillo universal

**314**

14cm ●



Weichkäsemesser/Cheese Knife/ Cuchillo de queso suave

**56.312.02**



Tischmesser  
 Table Knife Set  
 Cuchillos de mesa

**54.216.02**



Steakbesteck  
 Steak Knife Set  
 Cubiertos de carne

**52.311.03**



Tischmesser mit Säge  
 Table Knife Set with serration  
 Cubierto de mesa con sierra

**54.180.02**

Tranchierbesteck / Carving Set / Talla cubiertos  
 (24.560.21 + 24.390.15)



507.13/502.18/504.21

**57.171.03**

MANAGER  
 gelbe Griffe  
 yellow Handles  
 mangos amarillo



507.13/502.18/504.21 E1

**57.173.03**

PROFI  
 gelbe Griffe  
 yellow Handles  
 mangos amarillo

EICKER



**Wetzstähle**  
**Sharpening Steels**  
**Afiladores**



**46.899**

30cm



Normalzug/regular cut/Corte regular

**46.904**

30cm



Micro Feinzug/micro fine cut/Corte fino

**46.911P**

30cm



poliert, verschraubt/polished, screwed/Pulido, atornillado

**46.903P**

30cm



Normalzug/regular cut/Corte regular

**46.907P**

30cm



Normalzug/regular cut/Corte regular

**46.919P**

30cm



Micro Feinzug/micro fine cut/Corte fino

**46.920P**

30cm



Micro Feinzug verschraubt/micro fine cut srewed/Corte fino, atornillado

**46.918**

30cm



Feinzug/Fine cut/Estriado fino

**Wetzstähle**  
**Sharpening Steels**  
**Afiladores**



**46.902**

20cm ○



Normalzug/regular cut/Corte regular

**45.903**

30cm ○



Normalzug/regular cut/Corte regular

**45.913**

30cm ○



Diamantbeschichtet/diamond coated/revestir diamantista

**46.903**

25cm ○  
30cm



Normalzug/regular cut/Corte regular

**46.907**

30cm ○



Normalzug/regular cut/Corte regular

**46.905**

30cm ○



Normalzug, verschraubt/regular cut, screwed/Corte regular, atornillado

**46.914**

25cm ○



2 Seiten Feinzug, 2 Seiten poliert  
 2 Sites fine cut, 2 Sites polished  
 2 Lados con estriado tipo corte fino

**46.914P**

30cm ○



2 Seiten Feinzug, 2 Seiten poliert  
 2 Sites fine cut, 2 Sites polished  
 2 Lados con estriado tipo corte fino





rostfreies Edelstahl Ringgeflecht/stainless steel chainmail  
Cota de malla en acero inoxidable

**detektierbare Ausführung lieferbar/detectable version available**  
**versión detectable disponible**

**EASYFIT**

TPU Wechselband mit Druckknopfschnalle  
TPU exchange strap with press button buckle  
Banda de TPU con hebilla de botones

**88.660.** ohne Stulpe/without cuff/sin manga  
**88.664.** 19 cm Stulpe/cuff/manga



**2000**

Verschlusshaken für leichte und stufenlose Arretierung  
Metal clasp for easy adjustable fastening  
con gancho de cierre para un ajuste fácil

**88.650.** ohne Stulpe/without cuff/sin manga  
**88.654.** 19 cm Stulpe/cuff/manga



Ringgeflecht Schürzen  
Chainmail aprons  
Delantal de cota de malla  
en acero inoxidable

rostfrei/stainless/inoxidable

**88.625.** 75 x 45 cm  
**88.626.** 80 x 55 cm  
**88.627.** 85 x 60 cm  
**88.629.** 100 x 65 cm



**88.680**

Schnittschutzhandschuh  
Cut protection Glove  
Guante de protección



Blue Cut light  
leichte Ausführung  
light version  
versión Ligera

**88.690**

Schnittschutzhandschuh  
Cut protection Glove  
Guante de protección



Blue Cut Pro  
schwere Ausführung  
heavy version  
versión duro

**80.734**

Unterziehhandschuh  
Undermesh Glove  
Guante para usar debajo



**00** einfache Ausführung  
simple version  
versión sencilla

**10** schwere Ausführung  
super version  
versión completa

**80.733**

Handschuhspanner  
Fingerfix  
Tensor para dedos



**80.736**

Strick-Handschuh Baumwolle  
Knitted cotton Glove  
Guante de algodón cosido  
25 cm Länge/length

**80.790**

Gummi-Schürze  
Rubber Apron  
Delantal de caucho

110 cm lang/long  
120 cm lang/long  
130 cm lang/long

stabile Ausführung  
solid design  
diseño sólido



**80.791**

Folienschürze  
Polyurethan apron  
Delantal de poliuretano

110 cm lang/long  
120 cm lang/long  
130 cm lang/long

weiße Polyurethan  
Folie 300 µm  
white Polyurethan  
foil 300 µm  
poliuretano blanco  
de 300 µm





**Zubehör**  
**Accessories**  
**Accesorios**

**80.805**

Rippenzieher mit 14 cm Klinge  
Ribpuller with 14 cm blade  
Hoja para deshuesar costillas de 14 cm



**48.100**

Messerschärfer  
Knife Sharpener  
Afilador filo facil



**80.738**

Ziehhaken  
Meat Hook  
Gancho  
10 mm  
13 mm



**80.805**

Rippenzieherklinge  
Ribpulling blade  
Hoja para deshuesar costillas

14 mm breit/wide/ancho  
16 mm breit/wide/ancho  
18 mm breit/wide/ancho  
20 mm breit/wide/ancho



**80.797**

Hygieneboxen  
Hygiene Knife Holder Boxes/Portacuchillos higiénico de seguridad

**04**

"safe" abschliessbar/"safe" lockable  
„safe“ con prevista para candado

für 4 Messer/2 Stähle/1 Handschuh  
for 4 knives/2 steels/1 glove  
para 4 cuchillos/2 afiladores/1 guante

**10**

für 10 Messer/2 Stähle/1 Handschuh  
for 10 knives/2 steels/1 glove  
para 10 cuchillos/2 afiladores/1 guante



**80.727.00** Fleischerhandsäge / Bone Saw / Sierra carniceria  
52cm



rostfrei  
Schnellwechselsystem

Stainless  
Quick Change

Inoxidable  
cambio fix

**80.727.52** Sägeblatt / Bone Saw Blade / Hoja de sierra



rostfrei  
Stainless Steel  
Inoxidable

**87.410** Entschwärtungsklingen / Skinner Blades / Salazar de paletas



für alle bekannten Maschinentypen / for all popular industry machines  
Para todas las máquinas coucidas

**80.781/782** Fleischerbandsäge / Band Saw Blade / Sierra de cinta



**781** 15 / 16 mm breit / wide / ancho

**782** 20 mm breit / wide / ancho

alle gewünschten Abmessungen lieferbar  
all requested measurements available  
todos deseado dimeusioues disponibles

**80.630.00** Köcher für 4 Messer + 1 Wetzstahl / Quiver for 4 knives + 1 steel  
Careaja para 4 cuchillos + 1 afilador



alle Zubehörteile einzeln lieferbar  
all extras available separately  
todos los accesorios compartan individualmente disponibles





Hier könnte Ihre Werbung stehen

This could be your advertising

Esta puede ser su publicidad



Sie sind auf der Suche nach ansprechenden Werbepäsenten für Ihre Kunden ? Wir schlagen Ihnen eine interessante Zusammenarbeit vor, da wir die Produkte haben die Ihren Werbeerfolg garantieren. Unsere Artikel sind nicht nur „made in Germany“, sondern sie können zudem auch noch mit dem Namen SOLINGEN werben. Wir bieten verschiedene Möglichkeiten an, von der Klingenätzung über den Tampondruck auf dem Griff, oder aber ein personalisiertes Messer mit dem Namen Ihres Geschäftspartners, eingraviert in die Klinge. Sprechen Sie uns an und nennen uns Ihr Vorhaben mit Angabe der Stückzahl und wir werden Ihnen ein massgeschneidertes Angebot unterbreiten.

Are you looking for attractive advertising gifts for your customers? We propose to you an interesting collaboration, and have the products that will guarantee the success of your advertising. Our products are not only “Made in Germany”, but can also still advertise with the name Solingen. We offer several possibilities, from custom etching on the knife handles, to personalized knives with the name of your business partner engraved on the blade. Speak with us and we will send you a customized quote based on your desired volume and project details.

Está buscando un regalo publicitario atractivo para sus clientes? Le proponemos una interesante colaboración, y tenemos los productos que garantizarán el éxito de su publicidad. Nuestros productos no sólo son „ Made in Germany“, pueden publicitarse además con el reconocido nombre de Solingen. Ofrecemos varias posibilidades, desde el grabado personalizado en los mangos de cuchillos , cuchillos personalizados con el nombre de su patrocinador grabado en la hoja. Hable con nosotros y le enviaremos un presupuesto personalizado basado en sus consumos y los detalles del proyecto que usted desee.





#### **E1 – Ausbeinmesser**

Basisgriff für Ausbeinmesser der Serie E1, speziell konzipiert für Arbeiten, bei denen das Messer zum Körper hin verwendet wird. Der Knauf am Griffende ist schwach ausgeprägt, um Druckstellen zu vermeiden und angenehmeres Arbeiten zu ermöglichen. Der Griff besteht aus Nylonmaterial für optimalen Grip.

#### **E1 – Boning Knives**

E1 Series is the standard handle for boning knives, specially designed for work where the knife is used towards the body. The ridge on the handle end is shaped to avoid pressure points and provide a more comfortable grip. The handle is made out of a nylon material for optimum grip.

#### **E1 – Mango para deshuesado**

Este es el mango básico para nuestra serie de cuchillos para deshuesado E1, diseñado específicamente para el trabajo en el que el cuchillo se utiliza hacia el cuerpo. La forma en el extremo del mango es débil, para evitar puntos de presión innecesarios y para permitir un trabajo más cómodo. El mango está hecho de nylon para un agarre óptimo.



#### **E1 – Schlachtmesser**

Basisgriff für Schlachtmesser der Serie E1, lang bewährt und nach wie vor Referenz für Schlachtmesser. Er besticht durch durchdachtes Design, ausgeprägten Fingerschutz, gewölbtem Rücken für noch bessere Handhabung, hergestellt aus Nylon mit rauher Oberfläche.

#### **E1 – Butcher Knives**

The E1 Series butcher knives have a handle with a long proven track record. It offers a well thought out design, a pronounced finger guard, and curved back for even better handling. The rough nylon surface allows for an enhanced grip.

#### **E1 – Mango para cuchillo de desangrar**

Este es el mango para nuestros cuchillos de desangrado de la serie E1, este tipo de mango ha sido probado y todavía se hace referencia a esta serie. Él ofrece diseño inteligente, con protector de dedos pronunciado, la espalda curva para un mejor manejo, hecho de nylon con una superficie áspera.



#### **E7 – Ausbeinmessergriff**

Der neue Griff der E7 Serie ist das optimale Werkzeug zum Ausbeinen. Er ist länger, schmaler und dünner als unser E1 Griff, liegt dadurch komfortabler in der Hand und ist leicht zu drehen. Er ist die Referenz, wenn es ums Ausbeinen geht, hergestellt aus Nylon mit rutschfester Oberfläche.

#### **E7 – Boning Knives**

The handle of our E7 knives is newly developed specifically for boning. It is longer, more narrow, and thinner than our E1 handle. This results in a product that is more comfortable in-hand, easy to turn, and is the new standard when it comes to boning. Made out of nylon with a non-slip surface.

#### **E7 – Mango para deshuesado**

El mango de la nueva serie E7 se ha rediseñado para deshuesar. Es más largo, más estrecho y más delgado que el de la serie E1, por lo tanto es aún más cómodo en la mano y fácil de girar. Es la referencia cuando se trata de deshuesado, hecho de Nylon con superficie antideslizante.



#### **E8 – Ausbeinmessergriff**

Eine Weiterentwicklung der E7 Serie, hergestellt aus 2 Materialien. Als Basis und zur Verstärkung dient ein harter Kunststoff der den Stahl umschließt. Dieser ist mit einer dünnen rutschsicheren Gummischicht ummantelt. Man hat das Gefühl, dass der Griff in der Hand „klebt“. Am oberen Ende zur Klinge hin ist der Griff abgeflacht sodass beim Nachschleifen des Messers keine Kratzer auf dem Griff entstehen.

#### **E8 – Boning Knives**

A further development of the E7 Series, made of 2 materials. Firstly, there is a harder plastic surrounding the steel. This serves as a sturdy foundation for the non-slip rubber coating which covers it. This surface provides superior grip and gives the feeling that the handle “sticks” in your hand. At the upper end towards the blade, the handle is flattened so that there are no scratches on the handle of the knife during regrinding.

#### **E8 – Mango para deshuesado**

Esta serie de mangos es un desarrollo adicional de la serie E7, hecho de 2 materiales. Es en principio una forma similar, es una base y sirve para rigidizar la forma del mismo con un plástico duro en la que se incrusta el acero y se cubre con un revestimiento antideslizante de goma delgada. Uno tiene la sensación de que el mango „se adhiere“ en su mano. Este mango en el extremo hacia la cuchilla, está redefinido de modo que no hay arañazos en el mango durante el afilado.



## Griffe Handles Mangos



### **E6 - Schlachtmessergriff V-Serie**

Dieser Griff ist etwas kürzer als der E7 Griff. Er hat einen guten Fingerschutz und ist am Ende nicht stark ausgeprägt, sodass Druckstellen vermieden werden. Wie bei der E3 Serie hat dieser Griff das neue Oberflächendesign für mehr Rutschsicherheit.

### **E6 - Butcher Knives V-Series**

This handle is slightly shorter than our E7 design. It has a pronounced finger guard and is not as curved at the end, so that pressure points are avoided. It has the same new surface as the E3 Series, with is rougher for added grip.

### **E6 - Mango para cuchillo de desangrar**

Este mango es ligeramente más corto que el de la serie E7. Tiene un protector de dedos y al final tiene una forma no muy pronunciada, por lo que se evitan los puntos de presión. Al igual que con la serie E3 de este mango tiene un nuevo diseño de la superficie para obtener más agarre.



### **E3 - Sicherheitsgriff für Ausbeinmesser**

Es handelt sich um einen komplett neu entwickelten Griff, der optimale Sicherheit gewährleistet. Er ist zum Ausbeinen konzipiert und hat daher eine weniger ausgeprägte „Nase“, um komfortableres Arbeiten ermöglichen. Ein neues Verfahren zum Erzielen einer rauen Oberfläche wurde umgesetzt, sodass er ungewöhnlich sicher in der Hand liegt.

### **E3 - Safety Knives for Boning Knives**

A completely new handle for optimum safety. It is designed for boning and therefore has a less pronounced "nose" to allow for comfortable use. A new method to obtain a rough surface was implemented, so it lies exceptionally safe in-hand.

### **E3 - Mango de seguridad para cuchillos de deshuese**

Se trata de un mango totalmente nuevo, en el cual se garantiza la seguridad óptima. Está diseñado para el deshuesado y por lo tanto tiene una forma menos pronunciada para permitir un mejor manejo. Gracias a un nuevo método para hacer la superficie más rugosa, se logra que el agarre sea inusualmente seguro.



### **E3 - Sicherheitsgriff für Schlachtmesser**

Dieser Griff bietet umfangreichen Schutz beim Arbeiten mit Schlachtmessern generell, er vermeidet Arbeitsunfälle und bietet „rundum“ Sicherheit. Der Fingerschutz ist stark ausgeprägt, sodass ein Gleiten des Fingers in die Klinge fast unmöglich ist. Auch er hat die neuartige griffige Oberfläche.

### **E3 - Safety Knives for Butcher Knives**

This handle provides extensive protection when working with butcher knives. It helps avoid workplace accidents and offers "all round" safety. The finger guard is very pronounced so that a finger slip onto the blade is almost impossible. It also has the new, innovative, non-slip surface.

### **E3 - Mango de seguridad para cuchillos de desangrado**

Este mango proporciona una amplia protección al trabajar. Evita los accidentes en el trabajo y ofrece „todo“ de seguridad. La protección de los dedos es fuerte, por lo que un deslizamiento en el dedo es casi imposible hacia la cuchilla. Además tiene la innovadora superficie antideslizante.



### **MANAGER Industriemesser**

Alt bewährter Kunststoffgriff, der nur in unserer MANAGER Messerserie zum Einsatz kommt. Er überzeugt durch sichere Handhabung, ausgeprägten Fingerschutz und eine speziell aufgerauhte Oberfläche, die ein sicheres Gefühl beim Arbeiten vermittelt. Lieferbar in gelb/orangener Farbe.

### **MANAGER Industrial Knives**

Traditional plastic handle, which is only used by our Manager knife series. The handle has a pronounced finger guard, and a specialty roughened surface that conveys a feeling of safety when working. Available in nylon in a yellow/orange colour.

### **Cuchillos industriales MANAGER**

Mango de plástico que desde antaño se utiliza sólo en nuestra serie de cuchillos MANAGER. Se destaca por un manejo seguro, con protección de dedos pronunciada y una superficie especialmente rugosa que transmite una sensación de seguridad cuando se trabaja. Disponible en color amarillo-naranja.

**Artikelbeschreibung**  
**Article Number Description**  
**Artículo número descripción**



**Die Messer-Artikelnummern setzen sich wie folgt zusammen:**

**Erste Stelle der Artikelnummer (Artikeltyp)**

1x.xxx.xx	Manager - Serie
2x.xxx.xx	E1 - Serie
3x.xxx.xx	E3 - Serie
4x.xxx.xx	Wetzstähle
5x.xxx.xx	Messersätze
6x.xxx.xx	E6 - V- Serie
7x.xxx.xx	E8 - Serie
8x.xxx.xx	diverse Artikel
9x.xxx.xx	E7 - Serie

**Zweite Stelle der Artikelnummer (Material und Farbe der Kunststoffgriffe)**

x0.xxx.xx	● blau Nylon
x2.xxx.xx	● pink Nylon
x3.xxx.xx	○ weiss Nylon schwarz
x4.xxx.xx	● POM
x5.xxx.xx	● rot Nylon
x6.xxx.xx	● schwarz PPN/Nylon
x7.xxx.xx	● gelb Nylon
x8.xxx.xx	● grün Nylon

**3./4./5. Stelle der Artikelnummer**

xx.507.xx Basisnummer

**6./7. Stelle der Artikelnummer**

xx.xxx.15 Klingenlänge

**Beispiele:**

Nummer	Artikeltyp	Grifffarbe	Basisnummer	Klingenlänge
17.507.15	Manager	gelb	507	15 cm
27.507.15	PROFI	neongelb	507	15 cm
95.507.15	E7 - Serie	rot	507	15 cm

**The numbers of the Knives are made up as following:**

**1st place of the article number (type and article)**

1x.xxx.xx	Manager - series
2x.xxx.xx	E1 - series
3x.xxx.xx	E3 - series
4x.xxx.xx	Sharpening Steels
5x.xxx.xx	Knife Sets
6x.xxx.xx	E6 - V- series
7x.xxx.xx	E8 - series
8x.xxx.xx	diverse articles
9x.xxx.xx	E7 - series

**2nd place of the article number (material and color of the plastic handle)**

x0.xxx.xx	● blue Nylon
x2.xxx.xx	● pink Nylon
x3.xxx.xx	○ white Nylon
x4.xxx.xx	● black POM
x5.xxx.xx	● red Nylon
x6.xxx.xx	● black PPN/Nylon
x7.xxx.xx	● yellow Nylon
x8.xxx.xx	● green Nylon

**3rd/4th/5th place of the article number**

xx.507.xx Basis number

**6th/7th place of the article number**

xx.xxx.15 length of the blade

**Examples:**

Number	Type of the article	Color of handle	Basis number	Length
17.507.15	Manager	yellow	507	15 cm
27.507.15	PROFI	neon-yellow	507	15 cm
95.507.15	E7-series	red	507	15 cm



E  
I  
C  
K  
E  
R  
M  
E  
S  
S  
E  
R

2016/1



**THE  
KNIFE**

  
MADE IN SOLINGEN  
GERMANY

Wilhelm Eicker e.K.  
Tersteegenstraße 25  
D-42653 Solingen  
Germany

Phone  
+49 (0)212-38284-0

Fax  
+49 (0)212-3828444

[www.eicker.com](http://www.eicker.com)

[mail@eicker.com](mailto:mail@eicker.com)