

Werbeartikel 2012 **Ideen für
einen guten
Schnitt**

 **WÜSTHOF**



Auf Messerklingen werben

Ein WÜSTHOF-Messer ist viel mehr als ein Werkzeug in der Küche, das für die Zubereitung von Speisen verwendet wird. Wenn Ihr Logo auf der Klinge eingeätzt ist, wird es für Sie zum perfekten Botschafter Ihrer Werbung. Tag für Tag rückt es Ihre Werbebotschaft in den Mittelpunkt. Von Imagemaßnahmen bis hin zu Messepräsenten und Mailingverstärkern sind WÜSTHOF-Messer ein Gewinn für Ihre Werbung und zudem begehrte Sammelobjekte bei den Empfängern.

**Experten für
Scharfes aus Solingen**



WÜSTHOF steht für höchste Kompetenz, wenn es um scharfe Messer und absolut perfekten Schnitt geht. Wenn Sie gezielt werben, erfolgreich motivieren und dauerhaft Sympathien gewinnen wollen, dann gibt Ihnen der Einsatz von WÜSTHOF als Werbeartikel Sicherheit für Erfolg. Mit Kreativität und Perfektion setzen wir Ihre Werbebotschaft in „scharfen Präsenten“ wirkungsvoll in Szene.



„Herzlichen Dank“

werden die Empfänger sagen, wenn Sie von Ihnen ein hochwertiges WÜSTHOF-Messer als Werbe Geschenk erhalten. Sie werden staunen, über die positive Resonanz.

Geben Sie deshalb Ihrer Werbung einen neuen Impuls und setzen Sie Produkte von WÜSTHOF ein. Die Begeisterung der Empfänger garantiert dauerhaft Ihren Werbeerfolg.

**Qualität,
die fasziniert...**



Firma
Wüsthof Industrie-Service GmbH

NEU: Email info@edessoe.de

WWW <http://www.edessoe.de>

Uwe Löffler 15. März 2011
Tel. 02191 / 921-541

Feedback unserer Kunden

Sehr geehrter Herr Breda

heute ist es einmal an der Zeit, das Feedback unserer beschenkten Kunden an Sie weiterzugeben.

Die Produkte von Wüsthof haben wir seit etwa 25 Jahren ganz oben auf unserer Liste für die treuesten und besten Kunden.

Es sind wahre "Dankbarkeitsbringer", Garanten dafür, dass jeder Kunde (ohne Ausnahme weltweit !!) begeistert von Qualität und Langlebigkeit ist.

Es ist schon eine tolle Sache, selbst nach vielen Jahren von den Kunden oder deren Ehepartnern zu hören, dass sie nichts anderes mehr in der Küche benutzen, als die Wüsthof-Messer.

Mit solchen Geschenken verbinden wir natürlich auch die hohe Qualität unserer eigenen Produkte. Man kann den Bogen zwischen den Wüsthof-Messern und unseren Werkzeugen sehr einfach schlagen. Jedem wird sehr schnell bewußt, dass er mit einem hochwertigen Werkzeug auch immer eine gute Leistung verbinden kann. Das trifft für die eigene Küche zu hause genau so zu wie für die Maschine in der Fertigung.

Wir bedanken uns auf diesem Wege für die anhaltende hohe Qualität, für Innovationen und einen exzellenten Service.

Mit freundlichen Grüßen
EDESSÖ- WERK

pps. Uwe Löffler

Dokument



SILVERPOINT von WÜSTHOF mit hoher Wertanmutung zum attraktiven Preis. Das schont das Budget auch bei größeren Werbemaßnahmen enorm, z.B. als Prämie bei Messe-, Sammel- und Außendienstaktionen oder für die Mitgliederwerbung.

Gemüsemesser Nr. 4052
Mit Wellenschliff, Klinge-
länge 10 cm.

€ 7,30



Tranchierbesteck Nr. 9813

Inhalt:
Schinkenmesser 4510/20 cm
Küchengabel 4407

€ 27,30



Messersatz Nr. 9814

Inhalt:
Kochmesser 4561/18
Brotmesser 4141
Spickmesser 4051

€ 34,90

Messerblock mit 7 Teilen Nr. 9864

Zusammenstellung:
Gemüsemesser 4013
Spickmesser 4051
Brotmesser 4141
Wetzstahl 4461/23 cm
Schinkenmesser 4510/20 cm
Kochmesser 4561/18 cm
Küchenschere 5558

€ 100,00





Kugelausstecher Nr. 3716/2.5
2,5 cm Durchmesser, rostfrei.

€ 7,90



2-Wege Reibe, mittel Nr. 3722

Perfekte Reibergebnisse durch speziell auf den Einsatz abgestimmte Reibenblätter. Klingen aus 18/10 Edelstahl. Ergonomischer und rutschhemmender Griff. Rostfrei - Spülmaschinenfest.

€ 12,60



Käseschneider Nr. 3715

Rostfrei.

€ 9,00



Knoblauchpresse 3724
Funktionsteil aus hochwertigem, rostfreiem Edelstahl. Zwei Siebe, grob und fein. Spülmaschinenfest.

€ 21,50



Zangendosenöffner Nr. 3725

Dosenöffnen leicht gemacht.
(Nicht Spülmaschinenfest)

€ 14,30



Spezialisten unter sich!



Messerset Nr. 9351-r

Mit Küchenschere (mit Aushebenagel) und kleinem Küchen-/ Gemüsemesser. Farbe der Griffe: rot (alternativ auch in grün: -g, gelb: -y oder blau: -b). Im Geschenkkarton.

€ 17,40

9351 = schwarz
9351-r = rot
9351-b = blau
9351-y = gelb
9351-g = grün



Messersatz Nr. 9815

Repräsentatives Messerset aus der Serie SILVERPOINT zum günstigen Preis. Mit universellem Kochmesser, klassischem Schinkenmesser mit langer Klinge und kleinem Spickmesser.

€ 35,90



Messerset Nr. 9352-C

3-teiliges Gemüsemesser-Set aus der Silverpoint Serie von Wüsthof. Schälmesser (Griff rot), Gemüsemesser (Griff blau), Gemüsemesser (Griff grün).

€ 14,00



Messerset Nr. 9352

Mit drei kleinen Küchenmessern mit verschiedenen Klingeformen.

€ 14,00



Trio Vitalis Nr. 9823-S

Dreiteiliges Gemüsemesser-Set 9823 und ein Halbleinen-Geschirrtuch mit ansprechendem Dessin.

€ 24,50



Apfel-Set Nr. 9384
 Zum mühelosen Schälen und Entkernen von Äpfeln für einen „fruchtigen Tag“.

€ 9,80



Power Duo 93776
 Mit dem Julienneschneider ist es so einfach wie nie, Gemüse schnell zu verarbeiten und in herrliche Salate zu verwandeln. Zusammen mit dem praktischen Sparschäler sind diese beiden Geräte das perfekte „Power Duo“.

€ 25,50



Küchenset „Solinger Zöppken“ Nr. 1413 Mit Original Wüsthof-Zöppken aus der Serie Silverpoint und hochwertigem Halbleinen Geschirrtuch mit Oliven-Dessin. Verpackt im Schmuckwell-Geschenkkarton.

€ 12,90



Pro Vita Nr. 93770
 Set mit zwei Universalmessern zum Schälen und Schneiden. Egal wer kocht, dieses Set ist ein „Muss“ in jeder Küche.

€ 14,50



Pellkartoffel-Set 1472
 mit je einer Pellkartoffelgabel und einem Schälmesser mit gebogener Klinge, dazu das Buch aus dem GU-Verlag „1 Kartoffel - 50 Rezepte“. Im Geschenkkarton mit Schleife.

€ 18,90



Dolce Vita Nr. 9389
 Fünf praktische Helfer machen Frische zum Genuss: Orangenschäler, Obstausstecher, Sparschäler, Apfelentkerner und das spezielle Pampelmusmesser.

€ 34,90

Serie Classic IKON: Profimesser mit innovativem Griffdesign für hervorragende Haptik. Aus einem Stück Edelstahl geschmiedet. Dreifach vernietete Griffschalen. Leichtes Nachschärfen der gesamten Klinge. Geometrie der Schneiden mit Laser geprüft.



i Ätzungen anbringen
Werkzeugkosten
einmalig, anteilig € 45,-
Rüstkosten € 15,00

Stck.ab 50 0,45 €

Filiermesser Nr. 4626

Aus der Serie Classic IKON, mit superschlanker, starker Klinge (18 cm). Aus einem Stück Stahl geschmiedet. In Einzelverpackung.

€ 60,50



Messersatz Nr. 9601

Serie Classic IKON, geschmiedete Klinsen, absolute Profiqualität. Mit Kochmesser 4596/20cm, Schinkenmesser 4506/20 cm und Spickmesser 4086/09 cm. Im Geschenkkarton.

€ 142,60



ASIA-Messersatz Nr. 9276

Serie Classic IKON, geschmiedete Klinsen, absolute Profiqualität. Mit Santokumesser („San“ = drei, „Toku“ = Tugenden) und Gemüsemesser 4006. Im Geschenkkarton.

€ 107,00



Tranchierbesteck Nr. 9647

Serie Classic IKON, geschmiedete Klinsen, absolute Profiqualität. Mit Schinkenmesser 4506/20 cm und Fleischgabel 4414/16 cm.

€ 121,70

„Herzlichen Glückwunsch zu den erreichten Leistungen“ werden Sie gegenüber verdienten Mitarbeitern gerne zum Ausdruck bringen. Ein wertvoller Messerblock oder ein Messerset als Ausdruck Ihrer Wertschätzung unterstreicht diese Anerkennung und macht sie erlebbar. Die Messerklingen können mit einem Slogan, Ihrem Logo oder einem persönlichen Erinnerungstext gekennzeichnet werden. Sprechen Sie uns darauf an!



i Die Messer der Serie Ikon Classic sind auch mit weißen Griffen erhältlich.



Messerblock mit 6 Teilen Nr. 9866
Serie IKON. Griffe aus Grenadill-Edelholz.

€ 486,00



Messerblock mit 6 Teilen Nr. 9876

€ 380,90



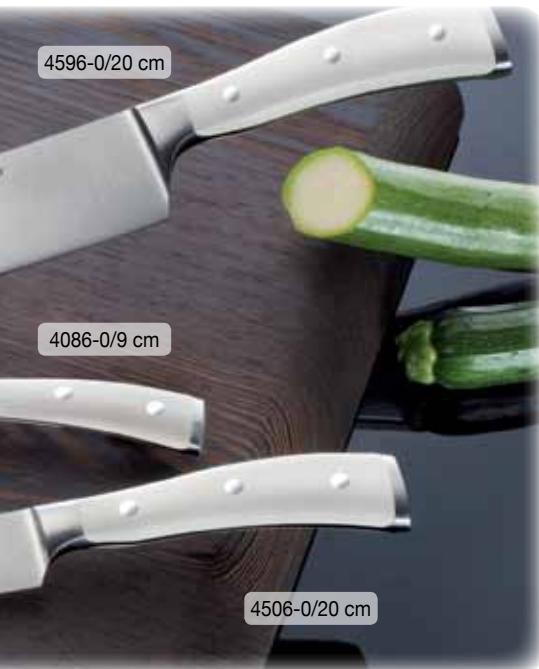
Messerblock mit 6 Teilen Nr. 9877

€ 380,90



Santoku Nr. 4976
Serie IKON. Vielseitig einsetzbares Messer. Ideal für feinste Schneidarbeiten in der Küche. Durch die Kulln entstehen Luftpolster, die das Ankleben von dünnen und weichen Scheiben auf der Klinge verhindern.

€ 100,00



4596-0/20 cm

4086-0/9 cm

4506-0/20 cm

Kochmesser Nr. 4596-0/20 cm
Griff cremeweiß. Der Alleskönner in der Küche. Perfekt ausbalanciertes Messer zum Wiegen, Hacken und Schneiden von Fleisch, Fisch, Obst und Gemüse.

€ 71,30

Spickmesser Nr. 4086-0 / 9 cm
Zum Schneiden von Zwiebeln und Kräutern. Hilfreich auch beim Zubereiten von Gemüse.

€ 37,40

Schinkenmesser Nr. 4506-0/20 cm
Die lange Klinge schneidet auch große Braten, Roastbeef und ganze Schinken in gleichmäßig dünne Scheiben.

€ 59,80



Schinkenmesser Nr. 4506/16 cm

€ 51,00

Keramik Schärfstab Nr. 4456/26 cm
Dieser Schärfstab wurde aus feiner Keramik hergestellt. Körnung F 1000 / J 3000.

€ 28,70

Keramik Schärfstab Nr. 4455/26 cm
mit extrem harter Oberfläche. Für einfaches und schnelles schärfen. Körnung F 360 / J 800.

€ 27,70



Kochmesser „SuperGlider“ 4563/20 cm

Auf den ersten Blick sieht das neue Kochmesser »SuperGlider« aus der CLASSIC Serie von WÜSTHOF wie eine Kombination aus Kochmesser mit Kullenschliff und Käsemesser mit asymmetrischer Abstreifkante aus. Spätestens, wenn etwas mit diesem Messer geschnitten, gewürfelt oder zerteilt wird, lernt man die Vorzüge dieser neuartigen Klinge kennen. Sowohl bei Fleisch, Fisch, Obst oder Gemüse verhindern acht Luftlöcher und eine spezielle Abstreifschiene das lästige Ankleben des Schneidguts. Stück für Stück und Scheibe für Scheibe lösen sich mühelos von der Messerklinge. Tomate ebenso wie Paprika, Kiwi oder Kartoffeln, um nur einige Beispiele zu nennen.

€ 78,50



Ihr Firmenlogo auf einem WÜSTHOF-Messer ist viele Jahre für Sie als Werbemittel aktiv. Nutzen Sie die Möglichkeiten!

4582/20

4182

7286



Messergarnitur Nr. 9755

2-teilig. Inhalt: Kochmesser 4582/20 cm und Spickmesser 4066/9 cm.

€ 85,70



Asia-Messersatz Nr. 9280

2-teilig. Inhalt: Santokumesser 4184 und Gemüsemesser 4000.

€ 85,70



Tranchierbesteck Nr. 9740

2-teilig. Inhalt: Schinkenmesser 4522/20 cm und Fleischgabel 4410/16 cm.

€ 92,90

Kochmesser Nr. 4582/20 cm

Absolute Profiqualität. Aus einem Stück Edelstahl geschmiedet. Dreifach vernietete Griffschalen. Leichtes Nachschärfen der gesamten Klinge. Geschenkverpackung.

€ 59,80

Santokumesser Nr. 4182

mit der speziellen asiatischen Klingeform. Der japanische Begriff „Santoku“ (San = drei, Toku = Tugenden), der dem Santokumesser seinen Namen gibt, deutet auf seine guten Eigenschaften beim Schneiden von Fleisch, Fisch und Gemüse hin. Absolute Profiqualität. Aus einem Stück Edelstahl geschmiedet. Dreifach vernietete Griffschalen. Leichtes Nachschärfen der gesamten Klinge. Geschenkverpackung.

€ 51,80

Schneidbrett Nr. 7286

Länge: 35 cm, Breite: 25 cm, Höhe 5 cm

€ 31,70

Messerblock mit 9 Teilen Buchenholz, natur. Nr. 9842

Mit geschmiedeten Messern der Classic Serie.

12-teilig:

4062 / 07 cm – Tourniermesser

4066 / 12 cm – Spickmesser

4149 / 20 cm – Brotmesser

4410 / 16 cm – Fleischgabel

4461 / 23 cm – Wetzstahl

4110 / 14 cm – Aufschnittmesser

4582 / 20 cm – Kochmesser

4522 / 20 cm – Schinkenmesser

5558 – Küchenschere

€ 286,60



Perfekt in Funktion, mit ausgewogenem Design und in geschmiedeter Profiqualität sind die Messer und Sets auf dieser Doppelseite. Dies hat seinen Preis - zugegeben. Aber dafür erhalten Sie absolute Spitzenprodukte aus dem Hause WÜSTHOF, die jeden Cent wert sind. Ein Leben lang.



Messergarnitur Nr. 9608

3-teilig. Inhalt: Kochmesser 4582/20 cm, Schinkenmesser 4522/16 cm, Spickmesser 4066/ 9 cm.

€ 107,30



Messergarnitur Nr. 9750

4-teilig. Inhalt: Wetzstahl 4460/23 cm, Kochmesser 4582/20 cm, Schinkenmesser 4522/23 cm, Spickmesser 4066/10 cm.

€ 140,40



Messergarnitur Nr. 9746

5-teilig. Inhalt: Wetzstahl 4460/23 cm, Kochmesser 4582/20 cm, Schinkenmesser 4522/23 cm, Brotmesser 4149, Spickmesser 4066/10 cm.

€ 179,30



Messergarnitur Nr. 9751

6-teilig. Inhalt: Schinkenmesser 4522/23 cm, Kochmesser 4582/20 cm, Brotmesser 4149/20 cm, Ausbeinmesser 4602/14 cm, Spickmesser 4066/10 cm. Im Geschenkkarton.

€ 215,30

Prämien zum Motivieren



Messerblöcke

Ein wertvoller Messerblock von Wüsthof gehört auf jeden Fall in Ihr Bonusprogramm. Dafür lohnt sich jede Anstrengung und Ihr Außendienst wird zu Höchstleistung motiviert.

Die Messerblöcke sind unbestückt.

Passende Messer können Sie einzeln auswählen und ebenfalls als Prämien für erreichte Ziele ausloben (s. Seiten 22-25). Die Messerklingen lassen sich leicht mit Ihrem Firmenlogo oder -schriftzug kennzeichnen. Für dauerhafte Werbung und Ihren Erfolg.

Sprechen Sie uns darauf an.

Messerständer Nr. 7277

- Magnete im Holz halten die Messer in Position.
- Aufbewahrung für bis zu 12 Messer.
- Farbe: schwarz (oder Buche hell Nr. 7275)
- Rutschhemmende Gummipoppen an der Unterseite
- Abmessungen: 25 cm hoch, Durchmesser 17 cm

€ 92,90



i Bei den Messerblöcken 7277, 7278, 7275 und 7272 sind die abgebildeten Messer **n i c h t** im Lieferumfang enthalten!

Messerblock Nr. 7278

Für bis zu 10 Messer.
Bürsteneinsatz aus feinen Kunststoffborsten - kann zur Reinigung entnommen werden.
Corpus aus hochwertigem Buchenholz. Farbe: schwarz (oder Buche hell Nr. 7272).

€ 107,30



Messerblock 7262

Mit optimaler Flexibilität zum Aufbewahren von WÜSTHOF - Messern unterschiedlichster Klingebreiten und -längen. Durch die Anordnung der Schlitzlöcher können die Messer variabel platziert werden. Für bis zu 12 Messer und einen Wetzstahl.

€ 104,40



i Bei dem Messerständer 7276 sind die abgebildeten Messer **n i c h t** im Lieferumfang enthalten! Stellen Sie sich die Bestückung individuell zusammen (siehe Auswahl auf den Seiten 22-25).

Schubladeneinsatz mit 3 Messern

Nr. 7270-3

Inhalt: Kochmesser Classic 4582/20 cm,
Schinkenmesser Classic 4522/20 cm
und Spickmesser Classic 4066/10 cm.

€ 164,00



Designer-Messerblock mit 6 Teilen Nr. 9836

• Farbe: Buche hell

Zusammenstellung:

4039 / 9 cm CULINAR Spickmesser
4039 / 12 cm CULINAR Spickmesser
4116 / 14 cm CULINAR Aufschnittmesser
4169 / 23 cm CULINAR Brotmesser
4419 / 16 cm CULINAR Fleischgabel
4469 / 23 cm Diamant-Schärfstab
4529 / 20 cm CULINAR Schinkenmesser
4589 / 20 cm CULINAR Kochmesser
5550 Küchenschere

€ 380,90



Asiatisch kochen leicht gemacht

Asiatisch kochen ist wirklich so einfach, wie es überall aussieht. Denn asiatisch kochen erfordert nicht viel Fingerspitzengefühl oder ein besonderes Können. Man muss nur die richtigen Rezepte und ein scharfes Wüsthof-„Santokumesser“ haben. Ihr Logo oder Firmenschriftzug bringen wir, auf Wunsch, als Ätzung auf der Klinge an. Für nachhaltige Werbung über viele Jahre.

**Der japanische Begriff „Santoku“ (San = drei, Toku = Tugenden), der diesem Messer seinen Namen gibt, deutet auf seine guten Eigenschaften beim Schneiden von Fleisch, Fisch und Gemüse hin.*



Santoku*-Messersatz Nr. 9279

Set mit Santokumesser mit der speziellen asiatischen Klingeform und kleinem Gemüsemesser. Beide Messer aus der Serie SILVERPOINT.

€ 21,50

Santoku Grand Prix II Nr. 4174

Klingenlänge 17 cm

€ 51,80



Santoku* „Silverpoint“ Nr. 4180

Klingenlänge 17 cm

€ 18,40



Santoku* „Grand Prix II“ Nr. 4173

Mit Kullenschliff, Klingenlänge 14 cm

€ 51,80



Santoku* „Grand Prix II“ Nr. 4174

Klingenlänge 17 cm

€ 51,80



Santoku* „Gourmet“ Nr. 4188

Mit Kullenschliff, Klingenlänge 17 cm

€ 40,30



Santoku* „Gourmet“ Nr. 4186

Klingenlänge 17 cm

€ 32,80



Santoku* „Classic“ Nr. 4182

Mit Kullenschliff, Klingenlänge 14 cm

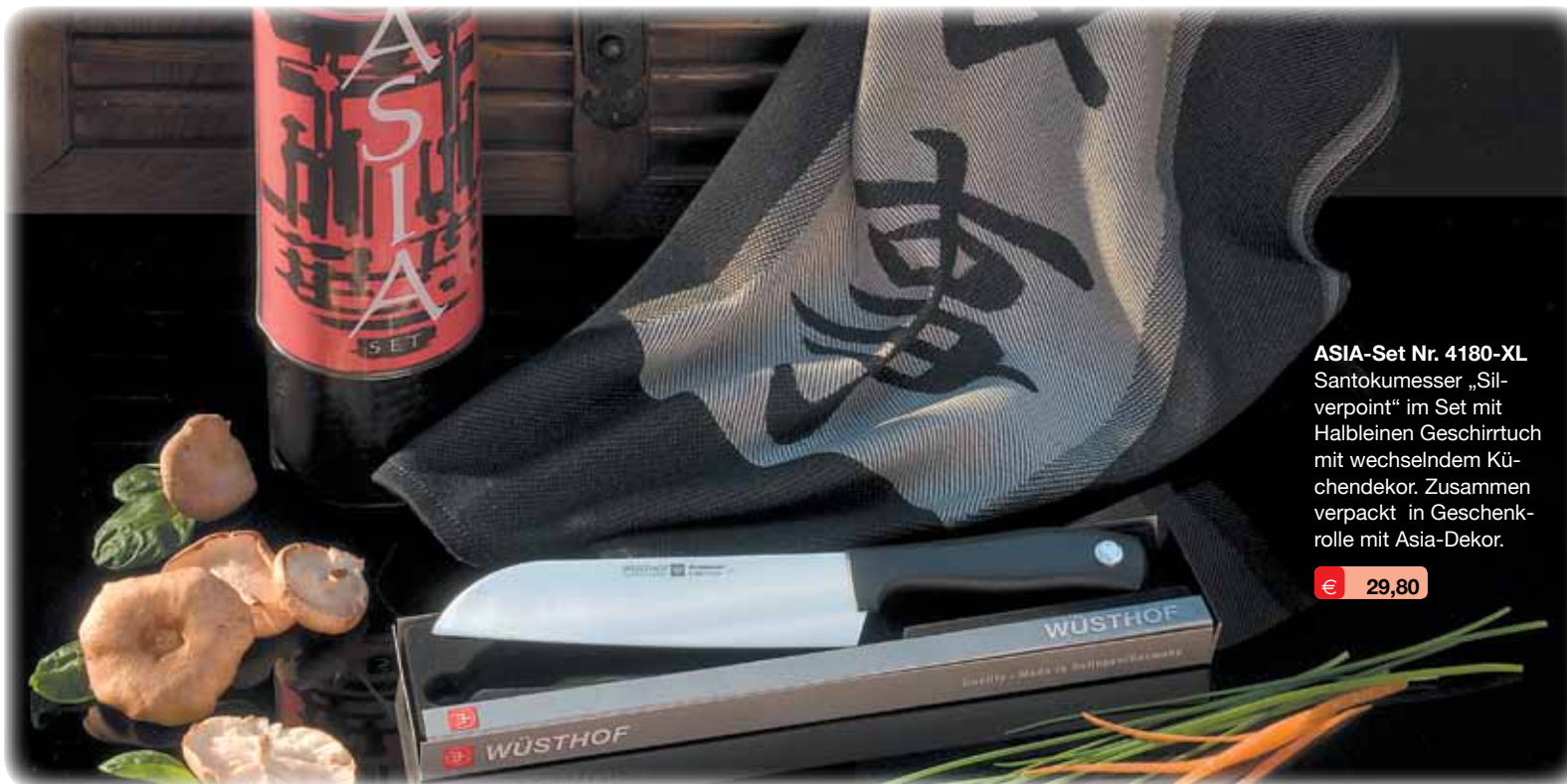
€ 51,80



Santoku* „Classic“ Nr. 4183

Mit Kullenschliff, Klingenlänge 17 cm

€ 58,30



ASIA-Set Nr. 4180-XL
Santokumesser „Silverpoint“ im Set mit Halbleinen Geschirrtuch mit wechselndem Küchendekor. Zusammen verpackt in Geschenkrolle mit Asia-Dekor.

€ 29,80

„ASIA-SET“ Nr. 4180-S

Inhalt: Santokumesser mit der speziellen asiatischen Klingenform. Der japanische Begriff „Santoku“ (San = drei, Toku = Tugenden), der dem Santokumesser seinen Namen gibt, deutet auf seine guten Eigenschaften beim Schneiden von Fleisch, Fisch und Gemüse hin. Dazu das Buch „Sushi leicht gemacht“ aus dem Gräfe u. Unzer-Verlag mit vielen Tipps für die Zubereitung dieser asiatischen Köstlichkeiten.

€ 30,90



€ 85,70

Santoku IKON Nr. 4972
Griffschalen aus Grenadill-Holz, mit Kullenschliff, Klingenslänge 14 cm



€ 100,00

Santoku IKON Nr. 4976
Griffschalen aus Grenadill-Holz, mit Kullenschliff, Klingenslänge 17 cm



€ 61,90

Santoku IKON Classic Nr. 4172
Mit Kullenschliff, Klingenslänge 14 cm



€ 71,30

Santoku IKON Classic Nr. 4176
Mit Kullenschliff, Klingenslänge 17 cm



€ 61,90

Santoku IKON Classic weiß Nr. 4172-0
Mit Kullenschliff, Klingenslänge 14 cm



€ 71,30

Santoku IKON Classic weiß Nr. 4176-0
Mit Kullenschliff, Klingenslänge 17 cm



€ 75,60

Santoku CULINAR Nr. 4179
Mit Kullenschliff, Klingenslänge 17 cm

**Brotmesser Nr. 4124/20**

Hervorragendes Handling durch die gekröpfte (abgewinkelte) Klingenform - die Hand hat immer genügend Abstand zur Schneidfläche. Die Klingenkombination aus Schinken- und Brotmesser ist vielfältig einsetzbar.

€ 63,40

Schneidbrett Nr. 7292

Schneidbrett für Brot, Brötchen, Baguettes oder ähnliches. Aus Thermobuche und mit Metallboden. Länge 400 mm, Breite 247 mm, Höhe 26 mm.

€ 92,90

Suchen Sie eine sinnvolle und praktische Prämie oder Geschenkidee? Wie wäre es dann mit einem Präsentset zum Thema „Brot backen“? Brot ist ein wesentlicher Bestandteil unseres Lebens und unserer Ernährung. Wer bis ins Alter fit bleiben will, kann durch seine Ernährung erheblich dazu beitragen. Ein täglicher Genuss von etwa 7 Scheiben Brot ist der richtige Weg dorthin, denn Brot enthält zahlreiche Vitamine, Mineralstoffe und Spurenelemente. Alles positive Fakten, die Sie mit diesen Sets verknüpfen können. Mit einer dezenten Werbebezeichnung mit Ihrem Logo auf der Klinge des Brotmessers bleiben Sie dann über viele Jahre im Gespräch und in guter Erinnerung.





**Brotmesser Silverpoint
Nr. 4141**

€ 15,80



**Brotmesser Gourmet
Nr. 4143**

€ 24,80



**Brotmesser Grand Prix II
Nr. 4155**

€ 46,00



**Brotmesser Classic
Nr. 4149**

€ 46,00



**Brotmesser Classic Ikon
weiß Nr. 4166-0/20**

€ 56,00



**Brotmesser Ikon
Nr. 4966/20**

€ 78,50



**Brotmesser Classic Ikon
Nr. 4166/20**

€ 56,00



**Brotmesser Culinar
Nr. 4169**

€ 75,60



**Präsentset 2 „Brot backen“
Nr. 4141-XL**

Mit Wüsthof Brotmesser aus der Serie SILVERPOINT, rostfrei, mit scharfem Wellenschliff, 1 GU-Ratgeber „Brot backen“ und 1 Brotbeutel aus hochwertigem Leinen. Fix und fertig in Geschenkverpackung.

€ 34,90



**Präsentset 1 „Frisches Brot“
Nr. 4141-S**

Mit Wüsthof Brotmesser aus der Serie SILVERPOINT, rostfrei, mit scharfem Wellenschliff und praktischem Brotbeutel aus hochwertigem Leinen.

€ 27,90

Breakfast-Set Nr. 4171-1

Mit diesem Set starten Sie erfolgreich in den Tag. Das Streichmesser aus der Serie SILVERPOINT schneidet leicht durch die Kruste der Backwaren. Gleichzeitig dient die breite Klinge zum Aufstreichen von Honig, Marmelade usw.

€ 18,90



Inhalt: 1 Streichmesser 4171, 1 Buchenholzbrettchen, 1 elfenbein-/gelbfarbenes Halbleinen-Tischset.

Präsentset „Koch doch!“ Nr. 4161-XL

Inhalt: Kochmesser mit 20 cm Klinge aus der Serie SILVERPOINT von Wüsthof, eine praktische Allzweck-Küchenzange aus dem Hause LURCH und ein Halbleinen Geschirrtuch. Fix und fertig verpackt in Geschenkrolle.

€ 34,90

**Käsemesser Gourmet 3115/14**

Für Hart- und Weichkäse geeignet. Durch die Löcher bleibt der Käse nicht an der Klinge haften und kann mit der gegabelten Spitze mühelos aufgenommen werden.

€ 29,90



Hier finden Sie sehr schöne Geschenkideen, mit denen Sie den Trend „kochen“ aufgreifen und nutzen können. Ebenso wie mit den praktischen Küchenscheren von Wüsthof, die für die vielfältigen Aufgaben in der Küche bestens geeignet sind. Ihr Logo oder Firmenschriftzug bringen wir als Ätzung auf den Metallflächen an. Für nachhaltige Werbung über viele Jahre.

Geflügelschere Nr. 5508

rostfrei, schwarze Kunststoffgriffe.

€ 39,60

**Messerschärfer Nr. 4347**

Der 2-Stufen-Messerschärfer für schnelles, problemloses Nachschärfen. **1. Stufe:** Schleifen mit Silicium Carbide. **2. Stufe:** Feinschärfen mit Keramikstäben.

€ 11,40

**Wiegemessergarnitur Nr. 9881**

Formschönes Einhandwiegemesser und ein Buchenholzbrett mit integrierter Mulde. Zum problemlosen Zerkleinern von Kräutern aller Art.

€ 37,40



Küchenschere
Nr. 5556
rostfrei

€ 20,50



Küchenschere
Griffe lackiert
rostfrei, geschmiedet.

Nr. 5551 rot

€ 25,80

Nr. 5552 schwarz

€ 25,80



Die praktischen Flaschenöffner im Set und die professionellen Kellnermesser sind dazu die perfekte Ergänzung und sorgen zum Beispiel mit Ihrem Logo dafür, das Sie auch nach dem Genuss der guten Tropfen dauerhaft im Gespräch bleiben.



Zeit für Genuss
Nr. 6930-S

Ein guter Wein will professionell entkorkt werden. Mit dem Hebelkorkenzieher von WÜSTHOF gelingt dies ohne großen Kraftaufwand. Besonderheit: Ein Folienschneider ist integriert. Der im Set mitgelieferte G+U Kompass, Wein A – Z“ beantwortet die wichtigen Fragen rund um das Thema Wein.

€ 21,90

Hebelkorkenzieher
mit Etui Nr. 6900-S
Rostfrei, mit schwarzem Lederetui.

€ 7,80



Hebelkorkenzieher
Nr. 6983
Edles Material (Aluminium und rostfreier Edelstahl) elegant kombiniert. Professionelle Funktion.

€ 17,90



Hebelkorkenzieher
Nr. 6930
Rostfrei, modernes Design. Mit integriertem Folienschneider.

€ 9,30



Siebdruck
1-farbig anbringen
Stück ab 100
Euro 0,60
Vorkosten anteilig
€ 80,00

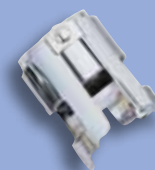
Sektflaschen-
verschießer Nr. 3620
Verchromt. Verschleißt angebrochene Sektflaschen absolut dicht und hält den Sekt frisch.

€ 15,80



Sektflaschen-
verschießer Nr. 3636
Verchromt. Verschleißt angebrochene Sektflaschen absolut dicht und hält den Sekt frisch.

€ 4,80



Sektflaschen-
verschießer Nr. 3650
Verchromt. Verschleißt angebrochene Sekt- und Weinflaschen absolut dicht.

€ 6,40



Glockenkorkenzieher
„Pro Vino“ Nr. 3553-S
Edel im Design und sehr funktionell. Mit gebürsteter und mattierter Oberfläche. Geliefert wird der Öffner im handgefertigten Geschenkkarton, worin er immer griffbereit aufbewahrt werden kann.

€ 34,90



Champagner-Set
Haute Culture Nr. 9523

Set mit Champagnerzange (löst festsitzende Korken und ermöglicht kontrolliertes Öffnen von Champagner und Sekt). Beide Bar-Geräte mit hochwertiger, fein matterter Oberfläche.

€ 43,90

Anreiz und Ansporn zu Höchstleistungen. „Den Wüsthof-Messerblock will ich haben“

Messerblock Nr. 9831
6-teilig bestückt (5 Messer und 1 Wetzstahl).

€ 140,40

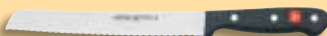
Hinweis: Die Schere gehört nicht automatisch zum Lieferumfang des Messerblocks 9831!



XYZ-GmbH, Musterstadt

Einen schönen guten Tag,

heute erhalten Sie für Ihren Messerblock ein praktisches Brotmesser aus der Serie GOURMET von WÜSTHOF. Sie werden sehen, wie nützlich das Brotmesser im täglichen Gebrauch in Ihrer Küche wird, denn selbst durch harte Brotkruste schneidet es leicht und zuverlässig. Das kleine Buch aus dem G+U-Verlag gibt dazu praktische Tipps zum Thema „Vegetarische Brotaufstriche“.



Wie immer wünschen wir Ihnen viel Freude damit.



Mit freundlichen Grüßen und auf weitere gute Zusammenarbeit!

Freuen Sie sich auf 2012

Ihre
XYZ-GmbH, Musterstadt



Schritt für Schritt zum kompletten Profi-Messerblock

Die Sammelaktion Messerblock lässt sich natürlich, je nach Budget, auch mit den Messern aus den weiteren WÜSTHOF-Messerserien durchführen (siehe Übersicht auf Seite 22/23). Einzelne Messer erhalten Sie immer in einer schönen Einzelverpackung. Profi-Messer von WÜSTHOF, im Block oder als Geschenkset, sind als Prämie bestens zur Motivation geeignet. Diese wertvollen und professionellen Messer- und Blocksets spornen Ihre Mitarbeiter zu Höchstleistungen an. Führen Sie die Sammelaktion für eine spezielle Zielgruppe innerhalb Ihrer Kunden durch und Sie werden feststellen, wie ausgezeichnet diese Idee ankommt.

Für diese Aktion benötigen Sie:

Messerblock leer Nr. 7233



€ 42,50

Küchenschere Nr. 5556



€ 20,50

Spickmesser Nr. 4045



€ 10,70

Tomatenmesser Nr. 4101



€ 12,60

Aufschnittmesser Nr. 4114/20



€ 22,00

Brotmesser Nr. 4143



€ 24,80

Kochmesser Nr. 4562/20



€ 34,60

Wetzstahl Nr. 4461/23



€ 11,00

Ein Messerblock ist die Grundlage für diese Sammelidee:

1. Aktion

Starten Sie mit einem Spickmesser und einem Tomatenmesser. Beide werden einzeln verpackt in ansprechenden Geschenkverpackungen geliefert.



2. Aktion

Sie ergänzen mit einem Brotmesser und einem Buch – z.B. „Brotaufstriche“ aus dem G+U-Verlag.



3. Aktion

Sie ergänzen mit dem Messerblock.



4. Aktion

Mit der vielseitigen Küchenschere und einem Wetzstahl wird der Block nun fast vollständig gefüllt.



5. Aktion

Ein Aufschnittmesser und ein Kochmesser komplettieren den Block.



Aktionsweise ergänzen Sie den Messerblock mit einer neuen Überraschung und am Ende verfügen die Empfänger über ein überaus wertvolles Präsent mit professionellen Küchenhelfern. **Und das Gute daran:** Sie sichern sich über Jahre die niveauevolle Präsenz bei Geschäftspartnern. Ihr Budget bleibt dabei auf lange Zeit kalkulierbar!

Zur optimalen Durchführung einer „Sammelaktion Messerset oder –block“ sollten Sie unseren Beratungsservice in Anspruch nehmen. Auch können Sie eine Komplettübersicht aller Wüsthof-Messerserien in Form einer PDF-Datei über den Werbeartikel-Großhandel anfordern. Sprechen Sie einfach Ihren Fachberater darauf an.

-  € 8,60 Schälmesser Nr. 4034
-  € 8,60 Gemüsemesser Nr. 4030
-  € 8,60 Gemüsemesser Nr. 4010/08
-  € 8,60 Gemüsemesser Nr. 4022
-  € 9,00 Gemüsemesser Nr. 4011
-  € 8,60 Gemüsemesser Nr. 4042
-  € 12,60 Tomatenmesser Nr. 4101
-  € 14,30 Tomatenmesser Nr. 4105
-  € 27,00 Kochmesser Nr. 4562/14
-  € 21,00 Ausbeinmesser Nr. 4606/16
-  € 15,00 Wurstmesser Nr. 4111
-  € 20,00 Küchenmesser Nr. 4130/16
-  € 32,00 Kochmesser Nr. 4562/18
-  € 22,00 Aufschnittmesser Nr. 4114/20
-  € 24,80 Brotmesser Nr. 4143



Santokumesser
Nr. 4188

€ 40,30

Tomaten-
messer
Nr. 4101

€ 12,60

Kochmesser
Nr. 4562/18

€ 32,00



Tranchierbesteck
Nr. 9704

2-teilig, mit Aufschnitt-
messer 4114 / 20 cm
und Küchegabel
4400 / 16 cm.

€ 39,60



Gemüseessersatz
Nr. 9727

3-teilig, mit Gemüse-
messer 4010/08, Gemü-
semesser 4042/08 und
Schälmesser 4034/06.

€ 23,80

Wählen Sie aus den Wüsthof-Messerserien aus:

Tourniermesser

Die kurze, handliche Klinge ermöglicht ein sauberes Arbeiten aus dem Handgelenk. Ideal zum Putzen von Obst und Gemüse.

Gemüsemesser

Die kurze, gerade Klinge ist ideal zum Schälen aber auch zum exakten Schneiden geeignet.

Spickmesser mit 8, 9 bzw. 10 cm Klinge

Zum „Spicken“ von fettarmem Fleisch: Mit der Messerspitze schneiden Sie mehrere kleine Schlitzlöcher in den Braten. Dort geben Sie Speckstreifen hinein. Das Spickmesser ist prädestiniert für vielfältige Aufgaben beim Zubereiten in der Küche.

Spickmesser mit 12 cm Klinge

Wie vor - durch die längere Klinge noch vielfältiger einsetzbar.

Ausbeinmesser

Die schmale Klinge ist optimal zum Ausbeinen und Herauslösen von Knochen, Enthäuten und Entfernen von Sehnen und Fett.

Schinkenmesser mit 16 cm Klinge

Zum Schneiden von Fleisch und ideal zum Zerteilen größerer Früchte und Gemüse.

Aufschnittmesser

Hohe und lange Schärfe durch den Wellenschliff. Schneidet Wurst, Käse, Tomaten und Obst in feine Scheiben. Ein vielseitig einsetzbares Messer.

Tomatenmesser

Der feine Wellenschliff ermöglicht ein sauberes Teilen der Tomate. Die gegabelte Spitze nimmt die Scheiben auf.

Käsemesser für Weichkäse

Mit der breiten, dünnen Klinge schneidet man die Bries und Camemberts gekonnt in handliche Stücke. Die Löcher in der Klinge sorgen dafür, dass der Käse nicht an ihr kleben bleibt.



Serie	Art.Nr	€ Stck	Serie	Art.Nr	€ Stck	Serie	Art.Nr	€ Stck	Serie	Art.Nr	€ Stck	Serie	Art.Nr	€ Stck	Serie	Art.Nr	€ Stck	Serie	Art.Nr	€ Stck	Serie	Art.Nr	€ Stck			
Ikon	4920	55,40	Ikon	4984	55,40	Ikon	4986/09 cm	55,40	Ikon	4986/12 cm	57,50	Ikon	4958	74,00	Classic Ikon	4906/16 cm	70,60	Ikon	4926	68,40	Ikon	4936	68,40	Ikon	-	-
Classic Ikon	4020	37,40	Classic Ikon	4006	37,40	Classic Ikon	4086/09 cm	37,40	Classic Ikon	4086/12 cm	39,60	Classic Ikon	4616	52,70	Classic Ikon	4506/16 cm	51,00	Classic Ikon	4126	46,00	Classic Ikon	4136	46,00	Classic Ikon	-	-
Culinar	4029	43,90	Culinar	4009	43,90	Culinar	4039/09 cm	43,90	Culinar	4039/12 cm	46,80	Culinar	4609	62,00	Culinar	4529/16 cm	59,80	Culinar	4116	55,40	Culinar	4108	55,40	Culinar	3105	51,80
Classic	4062	28,00	Classic	4000	28,00	Classic	4066/10 cm	29,50	Classic	4066/12 cm	30,00	Classic	4602	41,80	Classic	4522/16 cm	40,30	Classic	4110	37,40	Classic	4109	37,40	Classic	3102	43,00
Grand Prix II	4025	28,00	Grand Prix II	4015	28,00	Grand Prix II	4040/09 cm	28,00	Grand Prix II	4040/12 cm	30,00	Grand Prix II	4615	41,80	Grand Prix II	4525/16 cm	40,30	Grand Prix II	4106	37,40	Grand Prix II	4104	37,40	Grand Prix II	-	-
Gourmet	4034	8,60	Gourmet	4010/08 cm	8,60	Gourmet	4060	9,70	Gourmet	4045	10,70	Gourmet	4606/14 cm	19,80	Gourmet	4114/16 cm	20,00	Gourmet	4101	12,90	Gourmet	4105	14,30	Gourmet	3115	29,50
Silverpoint	4033	5,40	Silverpoint	4013	5,40	Silverpoint	4023	5,40	Silverpoint	4051	7,30	Silverpoint	4605	14,00	Silverpoint	4510/16 cm	12,90	Silverpoint	4103	7,90	Silverpoint	-	-	Silverpoint	-	-

WÜSTHOF-Messer sind hochwertige Spitzenerzeugnisse „Made in Solingen“, die mit viel Sorgfalt bis ins Detail hergestellt werden. Messer, die einfach Spaß machen und bereits die Speisezubereitung zum kulinarischen Genuss werden lassen.

Formgebung mittels Laserstrahl. Ergonomisches Griffdesign.



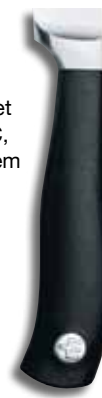
SILVERPOINT

Formgebung mittels Laserstrahl. Griffe genietet.



GOURMET

Geschmiedet bei 1.160 °C, aus massivem Edelstahl, Ergonomisches Griffdesign.



GRAND PRIX II

Geschmiedet bei 1.160 °C, aus massivem Edelstahl, 3-fach genietete Griffschalen.



Fleischgabel
Während des Tranchierens hält die Fleischgabel den Braten in sicherer Position fest. Mit den Zinken lässt sich auch der Garzustand prüfen.



Filiermesser
Die besonders schmale Klinge ist optimal zum Filieren von Edelfisch. Aber auch zum Herauslösen von Gräten oder Knochen sowie zum Enthäuten und Entfernen von Sehnen.



Lachsmesser
Mit der langen, flexiblen Klinge lässt sich der Lachs hauchdünn aufschneiden. Klingenslänge 32 cm



Brotmesser
Der Wellenschliff der Klinge schneidet durch alle Krusten, knusprige Braten und sogar durch die Schwarte von Speck.



Santokumesser
Speziell entwickelt für die Zubereitung von Sushi und Sashimi – ideal aber auch für feinste Schneidarbeiten in der Küche.



Kochmesser
Der Alleskönner in der Küche. Perfekt ausbalanciertes Messer zum Wiegen und Hacken sowie zum Schneiden von Fisch, Obst und Gemüse.



Schinkenmesser
Die lange Klinge schneidet auch große Braten, Roastbeef und ganze Schinken in dünne, gleichmäßige Scheiben.



Wetzstahl 23 cm
Stumpfe Messer werden damit professionell und schnell geschärft.



Küchenschere 21 cm, rostfrei
Küchenscheren sind die unentbehrlichen Helfer in jedem Haushalt.



Nr. 5556

Nr. 5550

Serie	Art.Nr	€ Stck	Serie	Art.Nr	€ Stck	Serie	Art.Nr	€ Stck	Serie	Art.Nr	€ Stck	Serie	Art.Nr	€ Stck	Serie	Art.Nr	€ Stck	Serie	Art.Nr	€ Stck	Serie	Art.Nr	€ Stck	Serie	Art.Nr	€ Stck
Ikon	4914/16 cm	88,60	Ikon	4956	74,00	Ikon	4946	107,30	Ikon	4966/20 cm	78,50	Ikon	4972	85,70	Ikon	4996/20 cm	100,00	Ikon	4906/23 cm	92,90	Ikon	4968	71,90	Ikon	5556	20,50
Classic Ikon	4414/16 cm	67,00	Classic Ikon	4626	60,50	Classic Ikon	4546	71,30	Classic Ikon	4166/20 cm	56,00	Classic Ikon	4172	61,90	Classic Ikon	4596/20 cm	71,30	Classic Ikon	4506/23 cm	66,00	Classic Ikon	4468	57,50	Classic Ikon	5550	35,90
Culinar	4419	70,60	Culinar	4629	68,40	Culinar	4549	80,60	Culinar	4159	68,40	Culinar	4179	75,60	Culinar	4589/20 cm	75,60	Culinar	4529/23 cm	71,90	Culinar	4459	38,90	Culinar	5550	35,90
Classic	4410/16 cm	46,00	Classic	4622	49,00	Classic	4543	69,00	Classic	4149	46,00	Classic	4182	51,80	Classic	4582/20 cm	59,80	Classic	4522/23 cm	54,00	Classic	4460/23 cm	15,80	Classic	5556	20,50
Grand Prix II	4417	41,80	Grand Prix II	4625	49,00	Grand Prix II	4545	69,00	Grand Prix II	4155	46,00	Grand Prix II	4173	51,80	Grand Prix II	4585/20 cm	59,80	Grand Prix II	4525/23 cm	54,00	Grand Prix II	4461/23 cm	11,00	Grand Prix II	5556	20,50
Gourmet	4400/16 cm	19,40	Gourmet	4552	21,00	Gourmet	4541	37,80	Gourmet	4143	24,80	Gourmet	4188	40,30	Gourmet	4562/20 cm	34,60	Gourmet	4502/23 cm	29,50	Gourmet	4463/23 cm	11,00	Gourmet	5558	12,90
Silverpoint	4407	15,00	Silverpoint	4551	13,60	Silverpoint	4544	19,00	Silverpoint	4141	15,80	Silverpoint	4180*	18,40	Silverpoint	4561/20 cm	19,40	Silverpoint	4510/23 cm	17,60	Silverpoint	4461/23 cm	11,00	Silverpoint	5558	12,90

* (ohne Kulle)

CLASSIC

Geschmiedet bei 1.160 °C, Klinge und Griff aus Edelstahl



CULINAR

Geschmiedet bei 1.160 °C



CLASSIC IKON

Geschmiedet bei 1.160 °C, Griffschalen aus Grenadillholz



IKON

Die Messer werden einzeln in Geschenkverpackung geliefert.



Verpackungen IKON und CULINAR

Beauty für die Hände – Maniküre deluxe

Maniküre-Set Nr. 9077

Kompaktes und praktisches Reißverschluss-Etui aus besonders weichem, gefüttertem Rindleder.
Inhalt: Kombinierte Haut- und Nagelschere, Doppelinstrument, Pinzette, Saphirfeile, Nagelknipser.

€ 36,70



Maniküre-Set Nr. 9124

Taschen-Etui mit Druckknopf aus Kalbnappa-Leder. Inhalt: Nagel- und Hautschere, Nagelfeile, Pinzette.

€ 42,50



Maniküre-Set Nr. 9000

Der Bestseller! Inhalt: Kombinierte Haut- und Nagelschere, Saphirfeile, Pinzette.

€ 17,60



Maniküre-Set Nr. 9041

Inhalt: Nagelschere, Pinzette, Hautschieber und Nagelfeile. Rostfrei und mit mattierter Oberfläche. Farbe: schwarz (oder weiß, Nr. 9040)

€ 51,80



Maniküre-Set Nr. 9032

Elegantes Rahmenetui. Inhalt: Nagelschere, Hautschere, Saphirfeile, Pinzette, Doppelinstrument.

€ 46,80



Maniküre-Set Nr. 9022

5-teilig, perfekt bestückt: Hautschere, Nagelschere, Saphirfeile, Pinzette und Doppelinstrument.

€ 34,50



Maniküre-Set Nr. 9058

Damit ist man immer gepflegt unterwegs. Inhalt: Nagelzange, Hautschere, Saphirfeile, Doppelinstrument, Pinzette.

€ 34,50



Maniküre-Set Nr. 9084

Qualität, die man sieht und fühlt. Reißverschlusssetui aus hochwertigem Rindleder. Inhalt: Nagelzange, Hautschieber, Nagelreiniger, Saphirfeile, Hautschere, Nagelschere und Pinzette.

€ 68,40



Maniküre-Set 9127

Taschen-Steck-Etui aus feinem Kalbnappa-Leder. Inhalt: Nagelschere, Hautschere, Nagelfeile, Pinzette.

€ 61,00

Maniküre-Sets aus der Kollektion von WÜSTHOF sind Werbeträger mit überaus praktischem Nutzen, denn damit ist immer ein gepflegter Auftritt gesichert. Die Etuis sind aus echtem Rindleder hergestellt und mit hochwertigen Scheren, Zangen und Instrumenten bestückt. Ihre Werbeaussage, Ihr Logo oder Firmenschriftzug kann dezent als Blindprägung angebracht werden.

Sprechen Sie uns dazu an und Sie erhalten umfassende Beratung und Service.

Spargelschäler für Ihre Werbung nutzen!

Mit diesen praktischen Pendel- und Spargelschälern „Made in Solingen“ lässt sich Ihre Werbebotschaft gekonnt darstellen. Die praktischen Schäler kommen jeden Tag bei allen Schälarbeiten, die in der Küche anfallen, zum Einsatz. Es sind praktische Werbeträger, über die sich Ihre Geschäftspartner freuen und auch wirklich selbst benutzen. Nutzen Sie deshalb auch die Möglichkeiten zur individuellen Gestaltung mit Ihren Hausfarben. Schon ab einer Auflage von 2.000 Stück produzieren wir die Schäler in Ihrer Wunschfarbe ohne Aufpreis!



Set „Spargelfreunde“ Nr. 2221

Inhalt: Spargelschäler mit rostfreier, beweglicher Klinge und kleines Solinger Küchenmesser mit rostfreier Edelstahlklinge. Spargelschäler und Küchenmesser sind in Solingen hergestellt.

€ 2,95



Sparschäler

„Solingen“ Nr. 2222

Mit scharfer, rostfreier Klinge, mit „Solingen-Schriftzug“ auf der Vorderseite des Griffes. Schält leicht und gleichmäßig die Schale von Obst, Gemüse und Kartoffeln.

Verpackung: einzeln in PVC-Hülle.

€ 1,39





Pendelschäler Nr. 2099

Ab 2.000 Stück in Farben nach Wunsch lieferbar. Material PP (Polypropylen), Werbepatte aus leicht bedruckbarem ABS-Kunststoff. Verpackung: lose geschüttet im Karton. Einzelverpackung ab 1.000 Stück möglich (Aufpreis).

€ 1,39

Pendelschäler Nr. 2098

Wie Modell 2099, jedoch ohne die große Werbepatte in der Mitte. Der Schäler ist trotzdem voll funktionstüchtig! Ihre Werbung kann hier dezent seitlich am Rahmen angebracht werden. Sonderverpackung ab 1.000 Stück individuell und kostengünstig möglich.

€ 0,89



Spar-/Spargelschäler Nr. 2024

Diesen Schäler erhalten Sie ab einer Auflage von 2.000 Stück in einer Farbkombination Ihrer Wahl. Mit dem Grundton, weiß oder schwarz, wird eine zweite Farbe gleichzeitig verarbeitet. Diese vermischt sich bizarr mit dem Grundton. Kein Schäler ist dann exakt wie der andere.

€ 1,49

Spargelschäler Nr. 2011

Form und Farbe wie ein echter Spargel.

€ 1,39



„Vital-Artist“ Nr. 2007

Ein unentbehrlicher Küchenhelfer „Made in Solingen“ für nahezu alle Schälaufgaben, die beim Zubereiten und Kochen in der Küche anstehen. Man(n) ist damit gut gerüstet zum Kartoffel- und Spargelschälen. Ebenso schält er Gurken, Rettich, Zucchini, Möhren, Äpfel und Birnen. Die brünierte Klinge des „Vital-Artist“ ist beweglich und passt sich dem Schälgut an.

€ 2,49

Lieferbare
■ Standardfarben
■ Sonderfarben
■ ab 2.000 Stück möglich.

Freude bereiten mit einem Stück Lebensart



Spaghettibesteck
„Pasta für 2“ Nr. 1482
 Spaghettibesteck mit je zwei Spaghettilöffeln und Spahettigabeln.

€ 13,90



„Pizza für 2“ Nr. 1481
 Pizzabesteck mit je zwei Pizzamessern und Pizzagabeln.

€ 15,90



„Dinner for Two“ Nr. 2596
 Edles Besteck für zwei Personen „Made in Solingen“. Inhalt: Zwei Steakmesser mit Anritzsäge und zwei Stekgabeln aus rostfreiem Chromnickelstahl 18/10.

€ 23,90



Besteckset Nr. 6108
 24-teilig, mit Hohlheftmessern „Made in Solingen“.

€ 86,90

Alternativ:
Besteckset Nr. 6108-S
 Wie vor, jedoch mit Massivmessern.

€ 72,00



Steakbesteck „Merci“ Nr. 2597
 Ein kleines Dankeschön bei vielen Gelegenheiten ist dieses Set mit dem Original-Solingen-Steakbesteck. Inhalt: 1 Steakmesser und 1 Stekgabel.

€ 12,90



Pizza, Crêpes & Co. Nr. 9395
 Pizzaschneider und –palette sind die idealen Helfer bei der Pizza- oder Crêpezubereitung.

€ 34,90



„Diner Maritime“ Nr. 8450
Fischgerichte stilvoll genießen fällt mit diesem edlen Fischbesteck „Made in Solingen“ leicht. Inhalt: Zwei Fischmesser und zwei Fischgabeln aus rostfreiem Chromnickelstahl 18/10.

€ 23,90



Grill-Set 5955-S
Die praktische Grillhilfe aus rostfreiem Edelstahl 18/10 kombiniert mit Barbecue-Gewürz im geschmackvollen Baumwollsäckchen. Für alle, die Spaß am Barbecue haben.

€ 19,80

Laguiole Messer Nr. 1829

Ein berühmtes Taschenmesser und heute schon ein Kultobjekt. Hergestellt im kleinen Dorf Laguiole in der Region Aveyrons (Südwestfrankreich). Mit geschmiedeter Klinge aus 12C27 Sandvick Stahl aus Schweden und echten Hornschalen.

€ 49,00

Etui für Laguiole Messer Nr. 1830
Rindleder, schwarz.

€ 10,50

„LAGUIOLE“ Taschenmesser mit Horngriff

Die Edelstahlklinge: Der 440-er Edelstahl, auch „Chirurgenstahl“ genannt, verbindet optimal die Vorteile von Chrom (Schutz vor Rost) und Kohlenstoff (für eine scharfe Klinge). Die Laguiole-Taschenmesser sind rasiermesserscharf geschliffen. Bei normalem Gebrauch bleibt die perfekte Schneidekraft lange erhalten. Der Griff: Büffelhorn ist von Natur aus mehr oder weniger stark gemasert, mit grauen und/oder braunen Adern. Jedes Messer ist ein Unikat. Als Ornamente trägt dieses Modell ein Hirtenkreuz in Einlegearbeit, sowie die typische „Laguiole-Fliege“ und ins Metall gravierte Muster auf dem Rücken des Griffs.



„LAGUIOLE“ Taschenmesser Nr. 1808 mit Klinge und Korkenzieher.

€ 12,90

„LAGUIOLE“ Taschenmesser mit Horngriff Nr. 1802

€ 9,80

„LAGUIOLE“ Kellnermesser Nr. 1804 mit Teflonkorkenzieher, Horngriff.

€ 27,90



Campingmesser mit Lederetui Nr. 6651
Klinge mit Anritzsäge, Probiergabel und Clip. Rostfrei, Stahlschalen mit satinierter Oberfläche.

€ 18,90



Multitool „Laguiole“ Nr. 1800
Multitool mit Griff aus schwarzem Staminaholz. 21 Funktionen: Universalzange, Schneidezange, Quetschzange, gezahnte Messerklinge, Messer, Flaschenöffner, 5 flache Schraubendreher in unterschiedlichen Größen, 5 Kreuzschlitzschraubendreher in unterschiedlichen Größen, 5 Sechskantschraubendreher in unterschiedlichen Größen. Alle Elemente der Zange aus Edelstahl. Lieferung in einem Etui aus schwarzem Nylon.

€ 15,90

Pfiffige Sets mit erstaunlicher Werbewirkung



Kräuter-Set Nr. 1485

Wiegemesser kombiniert mit der Einkaufshilfe „Kräuterkompass“ zum schnellen Nachschlagen. Aktuell, übersichtlich und im praktischen Einsteckformat. Mit dabei getrocknete Kräuter im Baumwollsäckchen.

€ 34,90

Fit & Fun Nr. 2244

2-teilig. Inhalt: Universalschäler für Obst und Gemüse sowie ein kleines Küchenmesser mit rostfreier Klinge. Im Geschenkkarton.

€ 3,49



Präsentset „Christstollen“ 1400

Inhalt: Aufschnittmesser mit Wellenschliff, Mini-Christstollen (80g), Wachskerze, ein weihnachtlicher Filzanhänger.

€ 14,90



Weihnachten kommt immer so plötzlich, oder? Wenn Sie rechtzeitig daran denken, können Sie mit den Sets auf dieser Seite auch Ihren Werbeerfolg mit einplanen. Lassen Sie die Nussknacker oder Marmeladenlöffel mit Ihrem Firmenlogo oder -schriftzug versehen. Für dauerhafte Werbung und Präsenz bei Ihren Geschäftspartnern über viele Jahre.

Präsentset „Santa Claus“ Nr. 1412 mit zwei in reiner Handarbeit hergestellten weihnachtlichen Marmeladen der Feinkost Manufaktur Renner & Fischer, 2 Bienenwachskerzen in rot, 2 Löffel mit Kniff. Geschenkfertig verpackt im schwarzen Schmuckwell-Präsentkarton.

€ 18,90



Weihnachtsüberraschung

Nr. 5812-L

Ein massiver Nussknacker aus Gussstahl knackt auch die härteste Nuss. Mit im Set ein paar Walnüsse und ein lustiger Plüschelch mit Zipfelmütze und rotem Jäckchen mit Aufdruck „Frohes Fest“. Liebevoll als Geschenk verpackt im Schmuckwellkarton.

€ 21,90

Nussknacker-Set Nr. 5813

Set mit massivem Nussknacker aus Gussstahl und 400 g frische Walnüsse. Verpackt im rustikalen Jutesack.

€ 21,90



„Ohne Finger wäre die Hand ein Löffel“



Latte-Macchiato-Löffel Set Nr. 1480

Genuss liegt im Trend. Set mit zwei stilechten Latte-Macchiato Gläsern. Dazu zwei „Löffel mit Kniff“, 100 g Espresso im Aromapack, 1 Rezept für die Zubereitung des Kultgetränkes sowie ein paar Espresso-Bohnen mit Schokoglasur zum Naschen.

€ 21,90

Latte-Macchiato-Löffel Set Nr. 1424

Vier Latte Macchiato-Löffel mit „Kniff“ im Set für vollendeten Genuß des beliebten Kultgetränkes. Der „Löffel mit Kniff“ wird einfach auf den Rand des Glases aufgesetzt. Durch den „Kniff“ kann er nicht mehr bis auf den Boden des Glases hinab rutschen. Einmal benutzt, erkennt jeder den Vorteil dieses Löffels und er wird zu vielen Gelegenheiten neu zum Einsatz kommen.

€ 15,50

Vierorts war der Löffel bis ins 19. Jahrhundert hinein neben dem Messer, das aber häufig nur zum Zerteilen benutzt wurde, das einzige Esswerkzeug. Heute, im 21. Jahrhundert, kommt niemand ohne Löffel aus und sie werden täglich viele Male zur Hand genommen und benutzt. Mit Ihrem Logo auf dem Löffelstiel wird der Löffel zum perfekten Werbepostfach.

Probieren Sie es aus!

„Let's presso“ Nr. 1486

Set mit 6 Espressolöffeln, Chromnickelstahl 18/10. Original Made in Solingen/Germany.

€ 17,90



Fitness Tools Löffel Set Nr. 1483

Das pfiffige Set mit vier Longdrink-/Joghurtlöffeln schafft neue Kontakte mit Genuss. Bestens geeignet für Müsli, Joghurt, Marmelade, Latte-Macchiato oder Cocktails.

€ 15,50



Präsentset „soooo latte“ Nr. 1021

1 Latte Macchiato Glas mit Dekor, 1 Latte Macchiato-Löffel mit Knick, Edelstahl, 2 Nescafé Espresso-sticks, 1 Cantuccino, italienisches Gebäck.

€ 5,90



Partylöffel Luckyspoon Nr. 1469
18/10 Chromnickelstahl, 6 Stück im Geschenkkarton.

€ 21,90



Partylöffel „Happyspoon“ Nr. 1426
Set mit 6 Partylöffeln zum appetitlichen Anrichten kleiner Köstlichkeiten. Der pfiffige Partylöffel Happyspoon mit dem gebogenen Stiel macht Furore. Diese Servier-idee bringt gute Laune auf jede Party und sieht dazu elegant aus. Der Partylöffel steht optimal, und die Gäste können die leckeren Häppchen sicher und unfallfrei zum Munde transportieren.

€ 17,90

„Löffel mit Kniff“ Nr. 1422
Der geschwungene Stiel des Löffels verhindert ein Abrutschen ins Marmeladenglas – so bleibt der Griff immer sauber und verklebt nicht. Der Löffel ist „Made in Solingen“ und aus rostfreiem Chromnickelstahl 18/10.

€ 3,50



Präsent Set „Salatkrönung“ Nr. 1502
Original in Solingen hergestelltes Salatbesteck aus rostfreiem Chromnickelstahl 18/10 mit je 250 ml Balsamico- Bianco (Geringe Säure, feine Süße, große Finesse und Intensität) und 250 ml Bartolini Olivenöl aus Umbrien. Intensiv fruchtiger Geruch, nach Oliven und Kräutern. Im Geschmack sehr fruchtig, angenehm pikant und bitter, später harmonischer. Typisch umbrisch. Alles geschenkfertig verpackt in dunkelblauem Schmuckwell-Geschenkkarton. Maße: 14 x 23 x 5,5 cm

€ 29,80



Präsentset „Morgens um sieben“ Nr. 1477
mit zwei in reiner Handarbeit hergestellten Marmeladen (je 200 g) der Feinkostmanufaktur Renner & Fischer, 1 Bienenwaxkerze, 1 Löffel mit Kniff und 1 Serviette aus 100 % Leinen. Geschenkfertig verpackt im schwarzen Schmuckwellkarton.

€ 22,90



Salatbar Nr. 1497
Salatbesteck aus rostfreiem Chromstahl im Set mit 100 ml umbrischen Olivenöl „Bartolini“, getrockneten Salatkräutern im Cellophanbeutel mit Schleife und Gewürzschäufelchen. Liebevoll verpackt im Geschenkkarton.

€ 20,90



Oliven-Set Nr. 1491
Nie wieder hilflos in den Oliven fischen: Dank des neuen Olivenlöffels können die leckeren Früchtchen zielsicher geangelt werden, während das Öl zum Glück im Glas bleibt. Rostfreier Olivenlöffel „Made in Solingen“, 300 g Glas entsteinter und in Salzlake eingelegte Oliven „Primopasto“. Dazu das kleine „Olivenöl-Kochbuch“ aus dem Hölker-Verlag. Liebevoll verpackt als Set im Geschenkkarton.

€ 16,90



Präsentset „Olive“ 1458
mit Halbleinen Geschirrtuch im Oliven-Design, ein kleines Olivenöl-Kochbuch aus dem Hölker-Verlag und 2 Olivenlöffel „Made in Solingen“. Alles geschenkfertig verpackt im Schmuckwell-Geschenkkarton.

€ 16,90

Pfiffige Präsente mit erstaunlicher Werbewirkung



Küchenschere Nr. 5558
rostfrei, auseinandernehmbar
zum leichten Reinigen.

€ 12,90

Küchenschere Nr. 5553
geschmiedet, rostfrei.

€ 36,70





Set „Freund & Helfer“ Nr. 2220

Das flinke Küchenduo zum Schälen und Schneiden. Mit Universalschäler und Küchenmesser. Rostfrei. Made in Solingen. Im Geschenkkarton.

€ 2,95



Nagelknipser Nr. 1998

Verchromte Ausführung.
Im praktischen Klarsichttui.

€ 0,98



Blumenschere Nr. 1899

rostfrei

€ 3,90



Klappnagelfeile Nr. 2120

€ 1,20

i Druckkosten pro
Seite/Farbe € / St. 0,15
Mindestabnahme: 300 Stück
Vorkosten: € 80,00

Präsentset Stressfrei Nr. 1022

Inhalt: Ein Päckchen Kneipp Badeperlen „Stressfrei“ mit Mandarine und Orange – wohltuend für Körper und Geist, ein kleines Frottee-Gästetuch, eine kleine Badeente, eine Flasche Pinot di Pinot Spumante Brut, 0,2 l, 11,5 % Vol. Liebevöll verpackt im exklusiven Geschenkkarton mit handgebundener Schleife.

€ 11,90



„Ruhe & Entspannung“ dürfen in dieser hektischen Zeit nicht vergessen werden. „Zur Ruhe kommen“ ist bei dem heutigen Arbeits- und Alltagsstress sehr wichtig, um neue Energie zu tanken. Vermitteln Sie Ihren Mitarbeitern oder Kunden mit diesen Sets das angenehme Gefühl, dass Ihnen das persönliche Wohlbefinden Ihres Gegenübers am Herzen liegt. Die Geschenkkartons gestalten wir für Sie gerne individuell. Zum Beispiel mit der passenden Schleife in Ihrer Firmenfarbe oder als Prägung mit Ihrem Firmenlogo oder -schriftzug auf dem Geschenkverpackung. Sprechen Sie uns darauf an.



Präsentset Entspannung Pur Nr. 1023

Inhalt: Ein Päckchen Kneipp Badekristalle „Meditation Pur“ mit Weihrauch und Vanille - vollkommene Ruhe für Körper, Geist und Seele -, ein kleines Frottee-Gästetuch, eine Schwimmkerze und eine Flasche Pinot di Pinot Spumante Brut, 0,2 l, 11,5 % Vol. Liebevoll verpackt im exklusiven Geschenkkarton mit handgebundener Schleife.

€ 11,90



Teeset Friesische Spezialitäten Nr. 1555

Inhalt: 100 g Assam Dirial Tee, eine Tee-Ei Zange, Ostfriesischer Teelikör 21 % vol., 50 g Akazienhonig und 100 g Teebonbons. Liebevoll verpackt im exklusiven Geschenkkarton mit handgebundener Schleife.

€ 14,90



weiß
gelb
orange
rot
grün
blau
schwarz

Taschenmesser Nr. 6305

9 cm, komplett rostfrei, mit roten Messerschalen, fünfteilig: Klinge, Schraubendreher, Büchsenöffner, Ahle und Korkezieher. Im Geschenkkarton.

€ 4,90

Verkauf nur für den gewerblichen Bedarf

- Die Angebote in diesem Katalog richten sich an gewerbliche Verwender.
- Alle Preise in Euro, zuzüglich gesetzlicher Mehrwertsteuer.
- Lieferung ab Werk zuzüglich Porto.
- Wir liefern ausschließlich zu unseren AGB's.
- Änderung und Weiterentwicklung der abgebildeten Produkte sind vorbehaltenlich und Abweichungen deshalb möglich.
- Die Preise in diesem Katalog sind gültig bis 31.12.2012.



weiß
gelb
orange
rot
grün
blau
schwarz

Allround-Taschenmesser mit Kapselheber Nr. 6301

Mit stabiler, rostfreier Klinge, 11 cm, mit integriertem Flaschenöffner.

€ 4,90

Handwertermesser „Elektro“ Nr. 6302

Mit stabiler, rostfreier Klinge, 11 cm, mit Abisolier-Einschnitt.

€ 4,90

Handwertermesser Nr. 6303

Mit stabiler, rostfreier Klinge, 11 cm, Griff mit Öse zum Aufhängen.

€ 4,60

Handwertermesser „Teflon“ Nr. 6304

Mit stabiler, rostfreier und teflonbeschichteter Klinge, 11 cm.

€ 4,90