# Obst-Gemüsemesser "Fruity"



- Qualitäts-Werbeartikel Made in Germany
- sehr scharfe Qualität
- sehr attraktiver Preis
- Solinger Qualitätsprodukt
- Gesamtlänge: 160 oder 180 mm (Sägezahn-Variante)
- Klinge aus rostfreiem Bandstahl (Edelstahl)
- Klingenlänge: 60 oder 80 mm (Sägezahn-Klinge)
- Qualitäts-Logo Solingen im Griff
- Laserbeschriftung: präzise und filigrane Umsetzung ihres Logos
- Griff aus PP
- Klingenschutz, montiert
- spülmaschinengeeignet
- Mindest-Abnahmemenge: 1.000 Stück



Wenn es um die Original Solinger Obst- und Gemüse-Messer geht, unsere sogenannten Zöppken, anderswo auch Pittermesser oder Hümmelchen genannt - wenn es um die kleinen unverzichtbaren Küchenhelfer geht sind Sie bei uns genau richtig!

Denn seit den Siebziger Jahren werden diese kleinen unverzichtbaren Küchenhelfer in Solingen hergestellt.

Zum Schälen, Vorbereiten, für den Schnittblumen-Anschnitt- diese unverzichtbaren Messer sind bei ihren Kunden täglich im Einsatz.

Ihre Kunden werden mit den farbenfrohen Messer täglich Obst-und Gemüse aber auch Kartons und Verpackungen zeigen, wer das Sagen hat!

Der Griff ist standardmässig in folgenden Farben lieferbar:

bis Auflage 2000 Stück:



ab Auflage 2000 Stück zusätzlich oder Wunschfarbe Pantone:



... oder Wunschfarbe Pantone gegen Farbaufschlag

Quality made in

Solingen

made in

Germany

### Brötchenmesser "Wave"



- Gesamtlänge: 230 mm
- Klinge geschliffen mit 3 mm Welle
- Rückenstärke: 1,35 mm
- Klingenlänge: 110 mm
- Klinge aus rostfreiem Edelstahl
- spülmaschinenfeste Ätzung Ihres Firmenlogos oder Wunsch-Text
- Griff aus PP
- Klingenschutz, montiert
- spülmaschinengeeignet
- Mindest-Abnahmemenge: 300 Stück



Brötchenmesser mit Wave-Griff, das sich auf jedem Frühstückstisch von seiner besten Seite zeigt. Die breite Klinge bietet viel Platz für ihre Werbung. Der Griff ist lang und kräftig ausgeführt und gestattet so eine sichere Führung mit der ganzen Hand.

Das läuft "wie geschmiert": Durch den Wellenschliff geht das Aufschneiden von Brötchen leicht von der Hand, der breiten Streichklinge lassen sich Brot und Brötchen einfach, schnell und unkompliziert schmieren.

Die Klinge des Retromessers ist optimal für das Zerteilen von Brötchen und Streichen von Butter geeignet. Der Wellenschliff durchtrennt das Schneidgut glatt.

Zum Frühstück, Picknick oder Brunch – dieses Messer ist bei Ihren Kunden gern gesehen.

Der Griff ist standardmässig in folgenden Farben lieferbar:

bis Auflage 2000 Stück:



ab Auflage 2000 Stück zusätzlich oder Wunschfarbe Pantone:



... oder Wunschfarbe Pantone gegen Farbaufschlag

## Vespermesser

### "Brotzeit"



- Gesamtlänge ca 220 mm
- Klinge aus rostfreiem Edelstahl
- Klinge geschliffen mit 3 mm Welle
- Klingenlänge 110 mm
- spülmaschinenfeste Ätzung Ihres Firmenlogos oder Wunsch-Text
- Griff aus PP
- spülmaschinengeeignet
- Klingenschutz, montiert
- Mindest-Abnahmemenge: 500 Stück



Ob nun am Frühstückstisch, Abendbrot oder beim Picknick, unsere Vespermesser sind echte Klassiker! Die formschönen Brotzeitmesser in trendigen Farben sind ein Upgrade für jeden Esstisch.

Mit dem Wellenschliff sind unsere Tafelmesser/Vespermesser ideal für Wurst, Brötchen, Tomate & Co. und somit täglich im Gebrauch.

Der Wellenschliff hat den Vorteil, dass das Schneidgut glatt durchtrennt und dabei nicht gesägt, sondern geschnitten wird. Durch die regelmäßigen Wellen in der Klinge entlang der Schneide gleitet das Messer sicher und ohne Abrutschen durch alles Schneidgut mit harten Schalen oder Krusten.

Ideal für Brötchen, Tomaten und Früchte mit fester Schale und weichem Fruchtfleisch. Zum Schneiden von Obst und Gemüse ist dieses unverzichtbare Messer prima geeignet. Ideal auch als Tomatenmesser. Denn: Tomatenscheiben für den Mozzarella Caprese bekommen mit diesem Messer den perfekten Schnitt.

Für die Brotzeit oder Grillabende im Garten passen die farbenfrohen Messer perfekt zu Steak und Würstchen.

Der Griff ist standardmässig in folgenden Farben lieferbar:

bis Auflage 2000 Stück:



ab Auflage 2000 Stück zusätzlich oder Wunschfarbe Pantone:



... oder Wunschfarbe Pantone gegen Farbaufschlag

## Vespermesser

### "Smart"



- Gesamtlänge ca 225 mm
- Klinge aus rostfreiem Edelstahl
- Klinge geschliffen mit 3 mm Welle
- Klingenlänge 110 mm
- spülmaschinenfeste Ätzung Ihres Firmenlogos oder Wunsch-Text
- Griff aus PP
- spülmaschinengeeignet
- Klingenschutz, montiert
- Mindest-Abnahmemenge: 300 Stück



Mit unserer Solinger Smart-Serie zeigen Sie Obst und Gemüse, wer Chef in der Küche ist. Scharf, klein und wendig sind unsere smarten Messer optimal zum Schneiden und Zubereiten geeignet. Mit den farbenfrohen Solinger Küchenhelfer gehen auch die kleinen Zubereitungsschritte beim Kochen leicht von der Hand. Auch beim Entkernen und Entsteinen von Obst und Gemüse zeigen sie sich von ihrer scharfen Seite. Im Handumdrehen kreieren Sie mit ihnen raffinierte Schnitzereien und phantasievolle Garnierungen.

Die angemessene Härte der Solinger Klinge aus rostfreiem Edelstahl und der Schnittwinkel garantieren eine hohe Schnitthaltigkeit.

Der Wellenschliff hat den Vorteil, dass das Schneidgut glatt durchtrennt und dabei nicht gesägt, sondern geschnitten wird. Durch die regelmäßigen Wellen in der Klinge entlang der Schneide gleitet das Messer sicher und ohne Abrutschen durch alles Schneidgut mit harten Schalen oder Krusten.

Für die Brotzeit oder Grillabende im Garten passen die farbenfrohen Messer perfekt zu Steak und Würstchen.

Der Griff ist standardmässig in folgenden Farben lieferbar:

#### bis Auflage 2000 Stück:



ab Auflage 2000 Stück zusätzlich oder Wunschfarbe Pantone:



### Brotmesser "Breadley"



- Solinger Qualitätsprodukt Made in Germany
- Extrem scharfer Wellenschliff
- universell einsetzbar
- Gesamtlänge: 280 mm
- Rückenstärke: 1,0 mm
- Klingenlänge: 160 mm
- aus rostfreiem Bandstahl (Edelstahl) gefertigt
- Qualitäts-Logo Solingen im Griff
- spülmaschinenfeste Ätzung Ihres Firmenlogos oder Wunsch-Text
- Griff aus PP
- Klingenschutz, montiert
- Spülmaschinengeeignet
- Mindest-Abnahmemenge: 500 Stück



Unser in der Tradition der Klingenstadt Solingen hergestelltes Brotmesser ist extrem scharf & farbenfroh Bringen Sie sich mit dem Qualitätsprodukt – Made in Germany - beständig bei Ihren Kunden in Erinnerung.

Ob Semmel, knackig-harte Brotkruste, saftige Tomaten, Salami oder Weißkohl - für das alles und mehr werden Ihre Kunden das Messer mit dem Solingen-Logo im Griff lieben.

Brotscheiben – in genau der Stärke, die Sie lieben. Hartem Kürbis zur Leibe rücken. Weißkohl für den Eintopf vorbereiten – das alles und noch viel mehr – kein Problem für das extrem scharfe Eines-für-Alles-Messer. Mit dem Solinger Qualitätsprodukt – Made in Germany – bringt man sich beständig bei seinen Kunden in gute Erinnerung, denn es wird Tag für Tag gerne verwendet.

Die polierte Klinge mit der zusätzlich auspolierte Welle ist besonders scharf. Sie bietet viel Platz für gut lesbare Kunden-Logos und Werbung. Zudem ist das Preis-/Leistungsverhältnis für dieses Messer - Made in Solingen - sehr attraktiv. Der Griff ist standardmässig in folgenden Farben lieferbar:

bis Auflage 2000 Stück:



ab Auflage 2000 Stück zusätzlich oder Wunschfarbe Pantone:



... oder Wunschfarbe Pantone gegen Farbaufschlag

### Verpackungen ... mit Ihrem Logo!



#### Verpackungen

Auf Wunsch erstellen wir eine <u>individuelle Verpackung mit Ihrem Logo!</u> Zur Präsentation Ihrer ausgewählten Schneidwaren fertigen wir stabile Thekendisplays, Blister, Karton-Verpackungen und praktische Beutel an. Fragen Sie uns, wir beraten Sie gerne!



Auswahl im Blister





Praktisch im Beutel



#### Klingenschutz

Für Ihre Messer halten wir einen Klingenschutz aus sauberem Weich-PVC bereit. Unser Klingenschutz, den wir auf allen Messern zum Schutz der Schneide einsetzen, ist REACH-konform und lebensmittelecht. Das Folienmaterial wird laufend von unserem Zulieferer im Labor geprüft.



Wir freuen uns auf Ihre Anfrage!

Jetzt unverbindlich anfragen: Tel.: 09745-203510 oder per Mail an info@huebler.net