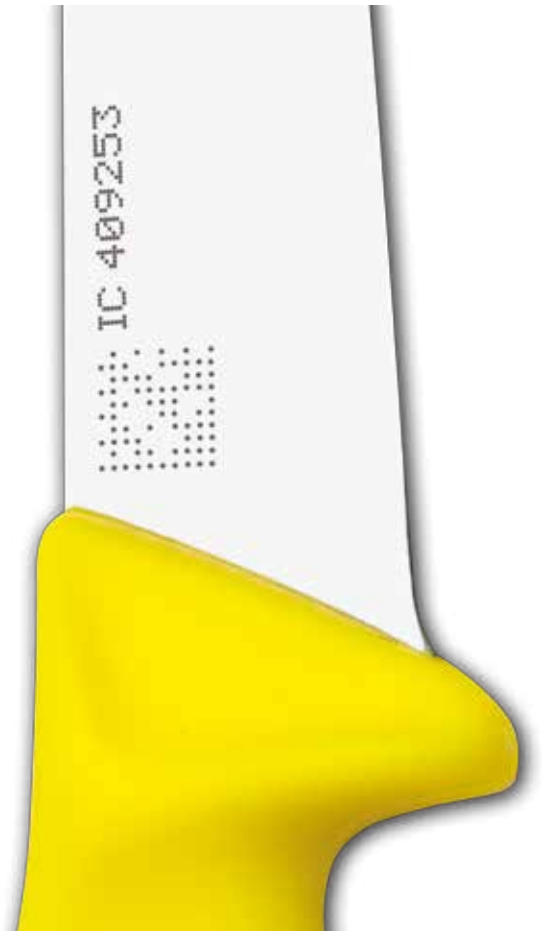
TOP
OF
CUTLERY
EICKER
EICKER PROFI
EICKER.COM
EICKER.COM
EICKER MESSER
THE
KNIFE

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 codigo Data-Matrix-puede ser leido por un escaner.

Ausbeinmesser
Boning Knife
Cuchillo para deshuesar

- ergonomischer Griff mit gummierter Oberfläche für optimalen „grip“
- handgerechte Formge bung 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/vanadiocor tadas 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

Ausbeinmesser
Boning Knife
Cuchillo para deshuesar

EICKER

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

E1

27 20 25 28 26

EICKER MESSER

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 ½ flexibel /curved semiflexible/curvo semiflexible

513
13cm
15cm

gebogen steif/curved stiff/curvo duro

EICKER

EICKER MESSER

E1

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

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

Schlachtmesser
Butcher Knife
Cuchillo de carnicero

E1

27 20 25 26 23

EICKER MESSER

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
18cm
21cm
23cm
26cm
28cm
31cm
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

Schlachtmesser
Butcher Knife
Cuchillo de carnicero

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

E1

27

EICKER MESSER

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

EICKER

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

E6

66

EICKER MESSER

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

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 ½ 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

507
13cm
15cm
18cm

513
13cm
15cm

steif/stiff/duro

533
13cm
15cm

½ flexibel /semiflexible/semiflexible

529
14cm
16cm

502
15cm
18cm
21cm

515
15cm

504
18cm
21cm
23cm
26cm

540
21cm

503
21cm
26cm

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

Hohlstechmesser
Blood Knives
Pinzas de desangrar

80.716
24cm

80.717
24cm

80.718
17cm
19cm

80.722
18cm

80.719
12cm

80.720
12cm

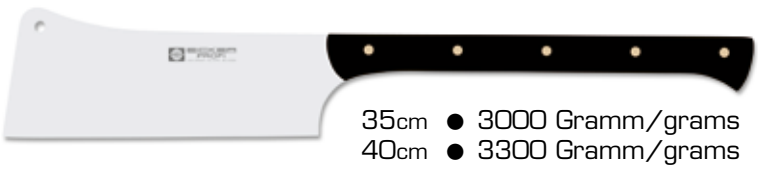
Spalter
Cleavers
Macheta

82.710

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

Grossviehspalter
Beaf 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 oficinia

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

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

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

26.558.30K

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 carniero

26.534
24cm ●

Fleischmesser/Butcher Knife/Cuchillo del carniero

26.535
27cm ●

Fleischmesser/Butcher Knife/Cuchillo del carniero

26.536
27cm ●

Fleischmesser/Butcher Knife/Cuchillo del carniero

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.K
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

Tischmesserset
Table Knife Set
Cuchillos de mesa

54.216.02

Steakebesteck
Steak Knife Set
Cubiertos de carne

52.311.03

Tischmesserset mit Säge
Tabele 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

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

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
deseño 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

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

80.805
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

Zubehör
Accessories
Accesorios

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 Entschwartungsklingen/ Skinner Blades / Salazar de paletas

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

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

Sie sind auf der Suche nach ansprechenden Werbepräsenten 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 Knifes
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 mago 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 Versteifung 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.

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 rauhen 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. Gracia 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
x1.xxx.xx	orange 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
x9.xxx.xx	grau 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
x1.xxx.xx	orange 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
x9.xxx.xx	grey 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

EICKER

2016/2

EICKER MESSER

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

mail@eicker.com