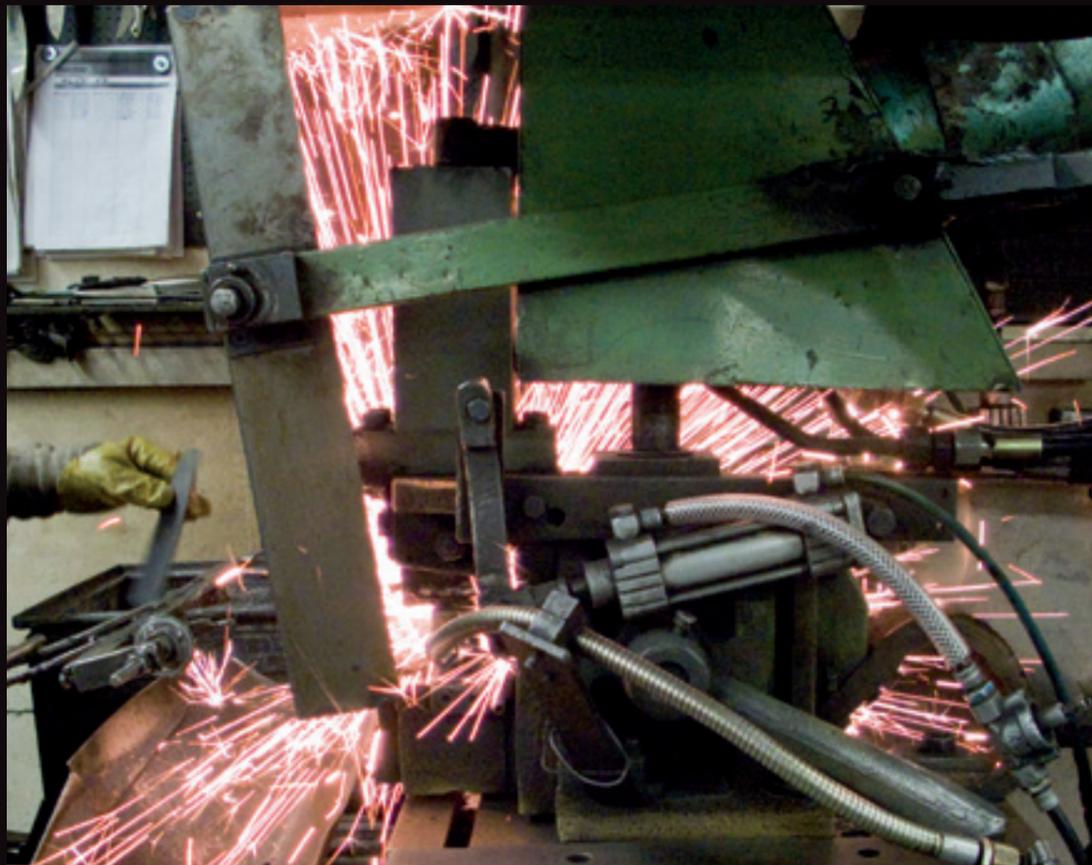


kel · Messer · Bestecke · Geschenkartikel · Messer · Bestecke · Geschenkartikel · Messer · Bestecke



e in Germany · Solingen · Made in Germany · Solingen · Made in Germany · Solingen · Made in Germany





Die Firma Gehring Manufaktur & Familienunternehmen

Am 01. Oktober 1956 gründete Hugo Gehring die Firma Gehring Schneidwaren. Wichtigster Produktionsbereich war anfangs das Schleifen geschmiedeter Klingen; schnell jedoch entwickelte sich das Unternehmen mehr und mehr zu einem reinen Besteck- und Messerhersteller mit dem Anspruch, neben der sprichwörtlichen Solinger Qualität insbesondere Gestaltung und Funktionalität der Bestecke und Messer weiterzuentwickeln. Im Dezember 2007 haben die Brüder Hartmut Gehring und Volker Gehring das Unternehmen übernommen.

Heute produzieren die rund 50 Mitarbeiter vom Gemüsemesser bis zum Küchenhelfer, von modernen Geschenkartikeln bis hin zum klassischen Tafelbesteck eine große Palette unterschiedlicher Schneidwaren.

Als sich in den 80er Jahren immer mehr Hersteller dazu entschlossen Teile der Produktion nach Fernost zu verlagern, ging die Firma Gehring einen anderen Weg. Aufgrund der zu erwartenden Qualitätseinbußen entschied man sich für die verstärkte Nutzung der im Hause vorhandenen Qualifikationen und beschloss weiterhin in Deutschland zu produzieren.

Das Ergebnis dieser strategischen Entscheidung wird in aller Welt geschätzt. Weltbekannte Köche wie Paul Bocuse arbeiten mit den Messern der Firma Gehring, zahlreiche Lifestyle-Unternehmen lassen Ihre Kollektionen bei Gehring entwickeln und produzieren.

Langjährige Kunden der Firma wissen die Qualität zu schätzen.

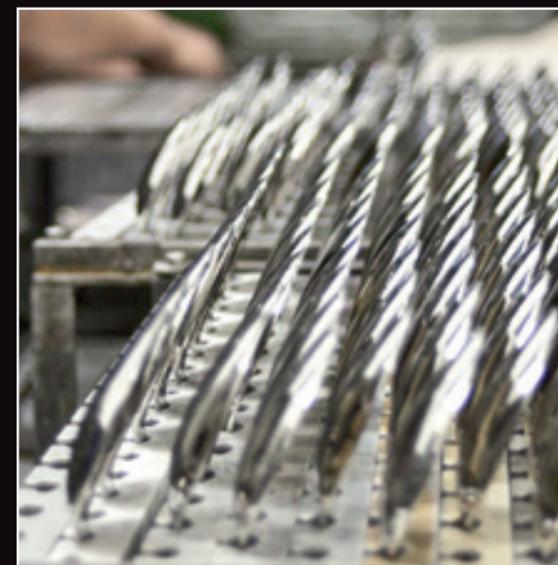
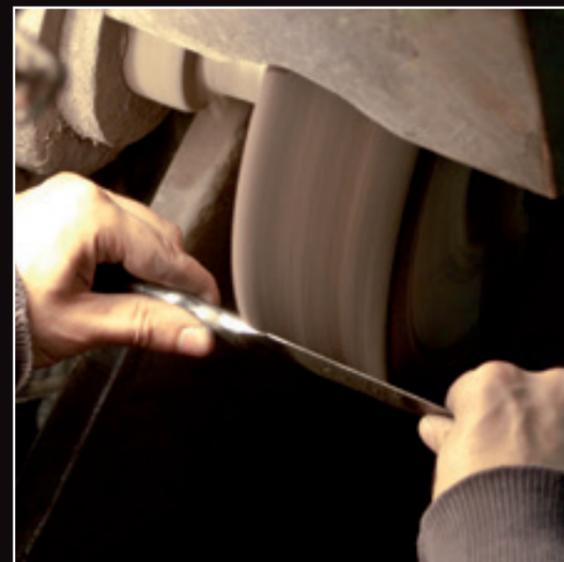
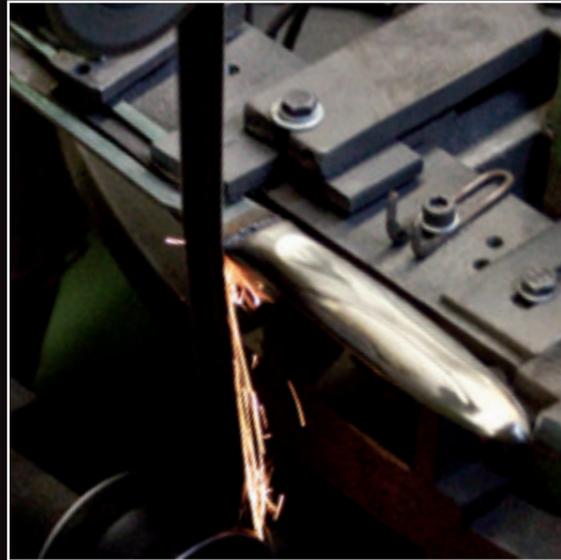


HUGO®

GEHRING®

HGS®

Preise, Auszeichnungen,
Verbände & Partner



Die unterschiedlichen Messerarten

Schälmesser 6cm + 7cm:

Mit seiner schnabelförmigen, gebogenen Klinge eignet es sich um Obst und Gemüse präzise zu schälen und kunstvoll zu dekorieren.



Gemüsemesser 8 + 9cm:

Mit seiner geraden Klinge wird es zum Schneiden und Putzen der unterschiedlichsten Gemüsesorten verwendet.



Officemesser 9cm:

Das handliche, rückenspitze Messer ist ein idealer Partner beim Schälen und Zubereiten aller Gemüse- und Obstsorten sowie beim Zerkleinern z.B. von Zwiebeln. Feine und grobe Würfel können im Handumdrehen exakt geschnitten werden.



Santokumesser 10cm + 11cm:

Das kleine handliche Messer eignet sich zum Vorbereiten von Gemüse und Obst, genauso zum Zerteilen von kleinen Fleischstücken und zum Heraus schneiden von Fett und Sehnen.



Sashimi / Wellenschliffmesser 12cm:

Mit seiner Wellenschliffschneide wird es für Obst und Gemüse mit fester Schale verwendet sowie zum Schneiden hauchdünner Scheiben luftgetrockneter Fleisch-Spezialitäten wie Bündner Fleisch, edler Salami und Schinken.



Spickmesser 9cm + 12cm:

Mit seiner spitzen Klinge wird es gerne zum Schneiden von Gemüse und Zwiebeln wie auch zum Zerteilen von kleinen Fleischstücken und Herausstrennen von Sehnen und Fett benutzt.

Der Profitip: Verwenden Sie das Messer zum Spicken von Fleisch mit Fettstreifen, Knoblauch usw.



Tomatenmesser 12cm:

Mit seiner Wellenschliffschneide wird es für Gemüse oder Obst mit fester Schale sowie zum Zerteilen von kurzgebratenem Fleisch benutzt.



Käsemesser 14cm:

Die zweizinkige durchbrochene Klinge mit dem feinen Wellenschliff ist universell einsetzbar.

Sie eignet sich zum sauberen Schneiden von Hartkäse sowie zum Zerteilen von Weichkäsesorten, die nicht gequetscht, sondern geschnitten werden. Mit den Zinken lässt sich der Käse problemlos servieren.



Ausbeinmesser 13cm:

Mit seiner kurzen, stabilen und geschwungenen Klinge eignet es sich gut, um Fleisch vom Knochen zu lösen. Durch die typische Form der Klinge ist dieses Messer sehr wendig und trennt auch Haut und Sehnen mühelos.



Debamesser 12cm:

Mit seiner abgerundeten Schneide und der breiten Klinge eignet es sich zum Schneiden von rohem Fisch, Fleisch und Gemüse.

Auch zum Wiegen von Kräutern, Zwiebeln und Knoblauch wird dieses Messer gerne verwendet. Die den asiatischen Vorbildern nachempfundene Klingeform mit doppelseitigem Schliff genügt höchsten Ansprüchen.



Das Santokumesser 13cm + 15cm:

Das praktische Messer mit seiner asiatischen Klingeform, das durch die gerade Schneide ein beliebter Allrounder in der Küche ist, eignet sich zum Schneiden von Fisch, Fleisch und Gemüse. Es wird auch gerne für feine Schneidarbeiten benutzt.



Hochmesser 15cm:

Mit seiner außergewöhnlichen Klingeform eignet sich dieses Messer zum Schneiden von rohem Fisch, Fleisch und Gemüse. Auch zum Wiegen von Kräutern, Zwiebeln und Knoblauch wird dieses Messer gerne verwendet.



Nakirimesser 17cm:

Die traditionelle Klingeform eignet sich besonders zum Schneiden aller Gemüse und Obstsorten. Feine, glatte Schnitte sowie das Wiegen können problemlos ausgeführt werden. Es wird trotz seiner Beilform nicht zum Hacken verwendet.



Santokumesser 18cm:

Die traditionelle asiatische Klingeform, die durch die gerade Schneide ein beliebter Allrounder in der Küche ist, eignet sich zum Schneiden von Fisch, Fleisch und Gemüse. Es wird auch gerne für feine Schneidarbeiten benutzt.



Kochmesser 15cm + 20cm:

Durch seine breite, mittelspitze Klinge wird dieses Messer zum Schneiden von rohem Fleisch, Fisch und Gemüse bevorzugt. Die abgerundete Schneide eignet sich auch gut zum Wiegen von Kräutern, Zwiebeln und Knoblauch.



Schinken / Sashimimesser 15cm + 20cm:

Die lange, mittelspitze Klinge schneidet und tranchiert rohes wie gebratenes Fleisch und Schinken. Die Fleischfasern werden sauber durchtrennt und nicht zerrissen.



Fleischmesser 20cm:

Mit seiner rückenspitzen Klinge und der gebogenen Schneide eignet es sich zum Wiegen von Kräutern und Zerteilen von Gemüse, Obst und Fleisch.



Brotmesser 20cm + 30cm:

Die Wellenschliffklinge bricht die Brotkruste auf und schneidet glatte, saubere Scheiben. Es schneidet zudem große Früchte oder Gemüse wie z.B. Ananas und Kohlköpfe.



Fleischgabel 15cm:

Die langen Zinken sind konisch geformt und können so leicht in das zu wendende Gut eingestochen werden. Die Fleischgabel dient zum Wenden großer Fleischstücke in Topf oder Bräter und kann mit einem Fleisch- oder Schinkenmesser als Tranchierbesteck genutzt werden.



Wetzstahl 20cm + 26cm:

Der Wetzstahl dient zum Nachschärfen der Messerklingen. Das Messer wird am oberen Ende des Wetzstahls in einem 20° Winkel angelegt und mit sanftem Druck am Wetzstahl entlang in Richtung Körper gezogen.





Gut (2,2)

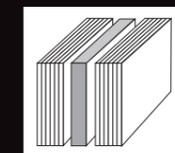
getestet durch
Stiftung Warentest
Ausgabe 1/2008

Santokumesser 18 cm - Serie Ergo Fun

Damaststahl (Mehrlagigen Stahl) VG10
ca. 60 HRC hartes Kernmaterial

Der Stahl:

Die sehr scharfe Schneide aus einem hochlegierten Kohlenstoffstahl (VG 10) ist eisgehärtet (ca. 59 - 61 HRC Rockwell).



Auf beiden Außenseiten ist ein rostbeständiger und flexibler Damaststahl mit jeweils 32 Lagen aufgebracht.

Diese Außenlagen schützen das Messer vor Bruch und Korrosion.

Zählt man die Lagen beider Außenseiten und das Kernmaterial zusammen, so besteht die Klinge aus 65 Lagen.

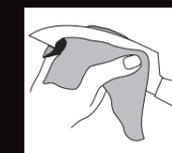


Durch das Schleifen der Klinge werden die Lagen in Längs- und Querrichtung unterschiedlich durchtrennt und erhalten so ein

individuelles Erscheinungsbild.

Die optische Brillanz der baumringähnlichen Struktur gibt dem Messer in Kombination mit dem ergonomisch geformten Edelstahlgriff ein Höchstmaß an Ästhetik.

Die Pflege:



Ein Damastmesser ist nicht spülmaschinengeeignet. Spülen Sie das Messer wie die Profis nach jedem Gebrauch unter heißem, fließenden Wasser mit Zusatz von Reiniger gut ab, trocknen es anschließend mit einem Tuch. Somit erhalten Sie die Schärfe und ein gutes Erscheinungsbild über Jahre.

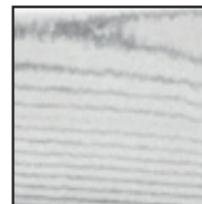
Das Schärfen:



Sollte Ihr Damastmesser nicht mehr die gewünschte Schärfe haben, können Sie diese mit einem keramisch

gebundenen Schleifmittel (Wasserstein, Keramikwetzstab usw.) wiedererlangen.

Achtung: Schneiden auf Glas oder Granit macht das Messer schneller stumpf.



Klinge aus Damaststahl (VG10)
mit Edelstahlgriff (18/10)

MY Knife

Die Messerserie „My“ mit Damaststahl-
klinge (VG10) ist mit einem formschönen
und ausgewogenen Edelstahlgriff (18/10)
kombiniert, der jedem Profi als auch
Hobbykoch viel Freude beim Zubereiten
der Speisen bereitet.



Gemüsemesser 9cm
Vegetable Knife 3 1/2"
KS-1612 DJ



Sashimimesser 12 cm
Sashimi Knife 4 1/2"
KS-1601 DJ



Santokumesser 13cm
Santoku Knife 5"
KS-1632 DJ



Kochmesser 15cm
Chef Knife 6"
KS-1614 DJ



Santokumesser 18cm
Santoku Knife 7"
KS-1633 DJ



Sashimi 20cm
Carving Knife 8"
KS-1606 DJ

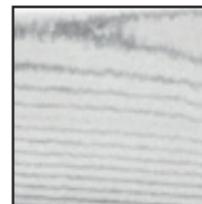


Kochmesser 20cm
Chef Knife 8"
KS-1615 DJ



Brotmesser 20cm
Bread Knife 8"
KS-1608 DJ





Klinge aus Damaststahl (VG10)
mit Olivenholz-Griff

MY Knife

Die Messerserie „My“ mit Damaststahl-
klinge (VG10) ist mit einem formschönen
und ausgewogenen Doppelkropfgriff mit
Olivenholz kombiniert, der jedem Profi
als auch Hobbykoch viel Freude beim
Zubereiten der Speisen bereitet.



Gemüsemesser 9 cm
Vegetable Knife 3 1/2"
KS-2612 DJ



Sashimimesser 12 cm
Sashimi Knife 4 1/2"
KS-2601 DJ



Santokumesser 13 cm
Santoku Knife 5"
KS-2632 DJ



Kochmesser 15 cm
Chef Knife 6"
KS-2614 DJ



Santokumesser 18 cm
Santoku Knife 7"
KS-2633 DJ



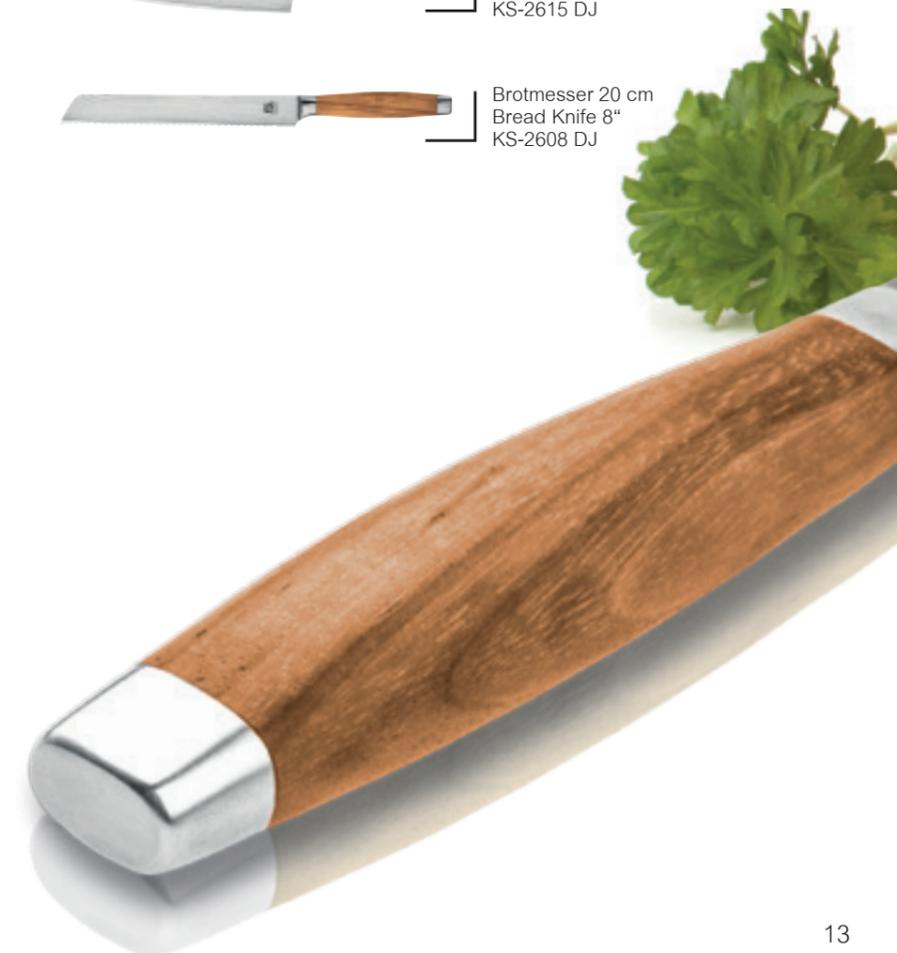
Sashimi 20 cm
Carving Knife 8"
KS-2606 DJ



Kochmesser 20 cm
Chef Knife 8"
KS-2615 DJ



Brotmesser 20 cm
Bread Knife 8"
KS-2608 DJ

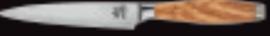
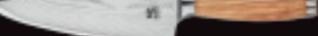
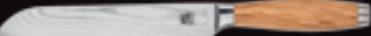
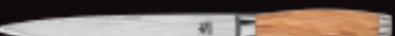
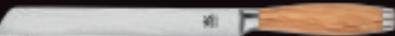




Klinge aus Damaststahl
mit Olivenholzgriff

MY II
Knife

Die Messerserie „MY II“ bietet jedem Profi und Hobbykoch viel Freude beim Zubereiten der Speisen. Der hochwertige Damaststahl (VG10) und der formschöne ergonomische Doppelkropfgriff mit Olivenholz verleihen dem Messer eine angenehme Ausgewogenheit und ermöglichen ein leichtes, sicheres Führen des Messers.

-  Gemüsemesser 9cm
Vegetable Knife 3 1/2"
KS-3712 DJR
-  Sashimimesser 12 cm
Sashimi Knife 4 1/2"
KS-3701 DJ
-  Santokumesser 13cm
Santoku Knife 5"
KS-3732 DJR
-  Kochmesser 15cm
Chef Knife 6"
KS-3714 DJR
-  Santokumesser 18cm
Santoku Knife 7"
KS-3733 DJR
-  Sashimi 20cm
Carving Knife 8"
KS-3706 DJR
-  Kochmesser 20cm
Chef Knife 8"
KS-3715 DJR
-  Brotmesser 20cm
Bread Knife 8"
KS-3708 DJR





Klinge aus Damaststahl
mit Edelstahlgriff

Balance

Die Damastmesserserie BALANCE stellt eine Kombination zwischen der außergewöhnlichen Damaststahlklinge und dem formschönen Edelstahlgriff dar.

Jedes der hochwertigen Messer verfügt über eine mehrlagige Damaststahlklinge.

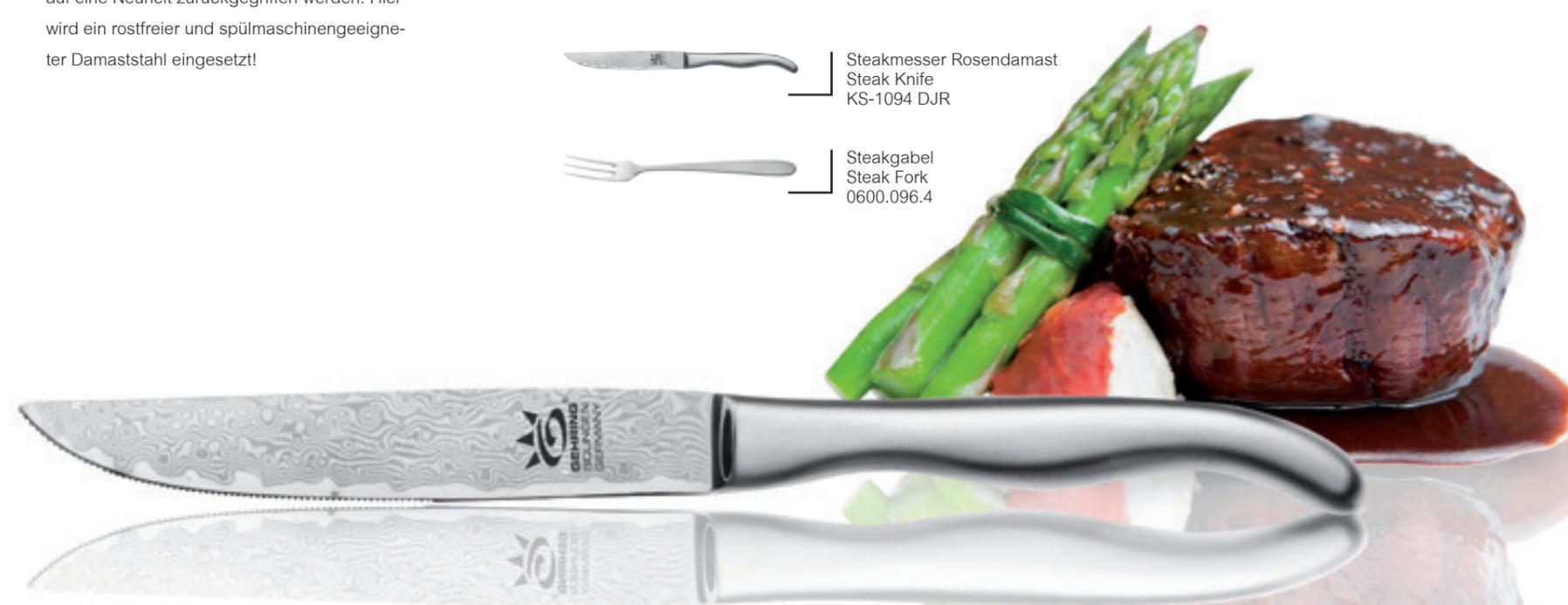
Das traditionelle Design des Griffes und die Ausgewogenheit der Messer überzeugen vom ersten Moment an.

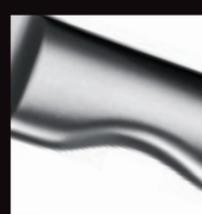
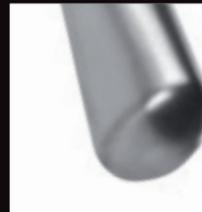
Bei dem Steakmesser dieser Messerserie kann auf eine Neuheit zurückgegriffen werden. Hier wird ein rostfreier und spülmaschinengeeigneter Damaststahl eingesetzt!

-  Gemüsemesser 10 cm
Vegetable Knife 3 1/2"
KS-1012 DJ
-  Sashimimesser 12 cm
Sashimi Knife 4 1/2"
KS-1001 DJ
-  Santokumesser 13 cm
Santoku Knife 5"
KS-1032 DJ
-  Hôchômesser 15 cm
Hocho Knife 6"
KS-1055 DJ
-  Santokumesser 18 cm
Santoku Knife 7"
KS-1033 DJ
-  Sashimi 20 cm
Carving Knife 8"
KS-1006 DJ
-  Kochmesser 20 cm
Chef Knife 8"
KS-1015 DJ
-  Brotmesser 20 cm
Bread Knife 8"
KS-1008 DJ
-  Steakmesser XL
Steak Knife XL
KS-1094
-  Steakmesser Rosendamat
Steak Knife
KS-1094 DJR
-  Steakgabel
Steak Fork
0600.096.4



interior
innovation
award
2013
Selection





Klinge aus Damaststahl
mit Edelstahlgriff



Diese Messerserie mit ihren puristischen Griffen wurde für die junge Trendküche entwickelt. Die fernöstlichen sowie traditionellen Klingensformen aus hochwertigem Damaststahl bieten in Kombination mit dem ergonomisch ausgefallenen Griff ein Höchstmaß an Ästhetik

Der Griff besteht aus rostfreiem Edelstahl (18/10) und wird durch moderne Schweißtechnik mit der Damaststahl-Klinge verbunden.



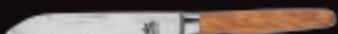
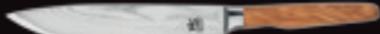
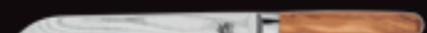
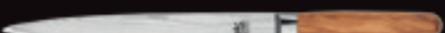


Klinge aus Damaststahl
mit Olivenholzgriff



Diese Messerserie mit ihren puristischen Griffen wurde für die junge Trendküche entwickelt. Die fernöstlichen sowie traditionellen Klingensformen aus hochwertigem Damaststahl bieten in Kombination mit dem ergonomisch ausgefallenen Griff ein Höchstmaß an Ästhetik

Der Griff besteht aus hochwertigem geölten Olivenholz, welches sich hervorragend für die Arbeit in der Küche eignet.

-  Gemüsemesser 9 cm
Vegetable Knife 3 1/2"
KS-9112 DJ WO
-  Sashimimesser 12 cm
Sashimi Knife 4 1/2"
KS-9101 DJ WO
-  Santokumesser 13 cm
Santoku Knife 5"
KS-9132 DJ WO
-  Kochmesser 15 cm
Chef Knife 6"
KS-9114 DJ WO
-  Santokumesser 18 cm
Santoku Knife 7"
KS-9133 DJ WO
-  Sashimi 20 cm
Carving Knife 8"
KS-9106 DJ WO
-  Kochmesser 20 cm
Chef Knife 8"
KS-9115 DJ WO
-  Brotmesser 20 cm
Bread Knife 8"
KS-9108 DJ WO

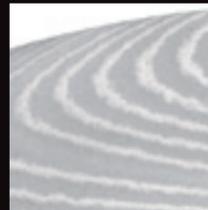


Big



DESIGN PLUS 2005

DESIGNPREIS 2006
NOMINIERT



MADE IN SOLINGEN GERMANY

Klinge aus Damaststahl
mit Edelstahlgriff

BIG

Die Damastmesserserie BIG besticht durch ihrem matten Hohlheftgriff im formschönen Design.

Sie ist ausgezeichnet mit dem Designpreis

„Design Plus“ und nominiert für den

„Designpreis der BRD“.

Handlich, hygienisch und perfekt ausbalanciert.

Natürlich bietet die Serie auch ein Höchstmaß an

Schneidkomfort.



Gemüsemesser 9 cm
Vegetable Knife 3 1/2"
KS-8012 DJ



Santokumesser 10 cm
Santoku Knife 3 1/2"
KS-8031 DJ



Debameesser 12 cm
Deba Knife 4 1/2"
KS-8051 DJ



Sashimimesser 12 cm
Sashimi Knife 4 1/2"
KS-8001 DJ



Santokumesser 13 cm
Santoku Knife 5"
KS-8032 DJ



Hóchómesser 15 cm
Hocho Knife 6"
KS-8055 DJ



Santokumesser 18 cm
Santoku Knife 7"
KS-8033 DJ



Schinkenmesser 20 cm
Carving Knife 8"
KS-8006 DJ



Kochmesser 20 cm
Chef Knife 8"
KS-8015 DJ



Brotmesser 20 cm
Bread Knife 8"
KS-8008 DJ



Gut (2,2)
 getestet von
 Stiftung Warentest
 Ausgabe 1/2008



Klinge aus Damaststahl
 mit Edelstahlgriff

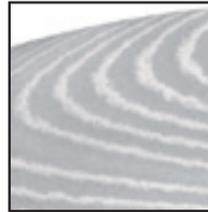
Ergo Fun

Die Ganzmetallsreihe ERGO FUN bietet Küchenspaß bei der täglichen Schneidarbeit.

Sie ist kompromisslos gut in Ergonomie und Qualität.

- 
Santokumesser 10 cm
Santoku Knife 3 1/2"
KS-4231 DJ
- 
Santokumesser 13 cm
Santoku Knife 5"
KS-4232 DJ
- 
Santokumesser 18 cm
Santoku Knife 7"
KS-4233 DJ
- 
Nakirimesser 17 cm
Nakiri Knife 6 1/2"
KS-4254 DJ





Klinge aus Damaststahl
mit Kunststoffgriff
(ca. 35% Kokosnuss)



Der innovativ gefertigte Kunststoffgriff
beinhaltet ca. 35% Kokosnuss. Dadurch
hat diese Serie nicht nur ein Außerge-
wöhnliches Aussehen, sondern ist auch
ökologischer als Serien mit herkömmli-
chen Kunststoffgriffen.



Officemesser 9 cm
Office Knife 3 1/2"
KS-9450 K



Sashimimesser 12 cm
Sashimi Knife 4 1/2"
KS-9401 K



Santokumesser 10 cm
Santoku Knife 3 1/2"
KS-9431 K



Debamesser 12 cm
Deba Knife 4 1/2"
KS-9451 K



Santokumesser 13 cm
Santoku Knife 5"
KS-9432 K



Höchmesser 15 cm
Hocho Knife 6"
KS-9455 K



Nakirmesser 17 cm
Nakiri Knife 6 1/2"
KS-9454 K



Santokumesser 18 cm
Santoku Knife 7"
KS-9433 K



Kochmesser 20 cm
Chef Knife 8"
KS-9415 K



Brotmesser 20 cm
Bread Knife 8"
KS-9408 K



3 tlg. Kokos Set
3 pcs. Kokos Set
KS-94-50-55-33-3SET K

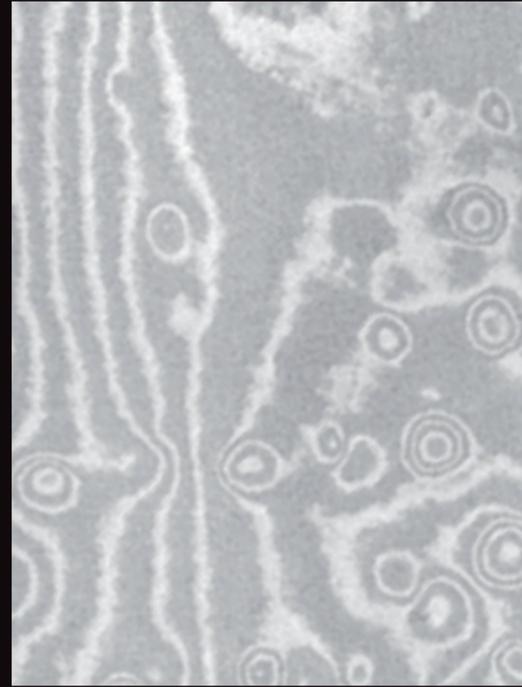
Initiative LifeCare – Besser Leben

KüchenInnovation
des Jahres[®] 2010

✓ Innovation ✓ Design
✓ Produktnutzen

**Ausgezeichnetes
Produkt**
vom Verbraucher gewählt



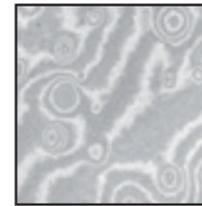


Wilder Damast

Jedes der hochwertigen Messer verfügt über eine mehrlagige Damaststahlklinge, die durch aufwendige Handwerkskunst in unserer Manufaktur das unverwechselbare Erscheinungsbild des Wilden Damast erhält. Die Klingemaserung, die als Wilder Damast bezeichnet wird, entsteht durch zusätzliche handwerkliche Arbeitsgänge. Das Muster wird in das mehrlagige Muttermaterial mit hohem Aufwand kunstvoll eingearbeitet.

Durch die Materialauswahl und die sorgfältige sowie moderne Produktion wird eine optimale Schneidleistung erlangt.





Klinge aus Damaststahl
mit Nussbaumholz-Griff

COOK

Die neue Damastmesserserie COOK ist durch den Materialmix von Hochleistungsstählen und rostbeständigem Wilden Damaststahl sowie der Auswahl von edlen Hölzern zur Griffgestaltung ein wertvoller Partner bei der täglichen Schneidarbeit und wird gleichzeitig zum Wohnaccessoires in der Küche.

Der ergonomische Griff, das klare Design und die Ausgewogenheit des Messers ermöglichen ein leichtes Führen auch für ungeübte Benutzer. Hierbei wurde auf das angenehme Gewicht besonders Wert gelegt. Das macht die Serie COOK bei männlichen als auch bei weiblichen Hobbyköchen sehr beliebt, was durch Tests mit Verbrauchern ermittelt wurde.

Eine zusätzliche Oberflächenbehandlung gewährleistet eine optimale Griffigkeit. Ein Rutschen - auch bei feuchten Händen - ist somit nahezu ausgeschlossen.



Gemüsemesser 9 cm
Vegetable Knife 3 1/2"
KS-0512 DJR



Sashimimesser 12 cm
Sashimi Knife 4 1/2"
KS-0501 DJR



Santokumesser 13 cm
Santoku Knife 5"
KS-0532 DJR



Höchmesser 15 cm
Hocho Knife 6"
KS-0555 DJR



Kochmesser 15 cm
Chef Knife 6"
KS-0514 DJR



Santokumesser 18 cm
Santoku Knife 7"
KS-0533 DJR



Sashimi 20 cm
Carving Knife 8"
KS-0506 DJR



Kochmesser 20 cm
Chef Knife 8"
KS-0515 DJR



Brotmesser 20 cm
Bread Knife 8"
KS-0508 DJR



Klinge aus Damaststahl mit Edelstahlgriff

Top

Die Damastmesserserie TOP bietet neben dem neuen Design eine revolutionäre Komfortlösung in der modernen Küche.

Jedes Messer verfügt über ein integriertes Messerbänkchen, durch das die Klinge schwebt und somit nicht mehr mit der Tischoberfläche in Berührung kommt.

Die hochwertigen Messer bestehen aus einer mehrlagigen Damaststahlklinge, die durch aufwendige Handwerkskunst in unserer Manufaktur das unverwechselbare Erscheinungsbild des Wilden Damast erhält. Sie wird durch aufwendige Schweißtechniken mit dem Edelstahlgriff verbunden.

Die Klinsenmaserung, die als Wilder Damast bezeichnet wird, entsteht durch zusätzliche handwerkliche Arbeitsgänge. Das Muster wird in das mehrlagige Muttermaterial mit hohem Aufwand kunstvoll eingearbeitet.

Durch die Materialauswahl und die sorgfältige sowie moderne Produktion wird eine optimale Schneidleistung erlangt.

Das ausgefallene ergonomische Design des Griffes bietet ein Höchstmaß an Sicherheit beim Schneiden.

- 

Schälmesser 7 cm
Peeling Knife 2 1/2"
KS-7111 DJR
- 

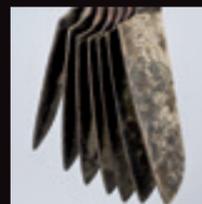
Gemüsemesser 9 cm
Vegetable Knife 3 1/2"
KS-7112 DJR
- 

Spickmesser 12 cm
Utility Knife 4 1/2"
KS-7101 DJR
- 

Universalmesser 15 cm
Chef Knife 6"
KS-7114 DJR
- 

Kochmesser 20 cm
Chef Knife 8"
KS-7115 DJR
- 

Brotmesser 20 cm
Bread Knife 8"
KS-7108 DJR



Klinge aus DSC Damast- super- clean mit Thuja Wurzelholz Griff

Aktive 160

Der Damastklingenstahl wurde im traditionellen Verbundschweißverfahren der Kunstmiede Markus Balbach gefertigt. Die Klagen wurden bei 850°C gehärtet und im Ölbad abgeschreckt. Die Härte nach dem Anlassen bei 240°C beträgt 57-61 HRC.

Die eingetragene Marke DSC (Damast- super- clean) steht für besonders reine und saubere Schweißverbindungen der einzelnen Lagen. Die 160 Lagen der Stahlsorten 1.2842 (sehr hart) und 1.2767 (sehr zäh) im Verhältnis 2:3 ergeben eine brillante optische Struktur.



Santokumesser 18cm
Santoku Knife 8"
KS-0433 DB



Höchmesser 15cm
Hocho Knife 6"
KS-0455 DB



Debamesser 12cm
Deba Knife 4 1/2"
KS-0451 DB



Sashimimesser 12cm
Sashimi Knife 4 1/2"
KS-0401 DB



Gemüsemesser 9cm
Vegetable Knife 3 1/2"
KS-0412 DB



Officemesser 9cm
Office Knife 3 1/2"
KS-0450 DB



6 tlg. Damastmesser-Set
KS-04-SET/DB 6



 **GEHRING**
X 45 Cr Mo V 15
MADE IN GERMANY
ROSTFREI
SOLINGEN

1.4116
Klingenstahl

Messer aus dem Material 1.4116 (Cr Mo V) bieten dem Anwender eine ausgesprochen gute Schärfe bei einem optimalen Schutz vor Korrosion. Dieser Werkstoff gehört zu den am besten geprüften Materialien und zählt zu den weltweit führenden Werkstoffen für Qualitätsmesser.



Klinge aus Klingentahl 1.4116
mit Kunststoffgriff (PA)

MY Knife

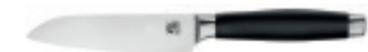
Die Messerserie „My2“ mit dem klassischen, hochwertigen Klingentahl, welcher sich über Jahrzehnte in der Küche bewährt hat, wurde mit einem formschönen und ausgewogenen Kunststoff-Doppelkropfgriff versehen.



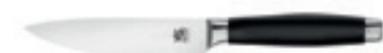
Gemüsemesser 9cm
Vegetable Knife 3 1/2"
KS-0612



Sashimimesser 12 cm
Sashimi Knife 4 1/2"
KS-0601



Santokumesser 13cm
Santoku Knife 5"
KS-0632



Kochmesser 15cm
Chef Knife 6"
KS-0614



Santokumesser 18cm
Santoku Knife 7"
KS-0633



Sashimi 20cm
Carving Knife 8"
KS-0606



Kochmesser 20cm
Chef Knife 8"
KS-0615



Brotmesser 20cm
Bread Knife 8"
KS-0608





Klinge aus Klingenstahl 1.4116
mit Kunststoffgriff (PA)

MY II Knife

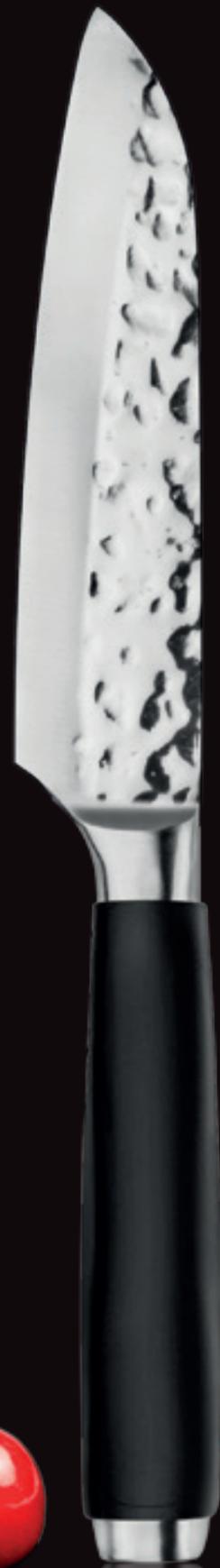
Die Messerserie „MY II“ bietet jedem Profi und Hobbykoch viel Freude beim Zubereiten der Speisen. Der hochwertige Klingenstahl (1.4116) und der formschöne ergonomische Doppelkropfgriff mit Kunststoff (PA) verleihen dem Messer eine angenehme Ausgewogenheit und ermöglichen ein leichtes, sicheres Führen des Messers.



Messerblock

-  Gemüsemesser 9cm
Vegetable Knife 3 1/2"
KS-3612
-  Sashimimesser 12 cm
Sashimi Knife 4 1/2"
KS-3601
-  Kochmesser 15cm
Chef Knife 6"
KS-3614
-  Santokumesser 13cm
Santoku Knife 5"
KS-3632
-  Kochmesser 15cm
Chef Knife 6"
KS-3614
-  Santokumesser 18cm
Santoku Knife 7"
KS-3633
-  Sashimi 20cm
Carving Knife 8"
KS-3606
-  Kochmesser 20cm
Chef Knife 8"
KS-3615
-  Brotmesser 20cm
Bread Knife 8"
KS-3608





Klinge aus Klingenstahl
mit Hammerschlag
und Kunststoffgriff

MY II
Knife

Die Messerserie „My2“ mit der außergewöhnlichen Hammerschlag Klinge bereitet viel Freude beim Zubereiten der Speisen. Der hochwertige Klingenstahl und der formschöne Doppelkropfgriff mit Kunststoff (PA) verleihen dem Messer eine angenehme Ausgewogenheit und ermöglichen ein leichtes und sicheres führen des Messers.



Santokumesser 10 cm
Santoku Knife 4"
KS-3631 H

Santokumesser 13 cm
Santoku Knife 5"
KS-3632 H

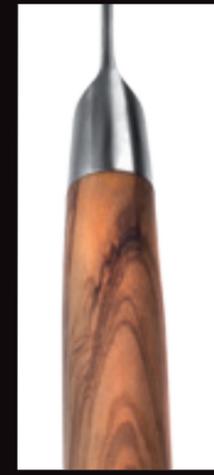
Santokumesser 15 cm
Santoku Knife 6"
KS-3645 H

Santokumesser 18 cm
Santoku Knife 7"
KS-3633 H





**MADE IN
SOLINGEN
GERMANY**



Klinge aus Klingenstahl 1.4116 mit Olivenholzgriff

Oli Vita

Die Hochkropfklinge in Kombination mit dem formschönen Olivenholzgriff ist eine Ergänzung für jede Küche. Das Holz des Olivenbaumes eignet sich aufgrund seiner Beständigkeit hervorragend für den täglichen Einsatz in der Küche und gibt der Messerserie durch die natürliche Struktur des Holzes ein individuelles Äußeres.



Schälmesser 7cm
Peeling Knife 2 1/2"
KS-0311



Gemüsemesser 9cm
Vegetable Knife 3 1/2"
KS-0312



Spickmesser 12cm
Utility Knife 4 1/2"
KS-0301



Schinkenmesser 15cm
Carving Knife 6"
KS-0304



Kochmesser 15cm
Chef Knife 6"
KS-0314



Santokumesser 18cm
Santoku Knife 7"
KS-0333



Fleischmesser 20cm
Carving Knife 8"
KS-0313



Schinkenmesser 20cm
Carving Knife 8"
KS-0306



Kochmesser 20cm
Chef Knife 8"
KS-0315



Brotmesser 20cm
Bread Knife 8"
KS-0308

Ergo Grip



**MADE IN
SOLINGEN
GERMANY**



Klinge aus Klingenstahl 1.4116
mit Edelstahlgriff

Ergo Grip

Die Ganzmetallserie ERGO GRIP umfasst für alle
Küchen-Fälle das passende Messer. Der satinierte
Griff bietet ausgewogenes Design, das kompromisslos
auf Ergonomie setzt. Natürlich fugenlos gefertigt und
100% hygienisch.

-  Schälmesser 7cm
Peeling Knife 2 1/2"
KS-3211G
-  Gemüsemesser 9cm
Vegetable Knife 3 1/2"
KS-3212G
-  Spickmesser 12cm
Utility Knife 4 1/2"
KS-3201G
-  Tomatenmesser 12cm
Tomato Knife 4 1/2"
KS-3203G
-  Käsemesser 14cm
Cheese Knife 5 1/2"
KS-3210G
-  Santokumesser 13cm
Santoku Knife 5"
KS-3232G
-  Ausbeinmesser 13cm
Boning Knife 5"
KS-3205G
-  Schinkenmesser 15cm
Carving Knife 6"
KS-3204G
-  Kochmesser 15cm
Chef Knife 6"
KS-3214G
-  Santokumesser 18cm
Santoku Knife 7"
KS-3233G
-  Schinkenmesser 20cm
Carving Knife 8"
KS-3206G
-  Kochmesser 20cm
Chef Knife 8"
KS-3215G
-  Brotmesser 20cm
Bread Knife 8"
KS-3208G
-  Wetzstahl 20cm
Sharpening Steel 8"
KS-3217G
-  Fleischgabel 15cm
Carving Fork 6"
KS-3218G

Classic

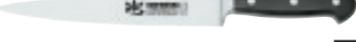


Klinge aus Klingensteinahl 1.4116 mit Kunststoffgriff

Classic

Die breit gefächerte Serie CLASSIC bringt Küchenkultur auf den Schmiedepunkt. Das traditionelle Design und die grosse Auswahl an Messern in dieser Serie machen sie zu einem Klassiker.

Eine Serie „Made in Solingen“, die von Profi-Köchen getestet und für ausgezeichnet befunden wurde.

-  Schälmesser 7cm
Peeling Knife 2 1/2"
KS-0211
-  Gemüsemesser 9cm
Vegetable Knife 3 1/2"
KS-0212
-  Spickmesser 9cm
Paring Knife 3 1/2"
KS-0200
-  Tomatenmesser 12cm
Tomato Knife 4 1/2"
KS-0203
-  Spickmesser 12cm
Utility Knife 4 1/2"
KS-0201
-  Käsemesser 14cm
Cheese Knife 5 1/2"
KS-0210
-  Ausbeinmesser 13cm
Boning Knife 5"
KS-0205
-  Schinkenmesser 15cm
Carving Knife 6"
KS-0204
-  Kochmesser 15cm
Chef Knife 6"
KS-0214
-  Santokumesser 18cm
Santoku Knife 7"
KS-0233
-  Schinkenmesser 20cm
Carving Knife 8"
KS-0206
-  Kochmesser 20cm
Chef Knife 8"
KS-0215
-  Brotmesser 20cm
Bread Knife 8"
KS-0208
-  Wetzstahl 20cm
Sharpening Steel 8"
KS-0217
-  Fleischgabel 15cm
Carving Fork 6"
KS-0218

Ergo Grip



**MADE IN
SOLINGEN
GERMANY**

Ergo Grip

Klinge aus Klingsstahl 1.4034
mit Kunststoffgriff

Die Serie ERGO GRIP ist auch mit einem hochwertigen Kunststoffgriff erhältlich. Der Griff bietet ausgewogenes Design, das kompromisslos auf Ergonomie setzt.



Küchenmesser / Schäler - Set 3tlg.
KS-34-KÜ-SET3/SP



Küchenmesser - Set 3tlg.
KS-34-KÜ-SET3/SK



Jausen -/ Vespermesser - Set 3tlg.
KS-34-KÜ-SET3/JV



Duo- Sparschäler
Peeler
KS-34-SP1



Schälmesser 7cm
Peeling Knife 2 1/2"
KS-3411



Gemüsemesser 9cm
Vegetable Knife 3 1/2"
KS-3412



Steak-/
Tomatenmesser 11cm
Steak Knife 4"
KS-3494



Brotzeitmesser 11cm
Breakfast Knife 4"
KS-3446



Santokumesser 11cm
Santoku Knife 4"
KS-3444



Santokumesser 15cm
Santoku Knife 6"
KS-3445



Fleischmesser 15cm
Carving Knife 6"
KS-3434



Schinkenmesser 20cm
Carving Knife 8"
KS-3406



Fleischmesser 20cm
Carving Knife 8"
KS-3413



Kochmesser 20cm
Chef Knife 8"
KS-3415



Brotmesser 20cm
Bread Knife 8"
KS-3408



Klinge aus Klingenstahl 1.4034
mit Kunststoffgriff



Diese Messerserie mit ihren puristischen Griffen wurde für die junge Trendküche entwickelt. Die fernöstlichen sowie traditionellen Klingenformen bieten in Kombination mit dem ergonomisch ausgefallenen Griff ein Höchstmaß an Ästhetik.

- 
Schälmesser 7cm
Peeling Knife 2 1/2"
KS-9411
- 
Gemüsemesser 9cm
Vegetable Knife 3 1/2"
KS-9412
- 
Steak-/
Tomatenmesser 11cm
Steak Knife 4"
KS-9494
- 
Brotzeitmesser 11cm
Breakfast Knife 4"
KS-9446
- 
Santokumesser 11cm
Santoku Knife 4"
KS-9444
- 
Santokumesser 15cm
Santoku Knife 6"
KS-9445
- 
Fleischmesser 15cm
Carving Knife 6"
KS-9434
- 
Schinkenmesser 20cm
Carving Knife 8"
KS-9406
- 
Fleischmesser 20cm
Carving Knife 8"
KS-9413
- 
Kochmesser 20cm
Chef Knife 8"
KS-9515
- 
Brotmesser 20cm
Bread Knife 8"
KS-9408
- 
Brotmesser 30cm
Bread Knife 12"
KS-9408L30



MADE IN
SOLINGEN
GERMANY



Klinge aus Klingenstahl 1.4034
mit Kunststoffgriff

Schlachtermesser

Die Schlachtermesserserie ist für Metzger und Fleischer ein idealer Partner im Fachbetrieb. Die scharfen Klingen und der ergonomische Griff erleichtern die Schneidarbeiten. Eine beliebte Serie für Fachleute.

-  Ausbeinmesser 13cm
Boning Knife 5"
SM-5" A 2.4
-  Stechmesser 13cm
Carving Knife 5"
SM-5" ST 2.4
-  Stechmesser 15cm
Carving Knife 6"
SM-6" ST 2.4
-  Stechmesser 17cm
Carving Knife 7"
SM-7" ST 2.4
-  Stechmesser 20cm
Carving Knife 8"
SM-8" ST 2.4
-  Blockmesser 20cm
Block Knife 8"
SM-8" BL 2.4
-  Rinderschlachter
Butcher Knife 8"
SM-8" R 2.4
-  Wetzstahl 20cm
Sharpening Steel 8"
SM-8" Wetzter
-  Wetzstahl 30cm
Sharpening Steel 12"
SM-12" Wetzter-0



Top
poliert
polished
KS-7100

Die moderne Bestecklinie TOP bietet neben dem neuen Design eine revolutionäre Komfortlösung auf dem gedeckten Tisch.

Jedes Besteckteil verfügt über ein integriertes Besteckbänkchen, durch das die Vorderseite beim Ablegen schweben und daher nicht mehr mit der Tischoberfläche in Berührung kommen.



Besteckgarnitur 30tlg.
in Holzetui
7100-303-16

Die wachsende Anhängerschaft des schön gedeckten Tisches schätzt das neue Designkonzept, da es dem immer größer werdenden Anspruch an Hygiene und Sauberkeit entgegen kommt. Die weiche, zurückhaltende Linienführung mit den fließenden Übergängen gibt dem massiven Besteck eine besondere Eleganz, die der Hand schmeichelt. Das Besteck ist ein edler „Hingucker“ für jeden Tafelfreund.



MESSER
MADE IN
SOLINGEN
GERMANY



Laguna
Mod. Nr. 4900
poliert
polished

Klare Konturen und moderne Proportionen
stellen die Funktionalität in den Vordergrund.



Satino
Mod. Nr.: 0300
satiniiert
satin-finished

Schlicht und schön: Die harmonische
Proportion und das Zwei-Farbenspiel
zwischen mattiert und poliert hebt sich
kontrastreich ab.



Strong
Mod. Nr.: 0500
satiniiert
satin-finished

Die klare Linienführung und die raffiniert
abfallenden Radien am Griffende wirken
grazil und anmutig.



Satino
Brotzeitmesser
0300.027.4



MADE IN
SOLINGEN
GERMANY



Pur
Mod. Nr. 0060
poliert
polished

Das Design zeitloser Schönheit ist sehr schlicht.
Die klaren Konturen und die moderne Form ent-
sprechen zeitgemäßen Designvorstellungen.



Line
Mod. Nr. 0400
poliert
polished

Die strenge Linienführung und die
ausgewogenen Proportionen geben
dem Besteck grazile Ausstrahlung.

MADE IN
SOLINGEN
GERMANY



Kreuzband
Mod. Nr. 6100
poliert
polished

Das vielseitig passende Besteck wird gerne zum Landhausstil oder für den traditionell gedeckten Tisch verwendet. Das feine Prägemuster verleiht dem Besteck eine unverwechselbare Anmutung.

Club
Mod. Nr. 6400
poliert
polished

Die Außenfassette des modernen Bestecks verbindet Tradition und Moderne.

MADE IN
SOLINGEN
GERMANY



Chippendale
Mod. Nr. 0430
poliert
polished

Die typische charakteristisch geschwungene Form wird aus dem „English Style“ übernommen und gibt dem Besteck seinen Namen.



Augsburger Faden
Mod. Nr.: 9000
poliert
polished

Dieses Stilbesteck überzeugt durch das aufwendige puristische Dekor.
Der Klassiker für jede festliche Tafel.



Rokoko
Mod. Nr. 2500
poliert
polished

Das Muster des Rokokogriffs wird aus der Muschelform abgeleitet und gibt dem Besteck eine liebenswürdige Dekoration.



Späten
Mod. Nr.: 0340
poliert
polished

Die Urform der klassischen Bestecke ist zeitlos elegant. Ein Hingucker auf dem schön gedeckten Tisch.



Deko
Mod. Nr. 6503
poliert
polished

Die schöne umlaufende Dekorlinie hat eine eigene Formensprache.



Fiore
Mod. Nr.: 8502
poliert
polished

Die weiche Linienführung mit der sauberen Ausarbeitung des Dekors kommt hier besonders zum Ausdruck.



Diva
Mod. Nr. 6505
poliert
polished

Die einseitige Doppellinienführung schmiegt sich auf dem Tisch der Umgebung an.



Die perfekte Grillzange

Die beiden Arme der einzigartigen Gehring Grillzange werden aus 18/10 Edelstahl hergestellt und können über einen Federmechanismus zu einer Zange verbunden werden.

Ideenreich bietet die Grillzange aber noch weitere Funktionen: Die Arme fungieren einzeln als Gabel, Pfannenwender, Flaschenöffner, Heber und sogar als Wellenschliffmesser.

Der Grillmeister benötigt neben der Grillzange kein anderes Equipment.



Grillzange
0060-030-4

Einfach zusammen- und auseinandernehmen.



MADE IN
SOLINGEN
GERMANY

Crazy Spoon
0060.087.1



Die Spaghettigabel mit dem Dreh!

Pizza, Pasta & Co.



Wie es funktioniert?

Ganz einfach:
Sie stechen mit der Gabel in die Spaghetti hinein. Nun fassen sie mit Zeigefinger und Daumen das Griffende der Gabel an und lassen die Finger einfach an dem spiralförmig gedrehten Stiel entlanggleiten.

Dadurch dreht sich die Gabel und wickelt mit ihren Zinken die Spaghetti fein säuberlich auf.

Spaghettigabel
Spaghettifork

Einzel:
0060-084-1SK

Set 2tlg.:
0060-084-1

Greifen...

Gleiten...

Genießen...



Kinderbesteck Zirkus Bommel 4tlg.
KS-8200-043-1G



Pastazange
KA-1014



Pucki
0060-069-1



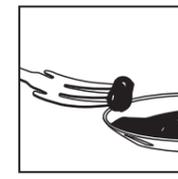
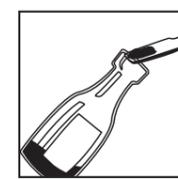
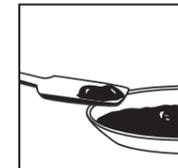
Partysnacker
8300-718-1G



Kaffee-Latte-Löffel
gebogen
0400-072-1

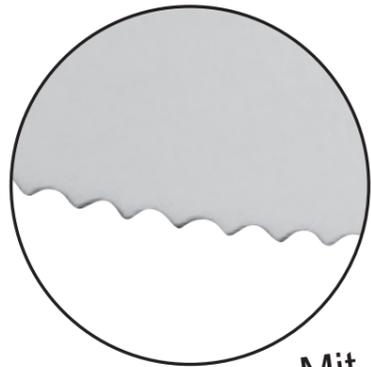


„Taster“
Probierlöffel
0060-074-1



Pizzamesser

mit Biss!



Mit spezial Pizza-Säge...



Big
Pizzamesser
Hohlheft
8000.059.1



Style
Pizzamesser
Stahlheft
0750.060.1



Satino
Pizzamesser
Stahlheft
0300.060.2



Messer & Kochbuchhalter
ohne Messer
XC-0058



Messerblock
8tlg. natur
ohne Messer
KS-0239



Schneebesen
groß
KS-3312



Schneebesen
mittel
KS-3313



Schneebesen
klein
KS-3314



Spaghettilöffel
KS-3308



King Louis
AC-KL5.1



Partygabel
AC-PG5.1



Happy Hour
AC-HH5.1



Happy Day
AC-HD6.1



Partylöffel
AC-PL6.1



Servierlöffel
gelocht
KS-3307



Servierlöffel
KS-3306



Suppenschöpfer
KS-3300



Saucenlöffel
oval
KS-3302



Geflügelschere
KA-1020



Hummerzange
KA-1021



Küchenschere
KS-3221



Küchenbrett Viertelkreis
ca. 27,5cm x 27,5cm
KH-0155



Gabel
KS-3305



Pfannenwender
schlitz
KS-3304



Schaumlöffel
KS-3303



Kartoffelstampfer
KS-3311



Messerschärfer groß
KS-8017 CG



Messerschärfer klein
KS-8017 CK



Wasserstein
400- 1000 Körnung
KA-1018
1000- 3000 Körnung
KA-1019



Brot & Tranchierbrett
24cm x 35cm
KH-0156



Salatgabel
KS-3310



Salatlöffel
KS-3309



- Erhältlich
- Auf Anfrage
- Nicht Erhältlich



Menümesser, Stahlheft	***-002-	—	○	○	●	●	—	●	—	—	—	—	—	●	●	●
Menümesser, Hohlheft	***-003-	●	●	●	—	—	●	●	●	●	●	●	●	●	—	—
Menügabel	***-005-	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Menüöffel	***-006-	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Kaffeelöffel	***-007-	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Kuchengabel	***-008-	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Suppenschöpfer	***-014-	—	●	—	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Saucenlöffel	***-014-	—	●	—	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Servierlöffel	***-015-	—	●	—	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Aufschnittgabel	***-017-	—	●	—	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Salatlöffel	***-019-	—	●	—	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Salatgabel	***-020-	—	●	—	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Tortenheber	***-023-	—	●	—	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Sahnelöffel	***-024-	—	●	—	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Zuckerlöffel	***-025-	—	●	—	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Zuckerzange	***-026-	—	●	—	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Espressolöffel	***-040-	—	●	—	●	●	●	●	—	●	●	—	●	—	—	
Dessertmesser	***-009-	—	●	—	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	—	—
Dessertgabel	***-010-	—	●	—	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	—	—
Dessertlöffel	***-011-	—	●	—	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	—	—
Steakmesser	***-058-	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	—	—
Fischmesser	***-043-	—	●	—	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	—	—
Fischgabel	***-044-	—	●	—	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	—	—
Longdrinklöffel	***-067-	—	—	—	●	●	—	○	—	—	—	—	—	—	—	—
Obst- und Butterstreicher	***-012	—	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	—	—	—	—
Besteck 24-tlg.	***-024-	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Besteck 30-tlg.	***-030-	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Besteck 72-tlg.	***-072-		—	—	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●

Artikel · Messer · Bestecke · Geschenkartikel · Messer · Bestecke · Geschenkartikel · Messer · Bestecke



GEHRING[®]
SOLINGEN
GERMANY

Made in Germany · Solingen · Made in Germany · Solingen · Made in Germany · Solingen · Made in Germany



Gehring GmbH
Tersteegenstraße 37 - 39
D - 42653 Solingen Germany
Tel.: +49 (0) 212 25842 0
Fax: +49 (0) 212 25842 29
info@gehring-schneidwaren.de
www.gehring-solingen.de

Änderungen und Irrtümer vorbehalten.