



TOP OF CUTLERY

0
1
2
3
4
5
6
7
8
9
A
B
C
D
E
F
G
H
I
J
K
L
M
N
O
P
Q
R
S
T
U
V
W
X
Y
Z



**THE
KNIFE**

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



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

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



E7

97 90 95 98 96 92

Ausbeinmesser Boning Knife Cuchillo para deshuesar



507

13cm ● ●
15cm ● ●
18cm ●



gerade/straight/recto

529

16cm ●
18cm ●



gerade breit/straight wide/recto ancho

511

13cm ● ●
15cm ● ●



gebogen flexibel /curved flexible/curvo flexible

533

10cm ● ●
13cm ● ● ● ● ● ● ● ●
15cm ● ● ● ● ● ● ● ●
17cm ● ●



gebogen 1/2 flexibel /curved semiflexible/curvo semiflexible

513

13cm ● ● ●
15cm ● ● ●



gebogen steif/curved stiff/curvo duro

533.K

13cm ●
15cm ●



gebogen 1/2 flexibel /curved semiflexible, scalloped/curvo semiflexible con hoja estriada

- ergonomischer Griff für optimalen „grip“
- handgerechte Formgebung für ermüdungsfreies arbeiten
- ohne Spalt zwischen Griff und Klinge
- lasergeschnittene Klingen aus rostfreiem Molybden/Vanadium Stahl
- rasiermesserscharfe Klingen durch CNC-Abzug

- ergonomic handle for optimum „grip“
- hand-friendly shape for fatigue-free work
- no gap between handle and blade
- laser-cut blades of stainless molybdenum/vanadium steel
- razor- sharp blades by CNC

- Mango con 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.
- Hojas de acero inoxidable molibdeno/vanadiocortadas con láser.
- Hoja muy filosa, gracias a la técnica de reducción CNC.

533

13cm ●●●
15cm ●●●
17cm ●●●



gebogen ½ flexibel /curved semiflexible/curvo semiflexible

513

13cm ●●
15cm ●●



steif/stiff/duro

507

13cm ●●
15cm ●●



540

21cm ●●
26cm ●●



502

18cm ●●
21cm ●●



504

21cm ●●
23cm ●●
26cm ●●





Ausbeinmesser Boning Knife Cuchillo para deshuesar

E8

76

- ergonomischer Griff mit gummierter Oberfläche für optimalen „grip“
- handgerechte Formgebung für ermüdungsfreies arbeiten
- ohne Spalt zwischen Griff und Klinge
- antibakterieller Schutz
- lasergeschnittene Klingen aus rostfreiem Molybden/Vanadium Stahl
- rasiermesserscharfe Klingen durch CNC-Abzug

- ergonomic handle with rubberized surface for optimum „grip“
- hand-friendly shape for fatigue-free work
- no gap between handle and blade
- antibacterial protection
- laser-cut blades of stainless molybdenum/vanadium steel
- razor- sharp blades by CNC

- Mango con superficie de caucho para un agarre óptimo y seguro.
- Forma ergonómica para un trabajo cómodo y libre de fatiga.
- Ningún espacio u orificio entre la hoja y el mango.
- Protección antibacterial.
- Hojas de acero inoxidable molibdeno/vanadiocortadas con láser.
- Hoja muy filosa, gracias a la técnica de reducción CNC.

507

- 13cm ●
- 15cm ●



Ausbeinmesser
Boning Knife
Cuchillo para deshuesar

513

- 13cm ●
- 15cm ●



Ausbeinmesser steif
Boning Knife stiff
Cuchillo para deshuesar duro

533

- 13cm ●
- 15cm ●



Ausbeinmesser ½ flexibel
Boning Knife semiflexible
Cuchillo para deshuesar semiflexible

540

- 21cm ●

540K

- 21cm ●



Zerlegemesser
Breaking Knife
Cuchillo para desollar

Ausbeinmesser
Boning Knife
Cuchillo para deshuesar

E 1

27 20 25 28 26



507

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



gerade/straight/recto

510

13cm ●
 15cm ●



gerade flexibel/straight flexible/recto flexible

550

13cm ●
 15cm ●



gerade schmal/straight narrow/recto angosto

511

13cm ●
 15cm ●



gebogen flexibel /curved flexible/curvo flexible

533

13cm ● ● ● ● ●
 15cm ● ● ● ● ●



gebogen ½ flexibel /curved semiflexible/curvo semiflexible

513

13cm ● ● ● ● ●
 15cm ● ● ● ● ●



gebogen steif/curved stiff/curvo duro





E 1

27 20 28 26 25

Ausbeinmesser Boning Knife Cuchillo para deshuesar

591

10cm ● ● ●



Geflügelstechmesser/Poultry Sticking Knife
Cuchillo para desangrar aves

590

9cm ●
12cm ●



Geflügel ausbeinmesser/Poultry Processing Knife
Cuchillo para deshuesar aves

519

16cm ●
18cm ● ● ●



Sortiermesser/Trimming Knife
Cuchillo para despiece

539

13cm ●
16cm ●



Ausbeinmesser mittelspitz/Boning Knife pointed
Cuchillo para deshuesar con punta

546

13cm ●



Ausbeinmesser breit/Boning Knife wide
Cuchillo para deshuesar ancho

529

14cm ●
16cm ● ● ● ●
18cm ● ●
21cm ●



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

Schlachtmesser
Butcher Knife
Cuchillo de carnicero

E 1



27 20 25 23

502

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



Stechmesser/Sticking Knife/Cuchillo para desangrar

506

16cm ●
18cm ●
21cm ●



Stechmesser mittelspitz
Sticking Knife pointed/Cuchillo para desangrar con punta

504

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



Schlachtmesser breit
Butcher Knife wide/Cuchillo de carnicero ancho

540

21cm ● ● ●
26cm ● ●



Zerlegemesser/Breaking Knife/Cuchillo para despiece

542

26cm ●
31cm ●



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

503

21cm ●
26cm ●
31cm ●



Blockmesser/Butcher Knife/Cuchillo de carnicero



E 1

27

Schlachtmesser Butcher Knife Cuchillo de carnicero

599

16cm ●



Gekrösemesser/Tripe Knife
Cuchillo Tripero

515

15cm ●

18cm ●



Hautmesser/Skinning Knife
Cuchillo Desollador

512

18cm ●

21cm ●



Sortiermesser/Trimming Knife
Cuchillo para despiece

597

21cm ●



Fischfiliermesser/Fish slicer
Cuchillo para filetar pescado

518

21cm ●



Filiermesser/slicer
Cuchillo para filetar

517

21cm ●



Sortiermesser /Trimming Knife
Cuchillo despiece

505

21cm ●



Wurstmesser /Sausage Knife
Cuchillo de salchichon

Schlachtmesser
Butcher Knife
Cuchillo de carnicero

E 1



27

523

26cm ●



Aufschnittmesser / Slicer
 Cuchillo para embutidos

527

25cm ●



Universalmesser / Universal Knife
 Cuchillo universal

595

31cm ●



Fleischmesser / Roastbeef Slicer
 Cuchillo para roast beef

528

30cm ●



Schinkenmesser / Ham Slicer
 Cuchillo para jamon

520

23cm ●
 31cm ●



Schinkenmesser / Ham Slicer
 Cuchillo para jamon

520.W

31cm ●



Schinkenmesser / Ham Slicer
 Cuchillo para jamon

522

40cm ●



Gyrosmesser / Kebab Knife
 Cuchillo para brocheta





E 1

27

Kullenmesser
Scalloped edge
Cuchillo con hoja estriada

513.K

13cm ●
15cm ●



gebogen steif/curved stiff/curvo duro

533.K

13cm ●
15cm ●



gebogen ½ flexibel /curved semiflexible/curvo semiflexible

507.K

15cm ●



gerade/straight/recto

529.K

16cm ●
18cm ●



gerade breit/straight wide/recto ancho

502.K

21cm ●



Stechmesser/Sticking Knife/Cuchillo para desangrar

540.K

21cm ●
26cm ●



Zerlegemesser/Breaking Knife/Cuchillo para despiece

504.K

23cm ●
26cm ●



Schlachtmesser breit Butcher Knife wide/Cuchillo de carnicero ancho

503.K

26cm ●



Blockmesser/Butcher Knife/Cuchillo de carnicero

Ausbeinmesser
Boning Knife
Cuchillo para deshuesar

E 6

67 60 66 65



507

13cm ● ● ●
 15cm ● ● ●
 18cm ● ●



gerade/straight/recto

533

13cm ● ● ● ●
 15cm ● ● ●



gebogen 1/2 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

15cm ● ●
 18cm ● ● ●
 21cm ● ● ●



Stechmesser/Sticking Knife/Cuchillo para desangrar

504

18cm ● ●
 21cm ● ● ●
 23cm ● ●
 26cm ● ●



Schlachtmesser breit/Butcher Knife wide/Cuchillo de carnicero ancho

540

21cm ● ● ● ●
 26cm ● ● ● ●



540K

21cm ● ●
 26cm ● ●

Zerlegemesser/Breaking Knife/Cuchillo para despiece

503

21cm ●
 26cm ●



Blockmesser/Butcher Knife/Cuchillo de carnicero





E3

36 17

Sicherheitsgriff
Security Handle
Mango de seguridad



507S

13cm ●
15cm ●



gerade/straight/recto

529S

16cm ●



gerade breit/straight wide/recto ancho

533S

13cm ●
15cm ●



gebogen 1/2 flexibel /curved semiflexible/curvo semiflexible

515

15cm ●



Hautmesser/Skinning Knife/Cuchillo para descuesar

540

21cm ●
26cm ●



Zerlegemesser/Breaking Knife/Cuchillo para despiece

502

18cm ● ●
21cm ●



Stechmesser/Sticking Knife/Cuchillo para desangrar

504

18cm ● ●
21cm ●
23cm ●



Schlachtmesser breit/Butcher Knife wide/Cuchillo de carnicero ancho

503

21cm ●
26cm ●



Blockmesser/Butcher Knife/Cuchillo de carnicero



507

13cm ●
15cm ●



513

13cm ●
15cm ●



529

14cm ●
16cm ●



502

15cm ●
18cm ●
21cm ●



515

15cm ●



504

18cm ●
21cm ●
23cm ●
26cm ●



503

21cm ●





Industriemesser
Industry Knives
Cuchillos industriales

80.800

Sicherheitsgriff
Security Handle
Mango seguridad



für Klingen/ for blades/para hojas 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

11 cm ●



80.520.11CL

rostfreier Griff
stainless Steel Handle
Mango inoxidable



Wurstprobiermesser/Sausage Testing Knife
Navaja prueba de chorizo

80.530.11CL

Celloloid Schale genietet
Celloloid Handle with rivets
Mango celloloid con remache



Wurstprobiermesser/Sausage Testing Knife
Navaja prueba de chorizo

80.535.11CL

Celloloid Schale
Celloloid Handle
Mango celloloid



Wurstprobiermesser/Sausage Testing Knife
Navaja prueba de chorizo

80.716

24cm



80.717

24cm



80.718

17cm
19cm



80.722

18cm



80.719

12cm



Spalter
Cleavers
Macheta

82.710



20cm ● 900 Gramm/grams
24cm ● 1 100 Gramm/grams

Grossviehspalter
Beaf Splitter
Hacha

82.713



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

EICKER



Haushaltsmesser Kitchen Knives Cuchillos de cocina

17 10 15 18 16 13 92

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

24.565

7cm ●



Tourniermesser/Peeling Knife/ Cuchillo para pelar

24.563

9cm ●

12cm ●



Office Messer/Office Knife/ Cuchillo de oficina

24.562

9cm ●



Küchenmesser/Paring Knife/ Cuchillo para pelar

24.569

15cm ●



Ausbeinmesser/Boning Knife/ Cuchillo para deshuesar

24.568

21cm ●



Brotmesser/Bread Knife/ Cuchillo para pan

24.559

16cm ●



Filiermesser/Filet de Sole Knife/ Cuchillo para filetar 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



Kochmesser
Cook's Knives
Cuchillos del cocinero

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

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

24.555

18cm ●



Santoku Messer/Santoku Knife/ Cuchillo Santoku

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



Kochmesser/Cook's Knives/Cuchillos de cocinero
Scheren/Scissors/Tijeras

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 carnero

26.534

24cm ●



Fleischmesser/Butcher Knife/Cuchillo del carnero

26.535

27cm ●



Fleischmesser/Butcher Knife/Cuchillo del carnero

26.536

27cm ●



Fleischmesser/Butcher Knife/Cuchillo del carnero

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



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 screwed/Corte fino, atornillado

46.918

30cm



Feinzug/Fine cut/Estriado fino

52.311.03



Tischmessersset mit Säge
Tabelle 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



Zubehör Accessories Accesorios

80.805

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



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



48.100

Messerschärfer in gelb und schwarz
Knife Sharpener in yellow and black
Afilador filo facil en amarillo y negro



48.100.M

Auch in Edelstahl lieferbar
Also available in stainless steel
También disponible en acero inoxidable.

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



Zubehör Accessories Accesorios

88.680

Schnittschutzhandschuh
Cut protection Glove
Guante de protección



Blue Cut light
leichte Ausführung
light version
versión Ligera

88.690

Schnittschutzhandschuh
Cut protection Glove
Guante de protección



Blue Cut Pro
schwere Ausführung
heavy version
versión duro

80.734

Unterziehhandschuh
Undermesh Glove
Guante para usar debajo



00 einfache Ausführung
simple version
versión sencilla

10 schwere Ausführung
super version
versión completa

80.733

Handschuhspanner
Fingerfix
Tensor para dedos



80.736

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

80.790

Gummi-Schürze
Rubber Apron
Delantal de caucho

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

stabile Ausführung
solid design
diseño sólido



80.791

Folienschürze
Polyurethan apron
Delantal de poliuretano

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

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



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

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



781 15 / 16 mm breit / wide / ancho

alle gewünschten Abmessungen lieferbar
all requested measurements available
todos deseado dimeusioques 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



E1 – Ausbeinmesser

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

E1 – Boning Knives

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

E1 – Mango para deshuesado

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



E1 – Schlachtmesser

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

E1 – Butcher Knives

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

E1 – Mango para cuchillo de desangrar

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



E7 – Ausbeinmessergriff

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

E7 – Boning Knives

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

E7 – Mango para deshuesado

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



E8 – Ausbeinmessergriff

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

E8 – Boning Knives

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

E8 – Mango para deshuesado

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



Griffe Handles Mangos



E6 – Schlachtmessergriff V-Serie

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

E6 – Butcher Knives V-Series

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

E6 – Mango para cuchillo de desangrar

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



E3 – Sicherheitsgriff für Ausbeinmesser

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

E3 – Safety Knives for Boning Knives

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

E3 – Mango de seguridad para cuchillos de deshuese

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



E3 – Sicherheitsgriff für Schlachtmesser

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

E3 – Safety Knives for Butcher Knives

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

E3 – Mango de seguridad para cuchillos de desangrado

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



MANAGER Industriemesser

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

0x.xxx.xx	E10 - Serie
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
x10.xxx.xx	lila

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)

0x.xxx.xx	E10 - series
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
x10.xxx.xx	purple

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

W
I
L
D
U
T

TOP
OF
CUTLERY



**THE
KNIFE**

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