



seit über 50 Jahren Tradition

Solingen

UNSER SPITZENREITER-MESSERSORTIMENT

Herstellung & Vertrieb seit über 50 Jahren Tradition

Martin Burghaus

Grünstraße 54 | 42697 Solingen | Tel.: 0212/38 21 699 | Fax: 0212/38 21 635
eMail: info@spitzenreiter-solingen.de | www.spitzenreiter-solingen.de

Die Entstehung Solinger Stahlwaren

Die deutsche Schneidwaren- und Besteckindustrie hat ihren wesentlichen Ursprung in Solingen. Sie gehört mit ihrer langen Historie von weitaus mehr als 700 Jahren ohne Zweifel zu den besonders traditionsreichen Industriezweigen der deutschen Wirtschaft und ist weltweit mit dem Begriff Solingen eine unauflösliche Einheit eingegangen. Typisch für die Branche war und ist das mittelständische-Element, gleichzeitig Quelle und Garant für Ideenreichtum, Flexibilität, Solidität und Qualität.

Die Klingenerstellung ist älter als die Stadt Solingen, die ihre Stadtrechte erst 1374 erhielt: schon seit 1250 läßt sich die Schwertfertigung - Vorläuferin der heutigen Schneidwaren- und Besteckindustrie nachweisen. Erzvorkommen, Wald und Wasser sowie die Nähe zur Handelsstadt Köln waren dafür verantwortlich, daß in Solingen im Laufe der Jahrhunderte eine Schneidwaren- und Besteckindustrie ohnegleichen entstand. Bereits im 14. Jahrhundert gab es die ersten drei streng voneinander getrennten Zünfte der Schleifer und Härter (1401), der Schwertfeger und Reider (1412) und der Schwertschmied (1472). Aus dem Schwertmacherhandwerk entwickelte sich allmählich ein breiter gefächertes Schneidwarenhandwerk: 1571 wurde die Zunft der Messermacher erstmals erwähnt; 1794 schlossen sich die Scherenmacher zu einer eigenen Zunft zusammen, und nachweislich seit dem Ende des 17. Jahrhunderts ist auch die Besteckfertigung in Solingen vorhanden, zunächst nur bestehend aus Tafelmesser und Gabel. Die Herstellung von Klingen beziehungsweise Schneidwaren und Bestecken erforderte ohne Zweifel eine hohe handwerkliche Kunstfertigkeit. Bereits im ausgehenden Mittelalter hatte sich die Arbeitsteilung von Schmiedern, Härtern, Schleifern und Reidern (Montage) herausgebildet, die modifiziert bis weit in unser Jahrhundert Bestand haben sollte.

Bei allen einzelnen Arbeitsverrichtungen war das Geschick und das Können der Handwerker von wesentlicher Bedeutung für Gestalt und Qualität des Produktes. Hohe Produktqualität galt, und gilt bis heute, als ausschlaggebender Bestandteil für hochwertige Produkte, „Made in Solingen“!

The origin steel from Solingen

The German guts goods and cutlery industry has her essential origin in Solingen. She belongs with her long history of much more than 700 years without doubt to the industrial branches especially steeped in tradition of the German economy and has worldwide come with the concept Solingen an irresolvable unity. Typically for the branch was and is the middle-class element, at the same time a spring and guarantor for wealth of ideas, flexibility, solidity and quality. The blade production is older than the town of Solingen which received her town rights only 1374: already since 1250 the sword manufacturing – precursor of the today's guts goods and cutlery industry can be proved. Ore deposits, wood and water as well as the nearness to the commercial town of Cologne were responsible for the fact that in Solingen in the course of the centuries a guts goods and cutlery industry originated unequalled.

Already in the 14th-century there was the first three austerely of each other to separate guilds of the grinders and hardeners (1401), the sword brushers and Reiders (1412) and the sword smiths (1472): From the sword doer craft a extensive guts goods craft developed bit by bit: 1571 the guild of the knife's doers was mentioned first; in 1794 the scissors makers united to an own guild, and as can be proved since the end of the 17th Century is also the cutlery manufacturing exists in Solingen, at first only consisting of board knife and fork. The production of blades or guts goods and cutleries required without doubt a high craft technical skill.

Already in the outgoing Middle Ages there had developed the division of labor of smiths, hardeners, grinders and Reiders (mounting) which modified to far our Century continuance should have. By all Single working Performances was the talent and the skill of the craftsman of essential importance for figure and quality of the product.

High product quality counted, and counts up to this day, as an essential component to high-quality products „Made in Solingen“!

MARTIN
BURGHHAUS

SERIE WIEN



Original Solinger Messer aus 3 mm rostfreiem Chrom-Vanadin-Stahl mit schwarzem POM-Griff
Original Solinger knives from 3 mm chrome-vanadium-steel with black POM handle

Ausbeinmesser*, 13 cm · *Boning knife 13 cm*



735 POM

Ausbeinmesser*, 15 cm · *Boning knife 15 cm*



736 POM

Blockmesser*, 18 cm · *Butcher knife 18 cm*



837 POM

Blockmesser*, 20 cm · *Butcher knife 20 cm*



838 POM

Rinder-Schlachtmesser*, 18 cm · *Butcher knife 18 cm*



163 POM

PP: Polypropylen / Bubinga: Holzart

* Spülmaschinen geeignet ** Spülmaschinen fest *** nicht Spülmaschinen geeignet

MARTIN
BURGHHAUS

SERIE WIEN



Original Solinger Schlachtmesser aus 3 mm rostfreiem Chrom-Vanadin-Stahl mit schwarzem POM-Griff
Original Solinger butcher knives from 3 mm chrome-vanadium-steel with black POM handle



Stechmesser*, 13 cm · Sticking knife 13 cm

123 POM



Stechmesser*, 15 cm · Sticking knife 15 cm

133 POM



Stechmesser*, 18 cm · Sticking knife 18 cm

437 POM



Stechmesser*, 20 cm · Sticking knife 20 cm

438 POM

PP: Polypropylen / Bubinga: Holzart

* Spülmaschinen geeignet ** Spülmaschinen fest *** nicht Spülmaschinen geeignet

MARTIN
BURGHHAUS

SERIE LONDON



Original Solinger Haushaltsmesser aus rostfreiem Chrom-Vanadin-Stahl mit schwarzem POM-Griff
Original Solinger domestic knives from chrome-vanadium-steel with black POM handle

Schälmesser*, 6 cm · *Peeling knife 6 cm*



764 POM

Gemüsemesser*, 7 cm · *Vegetable knife 7 cm*



765 POM

Gemüsemesser*, 8 cm · *Vegetable knife 8 cm*



766 POM

Gemüsemesser*, 9 cm · *Vegetable knife 9 cm*



767 POM

Stechmesser*, 7 cm · *Sticking knife 7 cm*



750 POM

Tomatenmesser*, 12 cm · *Tomato knife 12 cm*



741 POM

PP: Polypropylen / Bubinga: Holzart

* Spülmaschinen geeignet ** Spülmaschinen fest *** nicht Spülmaschinen geeignet

MARTIN
BURGHHAUS

SERIE LONDON



Original Solinger Haushaltsmesser aus rostfreiem Chrom-Vanadin-Stahl mit schwarzem POM-Griff
Original Solinger domestic knives from chrome-vanadium-steel with black POM handle

Universalmesser*, 13 cm · *Universal knife 13 cm*



701 POM

Universalmesser* mit Welle, 13 cm · *Universal knife with serration 13 cm*



704 POM

Brotmesser* mit Welle, 18 cm · *Bread knife with serration 18 cm*



722 POM

Brotmesser*, 18 cm · *Bread knife 18 cm*



708 POM

Stechmesser* 18 cm · *Sticking knife 18 cm*



742 POM

Schinkenmesser* -schmal- 18 cm · *Narrow slicer 18 cm*



730 POM

PP: Polypropylen / Bubinga: Holzart

* Spülmaschinen geeignet ** Spülmaschinen fest *** nicht Spülmaschinen geeignet

MARTIN
BURGHHAUS

SERIE MALE



Geschmiedete Messer aus Molybdän-Stahl mit schwarzen POM-Griff-Schalen
Hammered knives from molybdenum-steel with black POM handle recesses

Gemüsemesser*, 9 cm · Vegetable knife 9 cm



400009

Schälmesser*, 7 cm · Peeling knife 7 cm



400007

Spickmesser*, 12 cm · Paring knife 12 cm



400312

Spickmesser*, 9 cm · Paring knife 9 cm



400008

Spickmesser*, 15 cm · Paring knife 15 cm



400615

Brötchenmesser*, 12 cm · Mini bread knife 12 cm



400112

Tomatenmesser*, 12 cm · Tomatoe knife 12 cm



400612

Ausbeinmesser*, 15 cm · Boning knife 15 cm



400515

Steakmesser* 12 cm · Steak knife 12 cm



400912

PP: Polypropylen / Bubinga: Holzart

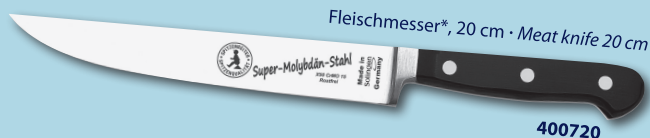
* Spülmaschinen geeignet ** Spülmaschinen fest *** nicht Spülmaschinen geeignet

MARTIN
BURGHHAUS

SERIE MALE



Geschmiedete Messer aus Molybdän-Stahl mit schwarzen POM-Griff-Schalen
Hammered knives from molybdenum-steel with black POM handle recesses



Fleischmesser*, 20 cm · *Meat knife 20 cm*

400720



Schinkenmesser*, 20 cm · *Carvin knife 20 cm*

400620



Brotmesser* mit Welle, 20 cm · *Bread knife with serration 20 cm*

400120



Schinkenmesser* mit Welle, 26 cm · *Carving knife with serration 26 cm*

400626W



Käsemesser*, 14 cm · *Cheese knife 14 cm*

400014



Palette*, 26 cm · *Spatula 26 cm*

400826



Lachsmesser*, 31 cm · *Salmon slicer 31 cm*

400631

PP: Polypropylen / Bubinga: Holzart

* Spülmaschinen geeignet ** Spülmaschinen fest *** nicht Spülmaschinen geeignet

MARTIN
BURGHHAUS

SERIE MALE



Geschmiedete Messer aus Molybdän-Stahl mit schwarzen POM-Griff-Schalen
Hammered knives from molybdenum-steel with black POM handle recesses

Kochmesser*, 15 cm · Chef knife 15 cm



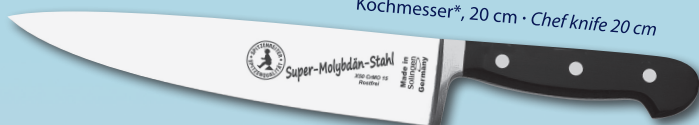
400215

Kochmesser*, 18 cm · Chef knife 18 cm



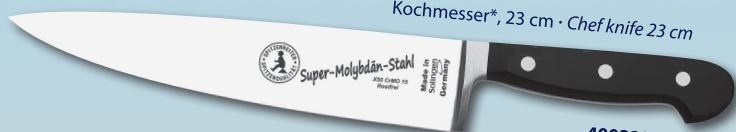
400218

Kochmesser*, 20 cm · Chef knife 20 cm



400220

Kochmesser*, 23 cm · Chef knife 23 cm



400223

Kochmesser*, 26 cm · Chef knife 26 cm



400226

Kochmesser*, 31 cm · Chef knife 31 cm



400231

PP: Polypropylen / Bubinga: Holzart

* Spülmaschinen geeignet ** Spülmaschinen fest *** nicht Spülmaschinen geeignet

MARTIN
BURGHHAUS

SERIE BRÜSSEL



Original Solinger Messer aus rostfreiem Chrom-Vanadin-Stahl mit Gerlinol Holzheft
Original Solinger knives from chrome-vanadium-steel with Gerlinwood handle

Schälmesser***, 6 cm · Peeling knife 6 cm



800364

Stechmesser***, 7 cm · Sticking knife 7 cm



800350

Gemüsemesser***, 8 cm · Vegetable knife 8 cm



800366

Gemüsemesser***, 7 cm · Vegetable knife 7 cm



800365

Tomatenmesser***, 12 cm · Tomatoe knife 12 cm



800341

Gemüsemesser***, 9 cm · Vegetable knife 9 cm



800367

Stechmesser***, 13 cm · Sticking knife 13 cm



800331

Universalmesserr*** 13 cm · Universal knife 13 cm



800301

Stechmesser***, 15 cm · Sticking knife 15 cm



800332

Universalmesser*** mit Welle, 13 cm
universal knife with serration 13 cm



800304

Schinkenmesser***, 18 cm · Narrow slicer 18 cm



800330

Stechmesser***, 18 cm · Sticking knife 18 cm



800342

Brotmesser*** mit Welle, 18 cm · Bread knife with serration 18 cm



800322

Brotmesser***, 18 cm · Bread knife 18 cm



800308

PP: Polypropylen / Bubinga: Holzart

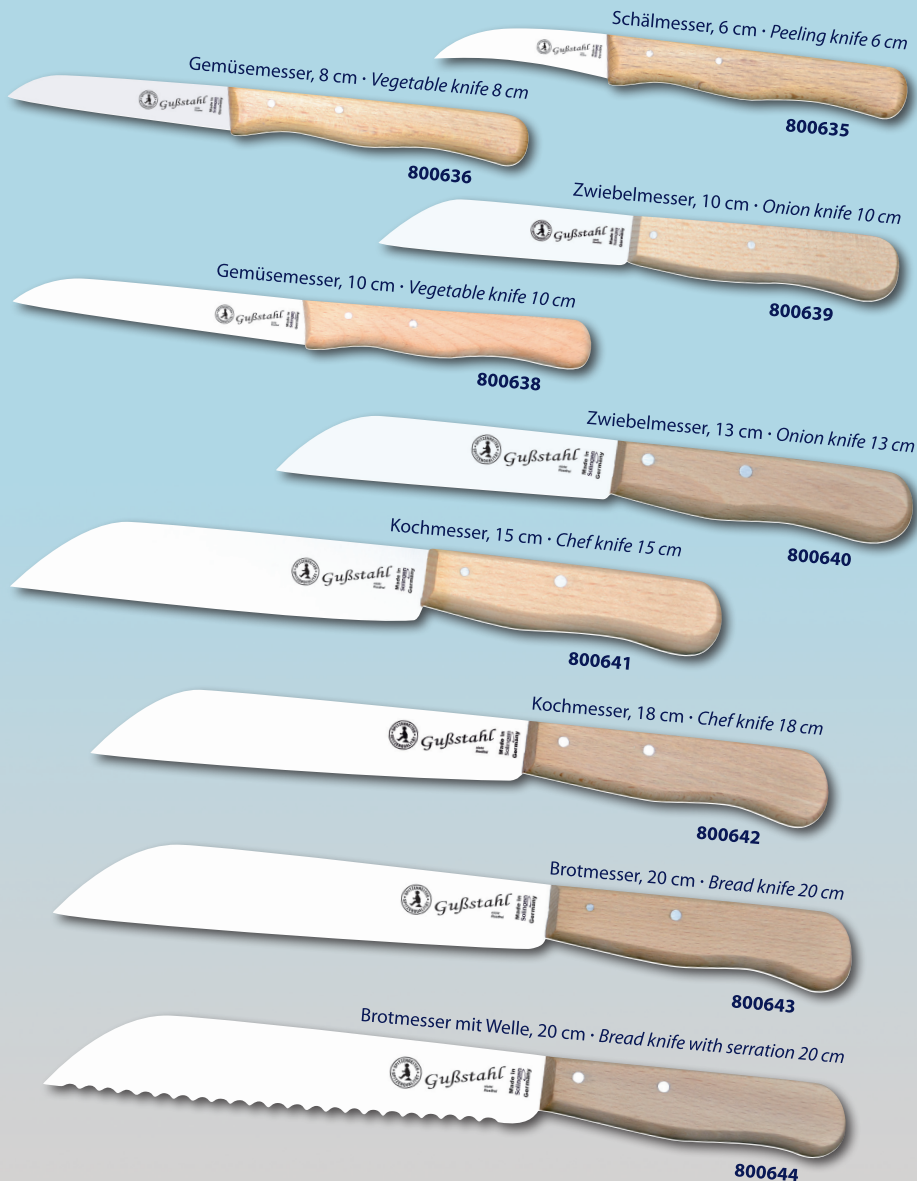
* Spülmaschinen geeignet ** Spülmaschinen fest *** nicht Spülmaschinen geeignet

MARTIN
BURGHHAUS

SERIE RIO



Gußstahl- / Kohlenstoffmesser mit Buchengriffen – extra scharf , **nicht rostfrei** –
Steel / carbon knives not stainless with Beechwood handles – very sharp, **not stainless** –



PP: Polypropylen / Bubinga: Holzart

* Spülmaschinen geeignet ** Spülmaschinen fest *** nicht Spülmaschinen geeignet

MARTIN
BURGHHAUS

KÜCHENMESSER



Schälmesser***, Bubingagriff, 6 cm
Peeling knife, bubinga handle 6 cm



800605

Gemüsemesser***, Kirschbaumgriff, 8 cm
Vegetable knife, cherrytree handle 8 cm



800424

Gemüsemesser***, Bubingagriff, 8 cm
Vegetable knife, bubinga handle 8 cm



800604

Gemüsemesser***, schwarze Holzschale, 8 cm
Vegetable knife, blackwood handle 8 cm



800655

Küchenmesser***, mittelspitz, Bubingagriff, 9 cm
Kitchen knife, bubinga handle 9 cm



800608

Buntschäler*** Bubingagriff, 9 cm
Decoration knife, bubinga handle 9 cm



800833

Heringsmesser***, Buchenholzgriff, 5 cm – nicht rostfrei
Fish fillet knife 5 cm, Beechwood handle



800649

Heringsmesser***, Buchenholzgriff, 7 cm – nicht rostfrei
Fish fillet knife 7 cm, Beechwood handle



800650

Kohlputzmesser***, Palisanderschalen, 8 cm
Cabbage knife, rosewood handle 8 cm



800651

Gemüsemesser**, schmal, roter PP-Griff, 7 cm
Vegetable knife, red PP handle 7 cm



800077

Schälmesser**, schwarzer PP-Griff, 6 cm
Peeling knife, black PP handle 6 cm



800053

Gemüsemesser**, schwarzer PP-Griff, 8 cm
Vegetable knife, black PP handle 8 cm



800055

Schälmesser***, Hohle Wate, roter PP-Griff, 6 cm,
Peeling knife, red PP-handle 6 cm



800110

Gemüsemesser***, gerade Klinge, roter PP-Griff, 8 cm,
Vegetable knife, red PP-handle 8 cm



800112

Küchenmesser***, mittelspitz, roter PP-Griff, 9 cm,
Kitchen knife, red PP-handle 9 cm



800113



Muster

Hier könnte Ihre Werbung stehen!
Menge und Preis auf Anfrage.
This could be your promotion place!
Price on application.

PP: Polypropylen / Bubinga: Holzart

* Spülmaschinen geeignet ** Spülmaschinen fest *** nicht Spülmaschinen geeignet

Alle in diesem Katalog abgebildeten Messer werden nach traditioneller Art und Weise von uns hergestellt und von Hand abgezogen. Aus diesem Grund sind unsere Solinger Messer auch wesentlich schärfer als handelsübliche Messer.

Da wir unsere Messer selbst produzieren sind wir in der Lage, Ihnen einen Schärfservice für Messer anzubieten (mit Ausnahme von Wellenschliffmessern). Die Preise für das Abziehen entnehmen Sie bitte unserer Preisliste.

Wir, die Firma **MARTIN BURGHHAUS**, übernehmen keine Haftung für Schäden die aus unsachgemäßer Handhabung und/oder Anwendung eines unserer Produkte entstehen.

Bei den Abbildungen in diesem Katalog sind farbliche Differenzen sowie Abweichungen in der Form im Vergleich zum Original möglich. Das Aussehen der Verpackung könnte sich geändert haben

All knives shown in this catalog become according to a traditional way of us produced and removed from hand. For this reason our Solinger knives are also fundamentally sharper than customary knives.

*We are able to offer you a sharpening service for knives there we produce our knives ourselves (with the exception of wave cutting knives)
Please gather the prices for removing from our price list.*

*We, the company **MARTIN Burghaus**, don't assume any liability for damages the one from improper handling and/or application of oneour products are made.*

There are color differences at the illustrations in this catalogas well as possible for deviations in the form in comparison with the original. The appearance of the packing could have changed.

*Sie möchten Ihr Logo, Schriftzug, Namen,
Bilder verewigen?*

Dann schreiben oder rufen Sie uns an

*Wir gravieren, schneiden und beschriften
die unterschiedlichsten Materialien wie:
Metalle – Acryl – Stein – Holz – Kunststoffe –
Leder – Papier/Pappe und noch vieles mehr
mit unserer CO 2 Lasermaschine.*

Fertigung von:

*Firmenschilder / Namensschilder – Stempel –
Modellbau*

Individueller Barcode

Serien- und Einzelfertigung

u.v.m.

Herstellung und Vertrieb Solinger Schneidwaren

Lasergravieren / Markieren / Schneiden /

Gravurfräsen / Fräsen

Lohnarbeiten / Reiden und Ausmachen

Martin Burghaus

Grünstraße 54 | 42697 Solingen

Tel.: 0212/38 21 699 | Fax: 0212/38 21 635

eMail: info@spitzenreiter-solingen.de

www.spitzenreiter-solingen.de