

WERKZEUGE & AUSRÜSTUNG FÜR DIE LEBENSMITTELINDUSTRIE

*CUTTING TOOLS & EQUIPMENT
FOR THE FOOD INDUSTRY*



AUF UNS IST VERLASS

TRUST IN US

Seit mehr als 70 Jahren ist die Firma Erwin Bürgel einer der führenden Großhändler für Messer/Klingen und Equipment für die Nahrungsmittelbranche.

Mit über 25.000 Produkten in unseren sechs Warengruppen: Zubehör, Schleifen, Messer, Sägen, Maschinen und Verpackung bieten wir unseren nationalen und internationalen Kunden ein umfangreiches Sortiment an.

Unsere Teamarbeit mit namhaften Herstellern, fachkundigen und erfahrenen Mitarbeiter sowie eine effiziente und hochdigitalisierte Auftragsabwicklung garantieren schnelle Lieferungen und zufriedene Kunden auf der ganzen Welt. Das ist unser Erfolgsgeheimnis.

For more than 70 years, the company Erwin Bürgel has been a leading wholesaler for Knives/Blades and equipment for the food industry.

With more than 25,000 products in six groups: Equipment, Sharpening, Knives, Saws, Machines and Packaging we offer a large range to our national and international clients.

Our teamwork with well-known producer, skilled personnel and an efficient and highly digitized order transaction "All from one source" is then and now the secret of our success.



Jens Bartsch
Geschäftsführer
Managing Director



INHALT CONTENT

Geschichte	<i>History</i>	04
HQT	<i>HQT</i>	06
Lumbeck & Wolter	<i>Lumbeck & Wolter</i>	10
Friedr. Dick	<i>DICK</i>	14
GIESSER	<i>GIESSER</i>	18
Victorinox	<i>Victorinox</i>	22
Klingspor	<i>Klingspor</i>	26
LUTZ BLADES	<i>LUTZ BLADES</i>	28
Euroflex	<i>Euroflex</i>	30
Notizen	<i>Notice</i>	34

HQT[®]
High Quality Tooling

L&W **LUMBECK
& WOLTER**[®]
Quality is the difference

DICK
Traditionsmarke der Profis

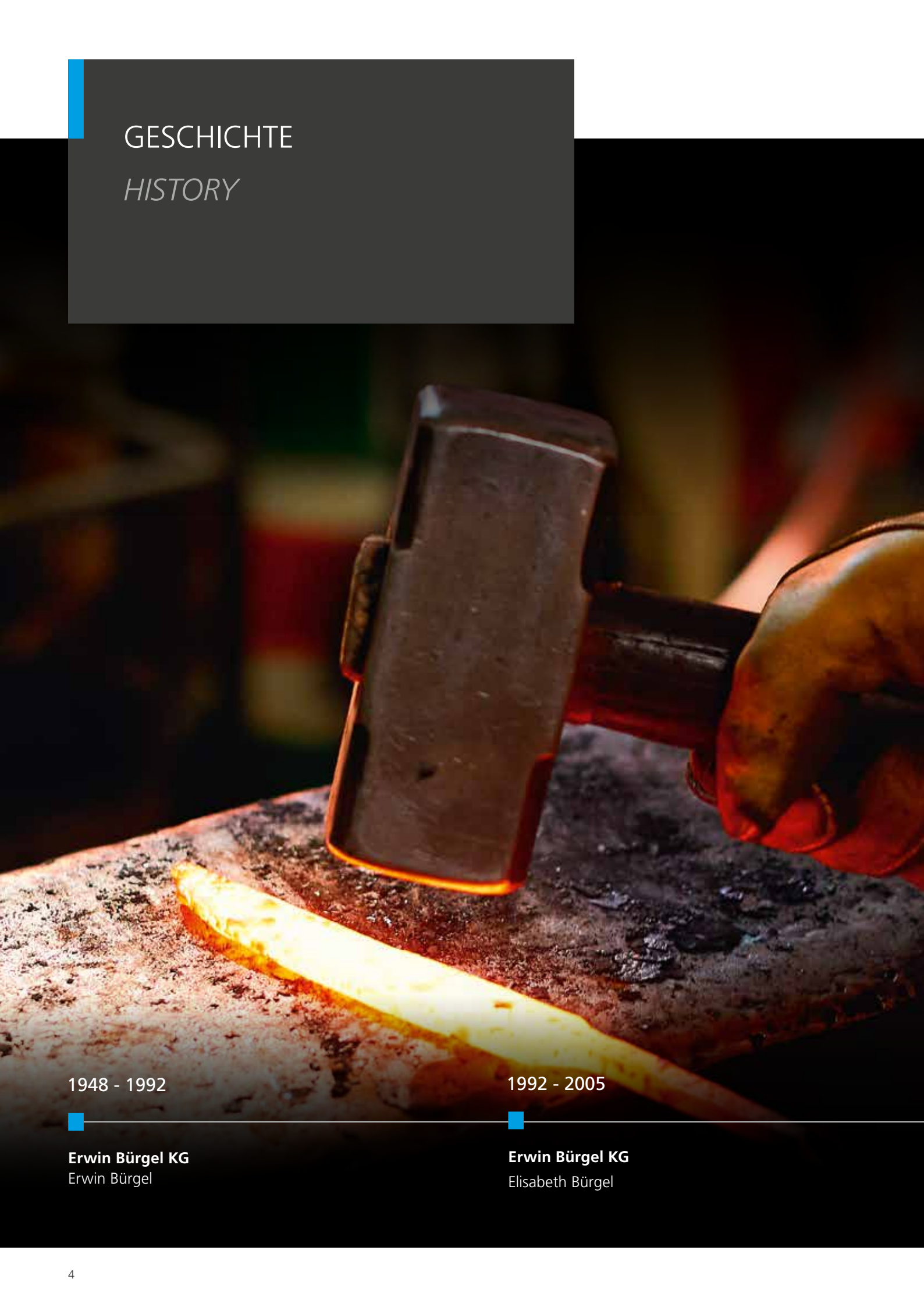
GIESSER
MADE IN GERMANY


VICTORINOX


KLINGSPOR

LUTZ[®] **BLADES**
exactly

EUR  **FLEX**[®]



GESCHICHTE

HISTORY

1948 - 1992

Erwin Bürgel KG
Erwin Bürgel

1992 - 2005

Erwin Bürgel KG
Elisabeth Bürgel

Das Bergische Land ist reich an Geschichte und Industriekultur, die die drei Städte Remscheid, Solingen und Wuppertal vereint. Die bergige Landschaft war schon immer ein guter Nährboden für innovative Ideen und Produkte.

Remscheid wurde bekannt aufgrund seines hervorragenden Rufes als Standort für Werkzeugentwicklung, Fabrikation, Maschinenbau und Stahlverformung. Der Name „Seestadt auf dem Berge“ zeugt davon, dass diese Produkte in die ganze Welt exportiert wurden. Den Ursprung bildeten die zahlreichen Kotten, die sich an der Wupper niederließen. Sie nutzten die Wasserkraft des Flusses für ihre Schmieden.

The "Bergisches Land" has a lot of history and industrial culture that unites the three cities Remscheid, Solingen and Wuppertal. The mountainous landscape has always been a good fundament for innovative ideas and products.

Remscheid became famous for its outstanding reputation as a location for tool development, manufacture, mechanical engineering and steel works. The name "Seaside town on the mountain" testifies that these products have been exported all over the world. The origin arise from many small workshops outside the community, which were located by the river called Wupper. They used hydropower for their forges.

2005 - 2014

Erwin Bürgel e.K.
Joachim Bartsch

SEIT 2014

EB Fleischerei Werkzeuge GmbH
Jens Bartsch

DIE SCHÄRFSTE LÖSUNG
ZUR KOSTENSENKUNG

*THE SHARPEST SOLUTION
TO REDUCE COSTS*



HQT®

High Quality Tooling

Hochwertige Messer und Klingen für die Lebensmittelbranche. Dafür steht unsere Premi-
ummarke HQT, produziert zu 100% im Städtedreieck Remscheid | Solingen | Wuppertal
in Deutschland. Diese überzeugen in Qualität und Funktion zu fairen und wettbewerbs-
fähigen Preisen.

Eine traditionelle Messerfertigung trifft auf modernste Technologien. Unsere Produktpa-
lette umfasst über 200 verschiedene Messermodelle, die durch spezielle Härteverfahren
und eine hochwertige Beschichtung zu einer außerordentlich hohen Langlebigkeit führt.

*High-quality knives and blades for the food industry. This is what our premium brand
HQT stands for. Produced 100% in the Bergisches Städtedreieck in Germany (city tri-
angle formed by Wuppertal | Solingen | Remscheid). Our knives and blades convince in
quality and function at competitive prices.*

*Traditional knife manufacture meets modern technology. Our range of products includes
over 200 different knife models, which leads to a long life service through a special hard-
ening process and a high-quality cover.*

KREISSÄGEBLÄTTER

Unsere HQT Kreissägeblätter überzeugen durch OEM
Qualität und werden zu 100 % aus rostfreiem Material im
Städtedreieck Remscheid | Solingen | Wuppertal produ-
ziert. Wir lagern alle gängigen Modelle der Marken EFA,
Freund und Jarvis von Ø 160 mm – Ø 400 mm in folgen-
den Verzahnungen: Grob, Fein, HM, Geräuscharm.

Für weitere Fragen oder Sonderanfertigungen steht Ihnen
unser Vertriebsteam gerne zur Verfügung!

CIRCULAR SAW BLADES

*Our HQT circular saw blades convince with OEM quality
and are produced to 100 % out of rustproof material in
the mountainous landscape Remscheid | Solingen | Wup-
pertal. We have all common models of the brands EFA,
Freund and Jarvis (Ø 160 mm – Ø 400 mm) in the follow-
ing toothing types: Rough, Fine, HM, Low Noise.*

*Our sales team will be happy to assist you by any further
questions or custom-made products.*



Grob
Rough



Fein
Fine



HM
HM



Geräuscharm
Low Noise

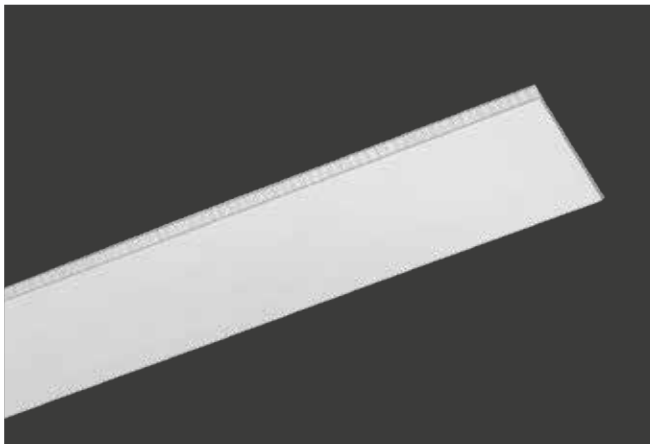
ENTSCHWARTUNGSKLINGEN

Unsere HQT Entschwartungsklingen überzeugen durch OEM Qualität und werden zu 100 % aus rostfreiem Material im Städtedreieck Remscheid | Solingen | Wuppertal produziert.

Durch den Einsatz hochwertigster Werkstoffe ergeben sich für den Anwender folgende Vorteile:

- Überlegende Schnittqualität
- Höhere Produktivität durch weniger Klingenwechsel
- Höhere Ergiebigkeit durch weniger „Verschnitt“

Auf Wunsch realisieren wir für Sie zudem eine Chargenrückverfolgbarkeit.



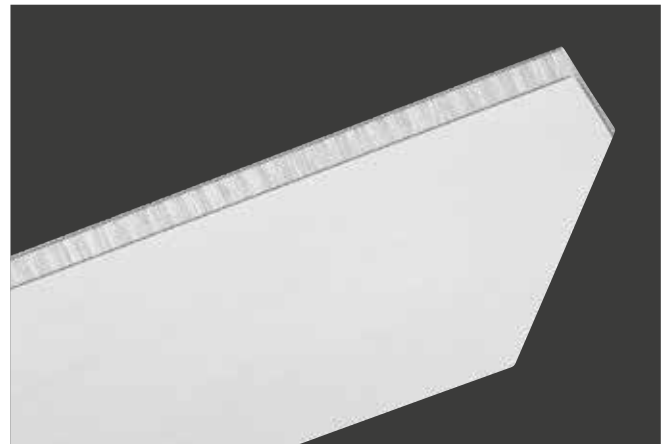
SKINNING BLADES

Our HQT skinning blades convince with OEM quality and are produced to 100% out of rustproof material in the city triangle formed by Wuppertal | Solingen | Remscheid in Germany.

Through the use of high-quality materials, the following advantages result for the user:

- Superior cut quality
- Higher productivity through less blade change
- Higher productiveness through less waste

Upon request, we can implement batch tracing for you.



Wir lagern alle gängigen Modelle der Marken Maja, Weber, Townsend, Nock, Cretel und Grasselli in den Dimensionen:

Länge x 22 x 0,7 mm

Länge x 20 x 1,0 mm

We have all common models of the brands Maja, Weber, Townsend, Nock, Cretel and Grasselli in the dimensions:

Length x 22 x 0.7 mm

Length x 20 x 1.0 mm



Hartverchromt
hardchromed

GATTERMESSER

Durch den Einsatz hochwertiger Werkstoffe realisieren wir ein optimales Härtegefüge und Feinkörnigkeit der Carbide, wodurch sich sehr hohe Standzeiten realisieren lassen!

Wir lagern alle gängigen Modelle der Marken Treif, Holac, Foodlogistik und Rühle. Darüber hinaus realisieren wir gerne Sonderwünsche wie Beschichtungen, Wellenschliff und Feinzahnungen mit Löchern und Nieten.

DICER BLADES

Through the use of high-quality materials we implement an optimal degree of cure and fine graininess of the carbide whereby a long service life can be achieved.

We have all common models of brands: Treif, Holac, Foodlogistik, Rühle. Furthermore, we are happy to implement special requests like covering, serrated blades and fine toothing with holes and rivets.

Technische Spezifikationen *Technical specifications*



Ausführung SV
Version SV



Ausführung SH
Version SH



Ausführung FLM
Version FLM

AUFSCHNITT- / ABSCHNEIDEMESSER

Unsere HQT Aufschnitt- und Abschneidemesser überzeugen durch OEM Qualität und werden zu 100 % aus rostfreiem Material im Städtedreieck Remscheid | Solingen | Wuppertal produziert.

Wir lagern Aufschnittmesser für alle bekannten Hersteller in rostfreier und beschichteter Ausführung passend für: Berkel, Bizerba, Weber, Graef, Treif, Holac, MHS, Dadaux, Watanabe.

BLADES FOR MEAT SLICING MACHINES

Our HQT Slicing Blades convince with OEM quality and are produced to 100% out of rustproof material in the mountainous landscape Remscheid | Solingen | Wuppertal.

We have blades for meat slicing machines for all known manufacturer in rustproof and coated version fitting to: Berkel, Bizerba, Weber, Graef, Treif, Holac, MHS, Dadaux, Watanabe.



Hartverchromt
hardchromed



Teflon
teflon



Mit Sägeverzahnung
serrated

QUALITÄT AUS WUPPERTAL
QUALITY FROM WUPPERTAL



Die Lumbeck & Wolter GmbH & Co. KG ist auf die Fertigung von Schneidwerkzeugen für Fleischwölfe spezialisiert. Ihr umfassendes technisches Wissen, stetige Weiterentwicklung, der Anspruch an höchste Qualität und ein kontinuierlicher Service sorgt für eine unübertroffene Leistungsfähigkeit und einen konstanten Vorsprung am Markt.

Lumbeck & Wolter ist seit über 100 Jahren ein Traditionsunternehmen, welches groß genug ist, um rationell und preisgünstig zu produzieren und dabei trotzdem flexibel und individuell geblieben ist. Auf modernsten Maschinen und Anlagen werden mit Hilfe von fachkundigen und qualifizierten Mitarbeitern optimale Arbeitsabläufe garantiert.

The Lumbeck & Wolter GmbH & Co. KG is specialized for the manufacturing of cutting tools for mincers. Their comprehensive technical knowledge, constant derivative, the pretension for the highest quality and continuous service ensure unexcelled performance and a constant advantage on the market.

Lumbeck & Wolter is a traditional company for 100 years, which produces on an efficient and cost-effective basis and always stays flexible and individual. Through the help of expert and qualified employees, optimal work flows are guaranteed on the most modern machines and systems.

SYSTEM EXCELSIOR UND VELATI I KS I KONTI-KUTTER

Durch ständige Weiterentwicklung und enger Zusammenarbeit mit Herstellern und Endkunden bietet Lumbeck & Wolter hochwertige Schneidsatzlösungen für verschiedenste Anwendungsmöglichkeiten in OEM Qualität.

Der hochmoderne Maschinenpark ermöglicht Bohrungen von unter 1,0 mm in erstklassiger Qualität.

SYSTEM EXCELSIOR AND VELATI I KS I KONTI-KUTTER

Through constant derivative and close collaboration with producer and end customers, offers Lumbeck & Wolter high-quality cutter arrangement for different range of application in OEM quality.

The ultra-modern machinery enables boreholes under 1.0 mm in best quality.



PERFORMANCE FÜR DIE INDUSTRIE

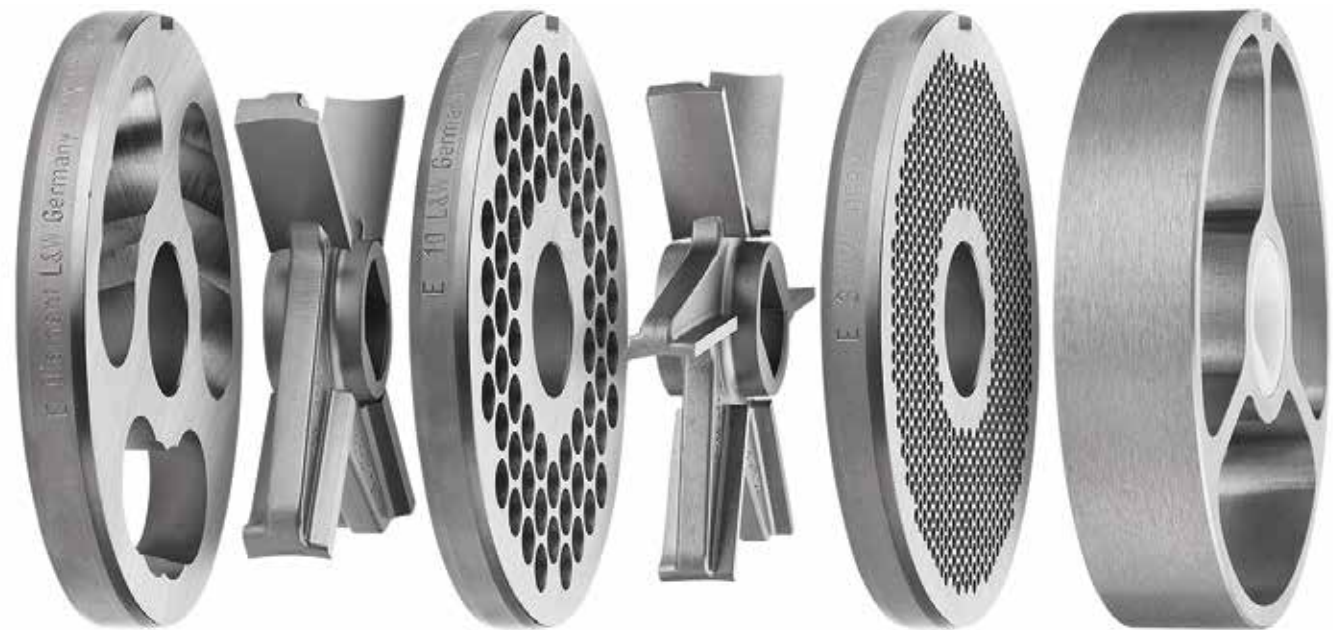
System Unger mit Bund

Das System Unger mit Bund ist in allen gängigen und marktüblichen Größen erhältlich. Ob 3-teilig oder 5-teilig, die Kombination aus Vorschneidern, Hochleistungsmesser wie das Robot S4 Messer und Lochscheiben mit maximaler Bohrungsanzahl garantieren ein hervorragendes Ergebnis. Durch verschiedenste Konfigurationsmöglichkeiten der Komponenten Vorschneider, Messer und Lochscheiben können eine Vielzahl an Endprodukten gefertigt werden. Egal ob Fleisch oder Gemüse!

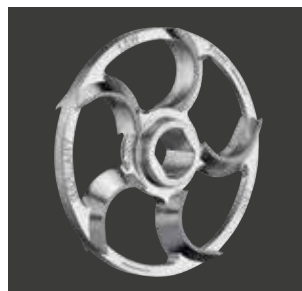
PERFORMANCE FOR THE INDUSTRY

Unger System

The Unger system is available in all established and usual market sizes. Whether tripartite or fivepartite, the combinations of Pre-Cutters, high performance knives like the Robot S4 and plates with a maximum number of holes guarantee an outstanding result. Due to the variety of configuration options of the components taper tap, high performance knives and plates a multiplicity of end products can be produced. Whether meat or vegetables!



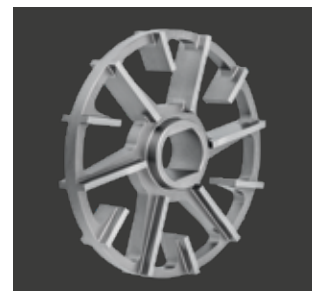
Robot S4 mit Ring
klassisches Allroundmesser für
frische Produkte
*Robot S4 with ring
classical Allroundknife for
fresh products*



Sichelringmesser
klassisches Frischfleischmesser
mit selbstschärfenden Effekt
*Sickle-Ringknife
classical Carving knife with
self-sharpening effect*



Robot S4 mit Ring
klassisches Allroundmesser für
gefrorene Produkte
*Robot S4 with ring
classical Allroundknife for
frozen products*



Ring 6/6 mit hängenden
Schneiden klassisches
Mischmesser zum optimalen
Vermengen
*Ring 6/6 with hanging edges
classic mixing knife for optimal
mixing*

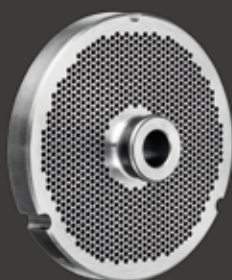
PERFORMANCE FÜR DAS HANDWERK

System Enterprise

Longlife

Long Life

Long-Life Scheiben werden aus einem hochlegierten, rostsicheren und verschleißfesten Stahl gefertigt und bleiben dadurch außerordentlich lange scharf. Long Life-Messer sind mit Schnellstahl-Schneiden versehen und bilden mit den Long-Life Scheiben einen Schneidsatz von unübertroffener Lebensdauer.

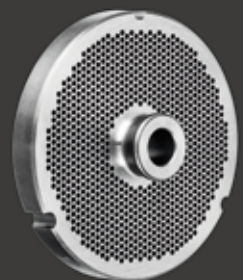


PERFORMANCE FOR BUTCHERS AND CHEFS

System Enterprise

Longlife

Long-Life Plates are made from high duty rustprotected and exceptionally tough steel and will keep their sharpness for a very long time. Long-Life Knives are fitted with high speed edges and combined with Long-Life Plates represent a cutter arrangement of exceptional lasting quality.

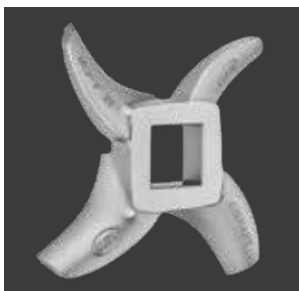


Toolsteel & Inox

Das Enterprise System mit Nabe oder ohne Nabe bietet Ihren Fleischwölfen in den Größen Nr. 5 - Nr. 56 einen qualitativ hochwertigen und standardisierten Schneidsatz für ein optimales Endprodukt. Lochscheiben aus dem Enterprise System ohne Nabe sind zudem in Inox erhältlich.

Toolsteel & Inox

The enterprise system with or without hub offers their meat grinders in the sizes No. 5 - No. 56 an high quality standardized cutter arrangement for an optimal end product. Plates from the enterprise system without hub are also available in Inox.



Messer X- Cut / 4 flgl.
Knife X- Cut / 4 bladed



Messer Typ- N / 4 flgl.
Knife Type- N / 4 bladed



Lochscheibe mit Nabe
Plate with hub



Lochscheibe glatt / Toolsteel
Plates plain / Toolsteel

SEIT 1778 FÜR PRÄZISION
BEKANNT

*FAMOUS FOR PRECISION
SINCE 1778*





Traditionsmarke der Profis

Friedr. Dick mit Sitz in Deizisau behauptet sich seit über 240 Jahren als schwäbische Manufaktur in der Herstellung von Präzisionswerkzeugen erfolgreich gegen internationale Wettbewerber. Messer, Wetzstähle, Feilen, Spezialwerkzeuge und Schleifmaschinen werden mit höchstem Qualitätsanspruch gefertigt.

Der Weltruf als Hersteller von Qualitätswerkzeugen gründet sich auf Verlässlichkeit und der langen Lebensdauer der Produkte. Alle Produkte aus unserem Hause zeichnen sich zudem durch klassisches Design, durchdachte Funktion und höchste Qualität aus. Wir arbeiten kontinuierlich an der Weiterentwicklung unserer Produkte. Diese entstehen in traditioneller Herstellungsweise unter Einsatz modernster Technologien und stehen für entsprechende Wertigkeit.

Friedr. Dick, with its headquarters in Deizisau, has been competing successfully with international competition for over 240 years as Swabian manufacturer of precision tools. Knives, sharpening steels, files, special tools and grinding machines have been manufactured here to the highest quality standards.

The global reputation as manufacturer of quality tools is based on consistent reliability and long-life of their products. All our products are characterised by the classic design, well thought out functions, and top quality. We work continuously to further develop our products. They are manufactured using traditional methods coupled with the most modern technology, resulting in a correspondingly high quality.

DAS PERFEKTE KOCHMESSER FÜR JEDEN EINSATZ

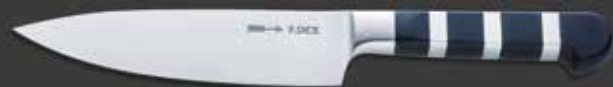
Kochmesser sind vielfältig in Formen und Ausführungen. Die Formen richten sich vor allem nach Ihrem Anwendungsbereich. Filetieren, Tournieren, Schneiden und viele andere Anwendungsbereiche werden mit den F. DICK Messern komplett abgedeckt.



Serie 1778
1778



Serie Premier Plus
Premier Plus



Serie 1905
1905



Serie Red Spirit
Red Spirit

THE PERFECT CHEF'S KNIFE FOR EVERY APPLICATION

Chef's knives come in a variety of shapes and designs. Their shapes are primarily based on their range of application. Filleting, turning, slicing and many other applications are completely covered by F. DICK knives.

FLEISCHMESSER UND SPALTER

Fleischmesser sind das wichtigste Handwerkzeug von Fleischern und Metzgern sowie verwandten fleischverarbeitenden Berufen und eine Auswahl an verschiedenen Messertypen gehört zur jeder Grundausstattung.

Fleischmesser



ErgoGrip
ErgoGrip



ErgoGrip
ErgoGrip

Spalter



Ladenspalter
Kitchen cleaver

SCHLEIFEN / WETZEN

Mit dem Wetzstahl kann die Schnitthaltigkeit verlängert werden, sodass die Messer länger scharf bleiben und somit seltener nachgeschliffen werden müssen.



DICKORON classic oval Saphirzug
DICKORON classic oval Sapphire cut



Wetzstahl Euro Cut rund Finezug
Sharpening steel Euro Cut round Fine cut

BUTCHER'S KNIVES AND CLEAVER

Butcher's knives are the most important tools of the trade for butchers and related meat processing professions, and a selection of different types of knives is part of any basic equipment.

Butcher's knives



ExpertGrip
ExpertGrip



MasterGrip
MasterGrip

Cleaver



Rinderspalter
Beef splitter

SHARPEN / WHET

The edge retention can be extended with the sharpening steel so that the knives stay sharp longer and thus need to be resharpened less often



2000 flach Feinzug
2000 flat Fine cut



Dick Combi Saphirzug
Dick Combi Sapphire cut

WETZSTAHL-ERSATZ

Die Messerschärfer, bei den Fleischern oft Klick-Klack genannt, wird zum Scharfhalten, Aufrichten und Abziehen der Messerschneide verwendet. Je häufiger Sie Ihre Messer mit dem Messerschärfer abziehen, desto länger bleiben diese scharf und die Schnitthaltigkeit wird dabei maximiert.



Rapid Steel
Rapid Steel



Magneto Steel
Magneto Steel



Master Steel
Master Steel



Silver Steel Hyperdrill
Silver Steel Hyperdrill

BUTCHER'S KNIVES AND CLEAVER

The knife sharpener, often called "click-clack" by butchers, is used to keep the knife edge sharp and to straighten and hone it. The more often you sharpen your knives with the knife sharpener, the longer they will stay sharp with maximum edge retention.

SCHLEIFMASCHINEN / MASCHINEN

Bei häufiger Anwendung des Wetzstahls oder Messerschärfers wird der Schneidenwinkel mit jedem Wetzvorgang größer, also stumpfer. Dann ist das Stadium erreicht, wo ein Nachschleifen der Schneide notwendig wird, für einen professionellen Schliff und Schneidenprofil.

SHARPENING STEEL

If you use the sharpening steel or knife sharpener frequently, the cutting edge angle becomes larger, i.e. blunter, with each sharpening process. The stage is then reached when regrounding of the cutting edge becomes necessary to achieve a professional grind and cutting edge profile.



RS-150 Duo
RS-150 Duo



SM 110/111
SM 110/111



SM 90
SM 90



SM 100
SM 100

MESSER, BEI DENEN MAN
BLEIBT

KNIVES YOU STAY WITH



Professionelle Messer, deren Qualität nach deutschen Standards täglich und nachhaltig überzeugt: Dafür steht GIESSER. Ein Messer, ein richtig gutes, ist weit mehr als Klinge und Heft! In jedem einzelnen unserer Produkte steckt die Erfahrung aus sechs Generationen Messerhandwerk, dass wir damals wie heute mit Leidenschaft für Präzision, Akribie bei der Auswahl der Werkstoffe und unaufhörlichem Qualitätsstreben betreiben. So setzen wir auf eine erstklassige industrielle Fertigung, in der wir jedes Messer von Hand kontrollieren.

Professional knives 'made in Germany' are durable and reliable, day after day. That is what GIESSER represents. A genuinely good knife is more than a blade with a handle. Each and every one of our products represents the culmination of six generations of expertise in the art of knife-making. Now, as then, we work with a passion for precision, meticulously hand-pick our materials and never stop honing the quality of our knives. Our outstanding industrial manufacturing standards involve manual controls of every single knife.

LEIDENSCHAFT FÜR PRÄZISES HANDWERK *PASSION FOR PRECISE CRAFTSMANSHIP*



Hermann Giesser (links) betreut die Produktion, während Hans-Joachim Giesser (rechts) das Vertrieblche verantwortet.

Hermann Giesser (left) is in charge of production, while Hans-Joachim Giesser (right) is responsible for sales.

HANDMESSER

Hochwertige Materialien, die auf das Sorgfältigste verarbeitet werden. Ideale Balance und ausgewogene Proportionen von Klinge und Griff für müheloses und besonders effizientes Schneiden. Das ultimative Tool für den täglichen Gebrauch.



Schlachtmesser
Butcher knife



Ausbeinmesser
Boning knife

HAND KNIVES

High-quality materials that are processed with the utmost care. Ideal balance and proportions of blade and handle for effortless and particularly efficient cutting. The ultimate tool for everyday use.



Schlachtmesser
Butcher knife



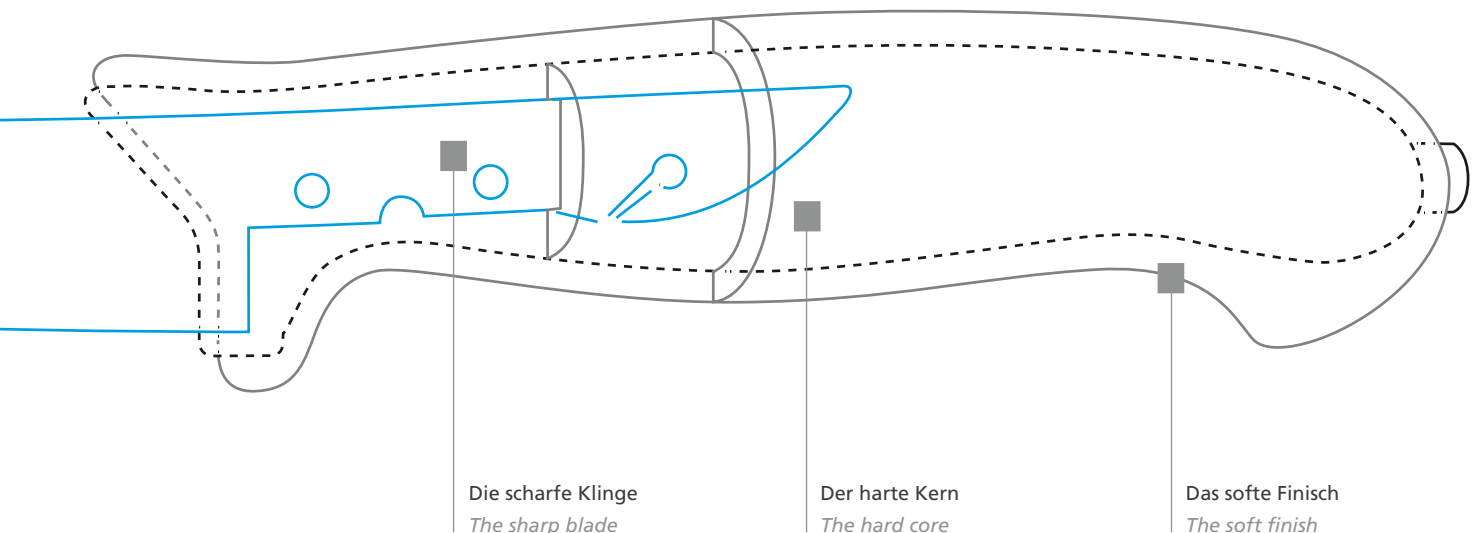
Ausbeinmesser
Boning knife

GIESSER Prime Line Soft-Touch-Griff

Der innovative Zweikomponenten-Soft-Touch-Griff ermöglicht ermüdungsfreies Arbeiten, schont dabei die Gelenke und steigert so wesentlich die Arbeitsproduktivität.

GIESSER Prime Line Soft-Touch-Griff

The innovative two-component soft-touch handle enables fatigue-free work while protecting the joints and thus significantly increasing work productivity.



GASTRO PREMIUM CUT

Starkes Design, unglaubliche Schärfe und perfekte Verarbeitung machen diese neue Messerserie zu etwas ganz Besonderem. Schon der Anblick genügt und Sie spüren die Faszination, die von diesen Werkzeugen ausgeht.



Chefs No. 1 Red Diamond
Chefs No. 1 Red Diamond

GASTRO PREMIUM CUT

Thrilling design, unbelievable sharpness and perfect workmanship combine to make this new knife series something very special. A first glance is all it takes for sparks to fly – you'll be fascinated by these tools in no time.



Chefs No. 1 Spicy Orange
Chefs No. 1 Spicy Orange



PremiumCut Steak No. 1 Tree of Life
PremiumCut Steak No. 1 Tree of Life



Filet No. 1 Spicy Orange
Filet No. 1 Spicy Orange



130 JAHRE LEIDENSCHAFT

130 YEARS OF PASSION





VICTORINOX

Im Jahr 1884 eröffnete Karl Elsener in Ibach-Schwyz seine Messerschmiede. Das war zu der Zeit, als die Schweiz noch zu den ärmeren Ländern Europas zählte. Im Jahr 1891 lieferte er erstmals das Soldatenmesser an die Schweizer Armee. 1897 entwickelte er das Schweizer Offiziers- und Sportmesser – das heute bekannte Schweizer Taschenmesser – und legte damit den Grundstein für ein blühendes Unternehmen, das sich weltweit behaupten sollte.

Heute ist Victorinox ein globales Unternehmen mit fünf Produktkategorien: Schweizer Taschenmesser, Haushalts- und Berufsmesser sowie Uhren, Reisegepäck und Parfums. Das Schweizer Taschenmesser gilt als Kernprodukt und ist wegweisend in der Entwicklung aller Produktkategorien.

In 1884, Karl Elsener opened his cutler's workshop in Ibach-Schwyz. At this time Switzerland was still one of the poorer countries in Europe. In 1891 he supplied the soldier's knife to the Swiss Army for the first time. He went on to develop the Swiss Officer's and Sports Knife – now the iconic Swiss Army Knife – in 1897, creating the foundation for a flourishing company that would be able to hold its own on the world stage.

Today, Victorinox is a global company with five product categories: Swiss Army Knives, Household and Professional Knives, Watches, Travel Gear and Fragrances. The Swiss Army Knife is the core product and has a pioneering role in the development of all product categories.

BERUFMESSER

Die Berufsmesser sind widerstandsfähige Präzisionsinstrumente mit rutschfesten Griffen und einer aussergewöhnlich langen Lebensdauer. Und sie lassen sich einfach schärfen. Dank ihrer ausgezeichneten Ergonomie können Sie damit den ganzen Tag arbeiten, ohne dass Ihre Hände müde werden – ideal für Fleischer und Profiköche.

PROFESSIONALS KNIVES

The professional knives are resistant precision instruments with non-slip handles and an exceptionally long service life. And they are easy to sharpen. Thanks to their excellent ergonomics you can work with them all day long without your hands getting tired. ideal for butchers and professional chefs.



SWIBO Ausbeinmesser
SWIBO boning knife



Fibrox Schlachtmesser
Fibrox butcher knife



VICTORINOX

HAUSHALTSMESSER

Die Haushaltsmesser erfüllen die höchsten Design-Standards. Sie sind das Richtige für leidenschaftliche Hobby- und Profiköche. Das umfassende Sortiment deckt alle Anforderungen ab: vom Schneiden über Würfeln und Hacken bis zum Reiben, von Messerblöcken bis zu Schneidebrettern.

HOUSEHOLD KNIVES

The household knives meet the highest design standards. They are the right thing for passionate hobby and professional chefs. The comprehensive range covers all requirements: from slicing to dicing and chopping to grating, from knife blocks to cutting boards.



Wood Tranchiermesser
Wood Carving Knife



Swiss Modern Brot- und Konditormesser
Swiss Modern Bread and Pastry Knife



Swiss Classic Tomaten- und Tafelmesser
Swiss Classic Tomato and Table Knife



Swiss Classic Filetiermesser
Swiss Classic Filleting Knife



Sparschäler
Potato Peeler



Swiss Classic Trend Colors
Tomaten- und Kiwischäler
*Swiss Classic Trend Colors
Tomato and Kiwi Peeler*



RAPID Sparschäler
RAPID Peeler



Swiss Classic
Trend Universalschäler
*Swiss Classic
Trend Universal Peeler*



Swiss Modern Wood
Tranchiermesser
*Swiss Modern Wood
Carving Knife*



VICTORINOX

TASCHENMESSER

Das kleine, rote Taschenmesser, mit dem Kreuz- und Schild-Emblem auf dem Griff, ist das unverwechselbare Symbol des Unternehmens. Auf einzigartige Weise verkörpert es Schweizer Handwerkskunst und das beeindruckende Know-how von über 2.000 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern in aller Welt.

POCKET KNIVES

The small red pocket knife with the cross and shield emblem on the handle is the unmistakable symbol of the company. It embodies Swiss craftsmanship and the impressive know-how of over 2,000 employees around the world in a unique way.



Classic Precious Alox Kollektion
Classic Precious Alox Collection



Evolution Wood 14
Evolution Wood 14



Pioneer X Alox silber
Pioneer X Alox silver



Hunter XT Grip
Hunter XT Grip



Ranger Grip 71 Gardener
Ranger Grip 71 Gardener



Swiss Champ XXL
Swiss Champ XXL



GUT. SICHER. GELB.
QUICK. SAFE. YELLOW.





Seit der Firmengründung im Jahr 1893 hat sich das Unternehmen im Bereich der Schleifwerkzeuge weltweit einen Namen gemacht, der für hochwertige und sichere Schleifmittel steht. Um dem Ruf als Qualitätsanbieter auch in zukünftigen Generationen gerecht zu werden, durchlaufen Klingspor Produkte eine strenge Qualitätskontrolle und werden im unternehmenseigenen Testzentrum getestet.

Since the company was founded in 1893, the company has made a name for itself worldwide in the field of grinding tools, which stands for high-quality and safe abrasives. In order to live up to its reputation as a quality provider in future generations, Klingspor products undergo strict quality controls and, before a product is ready for sale, are put through tests in their own company's test center.

FLEISCHMESSER UND SPALTER

Fleischermesser sind das wichtigste Handwerkzeug von Fleischern und Metzgern sowie verwandten fleischverarbeitenden Berufen und eine Auswahl an verschiedenen Messertypen gehört zur jeder Grundausstattung.

BUTCHER'S KNIVES AND CLEAVER

Butcher's knives are the most important tools of the trade for butchers and related meat processing professions, and a selection of different types of knives is part of any basic equipment.



Feilenband CS 310 XF
Belt with cloth backing CS 310 XF



Schleifband CS 310 X
Abrasive belt CS 310 X



Schleifhülse CS 310 X
Spiralband CS 310 X



Breitband CS 329 Y
Wide belt CS 329 Y

PRÄZISION, SCHÄRFE,
ERFOLG.

*PRECISION, SHARPNESS,
SUCCESS.*



LUTZ BLADES arbeitet seit Jahren erfolgreich mit marktführenden Unternehmen der fleischverarbeitenden Industrie zusammen. Neben einem Portfolio von mittlerweile 1000 Standardmodellen und über 500 Sonderklingen, kann LUTZ das passende Modell entwerfen und umsetzen, von rasierklingenscharf für feinste Schnitte, bis hin zu extrem stabil für Schlag- und Druckschnitte.

LUTZ BLADES is working successfully with leading companies in the meat processing industry together for many years. In addition to a portfolio of 1000 standard models and over 500 special blades, LUTZ can design and implement the right model, from razor-sharp for the finest cuts to extremely stable for impact and pressure cuts.

ERSATZKLINGEN UND MASCHINENMESSER

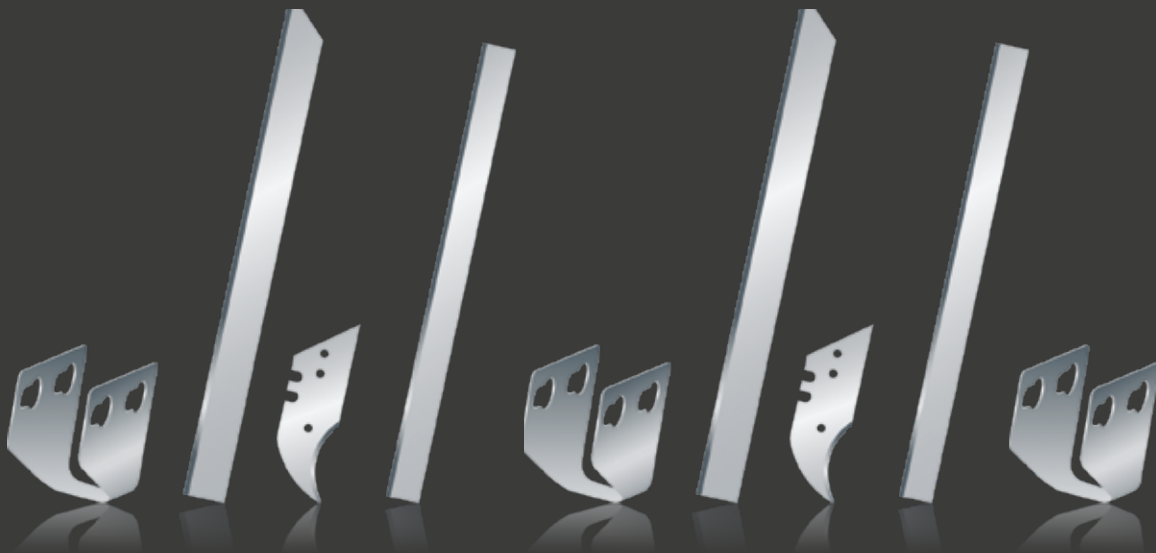
Das Lutz Sortiment umfasst Ersatzklingen und Maschinenmesser für folgende Anwendungen / Maschinen:

- Entschwartungsklingen für alle führenden Hersteller wie z. B. Maja, Weber, Townsend
 - Die Klingen gibt es mit und ohne Sicherheitsausklinkung
 - In den Stärken 20 x 1,0 mm und 22 x 0,7 mm
 - Chargenrückverfolgbarkeit durch Klingen-kennzeichnung
- Rippenzieherklingen in den Maßen 12 - 28 mm
- Technische Schneidklingen
- Trapezklingen
- Urschel-Klingen
- Townsend Peeler Klingen
- Kundenindividuelle Klingen

REPLACEMENT BLADES AND MACHINE KNIVES

The range includes replacement blades and machine knives for the following applications / machines:

- Skinning blades for all leading manufacturers e.g. Maja, Weber, Townsend
 - The blades are available with or without safety notch
 - In thicknesses of 20 x 1.0 mm and 22 x 0.7 mm
 - Batch tracing through identification
- Rib stripper blades
- Technical blades
- Utility blades
- Urschel blades
- Townsend peeler blades
- Customized blades



A close-up photograph of a metal ring mesh, likely a watch strap. The mesh is made of interlocking metal rings, creating a flexible, chain-like structure. A rectangular metal buckle is attached to the mesh. The buckle has a textured, ribbed surface and the words "Made in Germany" are engraved on its side. The background is a plain, light-colored surface.

METALLRINGGEWEBE MADE
IN GERMANY

*METAL RING MESH MADE
IN GERMANY*



Die Marke Euroflex steht für Qualität, Sicherheit und Know-how Made in Germany. Durch jahrelange Erfahrung und Entwicklung ist es uns gelungen, eine Marke zu schaffen, die durch ihre besonders hochwertigen Produkte heraussticht. Euroflex hat sich bereits Jahrzehnte lang in der Lebensmittelbranche etabliert und genießt weltweit einen hervorragenden Ruf. Doch nicht nur Neuprodukte versprechen die höchste Qualität, unser professioneller Reparaturservice bietet schnelle, zuverlässige und kostengünstige Lösungen für unsere Kunden.

Euroflex stands for quality, safety and expertise – Made in Germany. Through years of experience and development, we have succeeded in creating a brand that stands out through its outstanding high-quality products. Euroflex has been established in the food industry for decades and enjoys an excellent reputation worldwide. But it's not just our new products promise the highest quality; Our professional repair service provides fast, reliable and cost-effective solutions for our customers.

ARBEITSSCHUTZ

Euroflex Stechschutzprodukte (PSA) für die Lebensmittelbranche genießen weltweit einen sehr guten Ruf und sind erfolgreich am Markt etabliert. Wir beliefern Sie mit zertifizierten Stechschutzhandschuhen in verschiedenen Größen, Stulpenlängen und Drahtvarianten. Außerdem stellen wir Sie mit zertifizierten Stechschutzhürzen und Boleros für perfekten Arbeitsschutz aus.

SAFETY EQUIPMENT

Euroflex puncture-resistant products (PPE) enjoy a worldwide reputation and are well established in the market. We supply you with certified puncture-resistant gloves in various sizes, cuff lengths and wire versions. In addition, we provide you with certified puncture-resistant aprons and boleros for perfect work safety.



STECHSCHUTZ

Unsere Stechschutz Produkte punkten durch eine sehr gute Passform und hohe Funktionalität. Sie schützen die Hand vor Schnitt- und Stichverletzungen und sind ohne Stulpe oder in verschiedenen Stulpenlängen erhältlich. Unser Druckknopfverschluss mit Kunststoffband ermöglicht ein leichtes An- und Ausziehen des Handschuhs. Weiter kann der Handschuh mit wenigen Handgriffen gewendet werden, sodass er sowohl von Rechts- als auch von Linkshändern getragen werden kann.

Handschuhe



STAB PROTECTION

Our stab protection products stand out thanks to their excellent fit and high functionality. They protect the hand from cuts and stitches and are available in different cuff lengths or without a cuff at all. Our snap fastener with plastic strap makes putting on and taking off the glove easy. In addition, the glove can be turned with a few easy movements, allowing use for both right- and left-handers.

Gloves



Euroflex Standard
Euroflex Standard



Euroflex Comfort
Euroflex Comfort

SCHNITTSCHUTZ

Resistent gegen Schnittverletzungen! Die Marke Resicut steht für Qualität und Sicherheit. Die qualitativ hochwertigen Resicut Produkte schützen den Träger optimal gegen Schnittverletzungen und bieten dabei höchsten Tragekomfort für angenehmes Arbeiten. Alle Resicut Modelle sind nach den neuesten Normen zertifiziert und haben außergewöhnlich gute Testergebnisse bei der Schnittschutzprüfung nach ISO 13997 erzielt.

CUT PROTECTION

Resistant to cuts! The Resicut brand stands for quality and safety. High-quality Resicut products protect the wearer optimally against cuts and thus offer the highest wearing comfort for comfortable work. All Resicut models are certified to the latest standards and have achieved exceptionally good test results on cut resistance testing in accordance with ISO 13997.



Resicut Basic
Resicut Basic



Resicut Basic
Resicut Basic



Resicut X-Pro
Resicut X-Pro



Unterziehhandschuhe
Cotton Gloves

Boleros und Schürzen

Boleros and Aprons



Euroflex Bolero Light
Euroflex Bolero Light



Euroflex Schürze Light
Euroflex Apron Light



NOTIZEN

NOTICE



EB FLEISCHEREI WERKZEUGE GMBH

Hammerstraße 4
42857 Remscheid

T +49(0)2191-58933-0
F +49(0)2191-58933-99
E info@erwinbuergel.de
www.erwinbuergel.de