

Garten, Beruf und Hobby 2024



100 % Qualität aus Solingen

Die Firma Otter® wurde um 1840 in einem kleinen Kotten – einer traditionellen wasserbetriebenen Schleiferei – an der Königsmühle in Solingen von den Gebrüdern Berns gegründet. Der Name stammt von den Fisch-Ottern, die damals an den Ufern der Bäche und Flüsse im Bergischen Land lebten.

Otter-Messer werden in traditioneller Bauweise in Solingen gefertigt. Auch heute noch werden sie dort in sorgfältiger Handarbeit hergestellt und geschärft.

2011 übernahm Frank Rommel das Unternehmen und überführt die Traditions-Manufaktur in eine neue Ära. Ihm ist es wichtig, die Beständigkeit von Otter Messer zu bewahren und er ist bereit dafür, neue und andere Wege zu gehen. Dass Otter-Messer seit Jahrzehnten mit ihrer Qualität überzeugen, soll mit ergänzenden Neuerungen so bleiben.

Das Sortiment besteht u.a. aus Messern für die Freizeit, den Haushalt, den Garten oder Outdoor. Größtenteils ausgestattet mit Kohlenstoffklingen haben die Messer eine hervorragende Schnitthaltigkeit und zeugen von robuster Qualität – Made in Solingen/Germany.

Auf den folgenden Seiten wird eine besondere Auswahl von Gärtnerwerkzeugen und Zubehör präsentiert.

Ausgezeichnet mit den Awards:

DESIGN **PLUS** FORM# ethical
2015 2017 style



GÄRTNERHIPPEN - EINSEITIG UND ZWEISEITIG GESCHLIFFEN

Hippen werden oft als Universalmesser in Gärten, Baumschulen oder im Forst verwendet. Ihre Form mit der nach unten gebogenen Klingenspitze ist bereits seit dem 15. Jahrhundert bekannt und hat sich bis heute bewährt. Unterschiedliche Größen bieten Lösungen für verschiedene Einsatzbereiche.



NR.	PRODUKT	UVP IN EUR
2931	Klingenschliff einseitig, Kohlenstoffstahl 1.2067, Griff Sapeli 85mm, Klinge 50mm, Gew. 60g	70,00
527	Klingenschliff zweiseitig, Kohlenstoffstahl 1.2067, Griff Sapeli 80mm, Klinge 110mm, Gew. 120g	85,00



NR.	PRODUKT	UVP IN EUR
108	Klingenschliff einseitig, Kohlenstoffstahl 1.2067, Griff Sapeli 100mm, Klinge 65mm, Gew. 80g	72,00
104	Klingenschliff zweiseitig, Kohlenstoffstahl 1.2067, Griff Sapeli 100mm, Klinge 70mm, Gew. 77g	72,00
525/1	Klingenschliff zweiseitig, Kohlenstoffstahl 1.2067, Griff Sapeli 110mm, Klinge 65mm, Gew. 120g	81,00
MHG DB	Holster, Abmessungen 130x65mm, Farbe: braun, Material 2,5 mm Leder	44,00

Das Holster passt für alle Gärtnerhippen und hat auf der Rückseite eine vernähte Gürtelschleife.



KOPULIER- UND BLUMENMESSER

Mit unseren hochwertigen Klingen aus Solinger Präzisionsstahl ist die Pflanzenveredelung durch Kopulation ein Leichtes. Wir verwenden für diese Messerart ausschließlich Carbonstahl, dessen Schnittleistung in Kombination mit seiner Langlebigkeit zu den besten Stahlsorten gehört.

Nelkenmesser 117 HZ

Stecklingsmesser 127 HZ



Kopuliermesser 115 HZ

Floristen & Kopuliermesser 121 HZ



NR.	PRODUKT	UVP IN EUR
117 HZ	Klinge Kohlenstoffstahl 1.2067, Holzgriff 80mm, Klinge 50mm, Gew. 40g	62,00
127 HZ	Klinge Kohlenstoffstahl 1.2067, Holzgriff 100mm, Klinge 55mm, Gew. 55g	69,00
115 HZ	Klinge Kohlenstoffstahl 1.2067, Holzgriff 100mm, Klinge 55mm, Gew. 55g	64,00
121 HZ	Klinge Kohlenstoffstahl 1.2067, Holzgriff 100mm, Klinge 55mm, Gew. 60g	70,00

OKULIERMESSER

Okulieren ist eine beliebte Form der Pflanzenveredelung, bei der die einjährigen Triebe in die Rinde eingesetzt werden. Unsere extra scharfen Kohlenstoffstahl-Klingen erleichtern Ihnen den präzisen T- oder Plattenschnitt in den jeweiligen Gehölzen.

Rosenokuliermesser 118 HZ

Okuliermesser 123 HZ



NR.	PRODUKT	UVP IN EUR
118 HZ	Klinge Kohlenstoffstahl 1.2067, Holzgriff 100mm, Klinge 45mm, Gew. 60g	69,00
123 HZ	Klinge Kohlenstoffstahl 1.2067, Holzgriff 100mm, Klinge 52mm, Gew. 60g	69,00



BAUMREISSER

In der Forstwirtschaft wird dieses Werkzeug zum dauerhaften Markieren von Holz oder Bäumen eingesetzt. Der Baumreißer mit Sicherheitsbügel eignet sich auch sehr gut zum Anzeichnen der Schnittlängen beim Sägen von Brennholz. Der rot ummantelte Metallbügel schützt die Finger beim Arbeiten.



110

111

NR.	PRODUKT	UVP IN EUR
110/5	Klinge Kohlenstoffstahl C75 80mm, Schnittbreite 5mm, Holzgriff 115mm, Gew. 115g	46,00
110/7	Klinge Kohlenstoffstahl C75 80mm, Schnittbreite 7mm, Holzgriff 115mm, Gew. 115g	46,00
111	Klinge Kohlenstoffstahl C75 80mm, Schnittbreite 7mm, Holzgriff 115mm, Gew. 200g	58,00

ERNTEMESSER

Durch ihre besonderen Klingenformen sind diese Erntemesser sowohl für Salat und Spinat als auch für das Ernten von Kräutern sehr hilfreich. Die abgewinkelten Klingen ermöglichen ein sauberes Schneiden der Pflanzen, ohne dass die Hand den Erdboden berührt.



Erntemesser 301 R

Erntemesser 302 R

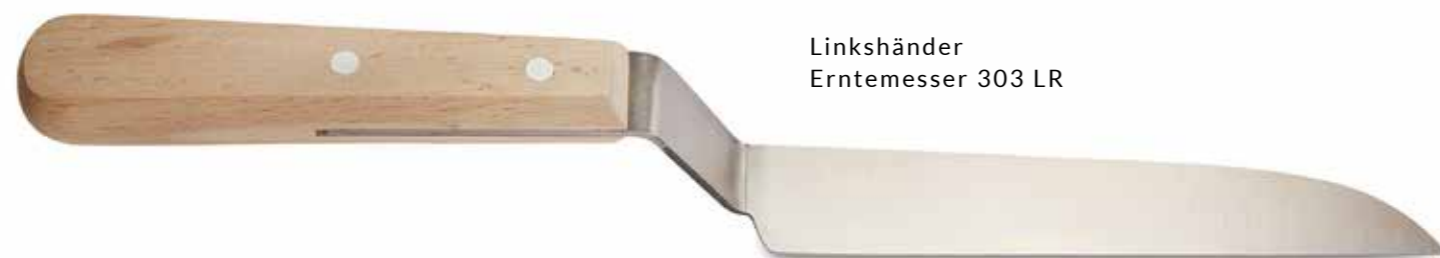
Erntemesser 303 R

NR.	PRODUKT	UVP IN EUR
301 R	Klinge rostfreier Stahl 1.4034, Holzgriff 130mm, Klinge 73mm, Gew. 62g	26,00
302 R	Klinge rostfreier Stahl 1.4034, Holzgriff 140mm, Klinge 155mm, Gew. 91g	31,00
303 R	Klinge rostfreier Stahl 1.4034, Holzgriff 140mm, Klinge 150mm, Gew. 104g	35,00



SPEZIELLE VERSIONEN FÜR LINKSHÄNDER

Die speziell für Linkshänder entwickelten Gartenmesser unterstützen den Anwender in seinem natürlichen Arbeitsablauf. Gerade bei unseren Klappmessern und den einseitig geschliffenen Klingen merken Sie schnell den Unterschied zur Rechtshänder-Version. Das Messer öffnet sich zur rechten Seite und die dominante linke Hand führt es sicher. Der Anschlag bei einseitiger Klingengeometrie ist auf der oberen Seite und ermöglicht präzise ziehende Schneidbewegungen.



Linkshänder
Erntemesser 303 LR

NR.	PRODUKT	UVP IN EUR
303 LR	Klinge rostfreier Stahl 1.4034, Holzgriff 140mm, Klinge 150mm, Gew. 55g	40,00



Linkshänder
Kopulierhippe 108 L

NR.	PRODUKT	UVP IN EUR
108 L	Klinge Kohlenstoffstahl 1.2067, einseitiger Schliff, Holzgriff 100mm, Klinge 65mm, Gew. 80g	77,00
121 HZL	Klinge Kohlenstoffstahl 1.2067, Holzgriff 100mm, Klinge 45mm, Gew. 60g, ohne Abbildung	73,00
123 HZL	Klinge Kohlenstoffstahl 1.2067, Holzgriff 100mm, Klinge 52mm, Gew. 60g, ohne Abbildung	73,00

GEMÜSEMESSER

Diese Messervariante findet sowohl in der Landwirtschaft als auch in der Industrie seine Anwendung. Die Klingen in Schafsfußform eignen sich für präzise Schnitte, die runden Klingen für sensible Schnittgüter.



035 HZ



035 KB



040 HZ



040 KB

NR.	PRODUKT	UVP IN EUR
035	Klinge Kohlenstoffstahl C75, Holzgriff 100mm, Klinge 39mm, Gew. 16g	9,00
035 KB	Klinge rostfreier Stahl 1.4116, Kunststoffgriff blau 100mm, Klinge 39mm, Gew. 18g	7,60
040	Klinge Kohlenstoffstahl C75, Holzgriff 100mm, Klinge 40mm, Gew. 16g	9,00
040 KB	Klinge rostfreier Stahl 1.4116, Kunststoffgriff blau 100mm, Klinge 40mm, Gew. 18g	7,60



SCHÄLMESSER

Die kleinen Allroundmesser haben je nach Region verschiedene Namen. Wir in Solingen nennen es Zöppken, andere Hümmelken oder auch Pittermesser oder Kneipchen. Trotz unterschiedlicher Namen ist die traditionelle Form und die sorgfältige Anfertigung gleich geblieben.

Wahlweise gibt es das Messer mit einer geraden oder gebogenen Klinge. Bei unseren Buchenholz-Griffen können Sie zwischen rostfreien Stahlklingen oder Kohlenstoffstahlklingen wählen. Wenn Sie als Griffmaterial Olivenholz bevorzugen, bieten wir Ihnen das Messer mit Klingen aus rostfreiem Stahl 1.4034 an.

NR.	PRODUKT	UVP IN EUR
1011 OL	Schälmesser gebogen, Klinge 75mm, rostfreier Stahl 1.4034, Gew. 21g, Griff aus Olivenholz	15,00
1021 OL	Küchenmesser gerade, Klinge 76mm, rostfreier Stahl 1.4034, Gew. 26g, Griff aus Olivenholz	15,00
1011	Schälmesser gebogen, Klinge 75mm, rostfreier Stahl 1.4034, Gew. 23 g, Griff aus Buchenholz	12,00
1021	Küchenmesser gerade, Klinge 76mm, rostfreier Stahl 1.4034, Gew. 28g, Griff aus Buchenholz	12,00
1010	Schälmesser gebogen, Klinge 75mm, Kohlenstoffstahl C75, Gew. 23g, Griff aus Buchenholz,	12,00
1020	Küchenmesser gerade, Klinge 76mm, Kohlenstoffstahl C75, Gew. 28g, Griff aus Buchenholz	12,00





Kleine Stecklings-/Floristenschere 4405/14



Floristenschere 440
Drahtverschluss
in 4 Größen erhältlich
17cm, 19cm, 21cm, 23cm



Garten und Blumenschere 4401
Klappverschluss
in 4 Größen erhältlich
17cm, 19cm, 21cm, 23 cm

GARTENSCHEREN MIT DRAHTBÜGEL ODER KLAPPVERSCHLUSS

Die Gartenschere ist ein wichtiges Werkzeug für jeden Gärtner. Die gezeigten Modelle sind Bypass-Scheren, mit denen ein präzises Arbeiten möglich ist. Ergonomisch geformte und mit rotem PVC ummantelte Griffe in unterschiedlichen Größen bieten für jede Handgröße einen sicheren Griff. Die Gartenscheren werden in der EU gefertigt und können bei Bedarf in unserem Unternehmen nachgeschliffen werden. Die Schrauben sind nachstellbar. Die Ersatzteilversorgung erfolgt auf Anfrage.

NR.	PRODUKT	UVP IN EUR
4405/14	Klinge Kohlenstoffstahl C60, Länge 140mm, Drahtverschluss, Gew. 85g	32,00
440/17	Klinge Kohlenstoffstahl C60, Länge 170mm, Drahtverschluss, Gew. 184g	39,00
440/19	Klinge Kohlenstoffstahl C60, Länge 190mm, Drahtverschluss, Gew. 265g	41,00
440/21	Klinge Kohlenstoffstahl C60, Länge 210mm, Drahtverschluss, Gew. 324g	42,00
440/23	Klinge Kohlenstoffstahl C60, Länge 230mm, Drahtverschluss, Gew. 353g	43,00
4401/17	Klinge Kohlenstoffstahl C60, Länge 170mm, Klappverschluss, Gew. 178g	60,00
4401/19	Klinge Kohlenstoffstahl C60, Länge 190mm, Klappverschluss Gew. 260g	62,00
4401/21	Klinge Kohlenstoffstahl C60, Länge 210mm, Klappverschluss Gew. 338g	66,00
4401/23	Klinge Kohlenstoffstahl C60, Länge 230mm, Klappverschluss Gew. 358g	70,00



SYNTHETISCHE SCHLEIF- UND WETZSTEINE

Wir führen Schleifsteine mit verschiedenen Körnungen in unserem Produktportfolio. Alle Steine haben eine vorzügliche Schleifkraft, die sowohl nass als auch trocken abgerufen werden kann. Gut geeignet zum Nachschärfen von Gartenscheren und Gartenwerkzeugen.

Wetzstein, grob
Adler-Sense



Wetzstein, fein
Adler-Stab



Kombistein Siliziumcarbid
K-2/125 SC 1200/180V

Kombistein Siliziumcarbid
K-1/125 SC 600/120V



NR.	PRODUKT	UVP IN EUR
Adler-SEN	Wetzstein grob, L 230mm, B 35mm, H 15mm	7,00
Adler-STA	Wetzstein fein, L 230mm, Durchmesser 20mm	9,00
K-1/125	Kombistein Siliziumcarbid 125x50x20mm, 600/120 Körnung, Gew. 250g	15,50
K-2/125	Kombistein Siliziumcarbid 125x50x20mm, 1200/180 Körnung, Gew. 250g	18,00

MESSER SCHÄRFEN MIT DEM BELGISCHEN BROCKEN

Zunächst wird der Brocken auf eine ebene, rutschfeste Unterlage gelegt und mit Wasser oder Öl angefeuchtet. Die Klingenschneide wird auf den Brocken gelegt, dann der Klingenträger um ca. 3 mm angehoben. Es entsteht ein Winkel. Während die eine Hand den Griff des Messers umschließt, drücken die Fingerspitzen der anderen Hand leicht auf die Klinge, um diese zu stabilisieren. Zum Schleifen werden nun kreisende Bewegungen durchgeführt. Nach circa 10 bis 20 Kreisen wird die Klingenseite gewechselt. Mit kreisenden Bewegungen wird auch diese geschliffen. Diesen Vorgang wiederholt man so lange, bis die Messerschneide scharf ist. Den Stein immer ausreichend feucht halten, damit eine Art Schleifpaste entstehen kann.



Belgischer Brocken Größe 4
Original Belgischer Brocken in „Extra fein“-Qualität, Naturstein, Abzug mit Wasser oder Öl. Die helle Seite ist zum Schleifen. Verschiedene Formen, da Naturstein – keine Auswahlmöglichkeit. Geliefert im Baumwollbeutel.



Belgischer Brocken Größe 6
Original Belgischer Brocken in „Extra fein“-Qualität, Naturstein, Abzug mit Wasser oder Öl. Die helle Seite ist zum Schleifen. Verschiedene Formen, da Naturstein – keine Auswahlmöglichkeit. Geliefert im Baumwollbeutel.

NR.	PRODUKT	UVP IN EUR
BB4	Belgischer Brocken Größe 4, Gewicht ca. 100g - 150g	21,00
BB6	Belgischer Brocken Größe 6, Gewicht ca. 160g - 180g	28,00

Materialien

PFLAUME

Das Pflaumenholz ist ein schweres, hartes und festes Holz mit einer gleichmäßigen Struktur. Es ist rötlich bis violett braun. Die glänzende, feinporige Oberfläche ist nach der Bearbeitung sehr homogen und lässt sich angenehm greifen. Wir beziehen unser Pflaumenholz aus Deutschland.

OLIVE

Diese Bäume gehören zur Gattung der Ölbaumgewächse. Das Holz zählt zu den härtesten der Welt. Vor allem seine Maserung macht es so einzigartig. Die Messerschalen besitzen eine gute Haptik.

RÄUCHEREICHE

Räuchereiche ist ein dunkles, attraktives Holz. Durch die Reaktion mit Amoniak oder Salmiakgeist bilden die im Eichenholz enthaltenen Gerbsäuren den typischen, braunschwarzen Farbton aus. Die griffige Struktur des Holzes verleiht unseren Messergriffen eine interessante Haptik.

PISTAZIE

Pistazienholz variiert in seiner Farbgebung in verschiedenen Braun- und Grüntönen. Zuweilen kommen auch rötliche Schattierungen vor. Das Kernholz ist oft mit dunklen Adern durchzogen, die ihm ein attraktives Muster verleihen. Seine hohe Farbvielfalt macht es zu einem beliebten Werkstoff für Messergriffe.

SAPELI

Der in Afrika verbreitete Baum besitzt eine gold- oder rotbraune Farbe. Das Holz, welches auch im Bootsbau Verwendung findet, besitzt eine besondere Struktur, Färbung und Glanz.

WACHOLDER

Wacholder gehört zu den Zypressengewächsen. Das Holz ist sehr fein und zeigt schöne gelbbraune bis rötliche Farbtöne. Charakteristisch ist der Geruch, der auch noch nach der Verarbeitung lange wahrzunehmen ist.

GRENADILL*

Dieses aus Afrika stammende Holz besitzt eine dichte und wasserabweisende Oberfläche. Das Farbspektrum reicht von braun-violett bis schwarz. Es ist eines der schwersten Hölzer, sehr fein strukturiert und weist eine sehr glatte und etwas ölige Oberfläche auf.

BIRNE

Das Holz vom Birnbaum ist ein mäßig schweres Holz. Es ist von sehr feiner Textur. Die Farbe von Birnenholz reicht von gleichmäßig heller, gelblich bis rötlich brauner Farbe und dunkelt unter Lichteinfluss nach.

EISBUCH

Die Eisbuche besticht durch eine einmalige marmorierte Maserung, was sie so einzigartig macht. Die lebhaften Farbeinläufe von schwarzen Linien und markanten Zeichnungen – typisch für das Holz der Eisbuche – sind ein launiges Naturprodukt, das durch Sonne, Regen, Eis und Schnee und einem gezielten Vereisungsprozess geschaffen wird.

WURZELWALNUS

Wie der Name schon sagt, beziehen wir das Maserholz des Walnussbaumes aus der Wurzelknolle, dem unteren Stammteil, die bis weit in die Erde hineinreicht. Diese Maserungen der Wurzelknolle zeigen eine lebhaft, doch unaufdringliche Zeichnung. Das Holz ist zäh und wenig elastisch.

KNOCHEN**

Knochen wird seit der Steinzeit als Material für Werkzeuge und Waffen verwendet. Die verarbeiteten Rinderknochen sind hart und zeigen nach dem Polieren eine feine Struktur.

HIRSCHHORN**

Hirschhorn ist ein traditionelles Griffmaterial, welches besonders bei Jagdmessern verwendet wird. Das Geweih des Hirsches erneuert sich einmal jährlich (Geweihabwurf) und bietet eine griffige und dekorative Oberfläche.

KUPFER

Als eines der ältesten bekannten Metalle wurde Kupfer schon über 10.000 Jahren verwendet. Da es weich und gut zu verarbeiten ist, wurde es in der Geschichte sehr vielseitig eingesetzt. Man findet sowohl Werkzeuge, als auch Haushaltsgegenstände oder Waffen aus Kupfer. Hinzu kommt eine bakterizide Wirkung, welche die Ansiedlung von Bakterien hemmt.

BRONZE

Bronze ist eine Kupfer-Zinn-Legierung, welche in einer Vielzahl von Varianten hergestellt wird. Bronzelegierungen werden seit ca. 6000 Jahren eingesetzt. Aufgrund ihrer elementaren Bedeutung war diese Legierung namensgebend für die Bronzezeit. Ihr Farbspektrum reicht je nach Zusammensetzung von gold- bis rotbraun. Bronze besitzt eine hohe Festigkeit und ist zudem korrosions- und meerwasserbeständig.

MESSING

Messing ist eine Kupfer-Zink-Legierung, welche seit ca. 5000 Jahren Verwendung findet. Ihr goldgelber Farbton verleiht Werkstücken ein edles Äußeres. Allgemeine Eigenschaften sind eine hohe Korrosionsbeständigkeit, gute Form- und Zerspanbarkeit. Wie auch andere Kupferlegierungen entwickelt Messing mit der Zeit eine Patina.

LEDER

Etuis und Holster von OTTER® werden aus pflanzlich gegerbtem Rindsleder von Hand in Deutschland oder in der EU gefertigt. Die pflanzliche Gerbung verursacht keine Reaktionen an den Messern, wie es bei Chromgerbungen der Fall sein kann. Das Leder erhält durch den Gebrauch eine schöne Patina. Etwas Lederfett pflegt und schützt die Lederprodukte.

Klingenstähle

KOHLENSTOFFSTAHL C75

Carbonstahl C75 ist ein unlegierter oder niedrig legierter Stahl (auch als Guss- oder Carbon-Stahl bezeichnet), der hauptsächlich Kohlenstoff und kaum andere Legierungselemente enthält. Dadurch erhält er ein sehr feines Gefüge. Dieser Stahl ist rostend und bedarf sorgsamer Behandlung. Die Klinge verfärbt sich beim Schneiden von z.B. Äpfeln oder Zwiebeln, was kein Qualitätsdefizit, sondern eine Eigenart des Materials darstellt. Geschätzt wird er für seine hohe Schärfe und Schnitthaltigkeit der daraus gefertigten Klingen.

KOHLENSTOFFSTAHL 1.2067

Carbonstahl 2067 ist ein universell einsetzbarer Stahl mit sehr guter Schnitthaltigkeit. Er enthält hauptsächlich Kohlenstoff und kaum andere Legierungselemente wie z.B. Chrom und ist deshalb nicht rostfrei. Er ist noch schnitthaltiger und höher härtbar als der C75. Es lassen sich Messerschneiden mit einer extremen Härte und Schnittgüte herstellen. Auch dieser Stahl bedarf der besonderen Pflege.

ROSTFREIER STAHL 1.4034

Dieser Stahl ist ein mit mehr als 11 % Chrom legierter Stahl und somit rostfrei. Er ist der Solinger Standardstahl für Messer jeglicher Art. Unter einem Mikroskop gesehen ist das Gefüge durch den hohen Chromanteil gröber. Dies ist der Grund, weshalb die Schneide im Vergleich zum Carbonstahl eine geringere Schnitthaltigkeit besitzt. Vorzüge der rostfreien Klinge ist der geringe Pflegebedarf und die Geschmacksneutralität (z.B. beim Schneiden von Äpfeln).

ROSTFREIER STAHL 1.4116

Dieser martensitische rostfreie Stahl ist auch unter den Namen X45CrMoV15 oder X50CrMoV15 bekannt. Er enthält zwischen 0,45 bis 0,55% Kohlenstoff, 14-15% Chrom, 0,5 bis 0,8% Molybdän und 0,1 bis 0,2 % Vanadium. Er hat ein ausgewogenes Verhältnis zwischen Schnitthaltigkeit, Rostträgheit und guter Nachschärfbarkeit.

* Unsere Messerschalen Grenadil (Dalbergia Melanoxylon) sind aus dem Altbestand, bevor die Listung in die EG-Verordnung Nr. 338/97 am 02.01.2017 erfolgte. Registriert bei der unteren Naturschutzbehörde Solingen.

ROSTFREIER STAHL N690

Der N690 von der Firma Böhler ist ein nichtrostender Chromstahl mit feinem Gefüge. Er ist ein Premiumhochleistungsstahl mit hohem Carbonanteil, was eine sehr hohe Schnitthaltigkeit und Schärfe ermöglicht. Ihm werden Chrom und Vanadium für bessere Schnitthaltigkeit und Kobalt und Carbon für höhere Härtegrade hinzugegeben. Er kombiniert die Vorteile von Chrom- und Carbonstählen in einer Klinge und kommt bei sehr hochwertigen Messern zum Einsatz.

DAMAST

Damaststahl besteht aus mindestens zwei aufeinander geschmiedeten Stahlsorten. Durch wiederholtes Falten und Schmieden der beiden Sorten (ein harter Kohlenstoff-Stahl und zähes Eisen) werden die Materialien und deren Eigenschaften miteinander verbunden: eine harte, scharfe Klinge, welche dennoch so flexibel ist, dass sie nicht bricht. Die Damast-Klinge zeigt durch die Verbindung der unterschiedlichen Materialien ein markantes und individuelles Muster.

ROSTFREIER STAHL 440C

Die Legierung 1.4125 ist ein rostfreier Stahl mit hoher Korrosionsbeständigkeit. Zusätzlich zu dem recht hohen Kohlenstoff- und Chromgehalt wurde Molybdän zulegiert, um den Schutz gegen Lochfraß zu erhöhen. Durch den hohen Anteil an Kohlenstoff kann eine Härte bis zu 60 HRC erreicht werden.

** Die Betriebsstätte OTTER-Messer GmbH, Inh. Frank Rommel, Schwertstr. 35, 42651 Solingen erhält die Registriernummer DE 05 122 0001 14.7 als Betrieb, der tierische Nebenprodukte oder Folgeprodukte handhabt nach Artikel 23, hier: Knochen, Knochenerzeugnisse, Horn, Hornerzeugnisse, Hufe, Huferzeugnisse (BHHP)

Wissenswert

Das Messer ist eines der ältesten und wichtigsten Werkzeuge der Menschen. Seit jeher verbindet es sowohl Nutzen als auch emotionale Komponente. Ein Jeder kann sich genau an das Messer erinnern, welches er oder sie als Erstes erhalten hat. Bei diesem Thema werden Kindheits- und Jugenderinnerungen wach, denn damals wie heute ist ein solides Taschenmesser Werkzeug und treuer Begleiter.

Ist ein Messer als Geschenk gedacht, so denken Sie bitte immer daran, im Gegenzug einen „symbolischen“ Gegenwert (z.B. eine Münze) zu erhalten. Denn ein verschenktes Messer, so die Sage, zerschneidet sonst das Band der Freundschaft.

SCHLEIF-SERVICE

Mit diesem Service bieten wir das Nachschleifen von Messern und Scheren an. Als Sammel- oder Einzelauftrag werden Ihre Klingen von unseren Schleifern in professioneller Handarbeit wieder in Form gebracht. Wichtig: auch Messer anderer Hersteller werden angenommen.

Bitte kontaktieren Sie uns, wenn Sie diese Leistung nutzen möchten. Gerne senden wir Ihnen die Konditionen zu.

OTTER-MESSER GMBH
Schwertstraße 35
D-42651 Solingen

TELEFON +49 (0) 212 33 78 29
FAX +49 (0) 212 33 17 96
EMAIL info@otter-messer.de
INTERNET www.otter-messer.de

Technische, optische und preisliche
Änderungen vorbehalten.

