



Industrie und Handwerk 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 Beruf oder Outdoor-Bereich. 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 Schneidwerkzeugen und Zubehör präsentiert, welche in den verschiedensten Arbeits- und Berufsbereichen zum Einsatz kommen.



Arbeitsmesser Stecherform 1536,
4 verschiedene Klingenslängen erhältlich



Buchbindermesser
823/4.5



Buchbindermesser
823/4 KR

| NR. | PRODUKT | UVP IN EUR |
|----------|---|------------|
| 1536/6R | Klinge rostfreier Stahl 1.4034, Holzgriff 135mm, Klinge 150mm, Gew. 108g | 20,00 |
| 1536/7R | Klinge rostfreier Stahl 1.4034, Holzgriff 135mm, Klinge 175mm, Gew. 118g | 24,00 |
| 1536/8R | Klinge rostfreier Stahl 1.4034, Holzgriff 135mm, Klinge 200mm, Gew. 130g | 28,60 |
| 1536/10R | Klinge rostfreier Stahl 1.4034, Holzgriff 135mm, Klinge 250mm, Gew. 160g | 31,00 |
| 823/4.5 | Klinge Kohlenstoffstahl C75, Holzgriff 110mm, Klinge 125mm, Gew. 43g | 17,60 |
| 823/4 KR | Klinge rostfreier Stahl 1.4034, Kunststoffgriff 115mm, Klinge 110mm, Gew. 69g | 15,40 |

Ausgezeichnet mit den Awards:





Matrosenmesser auf dem Wasser und an Land zuhause



| NR. | PRODUKT | UVP IN EUR |
|-------|--|------------|
| 901 | Klinge Kohlenstoffstahl C75, Holzgriff 105mm, Klinge 135mm, Gew. 114g, mit Lederscheide | 77,00 |
| 901 R | Klinge rostfreier Stahl 1.4034, Holzgriff 105mm, Klinge 135mm, Gew. 114g, mit Lederscheide | 77,00 |



Otter-Webermesser für präzise Schnitte



Das ursprüngliche Anwendungsgebiet für das Messer lag in den Textilwebereien des Bergischen Landes. Später hat es in die verschiedenen Industriezweige der heutigen Zeit Einzug gehalten. Die feine Spitze der Klinge ist perfekt für filigrane Schneidaufgaben geeignet.

| NR. | PRODUKT | UVP IN EUR |
|-----|--|------------|
| 180 | Klinge Kohlenstoffstahl C75, Holzgriff 90mm, Klinge 85mm, Gew. 62g | 68,00 |



MERCATOR EDELSTAHL

Einfach, robust, funktional - diese Eigenschaften sind dem Mercator-Taschenmesser schon seit über 100 Jahren zu eigen. Dieses Modell ist vollständig aus Edelstahl gefertigt. Speziell für den Lebensmittelbereich sind die Messer auch ohne Öse und Clip erhältlich.



10-826 RG R

10-836 RG R



10-801 RG R

| NR. | PRODUKT | UVP IN EUR |
|-------------|---|------------|
| 10-826 RG R | Klinge rostfreier Stahl 1.4034, Edelstahlgriff 110mm, Klinge 90mm ,Gew. 75g | 48,00 |
| 10-836 RG R | Klinge rostfreier Stahl 1.4034, Edelstahlgriff 110mm, Klinge 90mm ,Gew. 79g, mit Clip | 61,00 |
| 10-801 RG R | Mercator Edelstahl klein, Klinge rostfreier Stahl 1.4034, Gew. 53g | 45,00 |



10-401 RG



10-426 RG



10-436 RG

Optional mit Clip

MERCATOR-TASCHENMESSER

Das Mercator mit schwarz pulverbeschichtetem Griff fertigen wir in zwei verschiedenen Größen. Als Klingenstahl können Sie zwischen einer Kohlenstoffstahlklinge aus C75 oder einer aus rostfreiem Stahl 1.4034 wählen. Beide Messergrößen haben einen Ring zur Befestigung eines Bandes. Das passende, pflanzlich gegerbte Lederband mit

Hülse können Sie optional zu jeder Variante dazu bestellen. Das große Mercator hat eine Klinglänge von 90 mm und eine Grifflänge von 110 mm. Diese Version gibt es auch mit einem Clip. Das kleine Mercator hat eine Klinglänge von 85 mm und eine Grifflänge von 100 mm.

| NR. | PRODUKT | UVP IN EUR |
|-------------|---|------------|
| 10-401 RG | Mercator klein, Klinge Kohlenstoffstahl C75, Gew. 52g | 37,00 |
| 10-401 RG R | Mercator klein, Klinge rostfreier Stahl 1.4034, Gew. 52g | 37,00 |
| 10-426 RG | Mercator groß, Klinge Kohlenstoffstahl C75, Gew. 75g | 39,00 |
| 10-426 RG R | Mercator groß, Klinge rostfreier Stahl 1.4034, Gew. 75g | 39,00 |
| 10-436 RG | Mercator groß, Klinge Kohlenstoffstahl C75, Gew. 79g, mit Clip, | 52,00 |
| 10-436 RG R | Mercator groß, Klinge rostfreier Stahl 1.4034, Gew. 79g, mit Clip | 52,00 |



HANDWERKSMESSER

Sichere Handhabung in jeder Situation - unsere Arbeitsmesser verfügen über unterschiedliche Varianten von Klingerverriegelungen im Griff Rücken und verhindern wirkungsvoll ein versehentliches Einklappen. Sie können die für Sie passende Klinge aus rostfreien Edelstahl oder Kohlenstoffstahl auswählen.



07 MS MI GR



07 MS R

| NR. | PRODUKT | UVP IN EUR |
|---------------|--|------------|
| 07 MS MI GR | Klinge Kohlenstoffstahl C75, Micarta grüne, 120mm, Klinge 100mm, Gew. 123g | 108,00 |
| 07 R MS MI GR | Klinge rostfreier Stahl 1.4034, Micarta grün, 120mm, Klinge 100mm, Gew. 123g | 108,00 |
| 07 MS | Klinge Kohlenstoffstahl C75, Holzgriff 120mm, Klinge 100mm, Gew. 123g | 92,00 |
| 07 MSR | Klinge rostfreier Stahl 1.4034, Holzgriff 120mm, Klinge 100mm, Gew. 123g | 92,00 |

Otter-Taschenmesser 166 für den täglichen Einsatz



Der verlässliche Alltagsbegleiter für viele Aufgaben in den verschiedensten Berufsgruppen. Ein kleines, einfaches Taschenmesser, im Einsatz unverwundlich. Die kompakten Abmessungen erleichtern das tägliche Mitführen.

| NR. | PRODUKT | UVP IN EUR |
|-----|--|------------|
| 166 | Klinge Kohlenstoffstahl C75, Holzgriff 90mm, Klinge 60mm, Gew. 52g | 62,00 |



Entgrater-Kerbschnitzmesser das Universalwerkzeug für Entgraten und Schnitzen



Das Schnitzmesser hat eine schmale Klinge mit rundem Rücken und gerader Schneide und eignet sich besonders für ornamentale Kerbschnitzarbeiten. Egal, ob Sie Alltagsgegenstände verzieren oder Skulpturen ausarbeiten, die scharfe Klinge und der ergonomische Griff

| NR. | PRODUKT | UVP IN EUR |
|-------|---|------------|
| 710 H | Klinge 40mm, Kohlenstoffstahl C75 56-58 HRC, Griff Buchenholz 150mm, Gew. 27g | 12,00 |
| 710 W | Klinge 40mm, Kohlenstoffstahl C45 52-54 HRC, Griff Buchenholz 150mm, Gew. 27g | 12,00 |



MH 01 DB



MH 01/02 DB
Rückseite mit
vernähter Schlaufe



MH 02 DB

MESSER HOLSTER

Holster und Etuis dieser Seite werden von unseren Partnerbetrieben in Europa handgefertigt. Das dunkelbraune Rindleder ist hochwertig verarbeitet und bietet den unterschiedlichen Messern perfekten Halt. Die Messerholster haben eine fest vernähte Schlaufe auf der Rückseite zur Befestigung am Gürtel.

| NR. | PRODUKT | UVP IN EUR |
|----------|--|------------|
| MH 01 DB | Holster, Abmessungen 120x45mm, Farbe: braun, Material 2,5 mm Leder | 36,00 |
| MH 02 DB | Holster, Abmessungen 145x50mm, Farbe: braun, Material 2,5 mm Leder | 43,00 |

MESSER ETUIS



LE 03 DB



LE 04 DB

| NR. | PRODUKT | UVP IN EUR |
|----------|--|------------|
| LE 03 DB | Etui 03, Abmessungen 125x40x10 mm, Farbe: braun, Material 1,5 mm Leder | 16,50 |
| LE 04 DB | Etui 04, Abmessungen 125x47x10 mm, Farbe: braun, Material 1,5 mm Leder | 17,50 |

Die passende Zuordnung Messer, Holster/Etui finden Sie auf unserer Internetseite in der Rubrik Service.
www.otter-messer.de/service/



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.

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 | Kombistein Siliziumcarbid 125x50x20mm, 600/120 Körnung, Gew. 250g | 15,50 |
| K-2 | 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.

SANDDORN

Der Sanddorn wächst als sommergrüner, reich verzweigter und dorniger Strauch bis 3 m und gelegentlich als kleiner Baum bei einer Wuchshöhe bis 6 m. Der Sanddorn ist ein eurasisches Florenelement und kommt mit insgesamt 4 Unterarten in Europa, Kleinasien und dem Fernen Osten vor.

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 und 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.