



FELIX ZEPTER® HANDMADE
SOLINGEN GERMANY



FELIX®
SEIT 1790

SOLINGEN GERMANY

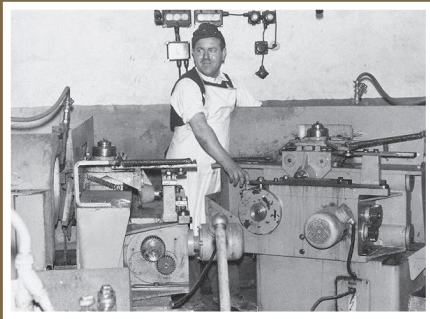
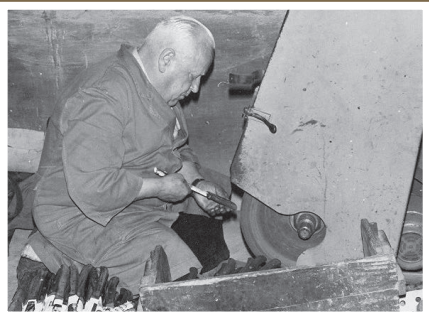
zepter®

TRADITION

Als Karl Gustav Felix das Unternehmen 1790 in Solingen gründete, ahnte niemand, dass FELIX-Messer noch drei Jahrhunderte später ein Begriff sind. Aber beginnen wir von vorne ...

Die Solinger Familie Felix beschäftigte sich seit 1790 mit der Herstellung von Schneidwaren, zunächst als Bauern in der Hofschmiede. Karl Gustav Felix lernte früh die Kunst des Messerschmiedens und konzentrierte sich schon bald auf die Produktion von Messern – und gründete das Unternehmen Gustav Felix Schneidwarenfabrik. FELIX ist eine der ältesten Messer-Manufakturen der Welt. Die Messer, die bei FELIX in Solingen entstehen, gehören zu den besten Messern weltweit.

Als die Schweizer ZEPTER Gruppe das traditionsreiche Unternehmen 2012 übernahm, sicherte FELIX damit seinen Standort, seine Produktion und das komplexe Wissen um die traditionelle handwerkliche Fertigung einzigartiger Messer. ZEPTER produziert und vertreibt weltweit Premium-Produkte, auch Premium-Haushaltswaren. So gehen FELIX-Messer und Solinger Spitzenprodukte made by FELIX weiter in die Welt. Und aus Tradition wird Zukunft. Karl Gustav Felix hätte es gefreut.



TRADITION

When Karl Gustav Felix founded his company in Solingen in 1790 no-one could have imagined that three centuries later FELIX knives would be so well known. But let's start from the beginning ...

The Felix family from Solingen was already producing cutlery back in 1790, initially as smithy workers. Karl Gustav Felix learned the art of cutler very quickly and soon concentrated on producing knives – and founded the company Gustav Felix Schneidwarenfabrik. FELIX is one of the oldest knife manufacturers in the world. The knives made in Solingen by FELIX are among the best in the world.

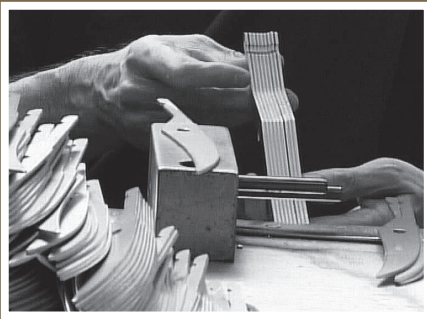
When the Swiss Group ZEPTER took over this long-established company in 2012 FELIX was able to secure its production site and the complex traditional knowledge necessary to manufacture its unique knives. ZEPTER produces and sells premium products worldwide – premium household goods too. So FELIX knives and top Solingen products “made by FELIX” are reaching all parts of the world. Future comes from tradition. Karl Gustav Felix would have been pleased.

QUALITÄT

Qualität beginnt beim Material. FELIX verarbeitet ausschließlich hochwertige Rohstoffe wie hochlegierten X50 CrMoV15 Chrom-Molybdän-Vanadium-Klingenstahl, VG10 japanischen Formdamast-Mehrlagenstahl oder X65 CR13 Rasierklingenstahl. Die Klingen sind an einem Stück im Gesenk geschmiedet, manche gestanzt – je nach Design des Messers. Alle Klingen garantieren durch den gleichmäßigen und dichten Faserverlauf der Mikrostruktur im Stahl Flexibilität, Korrosionsbeständigkeit und hohe Schnitthaltigkeit.

Qualität ist präzise Verarbeitung. Bei FELIX entstehen Messer traditionell in Handarbeit. Ein Messer durchläuft ca. 45 Arbeitsschritte, bis es das Werk verlässt. Jeder einzelne Schritt ist jahrhundertealtes Solinger Wissen, handwerkliches Können und viel Geschick. Hinzu kommen Erfahrung, ein gutes Auge, Fingerspitzengefühl, Sorgfalt und die Liebe zum Detail.

Qualität ist auch Design. Denn die perfekte Funktion eines Messers hängt davon ab, wie es geformt ist. Wie liegt es in der Hand? Wie ist die Balance? Wie gut überträgt sich beim Schneiden die Kraft in die Klinge? Die Qualität von FELIX-Messern ist sichtbar. Vor allem aber ist sie fühlbar.



QUALITY

Quality starts with the raw material. FELIX only uses premium raw materials such as high-alloyed X50 CrMoV15 chromium molybdenum vanadium steel, Japanese VG10 multi-layer Damascus steel or X65 CR13 razor blade steel. The blades are drop-forged in one piece and some are stamped, depending on the design of the knife. Due to the homogenous and compact grain structure of the steel's microstructure all the blades guarantee flexibility, resistance to corrosion and great edge retention.

Quality is precise workmanship. FELIX traditionally produces knives by hand. A knife goes through about 45 different procedures before it leaves the factory. Every single step consists of centuries-old Solingen knowledge, craftsmanship and a lot of skill. It is also a case of experience, a good eye, precision, care and love of detail.

Quality is also design. The perfect functioning of a knife depends on how it is shaped. How does it fit in the hand? How is it balanced? How does the power get to the blade when cutting? The quality of FELIX knives is visible. But above all it is tangible.

PRODUKTION

Bis heute entstehen bei FELIX in Solingen Messer in traditioneller Handwerkskunst. Das beginnt bei den an einem Stück im Gesenk geschmiedeten oder – je nach Design – gestanzten Messerrohlingen aus hoch-legiertem Klingenstahl. Alle Messerrohlinge sind eisgehärtet, manche vakuum- und eisgehärtet. Bis ein Messer die Manufaktur verlässt, hat es ca. 45 Arbeitsgänge durchlaufen. Die meisten davon per Hand.

Nach ersten Schleifgängen folgt das Feinschleifen – das so genannte Pliesten. Bei FELIX werden die Klingen fettgepliestet und matt geschliffen. Denn nur so entsteht die feine Oberflächenstruktur der Klinge, wobei die leichte Rauheit ausdrücklich gewünscht ist. Damit das Schnittgut nicht an der Klinge haften bleibt. Zudem veredelt und versiegelt Fettpliesten die Oberfläche zusätzlich gegen Korrosion.

In der Montage wird jeder Griff dem Messerrohling von Hand angepasst. Beim anschließenden Ausmachen werden die Griffoberflächen geglättet. Schritt für Schritt wird die Körnung der Schleifbänder feiner ... Erst dann folgt das Abziehen der Klinge – das Schärfen – nach alter Tradition auf dem Stein. Es braucht viel Erfahrung und viel Fingerspitzengefühl, um den Winkel und den Anpressdruck beim Abziehen konstant zu halten. In Solingen nennt man Schleifer deshalb auch Freihandkünstler.

In der Endkontrolle prüfen erfahrene Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter unter Speziallicht jedes einzelne Messer. Nur einwandfreie Produkte kommen ins Lager. Dort bleiben sie allerdings selten lange. Denn traditionelle Solinger Handwerkskunst und die einzigartige Qualität von FELIX-Messern erfreuen sich anhaltender Beliebtheit.

Die Produktion eines Felix-Messers – vom Messerrohling bis zum fertigen Produkt durchläuft ein Messer ca. 45 Arbeitsgänge. Die meisten davon von Hand.



Die Fertigung eines Felix-Messers – vom Messerrohling bis zum fertigen Produkt durchläuft ein Messer ca. 45 Arbeitsgänge. Die meisten davon von Hand.

The production of a Felix knife – a knife goes through about 45 procedures from blank to finished product. Most of them are by hand.

PRODUCTION

So far FELIX in Solingen have been producing knives with traditional craftsmanship. It all begins with blade blanks of high-alloyed steel being drop-forged in one piece or stamped – depending on the design. All blade blanks are ice-hardened, some are even ice-hardened and vacuum-hardened. A knife goes through about 45 different procedures before it leaves the factory. Most of them are by hand.

The initial grindings are followed by fine-grinding – otherwise known as dry-fining. At FELIX the blades are dry-fined and mirror-polished. That is how the fine surface structure of the blade is made, whereby the slight roughness is explicitly desired so that nothing clings to the blade. Dry-fining additionally finishes and reseals the surface against corrosion.

During assembly each handle is fitted to the blade blank by hand. Subsequently the handle surfaces are polished. The grinding becomes increasingly finer ... and only then is the blade sharpened on the stone, according to old tradition. A lot of experience and precision is required to keep the angle and the grinding pressure constant when sharpening. That is why polishers are also called freehand artists in Solingen.

Experienced staff carry out a final inspection of every knife under a special light. Only perfect products make it to the warehouse. However, they rarely stay there long, as traditional Solingen craftsmanship and the unique quality of FELIX-knives are becoming increasingly popular.

INHALT | INDEX

Technische und farbliche Änderungen vorbehalten
Products and colours may vary

6 – 11	FIRST CLASS DAMASKUS	64 – 65	BARBECUE
12 – 13	ABSOLUTE ML VULCANUS		BARBECUE
14 – 17	ABSOLUTE ML	66 – 67	MEERESFRÜCHTE
18 – 21	ABSOLUTE ML LINES		SEAFOOD
22 – 25	RESOLUTE	68 – 69	KRÄUTERKÜCHE
26 – 33	FIRST CLASS		HERBAL KITCHEN
34 – 39	FIRST CLASS WOOD	70 – 71	KÜCHENHELPER
40 – 43	LADY’S LINE		KITCHEN UTENSILS
44 – 49	PLATINUM	72 – 73	SCHÄRFEN & PFLEGEN
50 – 55	GLORIA LUX		SHARPENING & CARE
56 – 61	GLORIA	74 – 79	AUFBEWAHREN & SCHNEIDEN
62 – 63	CUISINIER		STORAGE & CUTTING

FIRST CLASS DAMASKUS SNAKEWOOD

852021 · Kochmesser · 8" = 21 cm*
Chef's knife

856003 · Santokumesser · 7" = 18 cm*
Santoku knife

Das Messer fürs Leben. Der edle Charakter von DAMASKUS ist sichtbar und spürbar. Er entsteht aus der Verbindung exklusiver Materialien, traditioneller Fertigung und zeitlosem Design. Die Klinge ist aus 220 Lagen handgeschmiedetem rostfreien DSC® Damaststahl, auch wilder Damast genannt. Ein absolut reiner Klingenstahl, der eine Schnitthaltigkeit von 60 – 62 Rockwell erreicht. Der Griff ist aus Schlangenholz, einem der wertvollsten Hölzer der Welt. Ein sehr dichtes, festes und feinporiges Material, das vor allem im Instrumentenbau verwendet wird. Es verleiht dem Griff seine einzigartige Haptik. Durch die individuelle Struktur im Damaststahl und im Schlangenholz ist jedes Messer ein Unikat. Der Kropf am oberen und unteren Ende des Griffs gibt dem Messer seine ausgewogene Balance. Die Funktion macht DAMASKUS zum Gebrauchsgegenstand, der Charakter zum Messer fürs Leben.

The knife for life. The noble character of DAMASKUS can be seen and felt. It is created from the connection of exclusive materials, traditional fabrication and timeless design. The blade is made of 220 layers of hand-forged stainless DSC® damask steel, also called wild damask. The absolutely pure blade steel achieves a cutting stability of 60 – 62 Rockwell. The handle is made of snake wood, one of the most precious woods of the world. It is a very dense, firm and fine-pored material particularly used in the design of instruments. It lends its unique haptic to the handle. Each knife is a unique specimen due to the individual structure of the damask steel and the snake wood. The stop at the upper and lower end of the handles provides perfect balance to the knife. The function makes DAMASKUS a commodity; the character makes it the knife for life.



FIRST CLASS DAMASKUS BLACK LINE



862021 · Kochmesser · 8" = 21 cm*
Chef's knife

866003 · Santokumesser · 7" = 18 cm*
Santoku knife

Wie ein Griff nach den Sternen. Wenn Mythos und Moderne sich begegnen, entstehen so wundervolle und nützliche Dinge wie das Kochmesser DAMASKUS mit Raffir®-Griff. Die Klinge entstammt dem Mythos. Sie ist aus handgeschmiedetem DSC® rostfreiem Damaststahl in 220 Lagen, einem wilden Damast, und erreicht eine Schnitthaltigkeit von 60 – 62 Rockwell. Der Griff ist aus Raffir®, einem Verbundstoff aus Epoxidharz und Aluminiumspänen. Dank des speziellen Hochglanz-Finishs zeigt das Material seine schillernde Farbbrillanz und Strahlkraft. Durch die individuelle Struktur in Klinge und Griff ist jedes Messer ein Unikat und eine einzigartige Schönheit. In diesem Messer verbinden sich Jahrhunderte an Tradition und Material mit ästhetischer Form und brillanter Funktion. Mit DAMASKUS mit Raffir®-Griff holen sich auch Hobbyköche die Sterne in ihre Küche...

Like reaching for the stars. When mythos and modernity meet, they create wonderful and conducive items such as the cooking knife DAMASKUS with Raffir® handle. The blade originates from the legend. It is made from hand-forged DSC® with stainless steel damask in 220 layers, wild damask and reaches a cutting accuracy of 60 – 62 Rockwell. The handle is made from Raffir®, a composite of epoxy resin and aluminium flakes. Due to the special high-gloss finish, the material exhibits its dazzling colour luminance and radiance. The individual structure of blade and handle make each knife a 'one of a kind' and a unique beauty. This knife combines centuries of tradition and material with aesthetic form and brilliant function. Also hobby cooks will achieve stars in their kitchen with the DAMASKUS with Raffir® handle...



872021 · Kochmesser · 8" = 21 cm*
Chef's knife

876003 · Santokumesser · 7" = 18 cm*
Santoku knife



FIRST CLASS DAMASKUS BLUE LINE

Die Entscheidung für ein Messer hat viele Gründe. Farbige Akzente zu setzen, ist einer davon. Auch der blaue Griff ist aus Raffir®. Die Strahlkraft und Farbbrillanz dieses einzigartigen Materials kommt hier fast noch intensiver zum Ausdruck. BLUE LINE ist die Synthese aus Tradition, Qualität, Funktion, Design und Moderne. DAMASKUS BLUE LINE verbindet traditionelle Handwerkskunst mit modernen Ansprüchen an qualitativ hochwertige Materialien, funktionale Gebrauchsgegenstände und zeitlos schöne Form.

Many factors must be considered when deciding which knife to buy. The emphasis of colourful effects is just one factor to consider. The blue handle is also made from Raffir®. This further enhances the radiance and colour brilliance of this unique material. BLUE LINE is a composition of tradition, quality, function, design, and modernity. DAMASKUS BLUE LINE combines traditional craftsmanship with modern demands for qualitative high-value materials, functional commodities, and a timeless, beautiful form.

ABSOLUTE ML VULCANUS HAMMERSCHLAG

Präzision und Leichtigkeit. VULCANUS, der Gott der Schmiedekunst, gab diesem Santokumesser seinen Namen. Durch das Hammerschlag-Finish bekommt die Klinge ihre kraftvolle Ausstrahlung und eindrucksvolle Optik. Sie ist aus japanischem VG10 Formdamast-Mehrlagenstahl in 67 Lagen und eisgehärtet, was das Gefüge im Stahl noch feiner und dichter macht. Die Klinge erreicht eine Festigkeit von 60 – 62 Rockwell und schneidet sicher, präzise und mit Leichtigkeit alles, was es zu zerteilen gilt. Der Griff aus lebensmittelechtem und glaskugelverstärktem PA6-Polyamid liegt dank der feinen parallel verlaufenden Fugen sicher in der Hand. VULCANUS zeichnet sich aus durch hohe Schnitthaltigkeit und überzeugende Funktion, Belastbarkeit und die Qualität ausgewählter Materialien. Ein formvollendetes Messer mit klarer Formsprache und außergewöhnlicher Optik.

Precision and lightness. VULCANUS, the god of the art of forging, lent his name to this Santoku knife. The hammered finish provides the blade with the powerful vibrancy and impressive optic. It is made of Japanese VG10 form damask multi-layer steel in 67 layers and ice-tempered which renders the steel structure even more refined and dense. The blade achieves a rigidity of 60 – 62 Rockwell and cuts everything that needs cutting safely, precise and with ease. The handle, made of food safe and glass bead reinforced PA6-polyamide, handles safely due to the fine, parallel running joints. VULCANUS is characterised by high cutting stability and convincing function, resilience and the quality of selected materials. A perfectly shaped knife with clear design language and extraordinary optic.

503003 · Santokumesser · 7,5" = 19 cm*
Santoku knife

ABSOLUTE ML

Wer mit Leidenschaft kocht, braucht ein leidenschaftliches Messer. ABSOLUTE ML ist Liebe auf den ersten Blick. Und ABSOLUTE ML hält, was der erste Blick verspricht. Die Klinge aus japanischem VG10 Form-damast-Mehrlagenstahl in 66 Lagen wird eisgehärtet – was das Gefüge im Stahl noch feiner und dichter macht – und erreicht eine Festigkeit von 60 – 62 Rockwell. Der Griff ist aus lebensmittelechtem und glaskugel-verstärktem PA6-Polyamid, einem Kunststoff, der sich durch seine absolute Festigkeit und Belastbarkeit auszeichnet. Das Messer liegt dank der feinen und parallel verlaufenden Fugen im Griff sicher und rutsch-fest in der Hand. Schneiden wird mit ABSOLUTE ML zum Zusammenspiel der Leidenschaften – und zum atemberaubenden Erlebnis.

Ausgezeichnet mit dem iF product design award in Gold für eines der 50 schönsten Konsumgüter der Welt.

Whoever cooks with passion needs a passionate knife! ABSOLUTE ML is love at first sight. And ABSOLUTE ML certainly keeps its promises. The blade, made from Japanese VG10 66-layer Damascus steel, is ice-hardened which makes the structure in the steel even finer and more compact and it achieves a strength of 60 – 62 Rockwell. The handle is made of the food-safe plastic PA6-Polyamide which is characterized by its absolute strength and toughness. It fits safely in the hand thanks to the fine and parallel-running grooves in the handle. ABSOLUTE ML makes cutting a breathtaking experience.

Winner of the iF Product Design Gold Award for one of the 50 most beautiful consumer goods of the world.

zepter
*Luxury
Product*

FELIX ZEPTER®
SOLINGEN GERMANY
HANDMADE
MLS33-VG10 ICEHARDENED



501511 · Gemüsemesser · 4,5" = 11 cm*
Paring knife



508520 · Fleisch- und Tranchiermesser · 8" = 20 cm*
Carving knife



506007 · Santokumesser mit Kulle · 7,5" = 19 cm*
Santoku knife, with hollow edge



507220 · Brotmesser · 8" = 20 cm*
Bread knife



500718 · Fleischgabel · 7" = 18 cm*
Meat fork

Masterpiece Collection



500222 Z · Asia Set, 2-teilig
2 piece Asia set
Inhalt/Contents:
501511, 506007



500002 Z · Tranchierbesteck, 2-teilig
2 piece carving set
Inhalt/Contents:
508520, 500718



500004 Z · Messerset, 4-teilig
4 piece knife set
Inhalt/Contents:
501511, 508520, 506007, 507220



Hochwertige Pflegeprodukte und empfohlene Messerblöcke ab Seite 72
High quality care products and recommended knife blocks from page 72

ABSOLUTE ML LINES

Farbe spielt bei der Zubereitung von Speisen eine große Rolle.

Grüne Erbsen, gelbe Paprika, rote Tomaten. Farbe auf dem Teller macht

Lust auf's Essen. Farbe im Messergriff macht Lust aufs Kochen.

Die Klinge aus japanischem VG10 Formdamast-Mehrlagenstahl in 66

Lagen ist eisgehärtet – was das Gefüge im Stahl noch feiner und dichter

macht – und erreicht eine Festigkeit von 60 – 62 Rockwell. Die Linien

in der Klinge betonen die klare Formensprache. Der Griff ist aus lebens-

mittelechtem und glaskugelverstärktem PA6-Polyamid, einem Kunststoff,

der sich durch seine absolute Festigkeit und Belastbarkeit auszeichnet.

Das Messer liegt dank der feinen und parallel verlaufenden Fugen im

Griff sicher und rutschfest in der Hand. ABSOLUTE ML LINES ist ein Messer

für Menschen, die mit allen Sinnen kochen.

Colour plays an important role in food preparation. Green peas, yellow

peppers, red tomatoes – the colours on the plate go a long way towards

whetting the appetite. And this coloured knife handle, hones the desire

to cook. The blade is made from Japanese VG10 form damast multi-layered

steel with 66 layers and is ice-hardened, making the microstructures

in the steel finer and more compact, achieving a hardness of 60 – 62

Rockwell. The lines in the blade emphasis the clean lines of the design.

The handle is made from food-safe and glass-bead-reinforced PA6

polyamide, a plastic which is characterised by absolute durability and

toughness. Thanks to the fine, parallel grooves in the handle, the knife

can be held firmly in the hand without slipping. ABSOLUTE ML LINES

is a knife for chefs who cook with all of their senses.



511511 · Gemüsemesser · 4,5" = 11 cm*
Paring knife



518520 · Fleisch- und Tranchiermesser · 8" = 20 cm*
Carving knife



516007 · Santokumesser · 7,5" = 19 cm*
Santoku knife



517220 · Brotmesser · 8" = 20 cm*
Bread knife



510718 · Fleischgabel · 7" = 18 cm*
Meat fork



510222 Z · Asia Set, 2-teilig
2 piece Asia set
Inhalt/Contents:
511511, 516007



510002 Z · Tranchierbesteck, 2-teilig
2 piece carving set
Inhalt/Contents:
518520, 510718



510004 Z · Messerset, 4-teilig
4 piece knife set
Inhalt/Contents:
511511, 518520, 516007, 517220



Hochwertige Pflegeprodukte und empfohlene Messerblöcke ab Seite 72
High quality care products and recommended knife blocks from page 72

RESOLUTE

Was schneidet besser als Klingenstahl? Rasierklingenstahl. RESOLUTE ist das erste Messer weltweit mit einer Klinge aus Rasierklingenstahl.

Mit 59 – 60 Rockwell erreicht RESOLUTE eine Schnitthaltigkeit, die einzigartig ist. Der Griff ist dezent und ergonomisch geformt und liegt sicher in der Hand. Durch die ausgezeichnete Balance überträgt sich die Kraft beim Schneiden wie von selbst auf das Schneidgut. Wer bei der Zubereitung von Speisen Wert legt auf absolut funktionales Schneidwerkzeug und gleichzeitig ästhetisch anmutendes, zurückhaltendes Design, findet mit RESOLUTE das Messer fürs Leben.

Ausgezeichnet mit dem Red Dot Design Award.

What cuts better than blade steel? Razor blade steel. RESOLUTE is the first knife in the world with a blade made of razor blade steel. RESOLUTE achieves a unique edge retention of 59 – 60 Rockwell. The handle is discreet, ergonomically shaped and fits snugly in the hand. No power at all is needed to cut, due to the excellent balance of the knife. RESOLUTE is the “knife for life” for anyone attaching importance to a reliable, simply-designed but aesthetic knife for food preparation.

Winner of the Red Dot Design Award



171010 · Spickmesser · 4" = 10 cm*
Paring knife



177113 · Universalmesser, mit Welle · 5" = 13 cm*
Universal knife, scalloped



171016 · Zubereitungsmesser · 6,5" = 16 cm*
Kitchen knife



176007 · Santokumesser mit Kulle · 7" = 18 cm*
Santoku knife, with hollow edge



171221 · Kochmesser · 8" = 21 cm*
Chef's knife



177224 · Brotmesser · 9,5" = 24 cm*
Bread knife

Masterpiece Collection



170002 Z · Messerset, 2-teilig
2 piece knife set
Inhalt/Contents:
177113, 171221



170222 Z · Asia Set, 2-teilig
2 piece Asia set
Inhalt/Contents:
171016, 176007



170004 Z · Messerset, 4-teilig
4 piece knife set
Inhalt/Contents:
171010, 177113, 171221, 177224



Hochwertige Pflegeprodukte und empfohlene Messerblöcke ab Seite 72
High quality care products and recommended knife blocks from page 72

FIRST CLASS

Der FIRST CLASS sehen Sie ihre einzigartige Qualität an. Aus X50 CrMoV15 Klingenstahl an einem Stück im Gesenk geschmiedet, vacuum- und eis-gehärtet erreicht das Material ein feines, dichtes und homogenes Gefüge. Das garantiert eine Klinge, die sich durch anhaltende Schnitthaltigkeit und Korrosionsbeständigkeit auszeichnet. Der doppelte Kropf – am unteren und oberen Ende des Griffs – verleiht der FIRST CLASS perfekte Balance. Der ergonomisch geformte Griff liegt kompakt und sicher in der Hand. FIRST CLASS ist ein zuverlässiges und unkompliziertes Messer, das in schlichter Eleganz und zeitloser Schönheit seine einzigartige Qualität täglich beweist.

It is easy to see the unique quality of FIRST CLASS. The drop-forged blade made from one piece of X50 CrMoV15 blade steel is vacuum-hardened and ice-hardened. The material achieves a fine, compact and homogenous grain structure. This guarantees a blade which stands out due to its long-lasting edge retention and resistance to corrosion. The double crop – at the lower and upper part of the handle – provides FIRST CLASS with perfect balance. The ergonomically formed handle fits snugly and safely in the hand. FIRST CLASS is a reliable and uncomplicated knife which proves its unique quality every day with its elegance and timeless beauty.

FELIX® ZEPTER®
SOLINGEN GERMANY
HANDMADE
X50 CrMoV15 ICEHARDENED



811307 · Schälmesser · 2,5" = 7 cm*
Turning knife



811509 · Gemüsemesser · 3,5" = 9 cm*
Paring knife



811010 · Spickmesser · 4" = 10 cm*
Paring knife



816001 · Obst- und Gemüsemesser · 4,5" = 12 cm*
Petty knife



814612 · Steakmesser · 4,5" = 12 cm*
Steak knife

Ohne Abbildung: 817112, mit Sägeschliff
No image: 817112, with serrated edge



813113 · Tomatenmesser · 5" = 13 cm*
Tomato knife



811116 · Filiermesser, flexibel · 6" = 16 cm*
Filleting knife, flexible

Masterpiece Collection



812113 · Ausbeinmesser · 5" = 13 cm*
Boning knife
Ohne Abbildung: 812213, flexibel
No image: 812213, flexible



811015 · Zubereitungsmesser · 6" = 15 cm*
Universal knife



816007 · Santokumesser mit Kulle · 7" = 18 cm*
Santoku knife, with hollow edge



811921 · Fleisch- und Tranchiermesser · 8" = 21 cm*
Meat- and carving knife



811923 · Fleisch- und Tranchiermesser · 9" = 23 cm*
Meat- and carving knife



811823 · Fleisch- und Tranchiermesser mit Kulle · 9" = 23 cm*
Meat- and carving knife, with hollow edge



812018 · Kochmesser · 7" = 18 cm*
Chef's knife
Ohne Abbildung: 811218, mit Fingerschutz
No image: 811218, with finger guard



811221 · Kochmesser, mit Fingerschutz · 8" = 21 cm*
Chef's knife, with finger guard



812021 · Kochmesser · 8" = 21 cm*
Chef's knife



812023 · Kochmesser · 9" = 23 cm*
Chef's knife



812026 · Kochmesser · 10" = 26 cm*
Chef's knife



810716 · Fleischgabel · 6" = 16 cm*
Meat fork



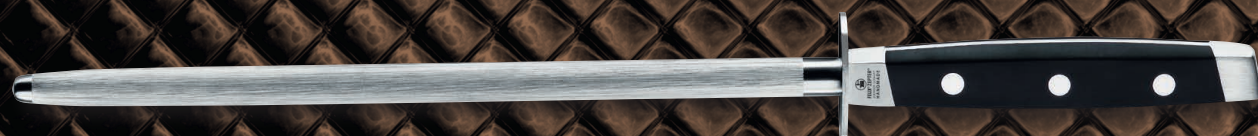
817122 · Brotmesser · 8,5" = 22 cm*
Bread knife



813826 · Ital. Brotmesser · 10" = 26 cm*
Ital. bread knife



819016 · Hacker · 6" = 16 cm*
Cleaver



819525 · Wetzstahl · 10" = 25 cm*
Sharpening steel



818332 · Lachs-/Schinkenmesser mit Kulle · 12,5" = 32 cm*
Salmon slicer, with hollow edge



818432 · Lachs-/Schinkenmesser · 12,5" = 32 cm*
Salmon slicer



817104 · Steakmesserset mit Säge, 4-teilig
4 piece steak set with fine serration
Inhalt/Contents:
4 x 817112



814604 · Steakmesserset, 4-teilig
4 piece steak set
Inhalt/Contents:
4 x 814612



810222 · Messerset, 2-teilig
2 piece knife set
Inhalt/Contents:
816001, 816007



810333 · Messerset, 3-teilig
3 piece knife set
Inhalt/Contents:
811010, 811015, 812021



810002 · Tranchierbesteck, 2-teilig
2 piece carving set
Inhalt/Contents:
810716, 811921



810021 · Messerset, 2-teilig
2 piece knife set
Inhalt/Contents:
811010, 812021



Hochwertige Pflegeprodukte und empfohlene Messerblöcke ab Seite 72
High quality care products and recommended knife blocks from page 72

FIRST CLASS WOOD

FIRST CLASS WOOD ist eine klassische Schönheit mit mediterran anmutendem Charakter. In Fertigung und Qualität wie das FIRST CLASS besticht FIRST CLASS WOOD durch die besondere Ausstrahlung des Griffs aus Olivenholz. Es wird ausschließlich Olivenholz aus Andalusien verwandt. Dort wird das Holz von bis zu 1000-jährigen Bäumen in limitierter Abholzung und Aufforstung unter staatlicher Aufsicht gewonnen. Die Struktur von Olivenholz ist dicht und fest, ebenmäßig und fein. Olivenholz überzeugt durch antiseptische Inhaltsstoffe und eine lange Lebensdauer. Mit ein wenig Pflege behält das Holz seine klare Struktur, intensive Farbe und Ausdruckskraft.

FIRST CLASS WOOD is a classical beauty with Mediterranean flair. The quality and production method is like FIRST CLASS but FIRST CLASS WOOD stands out due to the particular radiance of the olivewood handle. Olivewood from Andalusia is exclusively used. There the wood is gained from trees of up to 1000 years of age in special limited deforestation and reforestation programmes under state supervision. The structure of olivewood is compact, hard, regular and fine. Olivewood is endowed with antiseptic qualities and longevity. With a little treatment from time to time the wood retains its structure and intensive colour.



831307 · Schälmesser · 2,5" = 7 cm*
Turning knife



831509 · Gemüsemesser · 3,5" = 9 cm*
Paring knife



831010 · Spickmesser · 4" = 10 cm*
Paring knife



836001 · Obst- und Gemüsemesser · 4,5" = 12 cm*
Petty knife



833113 · Tomatenmesser · 5" = 13 cm*
Tomato knife



834612 · Steakmesser · 4,5" = 12 cm*
Steak knife

Ohne Abbildung: 837112, mit Sägeschliff
No image: 837112, with serrated edge



832113 · Ausbeinmesser · 5" = 13 cm*
Boning knife



831015 · Zubereitungsmesser · 6" = 15 cm*
Universal knife



836007 · Santokumesser mit Kulle · 7" = 18 cm*
Santoku knife, with hollow edge



832018 · Kochmesser · 7" = 18 cm*
Chef's knife



831221 · Kochmesser mit Fingerschutz · 8" = 21 cm*
Chef's knife, with finger guard



832021 · Kochmesser · 8" = 21 cm*
Chef's knife



831921 · Fleisch- und Tranchiermesser · 8" = 21 cm*
Meat- and carving knife



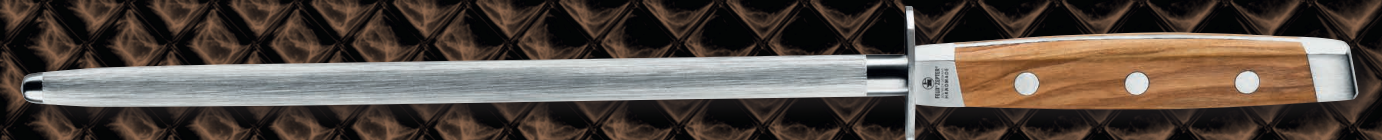
830716 · Fleischgabel · 6,5" = 16 cm*
Meat fork



837122 · Brotmesser · 8,5" = 22 cm*
Bread knife



833826 · Ital. Brotmesser · 10" = 26 cm*
Ital. Bread knife



839525 · Wetzstahl · 10" = 25 cm*
Sharpening steel



834604 · Steakmesserset, 4-teilig
4 piece steak set
Inhalt/Contents:
4 x 834612



830021 · Messerset, 2-teilig
2 piece knife set
Inhalt/Contents:
831010, 832021



830222 · Messerset, 2-teilig
2 piece knife set
Inhalt/Contents:
836001, 836007



830002 · Tranchierbesteck, 2-teilig
2 piece carving set
Inhalt/Contents:
831921, 830716



830333 · Messerset, 3-teilig
3 piece knife set
Inhalt/Contents:
831010, 831015, 832021



Hochwertige Pflegeprodukte und empfohlene Messerblöcke ab Seite 72
High quality care products and recommended knife blocks from page 72

LADY'S LINE

Wer gern kocht, braucht dazu funktionales Werkzeug. Das gilt für Frauen und für Männer und beginnt beim Messer. LADY'S LINE ist speziell für Frauenhände gemacht, denn die sind meist etwas kleiner und feingliederiger. Der ergonomisch geformte Griff – erhältlich in rot (Kunststoff) und in Olivenholz – schmiegt sich perfekt in die Handfläche und führt die Hand beim Schneiden. Die Klinge aus X50 CrMoV15 Klingenstahl ist an einem Stück im Gesenk geschmiedet. Sie ist vacuum- und eisgehärtet und hat so ein feines, dichtes und homogenes Gefüge, was anhaltende Schnitthaltigkeit und Korrosionsbeständigkeit garantiert. LADY'S LINE verleiht der Zubereitung von Speisen Leichtigkeit und anhaltende Freude beim Umgang mit funktionalem und außergewöhnlich schönem Werkzeug.

Functional tools are a prerequisite for anyone who loves to cook. This applies to both men and women, and starts with the knife. The LADIE'S LINE is designed specifically for women's hands since they are generally smaller and more slender. The ergonomically shaped handle – available in red (plastic) and olive wood – fits perfectly into the palm of hand and guides the hand when cutting. The blade, made from X50 CrMoV15 blade steel, is drop-forged in one piece. It has been hardened using both vacuum and ice and has a fine, dense and homogeneous structure ensuring long-lasting edge retention and corrosion resistance. The LADIE'S LINE makes the preparation of dishes easy. At the same time, handling such a functional and exceptionally beautiful tool brings sustained joy.



961012 · Spickmesser · 4,5" = 12 cm*
Paring knife



961015 · Zubereitungsmesser · 6" = 15 cm*
Universal knife



966003 · Santokumesser · 7" = 18 cm*
Santoku knife



962018 · Kochmesser · 7" = 18 cm*
Chef's knife



967222 · Brotmesser · 8,5" = 22 cm*
Bread knife



971012 · Spickmesser · 4,5" = 12 cm*
Paring knife



971015 · Zubereitungsmesser · 6" = 15 cm*
Universal knife



976003 · Santokumesser · 7" = 18 cm*
Santoku knife



972018 · Kochmesser · 7" = 18 cm*
Chef's knife



977222 · Brotmesser · 8,5" = 22 cm*
Bread knife



979506 · Magnetmesserblock-Set Olive, 6-teilig
6 piece magnetic knife block set olive
Inhalt/Contents:
971012, 971015, 976003, 972018, 977222, 909400



969506 · Magnetmesserblock-Set Rot, 6-teilig
6 piece magnetic knife block set red
Inhalt/Contents:
961012, 961015, 966003, 962018, 967222, 909400

Hochwertige Pflegeprodukte und empfohlene Messerblöcke ab Seite 72
High quality care products and recommended knife blocks from page 72

PLATINUM

PLATINUM ist ein ergonomisch geformtes Messer für alle, die klares und zurückhaltendes Design bevorzugen. Die Klinge aus Chrom-Molybdän-Vanadium-Klingenstahl ist an einem Stück im Gesenk geschmiedet. Das Material und die sorgfältige Verarbeitung von Hand garantieren hohe Schnitthaltigkeit, Korrosionsbeständigkeit, Flexibilität der Klinge und eine lange Lebensdauer. Der Griff liegt kompakt und sicher in der Hand. Er besteht aus 6GF-Polyamid, einem lebensmittelechten und besonders festen Kunststoff, der vor allem als Konstruktionswerkstoff verwendet wird. Mit PLATINUM entscheiden Sie sich für ein Messer, das Tag für Tag zuverlässig seine Funktion beweist.

PLATINUM is an ergonomically shaped knife for those wanting a clear and simple design. The blade is drop-forged in one piece from chromium molybdenum vanadium blade steel. The material and its careful workmanship by hand guarantee high edge retention, resistance to corrosion, blade flexibility and longevity. The handle fits snugly and safely in the hand. It is made of 6GF Polyamide, a particularly hard and food-safe plastic which is mainly used as construction material. PLATINUM is a knife which performs its task reliably day after day.



951307 · Schälmesser · 2,5" = 7 cm*
Turning knife



951509 · Gemüsemesser · 3,5" = 9 cm*
Paring knife



951009 · Spickmesser · 3,5" = 9 cm*
Paring knife



951012 · Spickmesser · 4,5" = 12 cm*
Paring knife



954611 · Steakmesser · 4,25" = 11 cm*
Steak knife



952113 · Ausbeinmesser · 5" = 13 cm*
Boning knife



952115 · Ausbeinmesser · 6" = 15 cm*
Boning knife
Ohne Abbildung: 952215, flexibel
No image: 952215, flexible



951215 · Kochmesser · 6" = 15 cm*
Chef's knife



951221 · Kochmesser · 8" = 21 cm*
Chef's knife



951223 · Kochmesser · 9" = 23 cm*
Chef's knife



951226 · Kochmesser · 10" = 26 cm*
Chef's knife



952021 · Kochmesser, extra breit · 8" = 21 cm*
Chef's knife, wide



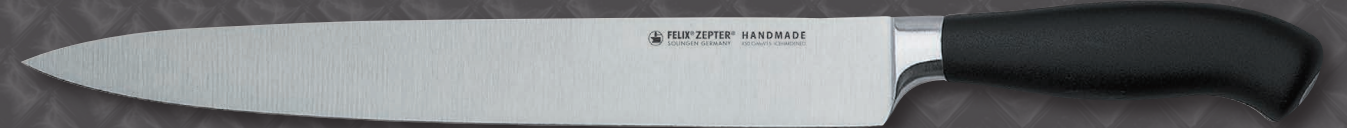
951015 · Zubereitungsmesser · 6" = 15 cm*
Universal knife



951118 · Filiermesser, flexibel · 7" = 18 cm*
Filleting knife, flexible



951921 · Fleisch- und Tranchiermesser · 8" = 21 cm*
Meat- and carving knife



951926 · Fleisch- und Tranchiermesser · 10" = 26 cm*
Meat- and carving knife



957222 · Brotmesser · 8,5" = 22 cm*
Bread knife



950716 · Fleischgabel · 6,5" = 16 cm*
Meat fork



956003 · Santoku Messer · 6,5" = 16 cm*
Santoku knife



950002 · Tranchierbesteck 2-teilig
2 piece carving set
Inhalt/Contents:
950716, 951921



950033 · Messerset, 3-teilig
3 piece knife set
Inhalt/Contents:
951009, 951015, 951221



999506 · Messerblock-Set, 6-teilig
6 piece knife block set
Inhalt/Contents:
951012, 951015, 951221, 951921, 957222, 990005



950006 · Messerblock-Set, 6-teilig
6 piece knife block set
Inhalt/Contents:
951012, 951015, 951221,
951921, 957222, 950011

Hochwertige Pflegeprodukte und empfohlene Messerblöcke ab Seite 72
High quality care products and recommended knife blocks from page 72

GLORIA LUX

GLORIA LUX ist Qualität und Funktion gepaart mit traditionellem Design. Die Klinge aus Chrom-Molybdän-Vanadium-Klingenstahl ist an einem Stück im Gesenk geschmiedet. Der Kropf gibt der Hand zusätzlichen Schutz beim Schneiden und dem Messer eine ausgewogene Balance. GLORIA LUX liegt ausgezeichnet in der Hand und garantiert dauerhafte Schnitthaltigkeit und Korrosionsbeständigkeit. Der Griff aus Kunststoff mit der Materialbezeichnung Polyoxymethylen, kurz POM, ist pflegeleicht und belastbar. GLORIA LUX ist der zeitlos schöne Klassiker unter den Messern. Zum Beispiel für Hobbyköche und die Profiküche.

GLORIA LUX is quality, function and traditional design all in one. The drop-forged blade is made from chromium molybdenum vanadium blade steel in one piece. The crop gives the hand extra protection when cutting and balances out the knife. GLORIA LUX fits very snugly in the hand and guarantees long-lasting edge-retention and resistance to corrosion. The handle is made of plastic called polyoxymethylene, POM for short, and is both easy to clean and sturdy. GLORIA LUX is a timelessly-attractive classic knife. Suitable for both amateurs and professionals.



901307 · Schälmesser · 2,5" = 7 cm*
Turning knife



901509 · Gemüsemesser · 3,5" = 9 cm*
Paring knife



901009 · Spickmesser · 3,5" = 9 cm*
Paring knife



901011 · Spickmesser · 4,25" = 11 cm*
Paring knife



904611 · Steakmesser · 4,25" = 11 cm*
Steak knife



901013 · Spickmesser · 5" = 13 cm*
Universal knife



901015 · Zubereitungsmesser · 6" = 15 cm*
Universal knife



904514 · Käsemesser · 5,5" = 14 cm*
Cheese knife



907011 · Tomatenmesser · 4,25" = 11 cm*
Tomato knife



902115 · Ausbeinmesser · 6" = 15 cm*
Boning knife



901115 · Filiermesser, flexibel · 6" = 15 cm*
Filleting knife, flexible



901118 · Filiermesser, flexibel · 7" = 18 cm*
Filleting knife, flexible



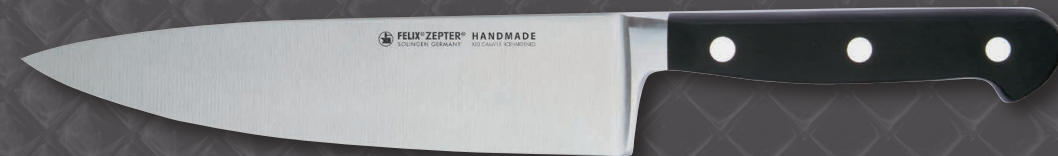
901921 · Fleisch- und Tranchiermesser · 8" = 21 cm*
Meat- and carving knife



900716 · Fleischgabel · 6,5" = 16 cm*
Meat fork



901215 · Kochmesser · 6" = 15 cm*
Chef's knife



901218 · Kochmesser · 7" = 18 cm*
Chef's knife



901221 · Kochmesser · 8" = 21 cm*
Chef's knife



901223 · Kochmesser · 9" = 23 cm*
Chef's knife



901226 · Kochmesser · 10" = 26 cm*
Chef's knife



906003 · Santoku Messer · 7" = 18 cm*
Santoku knife
Ohne Abbildung: 907003, mit Kulle
No image: 907003, with hollow edge



907320 · Brotmesser · 7,5" = 20 cm*
Bread knife



907221 · Brotmesser · 8" = 21 cm*
Bread knife



908430 · Lachs- / Schinkenmesser · 12" = 30 cm*
Salmon knife



900002 · Tranchierbesteck 2-teilig
2 piece carving set
Inhalt/Contents:
900716 · 901921



900033 · Messerset, 3-teilig
3 piece knife set
Inhalt/Contents:
901009 · 901015 · 901221



990039 · Messerblock-Set, 9-teilig
9 piece knife block set
Inhalt/Contents:
901009, 901015, 901118, 901221, 901921,
907320, 900716, 129526, 990009

Hochwertige Pflegeprodukte und empfohlene Messerblöcke ab 2
High quality care products and recommended knife blocks from page 72

GLORIA

GLORIA ist ein Messer für den täglichen Gebrauch. Die Klinge aus X50 CrMoV15 Klingenstahl und die sorgfältige Verarbeitung garantieren hohe Schnitthaltigkeit, Korrosionsbeständigkeit und lange Lebensdauer. Der Griff liegt kompakt und sicher in der Hand. Er ist wie beim GLORIA LUX aus POM-Kunststoff. Lebensmittelecht, besonders stabil und glatt in der Oberfläche. In der Haptik erinnert das Material an Holz, ist aber pflegeleichter. Einfach unter warmem Wasser mit etwas Spülmittel abwaschen, abtrocknen, fertig. Mit GLORIA entscheiden Sie sich für ein unkompliziertes Messer mit zuverlässiger Funktion.

GLORIA is a knife for everyday use. The blade made of X50 CrMoV15 blade steel and careful workmanship guarantee great edge-retention, resistance to corrosion and longevity. The handle fits snugly in the hand. Like GLORIA LUX, it is also made of POM plastic. It is food safe, particularly sturdy and has a smooth surface. The surface feels like wood but is easier to clean. Simply wash under warm water with a little washing-up liquid, dry up and job done! GLORIA is a simple knife with a reliable function.



601307 · Schälmesser · 2,5" = 7 cm*
Turning knife



601509 · Gemüsemesser · 3,5" = 9 cm*
Paring knife



601010 · Spickmesser · 4" = 10 cm*
Paring knife



607011 · Tomatenmesser · 4,25" = 11 cm*
Tomato knife



608510 · Universalmesser · 4" = 10 cm*
Universal knife

Ohne Abbildung: 607110, mit Sägeschliff
No image: 607110, with serrated edge



608515 · Universalmesser · 6" = 15 cm*
Universal knife



608518 · Universalmesser · 7" = 18 cm*
Universal knife



604515 · Käsemesser · 6" = 15 cm*
Cheese knife



601015 · Zubereitungsmesser · 6" = 15 cm*
Universal knife



601018 · Zubereitungsmesser · 7" = 18 cm*
Universal knife



602115 · Ausbeinmesser · 6" = 15 cm*
Boning knife
Ohne Abbildung: 602215, flexibel
No image: 602215, flexible



604218 · Stechmesser · 7" = 18 cm*
Utility knife



604221 · Stechmesser · 8" = 21 cm*
Utility knife



601215 · Kochmesser · 6" = 15 cm*
Chef's knife



601221 · Kochmesser · 8" = 21 cm*
Chef's knife



601226 · Kochmesser · 10" = 26 cm*
Chef's knife



606003 · Santoku Messer · 6,5" = 16 cm*
Santoku knife
Ohne Abbildung: 607003, mit Kulle
No image: 607003, with hollow edge



607221 · Brotmesser · 8" = 21 cm*
Bread knife



607226 · Brotmesser · 10" = 26 cm*
Bread knife



603826 · Ital. Brotmesser · 10" = 26 cm*
Ital. bread knife



608430 · Lachs- / Schinkenmesser · 12" = 30 cm*
Salmon knife



609015 · Hackbeil · 6" = 15 cm*
Cleaver



609021 · Hackbeil · 8" = 21 cm*
Cleaver



600333 · Messerset, 3-teilig
3 piece knife set
Inhalt/Contents:
601010, 601015, 601215



600021 · Messerset, 2-teilig
2 piece knife set
Inhalt/Contents:
601010, 601215

Hochwertige Pflegeprodukte und empfohlene Messerblöcke ab Seite 72
High quality care products and recommended knife blocks from page 72

CUISINIER

CUISINIER besticht durch seine Form. Wie keine andere erinnert die Messerserie an die Tradition von FELIX. Das Design verbindet den Charme längst vergangener Zeiten mit ausgewählten Materialien und sorgfältiger Verarbeitung zu einem modernen und wohlgeformten Messer. Die Klinge aus X50 CrMoV15 Klingenstahl ist schnitthaltig, flexibel und korrosionsbeständig. Der Griff aus Palisander-Holz schmiegt sich sicher in die Hand und lässt die Klinge leicht durch jedes Schnittgut gleiten. Palisander wird wegen seiner besonderen Dichte und Härte vor allem beim Bau von Musikinstrumenten verwendet. Mit ein wenig Pflege behält das Holz seine klare Ausstrahlung und seinen edlen Charakter.

CUISINIER stands out because of its shape. This knife range reminds us most of the FELIX tradition. The design combines the charm of days gone by of exclusive materials and careful workmanship with a modern and well-shaped knife. The blade made of X50 CrMoV15 blade steel has good edge-retention, flexibility and is resistant to corrosion. The handle, made of palisander wood, fits snugly in the hand and the blade glides very easily. Palisander wood is mainly used to make musical instruments due to its particular density and hardness. With a little treatment the wood can maintain its radiance and noble character.

Hochwertige Pflegeprodukte und empfohlene Messerblöcke ab
High quality care products and recommended knife blocks from page 72



291509 · Gemüsemesser · 3,5" = 9 cm*
Paring knife



297110 · Universalmesser mit Säge · 4" = 10 cm*
Universal knife, serrated



291010 · Spickmesser · 4" = 10 cm*
Paring knife



294515 · Käsemesser · 6" = 15 cm*
Cheese knife



291015 · Zubereitungsmesser · 6" = 15 cm*
Universal knife



291215 · Kochmesser · 6" = 15 cm*
Chef's knife



291221 · Kochmesser · 8" = 21 cm*
Chef's knife



297221 · Brotmesser · 8" = 21 cm*
Bread knife



293826 · ital. Brotmesser · 10" = 26 cm*
ital. Bread knife

BARBECUE

Für Hobbyköche und Profis sind auch beim Grillen funktionale Werkzeuge und Zubehör wichtig. Zum Beispiel eine Grillzange, mit der Sie das Grillgut sicher greifen und wenden. Holz ist bekanntermaßen stumpf, so rutscht auch bei leichtem Kraftaufwand nichts weg. Schneidbrett und Servierbrett sind aus niederländischer Eiche. Damit haben Sie die perfekte Unterlage zur Vorbereitung und Sie servieren das Grillgut sicher und stilgerecht. Die Lederschürze aus Rindsleder schützt den Grillmeister – zum Beispiel vor Funkenflug und Fettspritzern, die bekanntermaßen eine Stoffschürze schnell ruinieren.

Naturmaterialien freuen sich über ein wenig Pflege. Damit bleibt die ursprüngliche Ausstrahlung und Schönheit des Materials erhalten. Zur Reinigung der Holzbretter empfehlen wir eine Mischung aus Salz, Zitrone und Wasser, das desinfiziert und neutralisiert Gerüche. Zur Pflege empfehlen wir Traubenkernöl. Das Leder pflegen Sie mit handelsüblichen Lederpflegeprodukten. So bleibt das Leder geschmeidig und vor äußeren Einflüssen geschützt.

Functional tools and accessories for grilling are important to both amateur and professional cooks. For example, tongs that enable the food to be grasped and turned over safely. Thanks to the well-known textured properties of wood, items do not slip even with only a light application of force. Cutting and serving boards made from Dutch oak. Offering the perfect surface for preparing and serving the grilled items safely and stylishly. The leather apron made from cowhide protects the cook from both flying sparks and spluttering grease, both of which can quickly ruin a fabric apron.

Natural materials benefit from a little care. This maintains the original attraction and beauty of the material, For the wooden boards, we recommend a mixture of salt, lemon and water to disinfect and neutralise odours. With an application of grape seed oil for protection. The leather can be treated with ordinary leather care products. This keeps the leather supple and protects it from external influences.



100822 · Grilllederschürze · Bronze S
Barbecue leather apron · bronze S



100823 · Grilllederschürze · Braun L
Barbecue leather apron · brown L



808000 · Servierbrett Eiche · 27 x 7 x 1" = 68 x 18 x 2 cm
oak serving tray



100478 · Grillzange S · 12" = 30 cm*
Barbecue tong



100479 · Grillzange M · 18" = 46 cm*
Barbecue tong



100480 · Grillzange L · 24" = 60 cm*
Barbecue tong

MEERESFRÜCHTE

Besondere Lebensmittel brauchen besondere Werkzeuge. Meeresfrüchte brauchen bei der Zubereitung Sorgfalt und funktionale Küchenhelfer. Mit dem Austernmesser öffnen Sie auch widerspenstige Austern. Der schwere Griff liegt sicher in der Hand. Die Manschette am Ende des Griffs schützt die Hand zusätzlich vor Verletzung. Beim Fisch entfernen Sie Gräten mit der Zange oder Pinzette, ohne das Fleisch zu verletzen. Wer ganze Fische kocht oder gart, sollte vor der Zubereitung die Schuppen entfernen – zum Beispiel bei Barschen, Lachsen oder Zandern. Der Fischschupper ist stabil, scharf, liegt sicher in der Hand und ermöglicht leichtes und erfolgreiches Arbeiten.

Alle Spezial-Werkzeuge für Fisch und Meeresfrüchte sind aus hochwertigen Materialien hergestellt und sorgfältig verarbeitet. Die Griffe beim Austernmesser und Fischschupper sind aus pflegeleichtem und robustem Kunststoff. Die Funktionsteile sowie Zange und Pinzette sind aus rostfreiem Edelstahl und damit leicht zu reinigen.

SEAFOOD

Particular types of food need particular gadgets. Seafood needs to be prepared carefully with functional kitchen utensils. Even stubborn oysters can be opened with the oyster knife. The heavy handle fits safely in the hand. The cuff at the end of the handle also protects the hand from harm. With fish remove the bones with the pliers or tweezers without harming the fish meat. When cooking or simmering whole fish the scales should be removed first, for example with perch, salmon or zander. The fish scaler is strong, sharp, fits safely in the hand and makes light work of the job.

All special utensils for fish and seafood are made of high quality materials. The handles of the oyster knife and fish scaler are made of robust, easy to clean plastic. The functional parts like pliers and tweezers are made of stainless steel and thus easy to clean.



102200 · Austernmesser, schwer
Oyster knife, heavy



100484 · Grätenzange
Fishbone pliers



100486 · Grätenpinzette
Fishbone tweezers



100481 · Fischschupper
Fish scaler

KRÄUTERKÜCHE

Für die Zubereitung von Speisen sind frische Kräuter so wichtig wie das Salz in der Suppe. Für Hobbyköche und den Profi sind daher spezielle Werkzeuge unerlässlich, um Kräuter je nach Beschaffenheit, Art und Zubereitung schonend zu schneiden.

Die Klinge des Kräutermessers aus hochwertigem X50 CrMoV15 Klingens-
stahl ist an einem Stück im Gesenk geschmiedet und eisgehärtet.
Das garantiert dauerhafte Schnitthaltigkeit und Korrosionsbeständigkeit.
Der Griff aus Kunststoff mit der Bezeichnung Polyoxymethylen, kurz
POM, ist belastbar und pflegeleicht. Für alle Kräuter, die sich leicht mit
einer Schere schneiden lassen, bietet sich die Kräuterschere an.
Der Kunststoffgriff mit integriertem Flaschenöffner für Drehverschlüsse
liegt kompakt und gut in der Hand und ermöglicht leichtes Arbeiten.
Die Schneide aus rostfreiem Edelstahl ist äußerst scharf und schneidet
wie von selbst. Zur besseren Reinigung lassen sich die beiden Scheren-
seiten aushebeln und leicht wieder ineinanderfügen.

HERBAL KITCHEN

Fresh herbs are as important for the preparation of food as salt is in soup.
Special gadgets are a must for amateur and professional cooks so
that herbs are cut gently according to their nature, type and preparation.

The blade of the herb knife is made of high quality X50 CrMoV15 blade
steel, drop-forged from one piece and ice-hardened. This guarantees
long-lasting edge retention and resistance to corrosion. The handle
is made of plastic called polyoxymethylene, POM for short, and is durable
and easy to clean. Herb shears should be used for all herbs which can
be easily cut with scissors. The plastic handle with integrated bottle-
opener for screwable caps fits snugly in the hand and makes light work
of the job. The cutting edge made of stainless steel is extremely
sharp and almost cuts by itself. Both sides of the shears can be taken
apart for better cleaning and easily put back together again.



904815 · Kräutermesser · 6" = 15 cm*
Herb Knife



904815-OL · Kräutermesser · 6" = 15 cm*
Herb Knife



100482 · Knoblauchpresse
Garlic press

Scherenhälften ohne Verschraubung.
Zur besseren Reinigung aushebeln,
Teile säubern, wieder ineinanderfügen.

Each half of the scissors without screws.
For better cleaning take apart, clean the
parts and put them together again.



263421 · Küchenschere, rostfrei
Kitchen shears, stainless

KÜCHENHELPER

In jede Küche gehört eine Küchenschere. Belastbar, scharf und ergonomisch. Damit die Schere hält, was sie verspricht, muss schon das Rohmaterial von hoher Qualität sein. Aus speziellem Edelstahl geschmiedet und gehärtet erreicht das Material die erforderliche Härte und gleichzeitige Elastizität. Hohle, Blatt und Wate werden maschinell geschliffen. Dabei wird die Hohle leicht hohl geschliffen, so dass die Blätter nur am Schnittpunkt Kontakt haben und sich das Schneidgut von selbst löst. Gleichzeitig sorgt eine feine Mikroverzahnung auf der Innenseite der Wate dafür, dass die Schneide das Schneidgut hält. Der Griff ist matt gesandstrahlt und liegt damit rutschfest und sicher in der Hand. Die Schneide ist poliert und damit glatt und leicht zu reinigen. Die hohe Qualität und sorgfältige Herstellung garantieren ein optimales Schneiderlebnis. Dank des durchdachten Designs lassen sich mit der Schere auch Flaschen mit Kronkorken und Drehverschluss öffnen. Mehr Funktion geht nicht.

KITCHEN UTENSILS

Every kitchen needs kitchen shears. Strong, sharp and ergonomic. The raw material of the shears must be of a high quality so that the shears keep their promise. The material achieves the necessary hardness and simultaneous elasticity by being forged and hardened from special stainless steel. The inner side, blade and cutting edge are machine-sharpened. In this process the inner side is slightly sharpened so that the blades only have contact at one point and the material to be cut parts by itself. At the same time a fine micro-serration on the inner side of the cutting edge ensures that the material to be cut stays together. The handle is matt sand-blasted and fits safely and securely in the hand. The cutting edge is polished and therefore easy to clean. The high quality and careful production method guarantee an optimal cutting experience. Due to the well-thought-out design even bottles with crown corks and screwable caps can be opened with the shears. It is a multi-functional gadget.



263520 · Küchenschere, rostfrei, geschmiedet
Kitchen shears, stainless, forged



263521 · Küchenschere, rostfrei, demontierbar
Kitchen shears, stainless, detachable



268524 · Geflügelschere matt, rostfrei, demontierbar
Poultry shears, satin finishing, stainless, detachable

SCHÄRFEN & PFLEGEN

FELIX-Messer sind scharf. Und das für lange Zeit. Je nach Häufigkeit des Gebrauchs lässt die Schärfe einer Klinge mit der Zeit nach. Profis und Hobbyköche ziehen ihre Messer vor und nach jedem Gebrauch kurz ab, sprich: wetzen ihre Messer regelmäßig. Mit ein wenig Übung gelingt das auch Laien. Selbstverständlich können Sie uns Ihre FELIX-Messer zum Schärfen auch jederzeit zuschicken. Dieser Service ist kostengünstig und stellt sicher, dass Ihre Messer nach dem Schärfen wie neu sind.

Hochwertige Messerklingen aus Klingenstahl reagieren empfindlich auf Speisereste und auf die Reinigung in der Spülmaschine. Zudem werden die Klingen durch die Reinigung in der Spülmaschine stumpf. Reinigen Sie Ihre Messer von Hand. Nach dem Gebrauch einfach kurz mit warmem Wasser abspülen, trocknen, fertig. Zusätzlicher Schutz für die Klinge ist zudem die Pflege mit Kamelienöl. Auch das antibakterielle Messerpflegetuch mit Silbermolekülen pflegt und schützt die Messerklinge.

Holz ist ein lebendiges Naturmaterial und liebt ein wenig Pflege. Reiben Sie die Holzgriffe Ihrer Messer von Zeit zu Zeit mit ein paar Tropfen Öl ein. Wir empfehlen Leinsamenöl. So bewahrt das Holz seine ursprüngliche Schönheit und individuelle Ausstrahlung.

SHARPENING & CARE

FELIX knives are sharp and stay that way for a long time. Depending on how often it is used, the sharpness of the blade diminishes in time. Professional and hobby cooks sharpen their knives briefly before and after use, that is: they regularly grind their knives. Even amateurs can do this successfully, with a little practice. Of course you can send us your FELIX-knives any time for sharpening. This service is inexpensive and ensures that your knives are like new after sharpening.

High quality knife blades made from blade steel are sensitive to leftovers and dishwashers. The blades also get blunt in the dishwasher. It is best to clean your knives by hand. After use simply rinse with warm water and dry up. The blade can also be protected by using camelia oil. The anti-bacterial knife-care cloth with silver molecules treats and protects the knife blade.

Wood is a natural living material and loves to be taken care of. From time to time rub a few drops of oil into the wooden handles of your knives. We recommend linseed oil. The wood will thus keep its original beauty and individual brilliance.



129725 · Wetzstahl, Keramik · 10" = 25 cm*
Sharpening steel, ceramic



129626 · Wetzstahl, Diamant · 10" = 26 cm*
Sharpening steel, diamond



129526 · Wetzstahl · 10" = 26 cm*
Sharpening steel



120410 · Kombi-Abziehstein 400 / 1000
Combination Whetstone



121000 · Kombi-Abziehstein 1000 / 3000
Combination Whetstone



107400 · Messerpflegetuch
Knife care cloth



120080 · Schwed. Leinsamenöl, 100 ml
100 ml Swedish linseed oil



120070 · Chin. Kamelienöl, 100 ml
100 ml Chinese camelia oil

AUFBEWAHREN & SCHNEIDEN

Bei der Zubereitung von Speisen ist es sinnvoll, Messer griffbereit zu haben. Zum Beispiel in einem Messerblock oder auf einem magnetischen Messerhalter. Form und Material sind eine Frage der Kücheneinrichtung, des zur Verfügung stehenden Platzes und des persönlichen Geschmacks. Alle Messerblöcke und Messerhalter sind aus hochwertigen Materialien hergestellt, sorgfältig verarbeitet, pflegeleicht und langlebig.

Messer brauchen als Schneidunterlage ein Holzbrett. Warum? Die Messerklinge werden auf anderen Materialien stumpf. Zum Beispiel auf Glas, Keramik oder Marmor. Hochwertige Klingen aus Klingenstahl lieben das Holzbrett. Und sie danken es Ihnen mit dauerhafter Schärfe. Zudem ist Holz hygienischer als Kunststoff. Für die Schneidbretter von FELIX werden ausschließlich hochwertige gerbsäurehaltige und damit antibakterielle Hölzer verwendet.

STORAGE & CUTTING

It makes sense to have knives within reach when preparing food. For example in a knife block or on a magnetic knife holder. The shape and material depend on the kitchen furniture, the space available and personal taste. All knife blocks and knife holders are made of high quality materials, easy to clean and durable.

Knives need a wooden board as a cutting base to work properly. Why? When used on other materials the knife's blade gets blunt. For example on glass, ceramics or marble. High quality blades made from blade steel love wooden boards and thank you for it by keeping sharp for a long time. In addition, wood is more hygienic than plastic. Only high quality tannic and thus anti-bacterial wood is used for FELIX cutting boards.



909000 · Magnet-Messerblock, Walnuss massiv, mit Edelstahlfuß, leer
Magnetic knife stand, solid walnut, with stainless steel pedestal, empty



909200 · Magnet-Messerblock, Buche massiv, leer
Magnetic knife stand, solid beechwood, empty



909300 · Magnet-Messerblock, Walnuss massiv, leer
Magnetic knife stand, solid walnut, empty



909100 · Magnet-Messerblock, dunkle Eiche furniert, leer
Magnetic knife stand, veneered dark oak, empty



909600 · Magnetmesserblock Quattro, Buche massiv, leer, für 8 Teile
Magnetic Knife stand, solid beechwood, empty, for 8 pieces



909500 · Magnetmesserblock Fächer, Walnuss massiv, leer, für 10 Teile
Magnetic Knife block, solid walnut, empty, for 10 pieces



909400 · Magnetmesserblock Fächer, Buche massive, leer, für 6 Teile
Magnetic Knife block, solid beechwood, empty, for 6 pieces



950011 · Messerblock Edelstahl mit Glas, demontierbar, leer, für 5 Teile
Knife stand stainless steel with glas, detachable, empty, for 5 pieces



990005 · Ovalblock, leer, für 5 Teile
Knife block, empty, for 5 pieces



990009 · Messerblock, leer, für 9 Teile
Knife block, empty, for 9 pieces



809100 · Schneidbrett, Walnuss massiv · 16 x 12 x 1,5" = 40 x 30 x 4 cm
Cutting board, solid walnut



809200 · Schneidbrett, Eiche massiv · 16 x 12 x 1,5" = 40 x 30 x 4 cm
Cutting board, solid oak wood



809400 · Schneidbrett, Eiche massiv · 14 x 8 x 1,2" = 35 x 20 x 3 cm
Cutting board, solid oak wood



809300 · Schneidbrett, Eiche massiv · 19 x 16 x 2" = 49 x 40 x 5 cm
Cutting board, solid oak wood



**The U.S.A. Ellis Island
MEDAL OF HONOR 2011**

Awarded to Zepter for its
outstanding contribution to
the well-being of millions



THE GOLDEN MERCURY AWARD, ITALY

1994, 1995, 1996, 1997 & 2010

Zepter International is 5-time winner for advancements in technology
and new and original products.

"Kitchen Innovation of the Year." Best Consumer Friendly Product Award

2014 – Frankfurt, Germany

"Awarded – Winning Product" for Functionality, Design and Innovation

Zepter Smart Multisystem

Winner of the Red Dot Design Award

2009 – Essen, Germany

Winner of the iF Product Design Gold Award

2007 – München, Germany

B.I.D Gold Award (Business Initiative Directions)

2004 – Frankfurt, Germany

30th Golden Award for Commercial Prestige

2000 – Madrid, Spain

14th International Europe Award for Quality

2000 – Paris, France

Cavaliere del Lavoro della Repubblica Italiana

1997 – awarded for technological,
social and employment development – Italy

The sign of Cholesterol Prophylaxis

1994 – Warsaw, Poland



Die der Schweizer ZEPTE-Gruppe zugehörigen Unternehmen produzieren
und vertreiben Premium-Produkte in über 50 Ländern, unter anderem
in den Bereichen Haushaltswaren, Medizin, Kosmetik. Alle Produkte sind
Ergebnis kontinuierlicher Forschung und Entwicklung. Sie sind vielfach
patentierte und prämierte High-End-Produkte von außergewöhnlicher
Qualität, durchdachter Funktion und international wegweisendem Design.
Zahlreiche der exklusiven ZEPTE-Produkte sind längst Klassiker, andere
haben gute Chancen, es zu werden.

Wahre Klassiker zeichnen sich aus durch zeitlose Form, durch optimale
Funktion und langlebige Qualität. Wahre Klassiker begeistern auch nach
Jahren. Nur Produkte, die diese Voraussetzungen erfüllen, werden von
ZEPTE ausgewählt und als „Zepter Luxury Product“ ausgezeichnet. Diese
Produkte sind im ZEPTE-Sonderkatalog Zepter Luxury Products – The
Art of Excellence enthalten. Der Katalog kann nur schriftlich angefordert
werden unter zepter-luxury@ecconsult.com.

The companies of the Swiss ZEPTE-Group produce and sell premium
products in over 50 countries in the sectors of household goods, medical
devices and cosmetics, amongst others. All products are the result of
continuous research and development. They are both multi-patented and
multi-award-winning high-end products of extraordinary quality, well-
thought-out functions and internationally pioneering design. Many of the
exclusive ZEPTE products are classics and others have a good chance of
becoming classics as well one day.

Real classics display timeless form, optimal function and durable quality.
Real classics also thrill for years later. ZEPTE only chooses products
which fulfil these criteria and are awarded with the name „Zepter Luxury
Product“. These products can be seen in the special ZEPTE catalogue
“Zepter Luxury Products – The Art of Excellence“. The catalogue can only
be requested in writing from zepter-luxury@ecconsult.com.

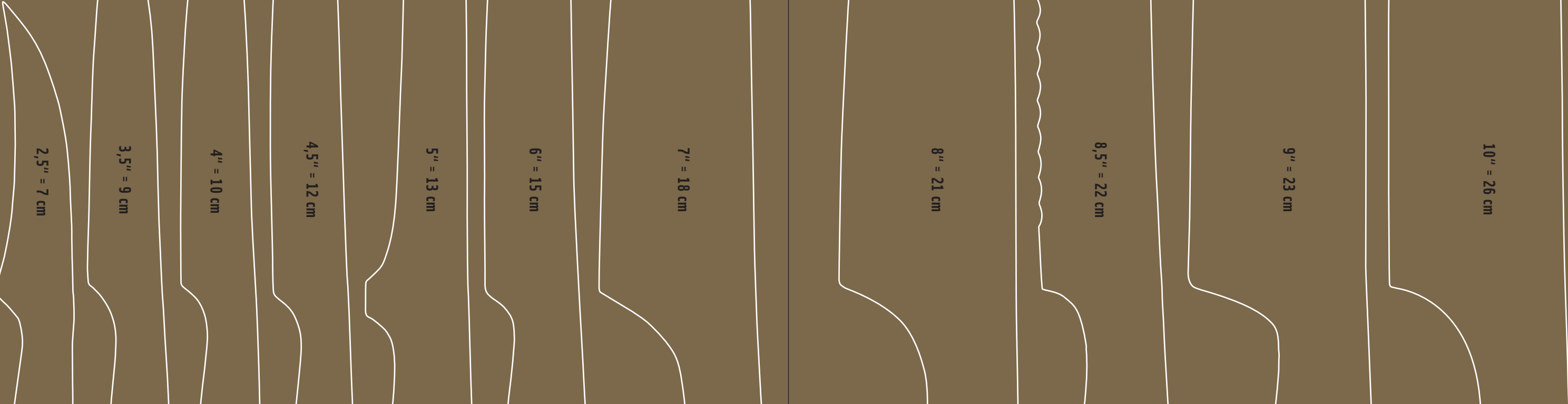


*KLINGENLÄNGEN

Die im Katalog bei den Messern angeführten Maßangaben beziehen sich immer auf die Länge der Klinge. Auf dieser Seite finden Sie die gängigsten Klingen in Originalgröße.

*BLADE SIZE

The measurements of the knives given in the catalogue always refer to the length of the blade. On this page you can find the most popular blades in their normal size.



This image shows a single page of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and extend across the width of the page. There is no handwriting or other markings on the paper.

[illegible]



FELIX[®]
SEIT 1790

SOLINGEN GERMANY

FELIX SOLINGEN GMBH

An den Eichen 6
D-42699 Solingen
Tel. +49 (0)212 23140-300
Fax +49 (0)212 23140-399

info@felix-solingen.com
www.felix-solingen.com
facebook.com/felix.solingen

www.zepter.com

