



Carl Schmidt Sohn™

EXKLUSIVES DESIGN &
HÖCHSTE QUALITÄT

SINCE 1829





MAP OF GERMANY
Carl Schmidt Sohn ♦ Place of origin ♦ Solingen

HISTORIE | History

Eine Marke deren Anfang in der Herstellung von Schwertern begonnen hat.
A brand that started its business by making swords.



Mit einer Einwohnerzahl von nur 120.000 wird diese Region in Deutschland um das entwickelte Können in der Produktion von Luxusmessern beneidet. Am Wupper Fluss 30 km nordöstlich von Köln gelegen, wurde Solingen im Jahr 1374 gegründet und wird bekannt als ein Produktionszentrum für Klingen.

Solingen etablierte sich als ein Zentrum für die Verarbeitung von Metall nicht nur aufgrund des Vorhandenseins von Eisenerz und reichlich Holz für Kohle und Wasser um die Schleifsteine zu betreiben, sondern auch wegen der nahe gelegenen Stadt Köln, dem reichsten Handelszentrum in Deutschland.

Situated on the river Wupper 30 km northeast of Cologne, the town of Solingen was founded in 1374. Now famed for its blademaking credentials, this town of 120,000 people has been home to the Carl Schmidt Sohn brand since 1829.

The presence of iron ore, and the proximity of the town to nearby Cologne (Germany's richest trading centre) meant that Solingen quickly became established as a metalworking centre. Fine quality sword blades were made here in the fourteenth century, and Solingen was contracted to sell all of its swords and edged weapons to Cologne where handles were attached and the finished weapons sold.



Napoleon, der kurzzeitig Solingen regierte, hob bis zu seiner Abdankung im Jahr 1815, nach der Schlacht von Waterloo, das Monopol der Handlungszunft auf. Die Schwert- und Besteckindustrie wuchs rapide in Solingen, obwohl es von Kaiser Napoleon Bonaparte von Frankreich blockiert wurde. Carl Schmidt Sohn begann die Produktion von Säbeln im Jahr 1829. Bereits 1830 wuchs die Produktion auf 2000 Schwerter pro Woche, mit mehr als 100 angestellten Schmieden, Schleifern und Arbeitern. Deutschland entwickelte sich schnell als wichtiges Land für die Produktion von Industriewerkzeugen und Carl Schmidt Sohn begann mit der Herstellung von Schneidwaren, Bestecken, Rasiermessern, Scheren und Taschenmessern im Jahre 1869.

Napoleon, who briefly ruled Solingen until his abdication in 1815 after the battle of Waterloo, abolished the trade guilds' monopolies. Solingen's sword and cutlery industry grew rapidly although Emperor Napoleon Bonaparte of France blockaded it. In 1829, Carl Schmidt Sohn began the production of sabres, and by 1830 was producing up to 2000 swords per week and employed more than 100 smiths, grinders and labourers. In 1869, as Germany was fast becoming a hot bed for industrial tool production, Carl Schmidt Sohn also started producing knives, cutlery, shaving blades, scissors and pocket knives.





INHALT | Content



TESSIN
NEUMARK
KONSTANZ
STERN
SHIKOKU
HERNE
KAMEN
MARL

06-23



GLINDE
NAMUR
STERN
INDIANA
BAGUETTE

24-35



GALAXY
ARON
DRESDEN
K2
PRO-X
PREMIUM
ALTENA
SACHSEN

36-55



PEGAU
LUZERN
LEUNA
LUBECK

56-65

Kompromisslose Schärfe basierend auf einer Produktionskunst mit langjähriger Erfahrung machen unsere Schneidwaren in Ihrer Küche unentbehrlich. Egal ob Profi oder Koch aus Leidenschaft, unsere Messer sorgen für einschneidende Erlebnisse.

Uncompromising sharpness based on a production art with many years of experience make our cutlery indispensable in your kitchen. No matter if you are a professional chef or passionate cook, our knives provide tremendous and unforgettable experiences.

Carl Schmitt Sohn

MESSER | Knives





TESSIN



Art. # 036737
Schälmesser | Peeling knife, 7 cm



Art. # 036713
Spickmesser | Paring knife, 9 cm



Art. # 036683
Universalmesser | Utility knife, 12 cm



Art. # 036720
Fleischmesser | Carving knife, 16 cm



Art. # 036744
Santokumesser | Santoku knife, 18 cm



Art. # 036690
Kochmesser | Chef knife, 20 cm



Art. # 036751
Brotmesser | Bread knife, 23 cm



Art. # 036706
Kochmesser | Chef knife, 26 cm

MADE IN GERMANY

Solingen



DE

Das Messersortiment TESSIN wird aus feinstem Stahl in Solingen, Deutschland hergestellt. Zusammen mit dem Griff aus Walnussholz wird TESSIN zu einem einzigartigen Produkt der Messerkunst. Die geschmiedete Klinge erweitert den Griff in voller Länge für ein hohes Maß an Kraft und Balance. Diese Messer sind die Lieblinge eines jeden Kochs, egal ob professionell oder aus Leidenschaft, auf jeden Fall unverzichtbar in Ihrer Küche.

- ◇ Klingen sind aus dem hochwertigen Material X55CrMoI4 HRC 58 +/- 2 gefertigt
- ◇ Ergonomisch geformter Griff aus Walnussholz

EN

The TESSIN knife range is forged out of the finest steel in Solingen, Germany. Together with its walnut wooden handle, TESSIN has become a unique piece of knife art. The forged blade of a TESSIN knife extends for the full length of the handle for extra strength and balance. Whether you are a professional chef or an amateur cook, these knives are certainly a cut above.

- ◇ Blade is made of the high-quality material X55CrMoI4 HRC 58 +/- 2
- ◇ Ergonomically-shaped handle made of walnut wood



NEUMARK



Art. # 050894 (Display 20 Stk. | Display 20 pcs)
Art. # 050948 (Auf Displaykarte | Display card)
Frühstücksmesser | Breakfast knife



Art. # 050870 (Display 20 Stk. | Display 20 pcs)
Art. # 050924 (Auf Displaykarte | Display card)
Spickmesser | Paring knife



Art. # 050887 (Display 20 Stk. | Display 20 pcs)
Art. # 050931 (Auf Displaykarte | Display card)
Schälmesser | Peeling knife



Art. # 050863 (Display 20 Stk. | Display 20 pcs)
Art. # 050917 (Auf Displaykarte | Display card)
Spickmesser | Paring knife



Art. # 050856 (Display 20 Stk. | Display 20 pcs)
Art. # 050900 (Auf Displaykarte | Display card)
Schälmesser | Peeling knife



MADE IN GERMANY

Solingen

DE

NEUMARK ist die handliche Messerserie von Carl Schmidt Sohn. Feinster Klingenstahl aus Solingen, Deutschland macht diese Serie zu einem zuverlässigen Helfer für die alltäglichen Schneidarbeiten. Die Schäl-, Frühstück- bzw. Spickmesser sind jeweils mit einem Holz- oder Kunststoffgriff ausgestattet.

- ◇ Sehr scharf durch Handabzug
- ◇ Ergonomisch geformter Holz- oder Kunststoffgriff

EN

NEUMARK is a signature knife range by Carl Schmidt Sohn that are made out of the finest steel in Solingen, Germany. These knives are reliable helpers for the small daily tasks in the kitchen.

- ◇ Professional sharpness
- ◇ Ergonomically shaped handle made of wood or synthetic material

KONSTANZ



Art. # 071349
Spickmesser | Paring knife, 9 cm



Art. # 071318
Santokumesser | Santoku knife, 12,5 cm



Art. # 071288
Santokumesser | Santoku knife, 18 cm



Art. # 071257
Fleischmesser | Carving knife, 18 cm



Art. # 071226
Brotmesser | Bread knife, 18 cm



Art. # 071196
Kochmesser | Chef knife, 20 cm

DE

Die Messerserie KONSTANZ, hergestellt aus 67 Schichten Damaststahl und Pakkaholzgriffen, ist eisgehärtet und garantiert einen perfekten Schnitt.

- ◇ Klingen aus hochwertigem Damaststahl mit HRC 60 +/- 2 gefertigt
- ◇ Ergonomisch geformter Griff aus Pakkaholz

EN

The knife range KONSTANZ made of 67 layers of Damask stainless steel and wood handles are ice-hardened and guarantee a perfect cut.

- ◇ Blades are made of the high-quality 67 layers Damask stainless steel with HRC 60 +/- 2
- ◇ Ergonomically-shaped handles made of real wood

STERN



Art. # 064211
Schälmesser | Peeling knife, 7,5 cm



Art. # 064013
Spickmesser | Paring knife, 9 cm



Art. # 063986
Universalmesser | Utility knife, 13 cm



Art. # 063955
Santokumesser | Santoku knife, 18 cm



Art. # 063894
Fleischmesser | Carving knife, 20 cm



Art. # 063924
Brotmesser | Bread knife, 20 cm



Art. # 063863
Kochmesser | Chef knife, 20 cm

DE

Die Messerserie STERN überzeugt in Design und Handhabung. Perfekt ausbalanciert und sehr widerstandsfähig.

- ◇ Klingen aus hochwertigem Material X50CrMoV15 HRC 56 +/- 2 gefertigt
- ◇ Ergonomisch geformter Griff aus P.O.M. Kunststoff

EN

The knife range STERN convinces in design and handling. Perfectly balanced and very resistant.

- ◇ Blades are made of the high-quality material X50CrMoV15 HRC 56 +/- 2
- ◇ Ergonomically-shaped handles made of P.O.M. plastic



SHIKOKU



Art. # 020057
Spickmesser | Paring knife, 10 cm



Art. # 020088
Santokumesser | Santoku knife, 13 cm



Art. # 039240
Hackbeil | Meat chopper, 16,5 cm



Art. # 020026
Kochmesser | Chef knife, 17 cm



Art. # 020118
Tepanyaki Messer | Tepanyaki knife, 18 cm



Art. # 020767
Brotmesser | Bread knife, 20 cm



Art. # 019990
Fleischmesser | Carving knife, 20 cm

DE

Die SHIKOKU Messerserie von Carl Schmidt Sohn ist aus Chrom-Molybdän-Vanadium gefertigt und verfügt über eine verbesserte Härte, Zugfestigkeit und Korrosionsbeständigkeit.

- ◇ Messerblock 6 tlg
- ◇ Soft-Touch Griff
- ◇ Mit Kullenschliff für leichtes Schneiden

EN

Our SHIKOKU knives are made of the highest quality chrome nickel-steel, which increases their strength and corrosion resistance. Strong, stylish and effective.

- ◇ Knife block set 6 pcs
- ◇ Soft-touch handle
- ◇ Granton edge for easy cutting



Art. # 045777
Messerblock 6 tlg | Knife block 6 pcs

HERNE



Art. # 038083
Schälmesser | Peeling knife, 7,5 cm



Art. # 038021
Spickmesser | Paring knife, 9 cm



Art. # 038052
Universalmesser | Utility knife, 13 cm



Art. # 037994
Ausbeinmesser | Boning knife, 15 cm



Art. # 037963
Santokumesser | Santoku knife, 18 cm



Art. # 037901
Fleischmesser | Carving knife, 20 cm



Art. # 037871
Kochmesser | Chef knife, 20 cm



Art. # 037932
Brotmesser | Bread knife, 20 cm

DE

Die Messerserie HERNE verfügt über ergonomisch geformte Griffe, die für den perfekten Halt sorgen.

- ◇ Ergonomischer Griff
- ◇ Mit Messerkropf

EN

HERNE's blades are made of the finest stainless steel and the ergonomically-designed handles give the perfect grip.

- ◇ Ergonomically-shaped handle
- ◇ With bolster

KAMEN



Art. # 091170
6er Messerblock | 6 pcs knife block

Im 6er Messerblock enthalten:
Spickmesser 9 cm
Universalmesser 13 cm
Santokumesser 18 cm
Brotmesser 20 cm
Kochmesser 20 cm
Messerblock

6 pcs knife block included:
Paring knife 9 cm
Utility knife 13 cm
Santoku knife 18 cm
Bread knife 20 cm
Chef knife 20 cm
Wooden knife block

DE

Der 6-teilige Messerblock KAMEN besteht aus einem Set aus hochwertigen Messern, die jede Küche verschönern. Die Klingen, aus langlebigem und hochwertigem rostfreiem Stahl gefertigt, bieten maximale Beweglichkeit, ohne dabei an Stärke oder Langlebigkeit einzubüßen. Die fein geschliffenen Klingen garantieren lang anhaltende Schärfe für präzises Schneiden. Der bruchfeste und dreifach genietete Haltegriff ist komfortabel und ermöglicht so unermüdetes und ausbalanciertes Schneiden. Die Messer befinden sich in einem schönen Messerblock aus Hartholz.

- ◇ Die Messer sind aus hochwertigem 30cr13 rostfreiem Stahl, HRC 50 +/- 2 gefertigt
- ◇ Die voll geschmiedeten und fein geschliffenen Klingen bestechen durch lange Haltbarkeit
- ◇ Die professionelle, feinschneidende Klinge ermöglicht präzises Schneiden
- ◇ Der leichte, ergonomische, dreifach genietete Haltegriff ist ausbalanciert und bietet eine komfortable Haptik
- ◇ Exquisite Farben und Designs die perfekt in Ihre Küche passen

EN

The KAMEN 6-piece knife block features a distinctive set of high-quality knives to enhance your kitchen. Fabricated from durable and high-quality stainless steel, Kamen's seamless transition from blade to handle, offering maximum maneuverability without compromising strength or durability. Honed for long-lasting sharpness, the fine-edge blades boast precision cutting. The break-proof and triple-rivet handle is comfortable to grip for tireless, balanced cutting. The knives are housed in a handsome hardwood knife block.

- ◇ Knives fabricated from high-quality 30cr13 stainless steel, HRC 50 +/- 2
- ◇ Fully forged bolster construction that seamlessly transitions from blade to handle for durability
- ◇ Professional, fine-edge blade boasts precision cutting
- ◇ Lightweight, ergonomic, triple-rivet handle provides balance and comfortable grip
- ◇ Exquisite colors and designs are perfectly integrated into the kitchen



MARL



Art. # 063535
Universalschere lang
Universal scissors long
23 cm



Art. # 063528
Universalschere
Universal scissors
20 cm



Art. # 063542
Pizzaschere
Pizza scissors
24,5 cm



Art. # 063559
Fischschere
Fish scissors
27 cm

MADE IN GERMANY

DE

Die Scherenserie MARL von Carl Schmidt Sohn spiegelt die Geschichte und Tradition unseres Unternehmens aus Solingen wider. Diese Scheren werden in Deutschland gefertigt und garantieren höchste Qualität und eine perfekte Schnittleistung.

- ◇ Ergonomische und bruchfeste Kunststoffgriffe
- ◇ Rostfreie Edelstahlklingen
- ◇ Justierbare Schraube für optimale Schneideleistung

EN

The scissors product line MARL by Carl Schmidt Sohn reflects the history and tradition of our company from Solingen. These scissors are made in Germany and guarantee the highest quality and cutting performance for your food preparation.

- ◇ Ergonomic and robust plastic handles
- ◇ Rustproof stainless steel blades
- ◇ Adjustable screw for optimal cutting performance

Ein Besteck dient an erster Stelle als
praktischer Helfer beim Essen.
Um stilvoll genießen zu können ist schönes
Besteck jedoch unverzichtbar.
Es macht die gedeckte Tafel erst vollkommen.
Lassen Sie Ihren Geschmack entscheiden.
Die Wahl machen wir Ihnen nicht einfach.

Cutlery, in the first place, was used as a
practical aid when eating. However
nowadays in order to be able to enjoy your
meal, a stylish cutlery, is essential.
It makes the set table complete. Let your
taste decide. The choice will not be easy.

Carl Schmitt Sohn

BESTECK | Cutlery





GLINDE



Art. # 043278
30 tlg Besteck - jeweils 6 tlg
30 pcs Cutlery set - 6 pcs each

DE

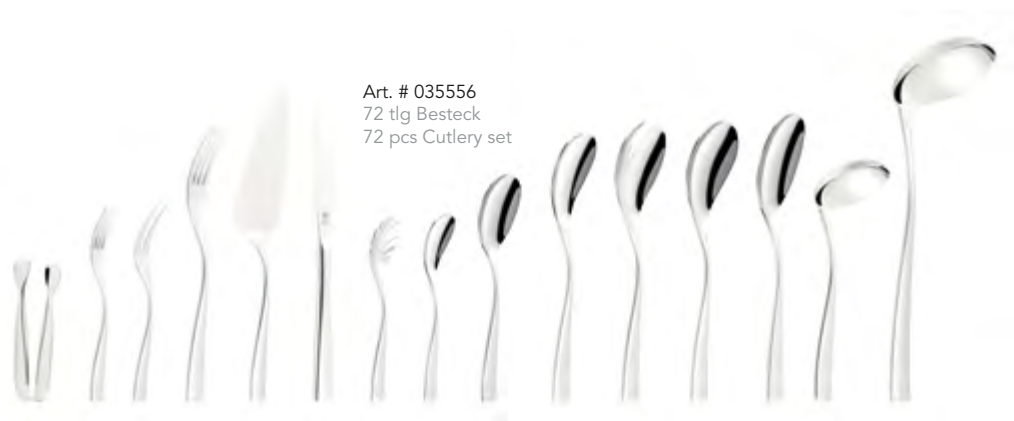
Das zeitlose Design der Besteckserie GLINDE wirkt wie eine Dekoration für den Tisch. GLINDE ist aus hochwertigem Chrom-Nickel-Stahl gefertigt; die Messer wurden aus gehärtetem Edelstahl geschmiedet, um die besondere Funktionalität zu gewährleisten.

- ◇ Hochqualitativer Chrom-Nickel-Stahl
- ◇ Hochglanzpoliert
- ◇ Spülmaschinengeeignet

EN

GLINDE luxury cutlery graces tables with its elegant curvaceous lines. This curve extends to the end of the handle finishing with a soft halo decorative shape. The collection is made of the highest quality chrome-nickel-steel.

- ◇ High quality chrome-nickel-steel
- ◇ Mirror polished
- ◇ Dishwasher safe



NAMUR



Art. # 043254
30 tlg Besteck - jeweils 6 tlg
30 pcs Cutlery set - 6 pcs each

DE

Inspiriert von der Architektur ist die Besteckserie NAMUR entstanden. Zeitlos im Design und aus hochglanzpoliertem Chrom-Nickel-Stahl gefertigt. Ein besonders hochwertiges Besteck, um Ihren Ansprüchen gerecht zu werden.

- ◇ Hochqualitativer Chrom-Nickel-Stahl
- ◇ Hochglanzpoliert
- ◇ Spülmaschinengeeignet

EN

Inspired by architectural design, our NAMUR cutlery series is made of high quality polished chrome-nickel-steel and stands out on any table.

- ◇ High quality chrome-nickel-steel
- ◇ Mirror polished
- ◇ Dishwasher safe



STERN



Art. # 070786
30 tlg Besteck - jeweils 6 tlg
30 pcs Cutlery set - 6 pcs each

DE

Geprägt von japanischer Schmiedekunstoptik besticht das Besteckset STERN auf jedem gedeckten Tisch.

- ◇ Hochqualitativer Chrom-Nickel-Stahl
- ◇ Hochglanzpoliert
- ◇ Spülmaschinengeeignet

EN

Shaped by Japanese blacksmith optics, the STERN cutlery set stands out on every table setting.

- ◇ High quality chrome-nickel-steel
- ◇ Mirror polished
- ◇ Dishwasher safe

INDIANA



Art. # 047245
30 tlg Besteck - jeweils 6 tlg
30 pcs Cutlery set - 6 pcs each

DE

Das Besteck INDIANA ist mit stilvollen Griffen entwickelt worden und verwirklicht somit einen königlich gedeckten Tisch.

- ◇ Hochqualitativer Chrom-Nickel-Stahl
- ◇ Hochglanzpoliert
- ◇ Spülmaschinengeeignet

EN

One of our bestsellers, the INDIANA cutlery range is made from the highest quality stainless steel. The wide handles give this cutlery range a regal quality that looks fabulous on any dining table.

- ◇ High quality chrome-nickel-steel
- ◇ Mirror polished
- ◇ Dishwasher safe

BAGUETTE



Art. # 034436
24 tlg Besteck - jeweils 6 tlg
24 pcs Cutlery set - 6 pcs each

DE

Die Besteckserie BAGUETTE ist ein zeitloser Klassiker. Das unverwechselbare Design in hochglanzpoliertem Edelstahl macht es zu einem hochwertigen und idealen Besteck für jeden Anlass.

- ◇ Hochqualitativer Chrom-Nickel-Edelstahl
- ◇ Hochglanzpoliert
- ◇ Spülmaschinengeeignet

EN

The cutlery range BAGUETTE is a timeless classic. Its distinctive design embodied in mirror-polished stainless steel material makes it a high quality and perfectly fitting cutlery for every occasion.

- ◇ High quality chrome-nickel-stainless steel
- ◇ Mirror polished
- ◇ Dishwasher safe

Mit der Entdeckung des Feuers erschienen auch die ersten Kochwaren. Eine heiße Kochstelle, ein Topf, sowie ein paar geeignete Zutaten und eine Mahlzeit war gezaubert. Heutzutage erwärmt man seine Gerichte auf unterschiedlichsten Herdarten. Kochwaren von Carl Schmidt Sohn sind darauf vorbereitet. Sie überzeugen durch Energieeffizienz und mit intelligentem Design.

With the discovery of fire the first chef appeared. A hot hob, a pot, as well as a pair of appropriate ingredients and the meal was magic. Today his direction is driven to different stove types and cooking pots. The cookware of Carl Schmidt Sohn is prepared for it. They convince through energy efficiency and intelligent design.

Carl Schmidt Sohn

KOCHGESCHIRR | Cookware



LA TAQUIZA

That lovely garlicky olive oil and olive

is a staple of the southern Italian peninsula, particularly in the regions of Puglia and Basilicata. It's a simple, rustic dish that's been around for centuries. The recipe is so easy to make that even a beginner can whip it up in a matter of minutes. The key is to use the best quality ingredients you can find. For the meat, you'll want to use a variety of cuts, including pork, beef, and lamb. The vegetables should be fresh and in season. And, of course, you'll need a good quality olive oil. The result is a delicious, hearty dish that's perfect for a family meal or a special occasion.

hand, we cooked in olive oil. The oil used, properly selected, has different uses. Cook with extra-virgin olive, extra, and refined oil. The oil should be a mix of all three, and here's how to choose the best for your needs.

For the best results, use a variety of cuts of meat. For the best results, use a variety of cuts of meat. For the best results, use a variety of cuts of meat. For the best results, use a variety of cuts of meat.

OUT OF THE TRYING PAN

And with the olive oil, you'll find the same method of preparation used in a variety of ways. As a general rule, to heat the oil in a pot or pan will work in a lot. The oil really is different, but the olive oil is the best. The olive oil is the best. The olive oil is the best. The olive oil is the best.



GALAXY



Art. # 076580
Schnellkochtopf | Pressure cooker
6 L



Einfaches Handöffnungs-
und Schließsystem |
Single hand open & close
operating system



Sicherheitsventil mit
60/90kPa | Safety
operating valve with
60/90kPa



Hochwertiger Edelstahl |
High quality Stainless steel



Hitzebeständiger,
bruchsicherer Deckel |
Heat Resistant shatter
proof lid

DE

GALAXY ist die neuste Innovation aus dem Hause Carl Schmidt Sohn. Der Schnellkochtopf ist mit einem einfachen Handöffnungs- und Schließsystem ausgestattet. Der aus Edelstahl gefertigte Körper und die Kunststoffapplikationen harmonisieren und bestechen durch das leicht futuristische Design. Zwei Druckstufen ermöglichen das besonders schonende Zubereiten von Gemüse und Fisch bei Stufe 1 sowie Fleisch als auch Eintöpfe bei Stufe 2. Das integrierte Sicherheitssystem gewährleistet eine risikofreie Zubereitung.

- ◇ Einfaches Handöffnungs- und Schließsystem
- ◇ Hergestellt aus hochwertigem Edelstahl
- ◇ Kapazität: 6 L
- ◇ 2 Druckstufen (60/90 kPa)
- ◇ Sicherheitssystem
- ◇ Geeignet für alle Herdarten inklusive Induktion

EN

This pressure cooker comes with easy one hand opening and locking system. The design is very nice and made of high quality stainless steel. There are two pressure levels setting for vegetable and meat. A safety system guarantees a high level of safety.

- ◇ Easy one hand opening and locking system
- ◇ Made of high quality stainless steel
- ◇ Capacity: 6 L
- ◇ 2 Pressure Level Settings (60/90 kPa)
- ◇ Safety System
- ◇ Suitable for all stoves including induction



ARON



Art. # 060565
Fleischtopf
High casserole
20 cm

Art. # 060589
Fleischtopf
High casserole
24 cm

Art. # 060541
Fleischtopf
High casserole
16 cm

Art. # 060527
Stieltopf
Sauce pan
16 cm



Drehbarer Griff | Turable handle



Portionierung der Nudeln | Portioning the pasta



Halterung für Küchen-
geräte | Kitchen Tool
holding



Einfaches Ausgießen |
Easy pouring



Deckelhalterung |
Lid holding

DE

Das Kochgeschirr ARON wurde mit dem internationalen reddot Design Award sowie mit dem IF Design Award ausgezeichnet. ARON ist ein wahrhafter Problemlöser für die Küche. Die Töpfe sind mit drehbaren Griffen ausgestattet und können den Glasdeckel beim Abgießvorgang sicher verschließen. Zudem ist der Deckelgriff zum Portionieren von Spaghetti geeignet und ein Küchenhelfer kann darauf einfach abgelegt werden. Natürlich ist auch diese Kochgeschirrsreihe mit einer praktischen Innenskalierung sowie mit einem induktionstauglichen Boden ausgestattet.

- ◇ Hochwertiger, rostfreier Edelstahl
- ◇ Leichtes Abgießen durch flexible Griffe, die den Deckel während des Abgießprozesses fixieren
- ◇ Deckelgriff mit Küchenhelferablage
- ◇ Bruchsicherer Glasdeckel
- ◇ Geeignet für alle gängigen Herdarten einschließlich Induktion

EN

The reddot and IF design award winning cookware solves a simple problem with ease. ARON casseroles incorporate phenolic swivel and lock handles that secure the stylish glass lid in place when straining. The lid handle is also cleverly designed to be used as an utensil holder. The ARON range incorporates an encapsulated aluminum base for fast and even heat distribution making this pan state of the art.

- ◇ High quality stainless steel
- ◇ Shatter-proof strainer glass lid
- ◇ Flexible handles for closing the lid for easy pouring of liquids
- ◇ Can be used on all stoves including induction



DRESDEN



Art. # 078645
Stieltopf mit Wabenboden
Sauce pan with embossed bottom
16 cm



Art. # 078683
Bratpfanne mit Wabenboden
Frying pan with embossed bottom
28 cm



Art. # 078652
Topf mit Wabenboden
Casserole with embossed bottom
20 cm



Art. # 078669
Topf mit Wabenboden
Casserole with embossed bottom
24 cm



Art. # 078690
Wok mit Wabenboden
Wok with embossed bottom
32 cm



Art. # 078706
Wok mit Wabenboden
Wok with embossed bottom
36 cm

DE

DRESDEN besteht aus einem hochwertigen 3-Schicht-Material für eine gleichmäßige Wärmediffusion. Die Innenschicht besteht aus hochwertigem, gesundheitlich unbedenklichem Edelstahl.

- ◇ Geprägter Boden für einen natürlichen Antihafteffekt
- ◇ Gesunde Zubereitung der Speisen mit weniger Öl oder Fett
- ◇ Professionelle Gussgriffe aus hochwertigem Edelstahl
- ◇ Geeignet für alle Herde inklusive Induktion

EN

DRESDEN is made of high-quality triply material for even heat diffusion. The inner layer is made of high quality stainless steel which is safe contact with food.

- ◇ Embossed surface to increase stick resistance
- ◇ Use less oil for healthy cooking due to the embossed pattern
- ◇ Professional cast handles made of high-quality stainless steel
- ◇ Suitable for all stoves including induction



K2



Art. # 057886
Bratpfanne tief | Deep frying pan
28 cm



Art. # 057862
Bratpfanne tief | Deep frying pan
24 cm



Art. # 057800
Bratpfanne | Frying pan
20 cm



Art. # 057824
Bratpfanne | Frying pan
24 cm



Art. # 057848
Bratpfanne | Frying pan
28 cm



DE

Die Bratpfanne K2 leitet und speichert Wärme sehr gut. Aufgrund der hochwertigen Granitec Beschichtung gehört die K2 Pfannenserie wegen ihrer praktischen Eigenschaften zu den beliebtesten Bratpfannen. In ihnen kann fettarm gebraten werden, ohne das etwas anbrennt.

- ◇ Aluminiumguss
- ◇ Ergonomischer Griff
- ◇ Hochwertige Greblon Granitec Antihaft-Beschichtung
- ◇ Für alle Herdarten geeignet inklusive Induktion
- ◇ Aluminium gekapselte Basis

EN

K2 frying pans conduct and keep heat very well. Due to high quality Granitec coating K2 frying pans are one of the most popular lines providing practical solutions for every cook. Low fat fried food without burning is ensured.

- ◇ Die cast aluminium
- ◇ Ergonomic handle
- ◇ High quality Greblon Granitec non-stick coating
- ◇ Suitable for all types of cookers including induction

PRO-X



Art. # 050030
Bratpfanne antihaftbeschichtet
Frying pan non-stick coating
20 cm



Art. # 050054
Bratpfanne antihaftbeschichtet
Frying pan non-stick coating
28 cm



Art. # 050047
Bratpfanne antihaftbeschichtet
Frying pan non-stick coating
24 cm



Art. # 058548
Bratpfanne antihaftbeschichtet
Frying pan non-stick coating
30 cm



Art. # 050009
Bratpfanne | Frying pan
20 cm



Art. # 050023
Bratpfanne | Frying pan
28 cm



Art. # 050016
Bratpfanne | Frying pan
24 cm



Art. # 058524
Bratpfanne | Frying pan
30 cm

DE

In einer schweren Ausführung erscheint die PRO-X Kochgeschirrserie. Alle Produkte sind stabil, langlebig und spülmaschinengeeignet. PRO-X erfüllt perfekt die Anforderungen von Profis. Das anspruchsvolle sowie zeitlose Design passt in jede Küche.

- ◇ Hochwertiger Edelstahl
- ◇ Rumpf ist vollmattiert
- ◇ Spülmaschinengeeignet

EN

Featuring sleek design, and cast in high-grade stainless steel, the PRO-X cookware line is absolutely stable, durable and dishwasher-safe. The PRO-X range is suitable for professional chefs and aspiring cooks alike. Its sophisticated and timeless design fits into every kitchen.

- ◇ High quality stainless steel
- ◇ Body is fully matt-finished
- ◇ Dishwasher safe

PRO-X

Art. # 043193
Fleischtopf | High casserole
24 cm, 5 L



Art. # 044022
Suppentopf mit Korb | Stock pot with basket
28 cm, 10 L



Art. # 043131
Fleischtopf | High casserole
16 cm, 1.5 L



Art. # 043179
Fleischtopf | High casserole
20 cm, 3 L



Art. # 043117
Bratentopf | Low casserole
16 cm, 1 L



Art. # 043155
Bratentopf | Low casserole
20 cm, 2 L



Art. # 043216
Stieltopf | Sauce pan
16 cm, 1.5 L

DE

In einer schweren Ausführung erscheint die PRO-X Kochgeschirrserie. Alle Produkte sind stabil, langlebig und spülmaschinengeeignet. PRO-X erfüllt perfekt die Anforderungen von Profis. Das anspruchsvolle sowie zeitlose Design passt in jede Küche.

- ◇ Hochwertiger Edelstahl
- ◇ Rumpf ist vollmattiert
- ◇ Spülmaschinengeeignet

EN

Featuring sleek design, and cast in high-grade stainless steel, the PRO-X cookware line is absolutely stable, durable and dishwasher-safe. The PRO-X range is suitable for professional chefs and aspiring cooks alike. Its sophisticated and timeless design fits into every kitchen.

- ◇ High quality stainless steel
- ◇ Body is fully matt-finished
- ◇ Dishwasher safe

PREMIUM



Art. # 086862
Stieltopf mit kratzfester Beschichtung
Sauce pan with scratch resistant coating
16 cm



Art. # 086893
Bratpfanne mit kratzfester Beschichtung
Frying pan with scratch resistant coating
28 cm



Art. # 086879
Fleischtopf mit kratzfester Beschichtung
Casserole with scratch resistant coating
20 cm



Art. # 086909
Wok mit kratzfester Beschichtung
Wok with scratch resistant coating
32 cm



Art. # 086886
Fleischtopf mit kratzfester Beschichtung
Casserole with scratch resistant coating
24 cm



Art. # 086916
Wok mit kratzfester Beschichtung
Wok with scratch resistant coating
36 cm

DE

PREMIUM besteht aus einem hochwertigen 3-Schicht-Material für eine gleichmäßige Wärmeverteilung. Die Innenschicht besteht aus einem hochwertigem, gesundheitlich unbedenklichem Edelstahl, die ergonomisch geformten Griffe sorgen für den perfekten Halt.

- ◇ Geprägter Boden für einen natürlichen Antihafteffekt
- ◇ Gesunde Zubereitung der Speisen mit weniger Öl oder Fett
- ◇ Leicht zu reinigen, es bleiben keine Lebensmittelrückstände zurück
- ◇ Geeignet für alle Herdarten inklusive Induktion

EN

PREMIUM is made of high-quality tri-ply material for even heat diffusion. The inner layer is made of high quality stainless steel which is safe contact with food, and the ergonomically-designed handles give the perfect grip.

- ◇ Etching pattern surface to increase stick resistance
- ◇ Use less oil for healthy cooking due to the etching pattern
- ◇ Easy to clean, no food stains remain
- ◇ Suitable for all stoves including induction



ALTENA



Art. # 089788
Wok
Wok
Ø 32 cm



Art. # 089726
Stieltopf
Sauce pan
Ø 18 cm



Art. # 089740
Bratpfanne
Frypan
Ø 24 cm



Art. # 089795
Wok
Wok
Ø 36 cm



Art. # 089733
Bratentopf
Casserole
Ø 24 cm



Art. # 089757
Bratpfanne
Frypan
Ø 28 cm



Art. # 089801
Wok
Wok
Ø 40 cm



DE

ALTENA besteht aus Gusseisen und ist im Spinnen Verfahren gefertigt. Das Produkt besteht aus reinem Eisen, Eisengehalt bis zu 99,96%! Weist eine höhere Reinheit und weniger Verunreinigung als gewöhnliches Eisenkochgeschirr auf. Ideal für das gesundheitsbewusste Kochen. Durch die neue Nitrier-Upgrade-Technologie weist das Produkt eine sehr hohe Rostbeständigkeit auf und ist extrem kratzfest und langlebig. Das Produkt enthält keine Beschichtung.

- ◇ Das Produkt weist eine sehr hohe Rostbeständigkeit auf
- ◇ Die Oberfläche ist aufgrund der sehr feinen Oberflächentextur leicht zu reinigen
- ◇ Die Griffe sind aus hochwertigem Edelstahl gefertigt und weisen eine sehr gute Wärmeisolation auf
- ◇ Kochutensilien aus Metall können bedenkenfrei genutzt werden – Sie brauchen keine Angst vor Kratzern oder abspalternder Beschichtung zu haben
- ◇ Geeignet für alle Ofentypen und Herdarten, einschließlich Induktion

EN

ALTENA Cast iron made in spinning process, the iron content up to 99.96%, which is higher in purity and less impurity than ordinary iron cookware. The cooked food can effectively supply the Iron metabolism of human body needs, more healthy after long-term use. Brand new nitriding upgrade technology, the rust resistance performance is extremely well, does not contain any coating, excellent scratch resistant and superior durable.

- ◇ The rust resistance performance is extremely well
- ◇ Extremely fine texture ensures easy cleaning surface
- ◇ The handles are made of the high quality stainless steel
- ◇ Without coating, the cookware is suitable for use of metal utensils
- ◇ Suitable for all stoves types, including induction



SACHSEN



Art. # 089412

Im 3er Pfannenset enthalten:
Bratpfanne Ø 20 cm
Stieltopf mit Deckel Ø 20 cm

3 pcs frypan set included:
Frypan Ø 20 cm
Sauce pan with lid Ø 20 cm



Art. # 089429

Im 4er Pfannenset enthalten:
Bratpfanne Ø 24 cm
Schmorpfanne Ø 24 cm
Fleischtopf mit Deckel Ø 24 cm

4 pcs frypan set included:
Frypan Ø 24 cm
Deep frypan Ø 24 cm
Casserole with lid Ø 24 cm



Art. # 089436

Im 3er Pfannenset enthalten:
Bratpfanne Ø 28 cm
Schmorpfanne mit Deckel Ø 28 cm

3 pcs frypan set included:
Frypan Ø 28 cm
Low casserole with lid Ø 28 cm

DE

SACHSEN besticht durch platzsparendes Design. Das Kochtopfset kommt mit einfachen Stapelhaltegriffen und einem flachen Glasdeckel daher, wodurch besonders wenig Platz im Küchenschrank eingenommen wird. Der Körper aus geschmiedetem Aluminium ermöglicht eine perfekte, gleichmäßige und schnelle Hitzeverteilung und ist somit für jeden Kochstil geeignet. Der Bakelit Haltegriff bietet eine angenehme Haptik und wird nicht heiß. Die Antihafbeschichtung hält bis zu 2x Mal länger als andere Beschichtungen

- ◇ Geschmiedetes Aluminium sichert eine lange Haltbarkeit
- ◇ Einzigartiges und platzsparendes Haltegriffdesign
- ◇ Die hoch qualitative Beschichtung ist einfach zu reinigen und PFOA frei
- ◇ Der Bakelit Haltegriff bietet eine angenehme Haptik
- ◇ Geeignet für alle Herdarten inklusive Induktion

EN

With the concept of saving kitchen space and convenience of storage. SACHSEN cookware set come with simple stacking handle and flat glass lid, ensures easy storage in your cupboards. Forged aluminum alloy body ensures excellent heating transfer and evenly distribution. The cookware is suitable for any cooking style. Bakelite soft touch handle provides easy and smooth grip, totally isolate the heat from the body. Featuring excellence non-stick coating that lasts up to 2x times longer.

- ◇ Forged aluminum alloy body ensures excellent durability
- ◇ Unique handle design featuring space-saving
- ◇ High quality coating for easy cleaning and PFOA free
- ◇ Bakelite soft touch handle provides a comfortable grip
- ◇ Suitable for all types of cookers including induction



Praktische Koch- und Küchenhelfer
erleichtern Ihren Alltag in der Küche.
Es ist egal, ob Sie nur für sich oder für eine
große Gesellschaft kochen.
Die Küchenhelfer von Carl Schmidt
Sohn gehören zur obligatorischen
Grundausrüstung einer jeden Küche.

Kitchen utensils facilitate your everyday life in
the kitchen and make cooking more practical.
Whether cooking is only for yourself or
for a bigger company, kitchen helpers are a
must. The Carl Schmidt Sohn kitchen utensils
belong to the compulsory basic equipments
for every kitchen.

Carl Schmidt Sohn

KÜCHENHELPER | Kitchen Utensils





PEGAU



Art. # 054922
Pendelschäler
Swivel peeler



Art. # 054892
Sparschäler
Y-Peeler

JAPANESE STEEL

DE

Unsere hochwertigen Gemüseschäler dürfen in keiner Küche fehlen. Sie verfügen über eine zweischneidige Klinge, die Ihnen das Schälen von Gemüse erheblich vereinfacht. Sie sind aus hochwertigem rostfreiem Edelstahl gefertigt und sind somit sehr strapazierfähig und spülmaschinenfest.

- ◇ Hochqualitativer, rostfreier Edelstahl
- ◇ Mit Klingenschutz
- ◇ Extra scharfe zweischneidige Klinge
- ◇ Sparschäler: Länge 11 cm
- ◇ Pendelschäler: Länge 16 cm

EN

The stainless steel, double edged, PEGAU peelers make an excellent addition to any kitchen. The unique design makes it equally effective and comfortable for both right and left handed people.

- ◇ High quality stainless steel
- ◇ Blade protector
- ◇ Extra sharp blade
- ◇ Y-Peeler: 11 cm
- ◇ Swivel peeler: 16 cm

LUZERN



Art. # 036782
Schaumlöffel
Skimmer



Art. # 036799
Wender
Turner



Art. # 036805
Schöpflöffel
Soup ladle



Art. # 036775
Servierlöffel
Serving spoon

MADE IN GERMANY

DE

Die Küchenhelfer LUZERN sind einzigartig im Design und werden komplett in Deutschland produziert. Die gesamte Produktlinie ist aus hochwertigem Nylon-Material gefertigt und zudem glasfaserverstärkt, um Stabilität zu gewährleisten. Ergonomisch geformte Griffe ermöglichen eine einfache Handhabung.

- ◇ Spülmaschinenfest
- ◇ Hitzebeständig bis zu max. 210 °C
- ◇ Ergonomisch geformter Griff

EN

LUZERN kitchen utensils are designed by Carl Schmidt Sohn and entirely manufactured in Germany. The uniquely designed kitchen utensils are made of high-quality nylon material and are glass fibre-reinforced by high-tech manufacturing which guarantees a high food safety standard. All utensils are heat resistance up 210 degrees Celsius.

- ◇ Dishwasher safe
- ◇ Heat resistant up to max. 210 °C
- ◇ Ergonomically shaped handle

LEUNA



Art. # 086794
Schneidebrett
Cutting board
23.5 x 17.8 x 0.9 cm



Art. # 086800
Schneidebrett
Cutting board
29.8 x 23.5 x 0.9 cm



Art. # 086817
Schneidebrett
Cutting board
37 x 27.5 x 0.9 cm



Art. # 084363
Schneidebrett Gestell
Rack
0.9 cm



Art. # 086824
Schneidebrett
Cutting board
44 x 32.5 x 0.9 cm

DE

Das Holzfaser-Schneidebrett LEUNA besteht aus verschiedenen natürlichen Materialien und wird unter extrem hohem Druck und Hitze gepresst. Dadurch ist das Schneidebrett außergewöhnlich stark, behält jedoch die Textur und das natürliche Aussehen des Holzes bei. Es hat eine hohe Oberflächendichte und nicht absorbierende Eigenschaften, die Schimmel und Bakterien wirksam verhindern.

- ◇ Hergestellt aus USA-Materialien
- ◇ Antibakteriell und schimmelresistent
- ◇ Zusätzliches Anti-Rutsch-Silikon und Safrille
- ◇ Hitzebeständig bis zu max. 180 °C / 350 °F
- ◇ Spülmaschinengeeignet
- ◇ BPA-frei

EN

Wood fiber cutting board LEUNA use various natural materials and pressed under extremely high pressure and heat, so the cutting board is exceptionally strong, but still retains the texture and natural appearance of the wood. It has a high-density surface and non-absorbent properties, which effectively prevents mildew and bacteria.

- ◇ Made of USA materials
- ◇ Anti-Bacterial and Mildew proof
- ◇ Adding anti-slip silicone and juice groove
- ◇ Heat resistant up to max. 180 °C / 350 °F
- ◇ Dishwasher safe
- ◇ BPA free



LUBECK



Art. # 082253
Schneidebrett
Cutting board
20.3 x 15 x 0.6 cm



Art. # 084080
Schneidebrett
Cutting board
29.8 x 23.5 x 0.6 cm



Art. # 082260
Schneidebrett
Cutting board
37 x 27.5 x 0.6 cm



Art. # 084981
Schneidebrett
Cutting board
44 x 32.5 x 0.6 cm



Art. # 084042
Schneidebrett Gestell
Rack
0.6 cm

DE

Das Holzfaser-Schneidebrett LUBECK besteht aus verschiedenen natürlichen Materialien und wird unter extrem hohem Druck und Hitze gepresst. Dadurch ist das Schneidebrett außergewöhnlich stark, behält jedoch die Textur und das natürliche Aussehen des Holzes bei. Es hat eine hohe Oberflächendichte und nicht absorbierende Eigenschaften, die Schimmel und Bakterien wirksam verhindern.

- ◇ Hergestellt aus USA-Materialien
- ◇ Antibakteriell und schimmelresistent
- ◇ Zusätzliches Anti-Rutsch-Silikon und Safrille
- ◇ Hitzebeständig bis zu max. 180 °C / 350 °F
- ◇ Spülmaschinengeeignet
- ◇ BPA-frei

EN

Wood fiber cutting board LUBECK use various natural materials and pressed under extremely high pressure and heat, so the cutting board is exceptionally strong, but still retains the texture and natural appearance of the wood. It has a high-density surface and non-absorbent properties, which effectively prevents mildew and bacteria.

- ◇ Made of USA materials
- ◇ Anti-Bacterial and Mildew proof
- ◇ Adding anti-slip silicone and juice groove
- ◇ Heat resistant up to max. 180 °C / 350 °F
- ◇ Dishwasher safe
- ◇ BPA free

Damit Geschäftspartner die Marke Carl Schmidt Sohn entsprechend präsentieren können, gibt es eine umfangreiche Auswahl an Werbematerial.

Carl Schmidt Sohn offers a wide range of POS advertising material, so that business partners can present the brand correctly at their point of sale.



Carl Schmidt Sohn

WERBEMATERIAL | Advertising
material

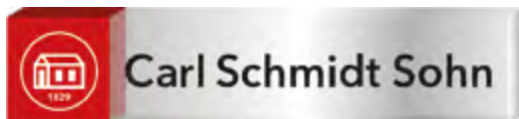




Art. # 063092
Logo Display
Acrylic Brand Logo Display



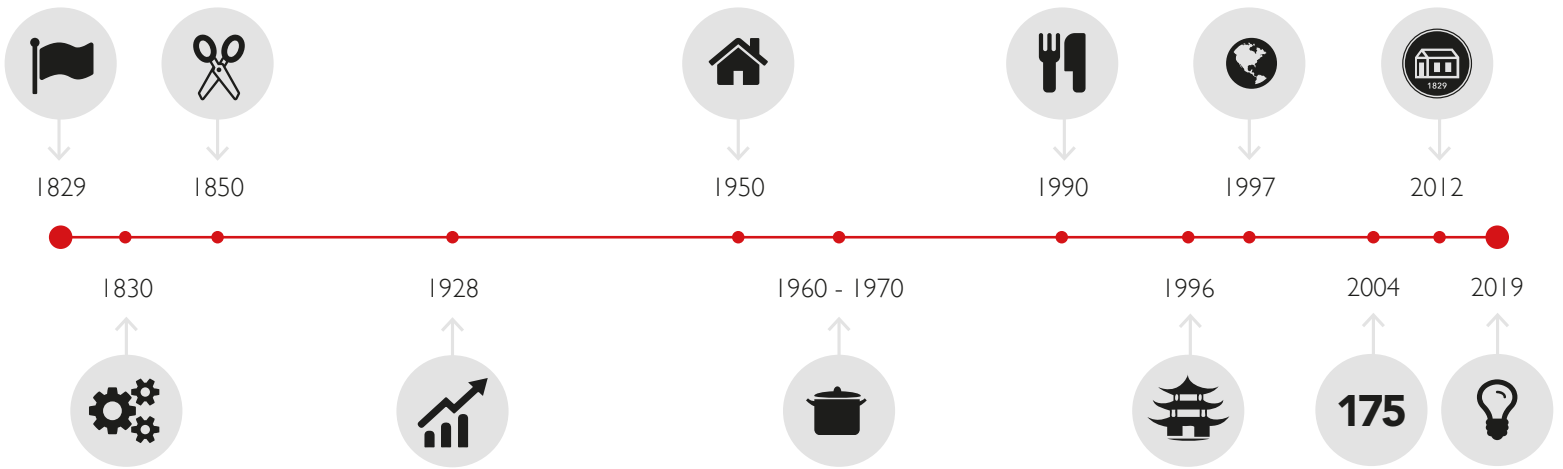
Polohemd
Polo Shirt



Art. # 063078
Logo Display
Acrylic Brand Logo Display



Schürze
Apron



1829

Ein ehemaliger Schmied beschließt eine Firma zu gründen, um Schwerter herzustellen. Die Marke Carl Schmidt Sohn ist geboren.

The Carl Schmidt Sohn brand was born in 1829 when Carl Schmidt, a former blacksmith, decided to start making swords.

1830

Produktion von 2000 Schwertern pro Woche und mehr als 100 angestellte Schmiede, Schleifer und Arbeiter.

Production had increased to 2000 swords per week and employed more than 100 smiths, grinders and labourers.

1850

Mit der Steigerung der Produktion in Deutschland, steigert auch Carl Schmidt Sohn die Produktion von Schneidwaren, Bestecken, Rasiermessern, Scheren und Taschenmessern.

As Germany was fast becoming a hot bed for industrial tool production, Carl Schmidt Sohn also started producing knives, cutlery, shaving blades, scissors and pocket knives.

1928

Anfang des Jahrhunderts wird die Großzahl der Carl Schmidt Sohn Messer und Bestecke überall innerhalb Europas exportiert. Die Marke expandiert weiter.

By the turn of the century, Carl Schmidt Sohn knives and cutlery had been exported all over Europe.

1960 - 1970

Das Engagement und Selbstvertrauen von Carl Schmidt Sohn hilft der Firma weitere Produktlinien, wie Kochgeschirre und Kochutensilien zu entwickeln.

Carl Schmidt Sohn developed their product ranges into cookware and kitchen utensils.

1990

Entwicklungen in Schnellkochtöpfe und neue Designs für Messer und Bestecke unterstützten die Wettbewerbsfähigkeit der Firma Carl Schmidt Sohn während der 90'er Jahre.

Carl Schmidt Sohn developed further product ranges, including their innovative new pressure cooker.

1996

Nach der erfolgreichen Erweiterung der Firma Carl Schmidt Sohn im Exportgeschäft nach Europa und Nordamerika, baut die Firma seine Geschäfte auch nach Asien aus, mit Exporten von Messern nach Japan.

After successfully expanding Carl Schmidt Sohn across Europe and North America, the brand developed its business into Asia through the export of knives to Japan.

1997

Mit tatkräftigem Einsatz werden die Geschäfte der Firma Carl Schmidt in Übersee auf 40 Länder weltweit erweitert.

By 1997, Carl Schmidt Sohn had a presence in 40 countries worldwide.

2004

Die Deutsche IHK zeichnet Carl Schmidt Sohn für besondere Leistungen seit über 175 Jahren mit einem Zertifikat für hervorragende Verdienste aus.

Carl Schmidt Sohn was awarded a Certificate of Special Merit by the German Chamber of Commerce for their outstanding achievements over their 175 year history.

2012

Mit neuen Produkten und einer Erneuerung der Corporate Identity werden weitere erfolgreiche Erweiterungen der Firma Carl Schmidt Sohn in Asien und Europa umgesetzt. Artikel der aktuellen Produktlinien sind weltweit anerkannt. Sie sind Preisträger von Design-Awards und basieren auf innovativen Konzepten.

With new products as well as an overall renewal of their corporate identity, Carl Schmidt Sohn expanded even further into Asia and Europe. At present, items in the Carl Schmidt Sohn's product line are recognized worldwide because of their award winning designs and innovative concepts.

2019

Nachdem wir uns nun auch auf dem deutschen Markt etablieren konnten wird sich unser Fokus auf weitere Innovationen und Kundenwünsche richten. Wir möchten für unsere Kundschaft auch als Ideengeber da sein. Eine aktuelle Auszeichnung ist die „KüchenInnovation des Jahres 2018“ für unser Kochgeschirr ARON.

Now that we have established ourselves on the German market, our focus will turn to further innovations and customer needs. We also want to be a source of new ideas for our clients. Currently we got new award for the „Kitchen Innovation of the Year 2018“ for our cookware ARON.

Der Schmied und Gründer Carl Schmidt entwarf eine Schere, die er speziell König Albert von Sachsen (1828 - 1902) widmete. Er verzierte die Schere mit dem Wappen und Gesicht des Sachsen-Königs.

The blacksmith and founder Carl Schmidt designed a pair of scissors dedicated to Albert the King of Saxony (1828 – 1902) in Germany. He decorated the scissors with the king's coat of arms and head.

Carl Schmitt Sohn

WUSSTEN SIE SCHON? | Did you know?



Germany

Carl Schmidt Sohn GmbH
Saarstraße 14 - 16
42655 Solingen
Germany

+49 212 222 3913
+49 212 222 3930
info@carlschmidtsohn.com
www.carlschmidtsohn.com

Hong Kong

CS GROUP HOLDINGS LTD.
Room 505, 5/f, Block B, Shatin Industrial Centre,
5-7 Yuen Shun Circuit, Shatin,
New Territories, Hong Kong

+852 375 606 00
+852 291 422 20
info@carlschmidtsohn.com
www.carlschmidtsohn.com

USA

CS Household Inc.
1211 Mountain View Circle, Azusa,
CA 91702
USA

+1-626 334 1888
+1-626 334 7888
support@css-shopusa.com
www.css-shopusa.com

Australia

Carl Schmidt Sohn Pty. Limited
Unit 3B, 200 Governor Macquarie Drive,
Warwick Farm NSW 2170
Australia

+02 9838 9815
info@carlschmidtsohn.com



König Albert von Sachsen
Albert the King of Saxony



Carl Schmidt
Gründer Founder



NOTES

A series of horizontal dotted lines for writing notes.



Carl Schmidt Sohn™

EXKLUSIVES DESIGN & HÖCHSTE QUALITÄT
SINCE 1829



Carl Schmidt Sohn GmbH - Saarstrasse 14-16 - 42655 Solingen - Germany - www.carlschmidtsohn.com

Catalogue no.: CSS22003

CS KOCHSYSTEME

FUNKTIONAL INNOVATIV PRAKTISCH · FUNCTIONAL INNOVATIVE PRACTICAL

SYSTEME™
KUCH
CS
CS KOCHSYSTEME
CATALOGUE 2022



KOCHGESCHIRR COOKWARE

Marburg+	6
Marburg	10
Potsdam	13
Stellaris	14
Solaris Pro	16
Münster	19
Monheim	21
Emden	22
Augsburg	23
Trier+	24
Trier	24
Belm+	26
Belm	27
Aurich	28
Leipzig	30
Beckum	31
Kaiserslautern	32
Barth	33
Bonn	33
Alpen	34
Xanten	38
Xanten+	40

BESTECK CUTLERY

Bocholt	42
Cuxhaven	44
Wilhelmshaven	44
Bremerhaven	45
Cloppenburg	45
Lüneburg	46
Wolfsburg	46
Edlon	47
Alpha	48
Asus	50
Ibiza	52
Kids	53
Babeny	53

MESSER KNIVES

Soltau	55
Soest	57
Lychen	58
Premium	59
Star	61
Star Sets	62
Osaka	64
Marburg	65
Garmisch	67
Silvano	68
Modena	68
Pollo	68
Tromso	69

KÜCHENHELFER KITCHEN UTENSILS

Exquisite	71
Elstra	73
Brlon	73
Cottbus	74
Passau	74
Marburg	75
Gera	76

GRILLEN BBQ

Brühl	78
-------	----



LIEBER KUNDE,

Wir von CS-KOCHSYSTEME haben uns zur Aufgabe gemacht, Ihnen ein Vergnügen beim Zubereiten, Kochen & Dinieren zu ermöglichen. Durch innovatives Design und Funktion setzen wir seit 1829 neue Maßstäbe auf unserem Fachgebiet zu erschwinglichen Preisen.

FUNKTIONAL · INNOVATIV · PRAKTISCH

Ihr CS-KOCHSYSTEME TEAM

DEAR CUSTOMER,

At CS-KOCHSYSTEME we have made it our mission to make you enjoy preparing, cooking & dining. Through innovative design and function, we set new standards since 1829 on our field of expertise at affordable prices.

FUNCTIONAL · INNOVATIVE · PRACTICAL

Your CS-KOCHSYSTEME TEAM

KOCHGESCHIRR COOKWARE

Verschiedene Gerichte bedürfen diverse Arten der Zubereitung. Wir von CS-KOCHSYSTEME führen ein breit gefächertes Sortiment an Kochgeschirren um Ihnen den Alltag in der Küche zu erleichtern. Materialien mit hervorragenden Kocheigenschaften, ausgewählte Beschichtungen und ergonomische Griffe bieten Ihnen ein unvergessliches Kochvergnügen.

Different dishes require different types of preparation. At CS-KOCHSYSTEME we offer a wide range of cookware to simplify your life in the kitchen. Materials with excellent cooking properties, selected coatings and ergonomic handles offer you an unforgettable cooking pleasure.



PFANNENKUNDE STUDY OF PANS



Für krosses Anbraten von Fleisch und Geflügel. Das Bratgut erhält eine schmackhafte Kruste und Röstaromen. Durch die Kruste bleibt der Saft im Bratgut und trocknet nicht aus.

For crispy meat and poultry. The fried food gets a tasty crust and roasted aromas. The crust keeps the juice inside the food and does not become dry.



Für schonendes Braten mit wenig Fett oder Öl wie Rührei, Bratkartoffeln oder Fisch. Unsere speziellen Procalon Beschichtungen verhindern das Haf-ten von Speisen und verhelfen zum optimalen Bratergebnis.

For gentle frying with a small amount of fat or oil like scrambled eggs, fried potatoes or fish. Our special Procalon coatings prevent the sticking of food and help to optimize the frying result.



Für verschiedene Situationen, haben wir unsere Allrounder. Braten oder Schmoren, Fleisch- oder Eierspeisen, unsere Allroundtalente nehmen jede Hürde mit Bravour.

For different situations, we have our allrounder. Frying or roasting, meat- or egg dishes, our all-round talent takes every hurdle with success.



Für die eher exotischen Gerichte gibt es unsere Spezialisten. Der Wok für das traditionelle, asiatische Gericht, die Steakpfanne für fettarmes Braten mit Grilleffekt, die Crêpepfanne für Pfannekuchen und vieles mehr.

For the exotic dishes we have our specialists. The wok for the traditional Asian dish, the steak pan for low-fat preparation with grill effect, the crepe pan for pancakes and many more.



2-fache Procalon Beschichtung, hoher Antihafteffekt und Langlebigkeit. Geeignet für den Gebrauch im Haushalt.

2-layer Procalon coating, high non-stick effect and durability. Suitable for household use.



3-fache ProcalonPLUS Beschichtung, sehr hoher Antihafteffekt und Langlebigkeit. Geeignet für den Gebrauch im Haushalt und Gastronomie.

3-layer Procalon coating, very high non-stick effect and high durability. Suitable for household and professional use.



2-fache ProcalonRESIST Beschichtung mit Edelstahl Wabenboden, sehr hoher Antihafteffekt und sehr hohe Langlebigkeit. Küchenhelfer wie Pfannenwender aus Edelstahl können bei der Zubereitung genutzt werden.

2-layer ProcalonRESIST coating with honeycomb bottom made of stainless steel, very high non-stick effect and very high durability. Kitchentools made of stainless steel can be use while cooking. Suitable for household and professional use.



2-fache GRANEX Beschichtung, hoher Antihafteffekt und sehr hohe Langlebigkeit. Geeignet für den Gebrauch im Haushalt und Gastronomie.

2-layer GRANEX coating, high non-stick effect and very high durability. Suitable for household and professional use.



3-fache GRANEX Beschichtung, hoher Antihafteffekt und sehr hohe Langlebigkeit. Geeignet für den Gebrauch im Haushalt und Gastronomie.

3-layer GRANEX coating, high non-stick effect and very high durability. Suitable for household and professional use.



2-fache PronamelPlus Beschichtung, bei Zufügen von Fett/Öl hoher Antihafteffekt und Langlebigkeit. Geeignet für den Gebrauch im Haushalt.

2-layer PronamelPlus coating, with fat or oil high non-stick effect and durability. Suitable for household use.



MARBURG+



Geschmiedete Aluminiumlegierung, Marmorierete ProcalonPlus Antihafbeschichtung, Hitzebeständige Außenbeschichtung in schwarzer Optik.

Deckel aus Sicherheitsglas mit Dampfauslassventil, Hitzeabweisende Softgriffe

Forged aluminium alloy, ProcalonPlus non-stick marble coating, Heat resistant black coated exterior.

Lid made of safety glass with steaming hole, Heat resistant soft-touch handles



Art.-No.: 086732

DE

Im 7er Topfset enthalten:

- 1 x Stieltopf Ø 16 cm
- 1 x Bratentopf mit Deckel Ø 16 cm
- 1 x Bratentopf mit Deckel Ø 20 cm
- 1 x Bratentopf mit Deckel Ø 24 cm

EN

7 pcs casserole set included:

- 1 x Sauce pan Ø 16 cm
- 1 x Low casserole with lid Ø 16 cm
- 1 x Low casserole with lid Ø 20 cm
- 1 x Low casserole with lid Ø 24 cm



MARBURG+



Geschmiedete Aluminiumlegierung, Marmorierete ProcalonPlus Antihafbeschichtung, Hitzebeständige Außenbeschichtung in schwarzer Optik, Deckel aus Sicherheitsglas mit Dampfauslassventil, Hitzeabweisende Softgriffe

Forged aluminium alloy, ProcalonPlus non-stick marble coating, Heat resistant black coated exterior, Lid made of safety glass with steaming hole, Heat resistant soft-touch handles



Art.-No.: 086640
Bratpfanne | Frypan: Ø 20 cm



Art.-No.: 086695
Crêpepfanne | Crepe pan Ø 24 cm



Art.-No.: 086657
Bratpfanne | Frypan: Ø 24 cm



Art.-No.: 086701
Wok | Wok Ø 24 cm



Art.-No.: 086664
Bratpfanne | Frypan: Ø 28 cm



Art.-No.: 086671
Steakpfanne | Steak pan 24 x 24 cm

MARBURG+



Geschmiedete Aluminiumlegierung, Marmorierete ProcalonPlus Antihafbeschichtung, Hitzebeständige Außenbeschichtung in schwarzer Optik, Deckel aus Sicherheitsglas mit Dampfauslassventil, Hitzeabweisende Softgriffe

Forged aluminium alloy, ProcalonPlus non-stick marble coating, Heat resistant black coated exterior, Lid made of safety glass with steaming hole, Heat resistant soft-touch handles



Art.-No.: 084684
Bratpfanne blau | Frypan blue
Ø 20 cm



Art.-No.: 084714
Wok blau | Wok blue Ø 24 cm



Art.-No.: 084691
Bratpfanne blau | Frypan blue
Ø 24 cm



Art.-No.: 084721
Wok blau | Wok blue Ø 28 cm



Art.-No.: 084707
Bratpfanne blau | Frypan blue
Ø 28 cm



Art.-No.: 084752
Crêpepfanne blau | Crepe pan blue Ø 24 cm



Art.-No.: 084769
Steakpfanne blau | Steak pan blue 28 x 28 cm

MARBURG+



Geschmiedete Aluminiumlegierung, Marmorierte ProcalonPlus Antihafbeschichtung, Hitzebeständige Außenbeschichtung in schwarzer Optik, Deckel aus Sicherheitsglas mit Dampfauslassventil, Hitzeabweisende Softgriffe

Forged aluminium alloy, ProcalonPlus non-stick marble coating, Heat resistant black coated exterior, Lid made of safety glass with steaming hole, Heat resistant soft-touch handles



Art.-No.: 084639
Stieltopf blau | Sauce pan blue Ø 16 cm



Art.-No.: 084646
Bratentopf blau | Low casserole blue Ø 16 cm



Art.-No.: 084653
Bratentopf blau | Low casserole blue Ø 20 cm



Art.-No.: 084660
Bratentopf blau | Low casserole blue Ø 24 cm



Art.-No.: 084677
Suppentopf blau | High casserole blue Ø 24 cm



Art.-No.: 086480
Wok blau | Wok blue Ø 32 cm

MARBURG



Geschmiedete Aluminiumlegierung, Marmorierete Procalon Antihafbeschichtung, Hitzebeständige Außenbeschichtung in schwarzer Optik, Deckel aus Sicherheitsglas mit Dampfauslassventil, Hitzeabweisende Softgriffe
Forged aluminium alloy, Procalon non-stick marble coating, Heat resistant black coated exterior, Lid made of safety glass with steaming hole, Heat resistant soft-touch handles



Art.-No.: 081492

DE

Im 7er Topfset enthalten:

- 1 x Stieltopf Ø 16 cm
- 1 x Bratentopf mit Deckel Ø 16 cm
- 1 x Bratentopf mit Deckel Ø 20 cm
- 1 x Bratentopf mit Deckel Ø 24 cm

EN

7 pcs casserole set included:

- 1 x Sauce pan Ø 16 cm
- 1 x Low casserole with lid Ø 16 cm
- 1 x Low casserole with lid Ø 20 cm
- 1 x Low casserole with lid Ø 24 cm



Art.-No.: 064129

Bräter mit Aromaknopf | Roaster
with aroma knob: 32 x 24 cm



MARBURG



Geschmiedete Aluminiumlegierung. Marmorierete Procalon Antihafbeschichtung. Hitzebeständige Außenbeschichtung in schwarzer Optik. Deckel aus Sicherheitsglas mit Dampfauslassventil, Hitzeabweisende Softgriffe
Forged aluminium alloy. Procalon non-stick marble coating. Heat resistant black coated exterior. Lid made of safety glass with steaming hole. Heat resistant soft-touch handles



Art.-No.: 064440
Bratpfanne | Frypan: Ø 20 cm



Art.-No.: 064549
Wok | Wok: Ø 24 cm



Art.-No.: 064525
Crêpepfanne | Crepe pan: Ø 24 cm



Art.-No.: 064464
Bratpfanne | Frypan: Ø 24 cm



Art.-No.: 065904
Wok | Wok: Ø 28 cm



Art.-No.: 064501
Steakpfanne | Steak pan: 28 x 28 cm



Art.-No.: 064488
Bratpfanne | Frypan: Ø 28 cm



POTSDAM



*Geschmiedete Aluminiumlegierung, GranexPlus Granitbeschichtung,
Hitzebeständige Außenbeschichtung in Granit-Optik, Hitzeabweisende Softgriffe
Forged aluminum alloy, GranexPlus granite coating, Heat resistant granite coated exterior,
Heat resistant soft-touch handles*



Art.-No.: 084158
Bratpfanne | Frypan: Ø 20 cm



Art.-No.: 084172
Bratpfanne | Frypan: Ø 24 cm



Art.-No.: 084196
Bratpfanne | Frypan: Ø 28 cm



STELLARIS



Geschmiedete Aluminiumlegierung, Raue ProcalonPlus Antihafbeschichtung, Hitzebeständige Außenbeschichtung in schwarzer Optik, Hitzeabweisende Edelstahlgriffe
Forged aluminium alloy, ProcalonPlus raw non-stick coating, Heat resistant black coated exterior, Heat resistant stainless steel handles



Art.-No.: 082352
Bratpfanne | Frypan Ø 20 cm



Art.-No.: 082369
Bratpfanne | Frypan Ø 24 cm



Art.-No.: 082376
Bratpfanne | Frypan Ø 28 cm



Art.-No.: 082383
Bratpfanne | Frypan Ø 32 cm



Art.-No.: 082390
Bratpfanne | Frypan Ø 36 cm



Art.-No.: 082406
Frypan | Bratpfanne Ø 40 cm



Art.-No.: 089160
Crêpepfanne | Crepe pan Ø 24 cm



Art.-No.: 089177
Crêpepfanne | Crepe pan Ø 28 cm

STELLARIS



Geschmiedete Aluminiumlegierung. Raue ProcalonPlus Antihafbeschichtung. Hitzebeständige Außenbeschichtung in schwarzer Optik. Hitzeabweisende Edelstahlgriffe
Forged aluminium alloy. ProcalonPlus raw non-stick coating. Heat resistant black coated exterior. Heat resistant stainless steel handles



Art.-No.: 089054
Schmorpfanne | Deep frypan Ø 24 cm



Art.-No.: 089061
Schmorpfanne | Deep frypan Ø 28 cm



Art.-No.: 089078
Schmorpfanne | Deep frypan Ø 32 cm



Art.-No.: 089085
Wok | Wok Ø 24 cm



Art.-No.: 089092
Wok | Wok Ø 28 cm



Art.-No.: 089153
Wok | Wok Ø 32 cm



Art.-No.: 089184
Steakpfanne | Steak pan 28 x 28 cm



Art.-No.: 089191
Steakpfanne | Steak pan 32 x 32 cm

SOLARIS PRO



Verstärkte Aluminiumlegierung, ProclonPlus Antihafbeschichtung, Hitzebeständige Außenbeschichtung in schwarzer Optik, Hitzeabweisende Edelstahlgriffe
Strong aluminium alloy, ProclonPlus non-stick coating, Heat resistant black coated exterior, Heat resistant stainless steel handles



Art.-No.: 029524
Bratpfanne | Frypan:
Ø 20 cm



Art.-No.: 028817
Bratpfanne | Frypan:
Ø 24 cm



Art.-No.: 028824
Bratpfanne | Frypan:
Ø 28 cm



Art.-No.: 028831
Bratpfanne | Frypan:
Ø 32 cm



Art.-No.: 064563
Bratpfanne | Frypan:
Ø 36 cm



Art.-No.: 063887
Bratpfanne | Frypan:
Ø 40 cm



SOLARIS PRO



Verstärkte Aluminiumlegierung, ProcalonPlus Antihafbeschichtung, Hitzebeständige Außenbeschichtung in schwarzer Optik, Hitzeabweisende Edelstahlgriffe
Strong aluminium alloy, ProcalonPlus non-stick coating, Heat resistant black coated exterior, Heat resistant stainless steel handles



Art.-No.: 081300
Fischpfanne | Fishpan:
35 x 26 cm



Art.-No.: 075941
Bräter | Roaster:
35 x 25 cm



Art.-No.: 069520
Schmorpfanne | Deep frypan: Ø 24 cm



Art.-No.: 069544
Schmorpfanne | Deep frypan: Ø 28 cm



Art.-No.: 069568
Schmorpfanne | Deep frypan: Ø 32 cm





MÜNSTER



Geschmiedete Aluminiumlegierung, Raue ProcalonPlus Antihafbeschichtung, Hitzebeständige Außenbeschichtung in Eis-Optik, Deckel aus Sicherheitsglas mit Dampfauslassventil, Hitzeabweisende Softgriffe
Forged aluminium alloy, ProcalonPlus raw non-stick coating, Heat resistant ice coated exterior, Lid made of safety glass with steaming hole, Heat resistant soft-touch handles

Art.-No.: 074852

Bräter | Roaster: 32 x 21 cm



MÜNSTER



Geschmiedete Aluminiumlegierung, Raue ProcalonPlus Antihafbeschichtung, Hitzebeständige Außenbeschichtung in Eis-Optik.

Deckel aus Sicherheitsglas mit Dampfauslassventil, Hitzeabweisende Softgriffe

Forged aluminium alloy, ProcalonPlus raw non-stick coating, Heat resistant ice coated exterior, Lid made of safety glass with steaming hole, Heat resistant soft-touch handles



Art.-No.: 074890

Bratpfanne | Frypan: Ø 20 cm



Art.-No.: 074913

Bratpfanne | Frypan: Ø 24 cm



Art.-No.: 074937

Bratpfanne | Frypan: Ø 28 cm



Art.-No.: 074951

Bratpfanne | Frypan: Ø 32 cm



Art.-No.: 075040

Crêpepfanne | Crepe pan: Ø 28 cm



Art.-No.: 074982

Wok | Wok: Ø 28 cm



Art.-No.: 075002

Steakpfanne | Steakpan: Ø 28 cm





MONHEIM



Geschmiedete Aluminiumlegierung, Integrierte Abschüttfunktion, Procalon Antihafbeschichtung, Hitzebeständige Außenbeschichtung in schwarzer Metallic-Optik, Deckel aus Sicherheitsglas mit Dampfauflassventil und Schüttrand, Hitzeabweisende Softgriffe
Forged aluminium alloy, Integrated bulk function, Procalon non-stick coating, Heat resistant black metallic coated exterior, Lid made of safety glass with steaming hole and straining function, Heat resistant soft-touch handles



Art.-No.: 079635



Art.-No.: 079116



Art.-No.: 079130



A/B Integrierte Abschüttfunktion | Integrated bulk function



C Mit Deckelhalter | With lid holder

DE

Im 3er Pfannenset enthalten:

- 1 x Bratpfanne Ø 20 cm
- 1 x Bratpfanne Ø 24 cm
- 1 x Bratpfanne Ø 28 cm

Im 2er Wokset enthalten:

- 1 x Wok Ø 24 cm
- 1 x Wok Ø 28 cm

EN

3 pcs frypan set included:

- 1 x Frypan Ø 20 cm
- 1 x Frypan Ø 24 cm
- 1 x Frypan Ø 28 cm

2 pcs wokset included:

- 1 x Wok Ø 24 cm
- 1 x Wok Ø 28 cm

DE

Im 6er Topfset enthalten:

- 1 x Fleischtopf mit Deckel Ø 16 cm
- 1 x Fleischtopf mit Deckel Ø 20 cm
- 1 x Fleischtopf mit Deckel Ø 24 cm

EN

6 pcs casserole set included:

- 1 x High casserole with lid Ø 16 cm
- 1 x High casserole with lid Ø 20 cm
- 1 x High casserole with lid Ø 24 cm

EMDEN



Geschmiedete Aluminiumlegierung, Marmorierete Procalon Antihafbeschichtung, Hitzebeständige Außenbeschichtung in marmorierter Optik, Hitzeabweisende Softgriffe

Forged aluminium alloy, Procalon non-stick marble coating, Heat resistant marble coated exterior, Heat resistant soft-touch handles

Art.-No.: 060688

Steakpfanne | Steak pan: 28 x 28 cm



Art.-No.: 060626

Bratpfanne | Frypan: Ø 20 cm



Art.-No.: 060640

Bratpfanne | Frypan: Ø 24 cm



Art.-No.: 060664

Bratpfanne | Frypan: Ø 28 cm





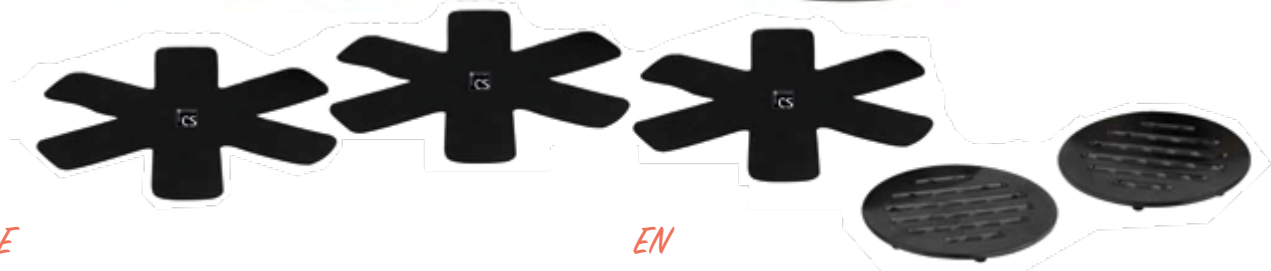
AUGSBURG



Geschmiedete Aluminiumlegierung, Marmorierte Proclon Antihafbeschichtung, Hitzebeständige Außenbeschichtung in Carbon Metallic-Optik, Deckel aus Sicherheitsglas mit Dampfauslassventil, Hitzeabweisende Softgriffe
Forged aluminium alloy, Proclon non-stick marble coating, Heat resistant carbon metallic coated exterior, Lid made of safety glass with steaming hole, Heat resistant soft-touch handles



Art.-No.: 078546



DE

Im 15er Topfset enthalten:

- | | |
|------------------------------------|--------------------------|
| 1 x Stieltopf mit Deckel Ø 16 cm | 1 x Schmorpfanne Ø 24 cm |
| 1 x Fleischtopf mit Deckel Ø 16 cm | 1 x Bratpfanne Ø 28 cm |
| 1 x Fleischtopf mit Deckel Ø 20 cm | 2 x Topfuntersetzer |
| 1 x Fleischtopf mit Deckel Ø 24 cm | 3 x Pfannenschoner |

EN

15 pcs casserole set included:

- | | |
|-------------------------------------|-------------------------|
| 1 x Sauce Pan with lid Ø 16 cm | 1 x Stewing Pan Ø 24 cm |
| 1 x High Casserole with lid Ø 16 cm | 1 x Fry Pan Ø 28 cm |
| 1 x High Casserole with lid Ø 20 cm | 2 x Coasters |
| 1 x High Casserole with lid Ø 24 cm | 3 x Pan Protectors |

TRIER+



*Edelstahl rostfrei, Procalon Antihafbeschichtung (Nur Bratpfannen),
Energiesparender Kapselboden, Hitzeabweisende Edelstahlgriffe
Stainless steel, Procalon non-stick coating (Frypan only), Energy saving
capsule bottom, Heat resistant stainless steel handles*



Art.-No.: 088972

Bratpfanne | Frypan: Ø 24 cm



Art.-No.: 088996

Bratpfanne | Frypan: Ø 28 cm



Art.-No.: 089016

Bratpfanne | Frypan: Ø 32 cm



TRIER



*Edelstahl rostfrei, Energiesparender Kapselboden,
Hitzeabweisende Edelstahlgriffe
Stainless steel, Energy saving capsule bottom,
Heat resistant stainless steel handles*



Art.-No.: 075088

DE

Im 7er Topfset enthalten:

- 1 x Stieltopf Ø 16 cm
- 1 x Fleischtopf mit Deckel Ø 16 cm
- 1 x Fleischtopf mit Deckel Ø 20 cm
- 1 x Fleischtopf mit Deckel Ø 24 cm

EN

7 pcs casserole set included:

- 1 x Sauce pan Ø 16 cm
- 1 x High casserole with lid Ø 16 cm
- 1 x High casserole with lid Ø 20 cm
- 1 x High casserole with lid Ø 24 cm

TRIER



Edelstahl rostfrei, Energiesparender Kapselboden, Hitzeabweisende Edelstahlgriffe
Stainless steel, Energy saving capsule bottom, Heat resistant stainless steel handles

Art.-No.: 075200

Großbrautopf | Casserole: Ø 32 cm, 22.5 L



Art.-No.: 075163

Großbrautopf | Casserole: Ø 24 cm, 10.5 L

Art.-No.: 075187

Großbrautopf | Casserole: Ø 28 cm, 16 L



Art.-No.: 075224

Bräter | Roaster: 38 x 25,5 cm



BELM+



Edelstahl rostfrei, Energiesparender Kapselboden, Hitzeabweisende Edelstahlgriffe
Stainless steel, Energy saving capsule bottom, Heat resistant stainless steel handles



Art.-No.: 084790

DE

Im 7er Topfset enthalten:

- 1 x Stieltopf Ø 16 cm
- 1 x Fleischtopf mit Deckel Ø 16 cm
- 1 x Fleischtopf mit Deckel Ø 20 cm
- 1 x Fleischtopf mit Deckel Ø 24 cm

EN

7 pcs casserole set included:

- 1 x Sauce Pan Ø 16 cm
- 1 x High casserole with lid Ø 16 cm
- 1 x High casserole with lid Ø 20 cm
- 1 x High casserole with lid Ø 24 cm

BELM



*Edelstahl rostfrei, Energiesparender Kapselboden,
Hitzeabweisende Edelstahlgriffe
Stainless steel, Energy saving capsule bottom,
Heat resistant stainless steel handles*



Art.-No.: 054953

DE

Im 7er Topfset enthalten:

- 1 x Stieltopf Ø 16 cm
- 1 x Fleischtopf mit Deckel Ø 16 cm
- 1 x Fleischtopf mit Deckel Ø 18 cm
- 1 x Fleischtopf mit Deckel Ø 20 cm

EN

7 pcs casserole set included:

- 1 x Sauce Pan Ø 16 cm
- 1 x High casserole with lid Ø 16 cm
- 1 x High casserole with lid Ø 18 cm
- 1 x High casserole with lid Ø 20 cm

AURICH



Edelstahl rostfrei. Energiesparender Kapselboden. Thermokontrollfunktion.

Hitzeabweisende Griffe

Stainless steel. Energy saving capsule bottom. Thermal Control Function.

Heat resistant handles



Art.-No.: 065843

DE

Im 16er Topfset enthalten:

- 1 x Stieltopf mit Deckel Ø 16 cm
- 1 x Bratentopf mit Deckel Ø 16 cm
- 1 x Bratentopf mit Deckel Ø 20 cm
- 1 x Fleischtopf mit Deckel Ø 24 cm

- 1 x Bratpfanne mit Deckel Ø 24 cm
- 1 x Dünsteinsatz Ø 20 cm
- 1 x Schüssel mit Deckel Ø 20 cm
- 2 x Topfuntersetzer | 1 x Saugnapf

EN

16 pcs casserole set included:

- 1 x Sauce pan with lid Ø 16 cm
- 1 x Low casserole with lid Ø 16 cm
- 1 x Low casserole with lid Ø 20 cm
- 1 x High casserole with lid Ø 24 cm

- 1 x Frypan with lid Ø 24 cm
- 1 x Steamer Ø 20 cm
- 1 x Mixing bowl with lid Ø 20 cm
- 2 x Coaster | 1 x Suction cup



LEIPZIG



Edelstahl rostfrei, Energiesparender Kapselboden, Integrierte Abschüttfunktion, Hitzeabweisende Edelstahlgriffe
Stainless steel, Energy saving capsule bottom, Integrated bulk function, Heat resistant stainless steel handles



Art.-No.: 066574

DE

Im 6er Topfset enthalten:

- 1 x Fleischtopf mit Deckel Ø 16 cm
- 1 x Fleischtopf mit Deckel Ø 20 cm
- 1 x Fleischtopf mit Deckel Ø 24 cm

EN

6 pcs casserole set included:

- 1 x High casserole with lid Ø 16 cm
- 1 x High casserole with lid Ø 20 cm
- 1 x High casserole with lid Ø 24 cm

BECKUM



Edelstahl rostfrei, Energiesparender Kapselboden, Hitzeabweisende Edelstahlgriffe
Stainless steel, Energy saving capsule bottom, Heat resistant stainless steel handles



Art.-No.: 088736

DE

Im 7er Topfset enthalten:

- 1 x Stieltopf Ø 16 cm
- 1 x Fleischtopf mit Deckel Ø 16 cm
- 1 x Fleischtopf mit Deckel Ø 20 cm
- 1 x Fleischtopf mit Deckel Ø 24 cm

EN

7 pcs casserole set included:

- 1 x Sauce Pan Ø 16 cm
- 1 x High casserole with lid Ø 16 cm
- 1 x High casserole with lid Ø 20 cm
- 1 x High casserole with lid Ø 24 cm

KAISERSLAUTERN



Edelstahl rostfrei, Energiesparender Kapselboden, 2 einstellbare Garstufen 60Kpa & 90Kpa, Langer hitzebeständiger Griff für einfaches Öffnen und Schließen, CS-Protect Sicherheitsvorrichtungen für Ihr Kochvergnügen
Stainless steel, Energy saving capsule bottom, 2 adjustable pressure stages 60Kpa & 90Kpa, Long heat resistant handle for easy opening and closing, CS-Protect safety devices for your cooking pleasure



Alle KAISERSLAUTERN Töpfe haben eine integrierte Literskala | All KAISERSLAUTERN pots have an integrated litre scale



Art.-No.: 077341
Schnellkochtopf | Pressure cooker: 4 L



Art.-No.: 077365
Schnellkochtopf | Pressure cooker: 6 L



Art.-No.: 077389
Schnellkochtopf | Pressure cooker: 8 L



Art.-No.: 077402
Schnellkochtopf | Pressure cooker: 10 L

BARTH



Wasserkessel 2L, Edelstahl rostfrei, Hitzeabweisender Griff, Pfeiffunktion
Water kettle 2L, Stainless steel, Heat resistant handle, Steam whistle



Art.-No.: 089030

BONN



Wasserkessel 2.5L, Edelstahl rostfrei, Hitzeabweisender Griff, Pfeiffunktion
Water kettle 2.5L, Stainless steel, Heat resistant handle, Steam whistle



Art.-No.: 067366

ALPEN



Gusseisen, gefertigt im DISA Verfahren, PronamelPlus Emaille Beschichtung, Energiesparende Wärmeverteilung und lange Wärmespeicherung, Deckel mit Tropffunktion um das Gargut kontinuierlich zu beträufeln, Edelstahlgriffe am Deckel, Backofenfest
Cast iron made in DISA process, PronamelPlus enamel coating, Energy saving heat allocation & long heat storage, Lid with drop function to circulate moisture, Stainless steel handle, Oven safe



Art.-No.: 085117

Fleischtopf petrol | High casserole petrol: 14 cm



Art.-No.: 085131

Fleischtopf petrol | High casserole petrol: 20 cm



Art.-No.: 085155

Fleischtopf petrol | High casserole petrol: 24 cm



ALPEN



Gusseisen, gefertigt im DISA Verfahren, PronamelPlus Emaille Beschichtung, Energiesparende Wärmeverteilung und lange Wärmespeicherung, Deckel mit Tropffunktion um das Gargut kontinuierlich zu beträufeln, Edelstahlgriffe am Deckel, Backofenfest
Cast iron made in DISA process, PronamelPlus enamel coating, Energy saving heat allocation & long heat storage, Lid with drop function to circulate moisture, Stainless steel handle, Oven safe

Art.-No.: 078126

Bräter rot | Roaster red: 31 x 23 cm



Art.-No.: 078102

Fleischtopf rot | High casserole red: 24 cm



Art.-No.: 078089

Fleischtopf rot | High casserole red: 20 cm



Art.-No.: 078065

Fleischtopf rot | High casserole red: 14 cm



Art.-No.: 078041

Bratpfanne rot | Frypan red: 26 cm



Art.-No.: 078263

Fondue Set rot | Fondue set red

ALPEN



Gusseisen, gefertigt im DISA Verfahren, PronamelPlus Emaille Beschichtung, Energiesparende Wärmeverteilung und lange Wärmespeicherung, Deckel mit Tropffunktion um das Gargut kontinuierlich zu beträufeln, Edelstahlgriffe am Deckel, Backofenfest
Cast iron made in DISA process, PronamelPlus enamel coating, Energy saving heat allocation & long heat storage, Lid with drop function to circulate moisture, Stainless steel handle, Oven safe

Art.-No.: 079697

Bräter blau | Roaster blue: 31 x 23 cm



Art.-No.: 079369

Fleischtopf blau | High casserole blue: 24 cm



Art.-No.: 079352

Fleischtopf blau | High casserole blue: 20 cm



Art.-No.: 079345

Fleischtopf blau | High casserole blue: 14 cm

Art.-No.: 079673

Bratpfanne blau | Frypan blue: 26 cm



Art.-No.: 081522

Fondue Set blau | Fondue set blue





XANTEN



Gusseisen, gefertigt im DISA Verfahren, PronamelPlus Emaille Beschichtung, Energiesparende Wärmeverteilung & lange Wärmespeicherung, Edelstahl Hohlknöpfe im Deckel, Backofenfest
Forged cast iron in DISA process, PronamelPlus enamel coating, Energy saving heat allocation & long heat storage.
Lid with stainless steel hollow knob, Oven safe



Art.-No.: 067465



Art.-No.: 067489



Art.-No.: 061920
 Bräter schwarz | Roaster black:
 27,5 x 21 cm



Art.-No.: 075262
 Bräter schwarz | Roaster black:
 36 x 28 cm



Art.-No.: 070052
 Bräter rot | Roaster red:
 27,5 x 21 cm



Art.-No.: 075248
 Bräter rot | Roaster red:
 36 x 28 cm

DE

Im 7er Topfset enthalten:

- 1 x Fleischtopf mit Deckel Ø 15 cm
- 1 x Bratentopf mit Deckel Ø 23 cm
- 1 x Fleischtopf mit Deckel Ø 26 cm
- 1 x Bratpfanne ohne Deckel Ø 28 cm

oder Bräter:

- Bräter mit Deckel 27,5 x 21 cm
- Bräter mit Deckel 36 x 28 cm

EN

7 pcs casserole set included:

- 1 x High casserole with lid Ø 15 cm
- 1 x Low casserole with lid Ø 23 cm
- 1 x High casserole with lid Ø 26 cm
- 1 x Frypan without lid Ø 28 cm

or roaster:

- Roaster with lid 27,5 x 21 cm
- Roaster with lid 36 x 28 cm

XANTEN



Gusseisen, gefertigt im DISA Verfahren, PronamelPlus Emaillebeschichtung, Energiesparende Wärmeverteilung & lange Wärmespeicherung, Edelstahl Griff im Deckel, Backofenfest
Forged cast iron in DISA process, PronamelPlus enamel coating, Energy saving heat allocation & long heat storage. Lid with stainless steel solid knob, Oven safe



Art.-No.: 075965
Mini Topf rot | Mini casserole red:
Ø 13 cm



Art.-No.: 075989
Mini Topf schwarz | Mini casserole black:
Ø 13 cm



Art.-No.: 076009
Mini Topf weiß | Mini casserole white:
Ø 13 cm



Art.-No.: 076023
Mini Topf petrol | Mini casserole petrol:
Ø 13 cm



Art.-No.: 076047
Holztafelt für 2 mini Töpfe | Wood tray for 2 mini casseroles



Art.-No.: 076061
Holztafelt für 3 mini Töpfe | Wood tray for 3 mini casseroles

XANTEN+



Gusseisen, gefertigt im DISA Verfahren, PronamelPlus Emaillbeschichtung, Energiesparende Wärmeverteilung & lange Wärmespeicherung, Edelstahl Griff im Deckel, Backofenfest
Forged cast iron in DISA process, PronamelPlus enamel coating, Energy saving heat allocation & long heat storage, Lid with stainless steel solid knob, Oven safe



Art.-No.: 090975
Bräter | Roaster: 37 x 22



Art.-No.: 090999
Bräter | Roaster: 40.5 x 26



BESTECK CUTLERY

Geschäftssessen, Dinner mit der Familie oder allein
Snacken vor dem Fernseher. Das Essen schmeckt gleich
viel schmackhafter, isst man mit dem perfekten Werkzeug.
Wir von CS-KOCHSYSTEME bieten moderne Bestecke für den
passenden Anlass. Ergonomische Griffformen, hochglanz-
poliert oder satiniert.

Business dinner, family meals or just a snack in front of the TV.
The food tastes much better, if you eat with the perfect tool.
At CS-KOCHSYSTEME we offer modern cutlery for the perfect
occasion. Ergonomic handle shapes, high polish or satin finish.

BOCHOLT

24-teiliges Set in Geschenkverpackung, Edelstahl rostfrei
24-pieces cutlery set in gift box, Stainless steel



Art.-No.: 080143
 Schwarz PVD Beschichtung | Black PVD Coating



Art.-No.: 080167
 Gold PVD Beschichtung | Gold PVD Coating



Art.-No.: 080181
 Roségold PVD Beschichtung | Rose gold PVD Coating



Art.-No.: 080204
 Stonewashed Rustikal | Stonewashed rustic



CUXHAVEN

60-teiliges Set in Geschenkverpackung, Edelstahl rostfrei, Hochglänzend
60-pieces cutlery set in gift box, Stainless steel, Mirror polished



Art.-No.: 075552

WILHELMSHAVEN

60-teiliges Set in Geschenkverpackung, Edelstahl rostfrei, Hochglänzend
60-pieces cutlery set in gift box, Stainless steel, Mirror polished



Art.-No.: 075590

BREMERHAVEN

60-teiliges Set in Geschenkverpackung, Edelstahl rostfrei, Hochglänzend
60-pieces cutlery set in gift box, Stainless steel, Mirror polished



Art.-No.: 075576

CLOPPENBURG

60-teiliges Set in Geschenkverpackung, Edelstahl rostfrei, Satiniert
60-pieces cutlery set in gift box, Stainless steel, Satin finish



Art.-No.: 078324

LÜNEBURG

60-teiliges Set in Geschenkverpackung, Edelstahl rostfrei, Satiniert
60-pieces cutlery set in gift box, Stainless steel, Satin finish



Art.-No.: 078140

WOLFSBURG

60-teiliges Set in Geschenkverpackung, Edelstahl rostfrei, Satiniert
60-pieces cutlery set in gift box, Stainless steel, Satin finish



Art.-No.: 078300

EDLON

Edelstahl rostfrei 18/10, Hochglänzend
Stainless steel 18/10, Mirror polished



EDLON

Besteckteile im 3er Pack
Cutlery items in 3 pack



Art.-No.: 044350
Ménümesser | Dinner knives: 22.6 cm, 85 gr



Art.-No.: 044381
Ménügabeln | Dinner forks: 19 cm, 2.5 mm



Art.-No.: 044411
Ménüöffel | Dinner spoons: 19 cm, 2.5 mm



Art.-No.: 044442
Kaffeelöffel | Coffee spoons: 15 cm, 2.0 mm



Art.-No.: 044473
Kuchengabeln | Cake forks: 15 cm, 2.0 mm



Art.-No.: 044534
Espressolöffel | Mocca spoons: 11.5 cm, 2.0 mm



Art.-No.: 044503
Cocktaillöffel | Cocktail spoons: 20 cm, 2.0 mm

ALPHA

Edelstahl rostfrei 18/10, Hochglänzend
Stainless steel 18/10, Mirror polished



ALPHA

Besteckteile im 3er Pack
Cutlery items in 3 pack



Art.-No.: 075637
Menümesser | Dinner knives: 23.5 cm, 115 gr



Art.-No.: 075651
Menügabeln | Dinner forks: 20.1 cm, 3 mm



Art.-No.: 075675
Menüöffel | Dinner spoons: 20.5 cm, 3 mm



Art.-No.: 075699
Kaffeelöffel | Coffee spoons: 14 cm, 2.5 mm



Art.-No.: 075729
Kuchengabeln | Cake forks: 14.55 cm, 2.5 mm



Art.-No.: 075743
Espressolöffel | Mocca spoons: 11 cm, 2.2 mm



Art.-No.: 075767
Cocktailöffel | Cocktail spoons: 19 cm, 2.5 mm



Art.-No.: 075781
Eislöffel | Ice spoons: 13.1 cm, 2.5 mm



ALPHA

Besteckteile im 3er Pack, Edelstahl rostfrei 18/10, Hochglänzend
Cutlery items in 3 pack, Stainless steel 18/10, Mirror polished



Art.-No.: 075811
 Steakmesser | Steak knives: 23.5 cm, 120 gr



Art.-No.: 075835
 Fischmesser | Fish knives: 20 cm, 3 mm



Art.-No.: 075859
 Dessertmesser | Dessert knives: 21.5 cm, 90 g



Art.-No.: 075873
 Dessertgabeln | Dessert forks: 18 cm, 2.7 mm



Art.-No.: 075361
 Dessertlöffel | Dessert spoons: 18 cm, 2.7 mm



Art.-No.: 075897
 Buttermesser | Butter knife: 17 cm, 80 g



Art.-No.: 075927
 Tortenheber | Cake server: 22.5 cm, 3 mm

ASUS

Edelstahl rostfrei 18/10. Hochglänzend
Stainless steel 18/10. Mirror polished



ASUS

Besteckteile im 3er Pack
Cutlery items in 3 pack



Art.-No.: 044589

Menümesser | Dinner knives: 23.5 cm, 85 gr



Art.-No.: 046699

Menügabeln | Dinner forks: 19 cm, 2.5 mm



Art.-No.: 046729

Menüöffel | Dinner spoons: 19 cm, 2.5 mm



Art.-No.: 046750

Kaffeelöffel | Coffee spoons: 15 cm, 2.0 mm



Art.-No.: 046781

Kuchengabeln | Cake forks: 15 cm, 2.0 mm



Art.-No.: 046842

Espressoöffel | Mocca spoons: 11.5 cm, 2.0 mm



Art.-No.: 046811

Cocktailöffel | Cocktail spoons: 20 cm, 2.0 mm



Art.-No.: 046873

Steakmesser | Steak knives: 24.5 cm, 85 gr



Art.-No.: 046903

Fischmesser | Fish knives: 19.5 cm, 2.5 mm



ASUS

Servierbesteck und Extras, Edelstahl rostfrei 18/10, Hochglänzend
Serving cutlery and specials, Stainless steel 18/10, Mirror polished



Art.-No.: 047146
Buttermesser | Butter knife: 19 cm, 75 gr



Art.-No.: 046965
Käsemesser | Cheese knife: 22 cm, 75 gr



Art.-No.: 046934
Tortenheber | Cake server: 22 cm, 2,5 mm



Art.-No.: 047030
Salatlöffel | Salad serving spoon: 22 cm, 2,5 mm



Art.-No.: 047023
Salatgabel | Salad serving fork: 22 cm, 2,5 mm



Art.-No.: 047054
Soßenlöffel | Gravy ladle: 18 cm, 2,5 mm



Art.-No.: 047085
Schöpflöffel | Soup ladle: 29 cm, 2,5 mm

IBIZA

Edelstahl rostfrei, Hochglänzend
Stainless steel, Mirror polished



IBIZA

Besteckteile im 3er Pack
Cutlery items in 3 pack



Art.-No.: 004910
 Menümesser | Dinner knives: 22 cm, 75 gr



Art.-No.: 004927
 Menügabeln | Dinner forks: 19 cm, 2.0 mm



Art.-No.: 004934
 Menüöffel | Dinner spoons: 19 cm, 2.0 mm



Art.-No.: 004941
 Kaffeelöffel | Coffee spoons: 15 cm, 1.8 mm



Art.-No.: 004958
 Kuchengabeln | Cake forks: 15 cm, 1.8 mm



Art.-No.: 017989
 Espressoöffel | Mocca spoons: 11.5 cm, 1.8 mm



Art.-No.: 017958
 Cocktailöffel | Cocktail spoons: 20 cm, 1.8 mm

KIDS

*4-teiliges Kinderbesteckset mit Tiermotiven, Edelstahl rostfrei,
Hochglänzend, In Geschenkverpackung
4-pieces kids cutlery set with animal motives, Stainless steel,
Mirror polished, In gift box*



Art.-No.: 020828

BABENY

*4-teiliges Kinderbesteckset mit farbigen Kunststoffgriffen, Edelstahl rostfrei,
Hochglänzend, In Geschenkverpackung
4-pieces kids cutlery set with coloured plastic handles, Stainless steel,
Mirror polished, In gift box*



Art.-No.: 029456

MESSER KNIVES

Die Vorbereitung eines Menüs ist unerlässlich und verschiedene Zutaten benötigen unterschiedliche Messer. Wir von CS-KOCHSYSTEME haben breite Sortimente allerlei Messerserien im Programm, um jedem Haushalt gerecht zu werden. Ob Fleisch, Fisch, Gemüse oder Obst, unsere Produkte bieten hohe Funktionalität für nahezu jede Schneidanforderung.

The preparation of a menu is essential. Different ingredients require different knives. At CS-KOCHSYSTEME we have a wide assortment of all kinds of knives in our program to supply every household. Whether meat, fish, vegetables or fruits, our products offer high functionality for almost every cutting requirement.



SOLTAU

Messerblock aus Holz mit Messerschärfer, Geschmiedeter Edelstahl rostfrei, Besonders hohe Schneidqualität.

Extrem strapazierfähig, Perfekt ausbalanciert, Ergonomische Holzgriffe

Wooden knife block with knife sharpener, Forged stainless steel, Particularly high cutting quality, Extremely durable.

Perfect balanced, Ergonomic wooden handles



DE

Im 8er Messerblock enthalten:

Universalmesser 13 cm
Santokumesser 17 cm
Brotmesser 20 cm
Kochmesser 20 cm
Mehrzweckschere
Hackbeil 16,5 cm
Messerschärfer
Messerblock aus Holz

EN

8 pcs knife block included:

Utility knife 13 cm
Santoku knife 17 cm
Bread knife 20 cm
Chef knife 20 cm
Kitchen scissors
Meat Chopper 16.5 cm
Knife sharpener
Wooden knife block



Art.-No.: 086848

Messerblock aus Holz 8-tlg.
Wooden knife block 8-pcs.

SOLTAU

Messerblock aus Holz mit Küchenhelferhalterung und Messerschärfer. Geschmiedeter Edelstahl rostfrei. Besonders hohe Schneidqualität.

Extrem strapazierfähig. Perfekt ausbalanciert. Ergonomische Holzgriffe

Wooden knife block with utensil holder and knife sharpener. Forged stainless steel. Particularly high cutting quality. Extremely durable.

Perfect balanced. Ergonomic wood handles



Art.-No.: 080228

Messerblock mit Küchenhelferhalterung 12-tlg.
Knife block with utensil holder 12-pcs.



DE

Im 12er Messerblock enthalten:

Spickmesser 9 cm
Universalmesser 13 cm
Santokumesser 17 cm
Fleischmesser 20 cm
Brotmesser 20 cm
Kochmesser 20 cm

Wender
Spaghettilöffel
Kochlöffel
Vorleger
Messerschärfer
Messerblock mit
Küchenhelferhalterung



EN

12 pcs knife block included:

Paring knife 9 cm
Utility knife 13 cm
Santoku knife 17 cm
Carving knife 20 cm
Bread knife 20 cm
Chef knife 20 cm

Turner
Spaghetti spoon
Spoon
Ladle
Knife sharpener
Wooden knife block with
utensil holder

SOEST

Messerblock aus Holz mit Schneidebrett, Geschmiedeter Edelstahl rostfrei, Besonders hohe Schneidqualität, Extrem strapazierfähig.

Perfekt ausbalanciert, Ergonomische Edelstahlgriffe

Wooden knife block with cutting board, Forged stainless steel, Particularly high cutting quality, Extremely durable.

Perfect balanced, Ergonomic stainless steel handles



DE

Im 7er Messerblock enthalten:

Spickmesser 9 cm
Universalmesser 13 cm
Fleischmesser 20 cm
Brotmesser 20 cm
Kochmesser 20 cm
Schneidebrett
Messerblock aus Holz

EN

7 pcs knife block included:

Paring knife 9 cm
Utility knife 13 cm
Carving knife 20 cm
Bread knife 20 cm
Chef knife 20 cm
Cutting board
Wooden knife block

Art.-No.: 080242

Messerblock 7-tlg.
Knife block 7-pcs.

LYCHEN

Messerblock aus Holz mit Fasereinsatz, Geschmiedeter Edelstahl rostfrei, Besonders hohe Schneidqualität.

Extrem strapazierfähig, Perfekt ausbalanciert, Ergonomische Griffe

Wooden knife block with fibre insert, Forged stainless steel, Particularly high cutting quality, Extremely durable, Perfectly balanced, Ergonomic handles



DE

Im 6er Messerblock enthalten:

Spickmesser 9 cm
 Universalmesser 13 cm
 Fleischmesser 20 cm
 Brotmesser 20 cm
 Kochmesser 20 cm
 Messerblock

EN

6 pcs knife block included:

Paring knife 9 cm
 Utility knife 13 cm
 Carving knife 20 cm
 Bread knife 20 cm
 Chef knife 20 cm
 Knife block



Art.-No.: 061630

Messerblock 6-tlg. |
 Knife block 6-pcs.

PREMIUM

Messerblock aus Holz mit Tablethalter und Rotierfunktion. Geschmiedeter Edelstahl rostfrei. Besonders hohe Schneidqualität. Extrem strapazierfähig. Perfekt ausbalanciert. Ergonomische Griffe
Wooden knife block with tablet holder and rotating function. Forged stainless steel. Particularly high cutting quality. Extremely durable. Perfectly balanced. Ergonomic handles



Art.-No.: 056940

Messerblock Rotierfunktion 8-tlg.
Knife block rotating function 8-pcs.



DE

Im 8er Messerblock enthalten:

- Spickmesser 9 cm
- Tomatenmesser 13 cm
- Fleischmesser 20 cm
- Brotmesser 20 cm
- Kochmesser 20 cm
- Universalschere
- Wetzstahl
- Messerblock

EN

8 pcs knife block included:

- Paring knife 9 cm
- Tomato knife 13 cm
- Carving knife 20 cm
- Bread knife 20 cm
- Chef knife 20 cm
- Universal scissors
- Sharpening steel
- Knife block



PREMIUM

Geschmiedeter Edelstahl rostfrei. Besonders hohe Schneidqualität. Extrem strapazierfähig.

Perfekt ausbalanciert, Ergonomische Griffe

Forged stainless steel. Particularly high cutting quality. Extremely durable.

Perfectly balanced. Ergonomic handles



Art.-No.: 003067

Küchenmesser | Paring knife: 9 cm



Art.-No.: 029715

Santokumesser | Santoku knife: 17 cm



Art.-No.: 003111

Brotmesser | Bread knife: 21 cm



Art.-No.: 003074

Universalmesser | Utility knife: 13 cm



Art.-No.: 003098

Fleischgabel | Meat fork: 16 cm



Art.-No.: 003104

Kochmesser | Chef knife: 20 cm



Art.-No.: 039202

Steakmesser | Steak knife: 14 cm



Art.-No.: 003128

Fleischmesser | Carving knife: 20 cm



Art.-No.: 029722

Geflügelschere | Poultry scissors: 24 cm



Art.-No.: 003371

Tomatenmesser | Tomato knife: 13 cm

STAR

Edelstahl rostfrei, Langhaltige Schneidqualität, Ergonomische Griffe, Messerblock aus Holz
Stainless steel, Long lasting cutting quality, Ergonomic handles, Knife block made of wood

DE

*Im 6er Messerblock
enthalten:*

Spickmesser 9 cm
Universalmesser 13 cm
Fleischmesser 20 cm
Brotmesser 20 cm
Kochmesser 20 cm
Messerblock aus Holz

EN

*6 pcs knife block
included:*

Paring knife 9 cm
Utility knife 13 cm
Carving knife 20 cm
Bread knife 20 cm
Chef knife 20 cm
Wooden knife block



Art.-No.: 045791



Art.-No.: 001292
Küchenmesser | Paring knife: 9 cm



Art.-No.: 000226
Universalmesser | Utility knife: 13 cm



Art.-No.: 001308
Tomatenmesser | Tomato knife: 14 cm



Art.-No.: 001322
Fleischgabel | Meat fork: 14.5 cm



Art.-No.: 001278
Fleischmesser | Carving knife: 20 cm



Art.-No.: 000202
Brotmesser | Bread knife: 20 cm



Art.-No.: 000219
Kochmesser | Chef knife: 20 cm



Art.-No.: 001285
Hackbeil | Meat chopper: 14 cm



Art.-No.: 005108
Wetzstahl | Sharpening steel: 19 cm



Art.-No.: 001728
Magnetleiste | Magnetic bar: 33 cm

STAR SETS

Edelstahl rostfrei, Langhaltige Schneidqualität, Ergonomische Griffe
Stainless steel, Long lasting cutting quality, Ergonomic handles

STAR ARGENTINA



Steakmesser | Steak knife



Steakgabel | Steak fork



Art.-No.: 000158

DE

Im 4er Set enthalten:
2 x Steakmesser, 2 x Steakgabeln

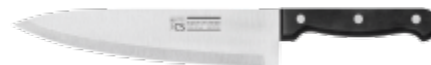
EN

4 pcs set included:
2 x Steak knives, 2 x Steak forks

STAR ALLSTAR



Ausbeinmesser | Boning knife: 14 cm



Kochmesser | Chef knife: 20 cm



Brotmesser | Bread knife: 20 cm

Art.-No.: 000189



DE

Im 3er Set enthalten:
1 x Ausbeinmesser, 1 x Kochmesser,
1 x Brotmesser

EN

3 pcs set included:
1 x Boning knife, 1 x Chef knife,
1 x Bread knife

STAR SETS

Edelstahl rostfrei, Langhaltige Schneidqualität, Ergonomische Griffe
Stainless steel, Long lasting cutting quality, Ergonomic handles

STAR TRANCHIER SET

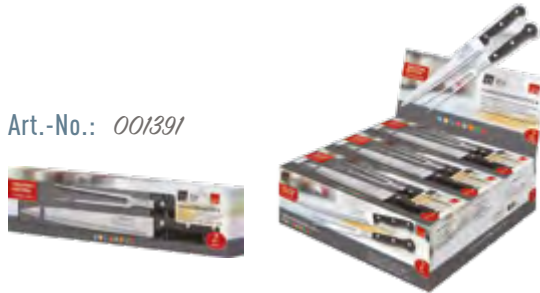


Tranchiergabel | Carving fork: 18.5 cm



Fleischmesser | Carving knife: 25.5 cm

Art.-No.: 001391



DE

Im 2er Set enthalten:

1 x Tranchiergabel, 1 x Fleischmesser

EN

2 pcs set included:

1 x Carving fork, 1 x Carving knife

STAR TRI-STAR



Tomatenmesser | Tomato knife: 14 cm



Küchenmesser | Paring knife: 9 cm



Universalmesser | Utility knife: 13 cm

Art.-No.: 001193



DE

Im 3er Set enthalten:

1 x Tomatenmesser, 1 x Spickmesser,
1 x Universalmesser

EN

3 pcs set included:

1 x Tomato knife, 1 x Paring knife,
1 x Utility knife



OSAKA

Japan Style Messer. Sehr scharfe Klingen. Griffe aus Echtholz
Japanese style knives. Very sharp blades. Handles made of real wood



Art.-No.: 071097
 Pasu Messer | Pasu knife: 9 cm



Art.-No.: 071066
 Deba Messer | Deba knife: 10 cm



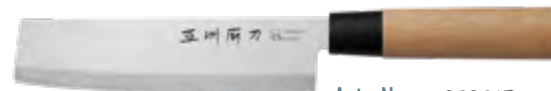
Art.-No.: 071035
 Yunibasaru Messer | Yunibasaru knife: 12.5 cm



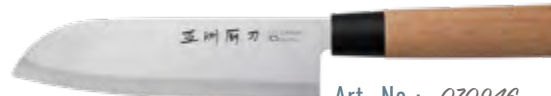
Art.-No.: 071004
 Deba Messer | Deba knife: 15 cm



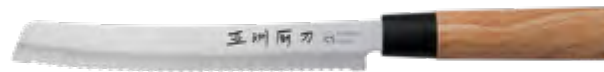
Art.-No.: 070977
 Gokujo Messer | Gokujo knife: 15 cm



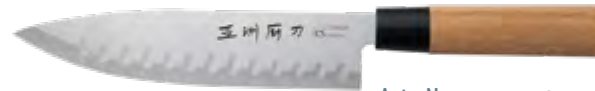
Art.-No.: 070915
 Nakiri Messer | Nakiri knife: 18 cm



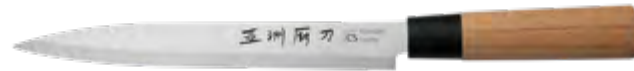
Art.-No.: 070946
 Santoku Messer | Santoku knife: 18 cm



Art.-No.: 070885
 Pankiri Messer | Pankiri knife: 20 cm



Art.-No.: 070854
 Anaaki Messer | Anaaki knife: 20 cm



Art.-No.: 070823
 Yanagiba Messer | Yanagiba knife: 22.5 cm

MARBURG

Edelstahl rostfrei, Beschichtete Klingen, Langhaltige Schneidqualität, Ergonomische Softgriffe
Stainless steel, Coated blades, Long lasting cutting quality,
Ergonomic soft-touch handles



Art.-No.: 064655

DE

Im 6er Set enthalten:

Kochmesser 20 cm
Brotmesser 20 cm
Fleischmesser 20 cm
Universalmesser 13 cm
Küchenmesser 9 cm
Schäler mit Keramik Klinge

EN

6 pcs set included:

Chef knife 20 cm
Bread knife 20 cm
Carving knife 20 cm
Utility knife 13 cm
Paring knife 9 cm
Peeler with ceramic blade



GARMISCH

*Geschmiedeter Edelstahl rostfrei. Titanbeschichtete Klingen. Besonders hohe Schneidqualität. Extrem strapazierfähig.
Perfekt ausbalanciert. Ergonomische Griffe aus Perlmutterimitat*
*Forged stainless steel. Titanium coated blades. Particularly high cutting quality. Extremely durable. Perfectly balanced.
Ergonomic handles made of mother of pearl imitation*



Art.-No.: 070724

Schälmesser | Peeling knife: 9 cm

Art.-No.: 070694

Küchenmesser | Paring knife: 9 cm

Art.-No.: 070663

Zitrusmesser | Citrus knife: 10 cm

Art.-No.: 070632

Universalmesser | Utility knife: 13 cm

Art.-No.: 070601

Steakmesser | Steak knife: 13 cm

Art.-No.: 070571

Santokumesser | Santoku knife: 17 cm

Art.-No.: 070519

Fleischmesser | Carving knife: 20 cm

Art.-No.: 070540

Brotmesser | Bread knife: 20 cm

Art.-No.: 070489

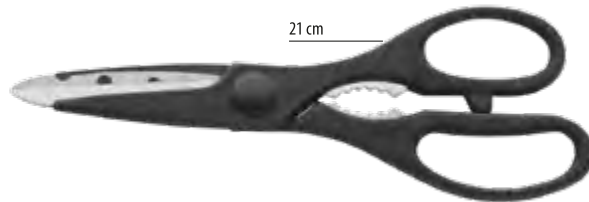
Kochmesser | Chef knife: 20 cm

MODENA

Mehrzweck-Küchenschere, Edelstahl rostfrei, Ergonomische Kunststoffgriffe
Multipurpose kitchen scissors, Stainless steel, Ergonomic plastic handles



Art.-No.: 004606



POLLO

Geflügelschere mit Sicherheitsverschluss, Edelstahl rostfrei
Poultry scissors with security lock, Stainless steel



Art.-No.: 004590



SILVANO

5 tlg. Küchenmesserset aus rostfreiem Stahl, in 5 Farben, 16 cm
5 pcs. stainless steel paring knife set, in 5 colours, 16 cm



Art.-No.: 036393

TROMSO

Edelstahl Messerschärfer, Diamantsplitter, Handlich und rutschfest, Geeignet zum Schärfen von Schneidwaren aus Edelstahl

Stainless steel knife sharpener, Diamond splinters, Handy and slip-resistant, Suitable for sharpening stainless steel kitchen knives



Art.-No.: 039011

TROMSO

Keramik Messerschärfer, Handlich und rutschfest, Geeignet zum Schärfen von Schneidwaren aus Edelstahl

Ceramic knife sharpener, Handy and slip-resistant, Suitable for sharpening stainless steel kitchen knives



Art.-No.: 029791

KÜCHENHELFER KITCHEN UTENSILS

Ob am frühen Morgen der Kaffee heiß bleibt, am Mittag das Fleisch gewendet oder am Nachmittag der Teig angerührt wird, all dies bieten wir von CS-KOCHSYSTEME mit unseren praktischen Küchenhelfern. Die perfekten Begleiter werden Ihren Alltag erleichtern und Freude bereiten.

Whether the coffee stays hot in the early morning, the meat is turned over at midday or the dough is stirred in the afternoon, we offer all of this from CS-KOCHSYSTEME with our practical kitchen utensils. The perfect companions will make your everyday life easier and enjoyable.

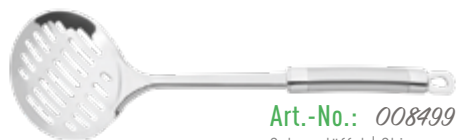


EXQUISITE

Küchenhelfer, Edelstahl rostfrei, Teilsatiniert, Mit farbigem Anhänger
Kitchen utensils, Stainless steel, Satin finish, With colour card



Art.-No.: 033019
Asiatischer Schaumlöffel
Asian skimmer



Art.-No.: 008499
Schaumlöffel | Skimmer



Art.-No.: 008512
Wender | Turner



Art.-No.: 008529
Schneebeesen | Whisk



Art.-No.: 029685
Wender | Turner



Art.-No.: 008536
Käsereibe | Cheese grater



Art.-No.: 008666
Käsehobel | Cheese slicer



Art.-No.: 008659
Sparschäler | Potato peeler



Art.-No.: 008765

DE

Im 7er Küchenhelfer Set enthalten:
Schöpflöffel | Wender | Servierlöffel
Schaumlöffel | Schneebeesen
Spaghettilöffel | Hängeleiste

EN

7 pcs kitchen utensils set included:
Ladle | Turner | Serving spoon
Skimmer | Whisk | Spaghetti Spoon
Hanging bar

EXQUISITE

Küchenhelfer, Edelstahl rostfrei, Teilsatiniered, Mit farbigem Anhänger
Kitchen utensils, Stainless steel, Satin finish, With colour card



Art.-No.: 008475
 Servierlöffel | Serving spoon



Art.-No.: 008468
 Fleischgabel | Meat fork



Art.-No.: 008673
 Dosenöffner | Can opener



Art.-No.: 029692
 Servierlöffel | Serving spoon



Art.-No.: 008550
 Tortenheber | Cake server



Art.-No.: 008611
 Knoblauchpresse | Garlic press



Art.-No.: 008444
 Schöpflöffel | Ladle



Art.-No.: 037093
 Kartoffelstampfer | Potato masher



Art.-No.: 008642
 Pizzaschneider | Pizza cutter



Art.-No.: 008482
 Soßenlöffel | Gravy ladle



Art.-No.: 008451
 Spaghettilöffel | Spaghetti spoon



Art.-No.: 033033
 Asiatischer Wender | Asian turner



Art.-No.: 008604
 Eisportionierer | Ice-cream scoop



Art.-No.: 003449
 Hängeleiste | Rack

ELSTRA

*Doppelwandiger Edelstahl rostfrei, Bruch- und stoßfest,
Hohe Temperaturbeständigkeit
Double walled stainless steel, Shock- and break proofed,
High temperature resistance*



Art.-No.: 060701
500 ml

Art.-No.: 060725
750 ml

Art.-No.: 060749
1000 ml

BRILON

*Doppelwandiger Edelstahl rostfrei, Bruch- und stoßfest,
Auslaufsicherer Klappverschluss, Hohe Temperaturbeständigkeit
Double walled stainless steel, Shock- and break proofed,
Leakproof flip closure, High temperature resistance*



Edelstahl | Stainless steel

Kupfer | Copper

Braun | Brown

Art.-No.: 060763

COTTBUS

*Doppelwandiger Edelstahl rostfrei, Bruch- und stoßfest,
Praktische Einhandbedienung, Hohe Temperaturbeständigkeit
Double walled stainless steel, Shock- and break proofed,
Practical one-hand operation, High temperature resistance*



Art.-No.: 075286
Isolierkanne | Vakuum flask: 0.5 L



Art.-No.: 075309
Isolierkanne | Vakuum flask: 1.0 L



Art.-No.: 075323
Isolierkanne | Vakuum flask: 1.5 L



Art.-No.: 075347
Isolierkanne | Vakuum flask: 2.0 L

PASSAU

*Doppelwandiger Edelstahl rostfrei, Bruch- und stoßfest,
Praktische Einhandbedienung, Hohe Temperaturbeständigkeit
Double walled stainless steel, Shock- and break proofed,
Practical one-hand operation, High temperature resistance*



Art.-No.: 050610
Isolierkanne | Vacuum Flask: 1.2 L



Art.-No.: 050634
Isolierkanne | Vacuum Flask: 1.5 L



Art.-No.: 050658
Isolierkanne | Vacuum Flask: 2 L



Art.-No.: 050696
Getränkespender | Airpot: 3 L



Art.-No.: 075385
Getränkespender | Airpot: 5 L

MARBURG

Messerschonende Oberfläche, Wertiger Kunststoff in marmorierter Optik.

Schmale Form, Praktischer Tragegriff

Knife gentle surface, High-quality plastic with marble-look, Slender shape, Practical carry handle



Art.-No.: 064389

Schneidbrett | Cutting board: 25 x 15 cm



Art.-No.: 064402

Schneidbrett | Cutting board: 30 x 20 cm



Art.-No.: 064426

Schneidbrett | Cutting board: 35.5 x 25.5 cm



GERA

Griffzange, Edelstahl rostfrei mit Silikonapplikationen,

Größe 23 cm und 30 cm

Tongs, Stainless steel with silicone, Sizes 23 cm and 30 cm



Art.-No.: 036249

Art.-No.: 036270



GRILLEN BBQ

Barbecue erlangt immer mehr Popularität und ist ein fester Bestandteil der Planung an warmen Sommertagen. Wir von CS-KOCHSYSTEME bieten eine breite Auswahl für diese Gelegenheit in unserem Sortiment. Rostfreier Edelstahl, gepaart mit ergonomischen Holzgriffen ermöglichen ein unvergessliches Grillvergnügen im rustikalen Touch.

Barbecue is gaining more and more popularity and is an integral part of planning on warm summer days. We at CS-KOCHSYSTEME offer a wide selection for this occasion in our assortment. Stainless steel, paired with ergonomic wooden handles allow an unforgettable barbecue pleasure in a rustic touch.

BRÜHL

Edelstahl rostfrei, Ergonomische Holzgriffe
Stainless steel, Ergonomic wood handles



Art.-No.: 070212

DE

Im 8er Jumbo Steakbesteckset enthalten:

4 x Steakmesser
 4 x Steakgabel

EN

8 pcs jumbo steak cutlery set included:

4 x Steak knife
 4 x Steak fork



Art.-No.: 070182

DE

Im 4er Jumbo Steakmesserset enthalten:

4 x Jumbo Steakmesser

EN

4 pcs jumbo steak knife set included:

4 x Jumbo Steak knife

BRÜHL

Edelstahl rostfrei. Ergonomische Holzgriffe
Stainless steel. Ergonomic wood handles



Art.-No.: 070243

DE

Im 14er Stekbesteckset enthalten:

- 6 x Stekmesser
- 6 x Stekgabel
- 1 x Fleischmesser
- 1 x Fleischgabel

EN

14 pcs steak cutlery set included:

- 6 x Steak knife
- 6 x Steak fork
- 1 x Carving knife
- 1 x Carving fork

BRÜHL

Edelstahl rostfrei, Ergonomische Holzgriffe
Stainless steel, Ergonomic wood handles



Art.-No.: 070274

DE

Im 3er BBQ Set enthalten:
 1 x Grillzange, 1 x Grillwender, 1 x Grillpinsel

EN

3 pcs bbq set included:
 1 x BBQ tong, 1 x BBQ turner, 1 x BBQ brush



Art.-No.: 070397
 Grillkorb | BBQ basket



Art.-No.: 070427
 Fischkorb | Fish basket



Art.-No.: 070366

DE

Im 3er Burgerset enthalten:
 2-tlg. Burgerpresse, 1 x Burgerwender

EN

3 pcs burger set included:
 2-pcs. Burgerpress, 1 x BBQ pattie turner



Art.-No.: 089993
 Holzkohle-Schornstein Starter | Charcoal Chimney Starter

BRÜHL

Edelstahl rostfrei. Ergonomische Holzgriffe
Stainless steel. Ergonomic wood handles



Art.-No.: 089979

DE

*Im 4er Jumbo BBQ Set:
1 x Grillzange, 1 x Grillwender,
1 x Grillgabel, 1 x Grillbürste*

EN

*4pcs Jumbo bbq set included:
1 x BBQ tong, 1 x BBQ turner,
1 x BBQ fork, 1 x BBQ cleaning brush*



Art.-No.: 089986

DE

*Im 3er BBQ Grillbürsten
Set enthalten:
3 x Grillbürste*

EN

*3pcs BBQ brush set
included:
3 x BBQ cleaning brush*



WER WIR SIND

CS-KOCHSYSTEME ist seit den 1980er Jahren eine Kochgeschirrmарke der Carl Schmidt Sohn GmbH in Solingen, Deutschland. Auf der Grundlage unserer seit 1829 gewonnenen Fachkompetenz in der Entwicklung von Messern und Bestecken, expandiert CS-KOCHSYSTEME in weitere Produktkategorien. Schwerpunkt hierbei sind Kochgeschirr- und Pfannenkonzepて, die perfekt auf die Bedürfnisse unserer Kunden abgestimmt werden können. Hierdurch zeichnet sich neben unserem Kernsortiment eine hohe Flexibilität und Individualität aus.

Die Marke CS-KOCHSYSTEME ist in verschiedenen Teilen der Welt vertreten und wird durch unsere internationalen Niederlassungen in Los Angeles, Hongkong und in Australien weltweit vertrieben. Aufgrund dieser Ausrichtung und Erfahrung können wir uns auf jeden Geschäftspartner und Kunden optimal einstellen.

WHO WE ARE

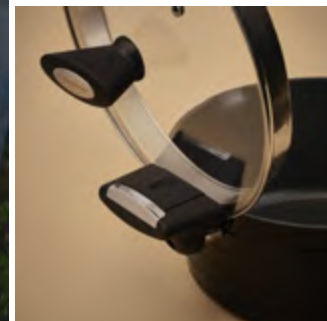
CS-KOCHSYSTEME, since the 1980s, is a kitchenware brand of Carl Schmidt Sohn GmbH, in Solingen, Germany. Building on our expertise, since 1829, in the development of knives and cutlery, CS-KOCHSYSTEME has been expanding into further kitchenware product categories with focus on flatware and cookware concepts that perfectly meet the needs of our customers. CS-KOCHSYSTEME core product lines are characterized by flexibility and individuality.

The brand CS-KOCHSYSTEME is available in many different parts of the world and distributed worldwide through our international branch offices in Los Angeles, Hong Kong and in Australia. Due to the international representations as well as the experience and expertise in kitchenware, CS-KOCHSYSTEME can meet the needs of its business partners.



CS KOCHSYSTEME

FUNKTIONAL INNOVATIV PRAKTISCH · FUNCTIONAL INNOVATIVE PRACTICAL



GERMANY
CARL SCHMIDT SOHN GMBH
SAARSTRASSE 14 - 16,
42655 SOLINGEN,
DEUTSCHLAND

+49 212 222 39-0
+49 212 222 3930
css@cs-solingen.com
www.cs-kochsysteme.com

HONG KONG
CS GROUP HOLDINGS LTD.
ROOM 505, 5/F, BLOCK B, SHATIN INDUSTRIAL CENTRE,
5-7 YUEN SHUN CIRCUIT, SHATIN,
NEW TERRITORIES, HONG KONG

+852 375 606 00
+852 291 422 20
csh@cs-solingen.com
www.cs-kochsysteme.com

USA
CS HOUSEHOLD INC.
1211 MOUNTAIN VIEW CIRCLE,
AZUSA, CA 91702,
USA

+1-626 334 1888
+1-626 334 7888
csa@cs-solingen.com
www.cs-kochsysteme.com

AUSTRALIA
CARL SCHMIDT SOHN PTY LTD
UNIT 3B, 200 GOVERNOR MACQUARIE DRIVE,
WARWICK FARM NSW 2170,
AUSTRALIA

+02 9838 9815
support@cs.com.au
www.cs-kochsysteme.com

Besuchen Sie unseren Online Shop
Please visit our online shop
www.cs-solingen-shop.com