

# The Passion of Sharpness!

TRADITION & INNOVATION • MADE IN SOLINGEN SINCE 1727



**PIKAS MASTER**  
09 | 23

*since 1727*



**Don  
Carlos**





# TRADITION & INNOVATION MADE IN SOLINGEN SINCE 1727

**Willkommen bei Friedrich Herder Abraham Sohn**

**„Die Passion der Schärfe“ – das ist der Leitgedanke,  
der unser Unternehmen und unsere Produkte prägt.**

**Seit unserer Gründung im Jahr 1727 hat Friedrich Herder Abraham Sohn sich der Herstellung hochwertiger Schneidwaren und Werkzeuge aus Solingen, dem Herzen der deutschen Messerindustrie, verschrieben. Als Inhaber des ältesten noch genutzten Markenzeichens der Klingentadt Solingen vereinen wir die Gedanken von traditioneller Handwerkskunst und moderner Fertigungsverfahren in all unseren Produkten. Diese einzigartige Kombination ermöglicht es uns, das langjährige Wissen und die Erfahrung in der Herstellung von Schneidwaren und Werkzeugen mit den Vorteilen moderner Technologien zu verbinden. Durch die Bewahrung der traditionellen Handwerkskunst zeigen wir Respekt vor unserer Geschichte und den handwerklichen Fähigkeiten, die über Generationen hinweg weitergegeben wurden.**

# DIE PASSION DER SCHÄRFE

Unsere Unternehmensgeschichte begann am 27. Februar 1727 mit der Registrierung des Warenzeichens „Schoppenass“ (= „Pik As“) durch Peter Herder zu Pilghausen. Seitdem steht unser Markenzeichen für Qualität und Beständigkeit. Später kamen das Gabelzeichen und der kreuzförmig angeordnete Doppelschlüssel hinzu, die Teil unseres Erbes sind.

Im Laufe der Zeit übernahmen Abraham und Johann Peter Herder das Unternehmen, gefolgt von Johann Abraham Herder und seinem Enkel Friedrich Herder. Unter dem Namen „Friedrich Herder Abraham Sohn“ führte Friedrich das Unternehmen weiter. Nach Friedrichs Tod im Jahr 1887 leitete Gustav Weyersberg das Unternehmen.

Im Jahr 1907 übernahm Carl Weyersberg gemeinsam mit Hermann Bick die Leitung der neu gegründeten Niederlassung in Buenos Aires.

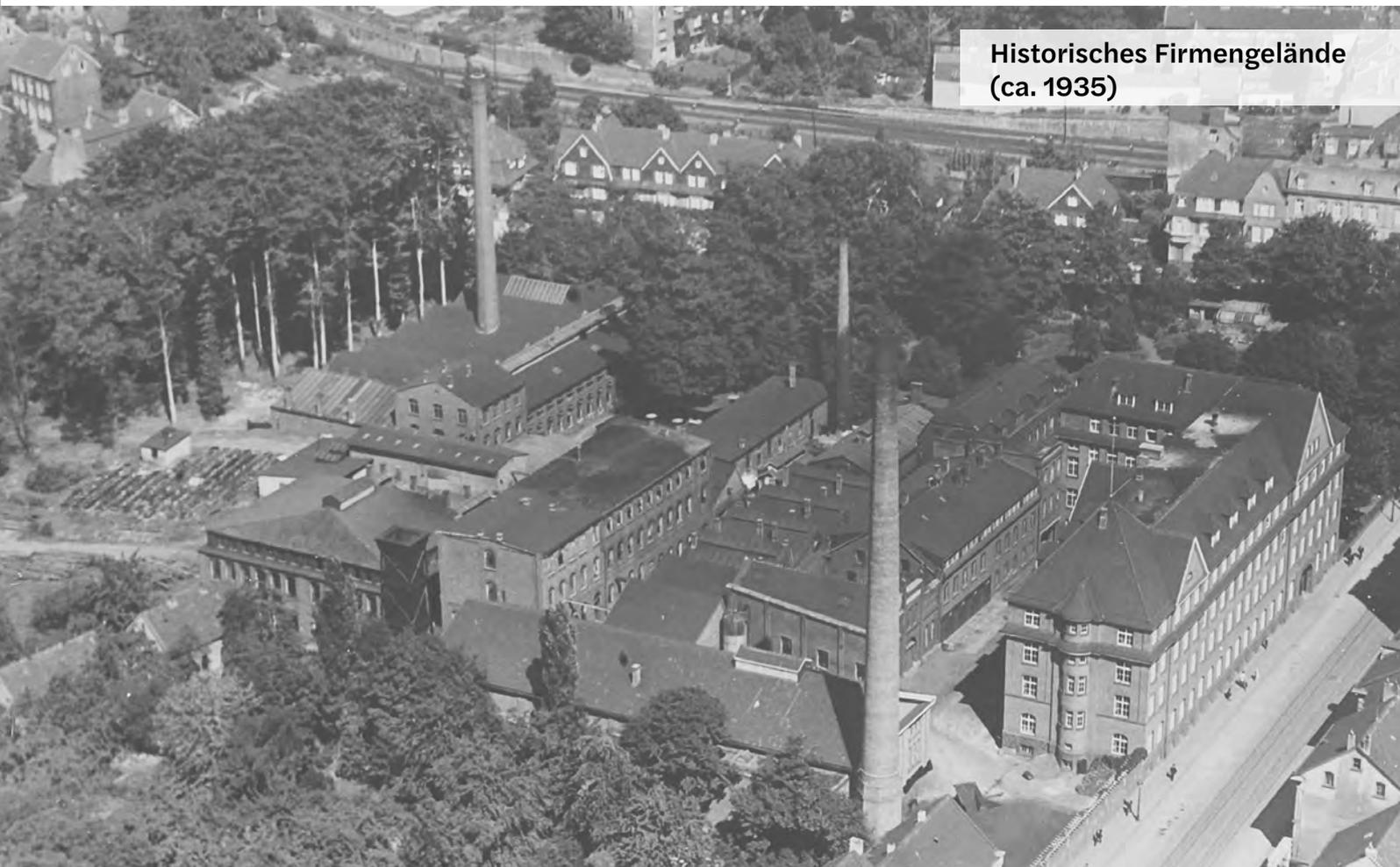
1993 wurde das Unternehmen von den Geschäftsleuten Hans Joachim Röllecke und

Detlef Weides aus der Insolvenz übernommen und als „Friedr. Herder Abr. Sohn GmbH“ weitergeführt. Unter ihrer Leitung wurde das Erbe von Friedrich Herder Abraham Sohn bewahrt und das Unternehmen erfolgreich revitalisiert.

Im Jahr 2015 übernahmen die Geschäftsleute Stephan und Benno Burghaus das Unternehmen und setzen seither die Tradition und den Erfolg der Friedrich Herder Abraham Sohn fort. Mit ihrem Engagement und ihren innovativen Ideen haben sie das Unternehmen erfolgreich in die Zukunft geführt.

Wir sind stolz darauf, Ihnen erstklassige Schneidwaren anzubieten, die sowohl unsere langjährige Erfahrung als auch unsere Leidenschaft für Qualität und Innovation widerspiegeln.

Willkommen in der Welt von Friedr. Herder Abr. Sohn – die Passion der Schärfe lebt weiter!



Historisches Firmengelände  
(ca. 1935)

# KOCHMESSER

## PIKAS MASTER

### HANDGESCHMIEDETE KOCHMESSERSERIE

TRADITION TRIFFT MODERNE



Entdecken Sie unsere exklusive PIKAS Master handgeschmiedete Kochmesserserie, die traditionelle Handwerkskunst und modernes Design vereint. Jedes einzelne Messer wird mit größter Sorgfalt und Leidenschaft von unseren erfahrenen Schmieden und Schleifmeistern gefertigt, um Ihnen höchste Qualität und ein unvergleichliches Kocherlebnis zu bieten.

**MATERIAL & VERARBEITUNG:** Die Klingen unserer Kochmesserserie werden auf traditionellen Fallschmiedehämmern geschmiedet, wie es bereits vor 100 Jahren praktiziert wurde. Aus hochwertigem rostfreiem Stahl gefertigt, garantieren diese Messer eine außergewöhnliche Schärfe und lang anhaltende Schnitthaltigkeit. Das Herzstück unserer Messer ist das edle PIKAS-Logo, das als massiver Messingeinleger in die Griffe eingeschlagen wird. Dieses detailverliebte Element unterstreicht die Exklusivität und Authentizität unserer handgefertigten Messer.

**GRIFFE & ERGONOMIE:** Die ergonomisch geformten Griffe aus POM Kunststoff gewährleisten eine optimale Balance und ein angenehmes Handling beim Schneiden. POM, auch als Polyoxymethylen bekannt, ist ein robuster und widerstandsfähiger Kunststoff, der für seine Langlebigkeit und Stabilität geschätzt wird. Diese Eigenschaften machen unsere Messer zu einem unverzichtbaren Begleiter in Ihrer Küche – ein Leben lang.

**PIKAS MASTER SERIE:** Unsere handgeschmiedete Kochmesserserie umfasst verschiedene Messertypen, um all Ihren Schneidebedürfnissen gerecht zu werden. Von Allzweck- und Schälmessern über Kochmesser bis hin zu Brot- und Fleischmessern – die PIKAS Master handgeschmiedete Kochmesserserie bietet das perfekte Werkzeug für jede Küchenaufgabe.

Erleben Sie die einzigartige Kombination aus Tradition und Innovation mit der PIKAS Master handgeschmiedete Kochmesserserie und verwandeln Sie Ihre Küche in ein kulinarisches Paradies.

*since 1727*

# SCHÄLMESSER



**ART. 8111.070.POM**

STAHL: **56-57 HRC ROSTFREI ; X50CRMOV15** | GRIFF: **KUNSTSTOFF - POM**

Der perfekte Küchenhelfer für Schäl- und Schneidaufgaben. Dank seiner konkav gebogenen Schneide eignet sich das Schälmesser hervorragend zum mühelosen Schälen von Kartoffeln, Karotten und anderen Gemüsesorten. Das Messer bietet optimalen Komfort und Effizienz bei speziellen Küchenaufgaben wie Schnitzen und Formschnitten.

ART.	KLINGE	LÄNGE GESAMT	EXTRAS
8111.070.POM	70 mm	175 mm	-

# GEMÜSEMESSER



**ART. 8112.090.POM**

STAHL: **56-57 HRC ROSTFREI ; X50CRMOV15** | GRIFF: **KUNSTSTOFF - POM**

Die optimale Küchenhilfe für Obst und Gemüse. Die scharfe, gerade Klinge ermöglicht präzises Schneiden, Schälen und Entkernen von kleineren Früchten und Gemüsen. Dieses kompakte Messer bietet optimale Bequemlichkeit und Effizienz für feine Schneidaufgaben in der Küche.

ART.	KLINGE	LÄNGE GESAMT	EXTRAS
8112.090.POM	90 mm	195 mm	-

## SCHINKENMESSER



### ART. 8113

STAHL: **56-57 HRC ROSTFREI ; X50CRMOV15** | GRIFF: **KUNSTSTOFF - POM**

Der präzise Küchenhelfer für die Fleischverarbeitung. Mit seiner schmalen, leicht bauchigen Schneide ermöglicht er eine genaue Entfernung von Sehnen und Fett und das Schneiden von Fleischstücken. Dieses spezialisierte Messer bietet optimalen Komfort und Effizienz für anspruchsvolle Fleischvorbereitungsaufgaben.

ART.	KLINGE	LÄNGE GESAMT	EXTRAS
8113.105.POM	105 mm	205 mm	-
8113.120.POM	120 mm	225 mm	-
8113.155.POM	155 mm	265 mm	-
8113.180.POM	180 mm	300 mm	-
8113.180.POM.FLEX	180 mm	300 mm	Flexible Klinge
8113.210.POM	210 mm	335 mm	-
8113.260.POM	260 mm	380 mm	-

## KOCHMESSER



### ART. 8114

STAHL: **56-57 HRC ROSTFREI ; X50CRMOV15** | GRIFF: **KUNSTSTOFF - POM**

Der vielseitige Küchenhelfer für verschiedene Schneidaufgaben. Dieses klassische Messer ermöglicht präzises Arbeiten und sorgt für optimalen Komfort bei alltäglichen Küchenaufgaben wie Schneiden von Gemüse, Obst, Fleisch und Fisch.

ART.	KLINGE	LÄNGE GESAMT	EXTRAS
8114.155.POM	155 mm	280 mm	-
8114.210.POM	210 mm	350 mm	-
8114.260.POM	260 mm	385 mm	-
8114.315.POM	315 mm	430 mm	-

## AUSBEINMESSER



**ART. 8115.155.POM**

STAHL: **56-57 HRC ROSTFREI ; X50CRMOV15** | GRIFF: **KUNSTSTOFF - POM**

Das Ausbeinmesser ist ein unverzichtbares Werkzeug für die sorgfältige Verarbeitung und Vorbereitung von Fleisch. Mit seiner schmalen, spitzen und sehr stabilen Klinge ermöglicht es präzises Auslösen von Knochen, Entfernen von Sehnen und Fett sowie akkurates Schneiden von Fleischstücken. Dieses spezialisierte Messer bietet optimalen Komfort und Effizienz bei anspruchsvollen Fleischzubereitungsaufgaben.

ART.	KLINGE	LÄNGE GESAMT	EXTRAS
8115.155.POM	155 mm	260 mm	-

## STEAKMESSER



**ART. 8119.120.POM**

STAHL: **56-57 HRC ROSTFREI ; X50CRMOV15** | GRIFF: **KUNSTSTOFF - POM**

Das Steakmesser ist der essentielle Partner für ein authentisches Steak-Erlebnis. Mit seiner scharfen, rostfreien Klinge ermöglicht dieses Messer ein müheloses und präzises Schneiden von Steaks und anderen Fleischsorten. Durch den stabilen Griff aus POM Kunststoff liegt es gut in der Hand und sorgt für ein komfortables und sicheres Schnitterlebnis bei jedem Grillfest.

ART.	KLINGE	LÄNGE GESAMT	EXTRAS
8119.120.POM	120 mm	225 mm	-



Don  
Carlos



## BROTMESSER



**ART. 8121.210.POM**

STAHL: **56-57 HRC ROSTFREI ; X50CRMOV15** | GRIFF: **KUNSTSTOFF - POM**

Das Brotmesser ist ein essenzielles Werkzeug für die mühelose Verarbeitung von Brot und anderen Backwaren. Mit seiner langen, gezackten Klinge ermöglicht es sauberes und präzises Schneiden von knusprigen Krusten und weichen Innenbereichen, ohne das Gebäck zu zerdrücken. Dieses spezialisierte Messer bietet optimalen Komfort und Effizienz bei der Zubereitung von belegten Broten, Brötchen und mehr.

ART.	KLINGE	LÄNGE GESAMT	EXTRAS
8121.210.POM	210 mm	330 mm	Wellenschliff

## FLEISCHGABEL



**ART. 8123**

STAHL: **56-57 HRC ROSTFREI ; X50CRMOV15** | GRIFF: **KUNSTSTOFF - POM**

Der unverzichtbare Helfer für ein gelungenes Grillvergnügen. Die robuste Fleischgabel ermöglicht ein sicheres Wenden und Servieren von Grillgut wie Fleisch Gemüse oder Fisch. Die langlebige und hitzebeständige Konstruktion sorgt für optimalen Komfort und elegante Sicherheit bei Grillpartys und Familienfesten.

ART.	KLINGE	LÄNGE GESAMT	EXTRAS
8123.155.POM	155 mm	325 mm	-
8123.210.POM	210 mm	380 mm	-

## GRILLSET



**ART. SET.0003.POM**

STAHL: **56-57 HRC ROSTFREI ; X50CRMOV15** | GRIFF: **KUNSTSTOFF - POM**

Unser Grillset mit einer hochwertigen Fleischgabel und einem erstklassigen Messer ist ein absolutes Must-have für alle Grillbegeisterten! Mit der hochwertigen Fleischgabel kann das Grillgut mühelos gewendet und serviert werden. Die robusten Zinken gewährleisten dabei einen sicheren Griff und absolute Präzision. Das Messer in diesem Set ist von herausragender Qualität mit einer extrem scharfen Klinge zum präzisen Schneiden von saftigen Steaks, zartem Geflügel und frischem Gemüse. Mit dem passenden Holzcase ist das Grillset immer griffbereit.

ART.	KLINGE	LÄNGE GESAMT	EXTRAS
SET.0003.POM	Fleischgabel: 155 mm Kochmesser: 210 mm	Fleischgabel: 325 mm Kochmesser: 350 mm	Mit Holzcase

## BLAUER BELGISCHER BROCKEN



**ART. 9940**

KÖRNUNG: **1.000 - 5.000** | MATERIAL: **NATURGESTEIN**

Der Belgische Brocken, ein hochwertiger Naturstein, wird in Belgien in Steinbrüchen gewonnen. Als unverzichtbarer Nassschleifstein mit einer Mischkörnung von 1.000 bis 5.000 eignet er sich ideal zum Schärfen von Messern und Schneidwerkzeugen, um die Qualität der Klingen über Jahre hinweg zu bewahren. Ein Must-Have in jeder Küche!

ART.	BREITE	LÄNGE	EXTRAS
9940.100	40 mm	100 mm	-
9940.220	80 mm	220 mm	-







**Friedr. Herder Abr. Sohn GmbH**

Obere Dammstrasse 18

D-42653 Solingen

+49 212-230220

+49 212-2302210

info@herder-solingen.de

herder-solingen.de

*since 1727*



**Don  
Carlos**

