



**Warum haben SOLINGER Qualitätsmesser ihren Preis?**

Der richtige Stahl ist entscheidend.  
Viele Produktionsschritte sind nötig vom Ausgangsmaterial zum fertigen Messer:

**What determines the price of quality knives from SOLINGEN?**

A decisive factor is the appropriate steel which is employed.  
From the initial material used to the finished knife, many production steps are necessary:



Stanzan / Pressing  
Lochen / Punching  
Entfetten und Entgraten / Ungreasing and dehurting  
Vorrichten / Applying  
Härten bis 1070° C / Hardnesses up to 1070° Celsius  
Abrichten / Paring



Eishärtung bei -80° C (für eine hohe Schnitthaltigkeit und Korrosionsbeständigkeit)  
Hardening under ice at -80° Celsius (to achieve higher wearing and corrosion resistance)  
Anlassen auf 210° C (zum Abbau von Spannungsfeldern)  
Tempering at 210° Celsius for the reduction of stress fields



Rücken schleifen / Grinding of the back  
Vorschleifen / Preliminary grinding  
Bartschleifen / Grinding of the beard  
Nachschleifen / Final grinding  
Säubern / Cleaning



Logo ätzen / Etching of the logo  
Säubern / Cleaning



Griffmontage / Mounting of the handle  
- Anspritzen von Griffen aus PPN-Kunststoff / Spraying of handles made of PPN synthetic material



- Holzgriffe, POM-Kunststoffschalen und CORIAN®-Griffschalen  
- For wooden handles, POM plastic hafts and CORIAN® hafts  
Bohren / Drilling



Klingen einsetzen / Insertion of blades  
Nieten einsetzen / Insertion of rivets  
Nieten einhämmern / Hammering in the rivets  
Heft/Griff grob bearbeiten / Rough work on handles  
Heft/Griff fein bearbeiten / Precision work on handles



Klinge abziehen (schärfen) / Grinding and honing of blade  
Reinigung / Cleaning  
Endkontrolle / Final inspection  
Verpacken / Packing

Handwerkliches und technisches „Know-how“ sind letztendlich ausschlaggebend für ein hochwertiges Messer, das dauerhaft scharf ist und wirklich schneidet.  
Die „4 Zwerge“ von **VON DER KOHLEN** verbürgen sich für erstklassiges Material, fachmännische Verarbeitung und scharfe Messer - MADE IN SOLINGEN.

In the final analysis, mechanical and technical know-how are the deciding factors for a high-quality knife which is consistently sharp and does really cut well.  
The „4 Dwarfs“ of **VON DER KOHLEN** vouch for first-class material, skilled manufacturing and sharp knives - MADE IN SOLINGEN.

**Pflegehinweis:**

Die Messer sind besonders haltbar und spülmaschinen-geeignet. Es empfiehlt sich jedoch, Messer grundsätzlich nach dem Gebrauch unter fließendem Wasser ab-zu-spülen, da manche säurehaltigen Speisen (z. B. Majonäse, Essig, Saft) zu Verfärbungen auf Metallen führen können. Nach dem Spülgang sollten Messer sofort aus der Maschine genommen und mit einem weichen Tuch abgetrocknet werden.  
Messer mit Holzgriffen gehören nicht in die Spülmaschine.

**Instructions for care:**

The knives are particularly durable and dishwasher-safe. However, we recommend that the knives are always rinsed off under running water after having been used because acidic foods (for instance, mayonnaise, vinegar, juices) may lead to discoloration of the metals. The knives should be removed from the dishwasher immediately after conclusion of the wash cycle and dried with a soft cloth.  
Knives with wooden handles do not belong into the dishwasher.