

AUS UNSEREM SORTIMENT
FROM OUR PRODUCT RANGE

Küchenwerkzeuge

Ein Gurkenhobel mag ja ab und zu eine feine Sache sein; ein Gurkenhobel aus Kunststoff ist es sicher nicht. Der größte Teil von angebotenen Küchenwerkzeugen ist - sagen wir es einfach mal - Schrott. Machen Sie sich jetzt aber nicht die Arbeit Gutes vom Schlechten zu trennen. Das haben wir schon gemacht.

Wörther Strasse 39 | 10435 Berlin | T +49 30 4373 5225 | info@colecomp.de

colecomp
Die Geschmackswerkstatt.

AUS UNSEREM SORTIMENT
FROM OUR PRODUCT RANGE

Seiher

„Abseihen“ nennt man das Abgießen von Flüssigkeiten und auffangen von Feststoffen. Unsere Seiher aus spülmaschinenfestem Edelstahl dienen nicht nur zum Abgießen von Nudeln, Kartoffeln oder Gemüse, auch zum Waschen von Salaten, Spinat oder Bärlauch sind sie sehr gut geeignet.

In Norddeutschland nennt man Seiher übrigens „Durchschlag“.



Edelstahlseiher

24 cm	18,00
29 cm	22,00
35 cm	29,00

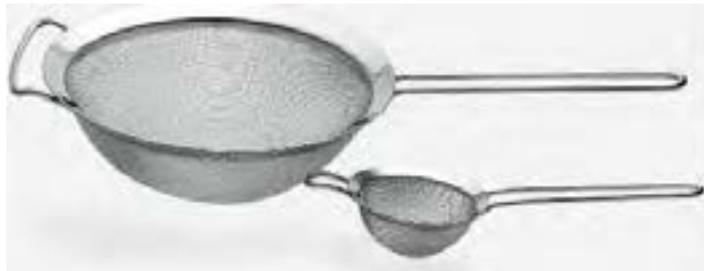
Wörther Strasse 39 | 10435 Berlin | T +49 30 4373 5225 | info@colecomp.de

colecomp
Die Geschmackswerkstatt.

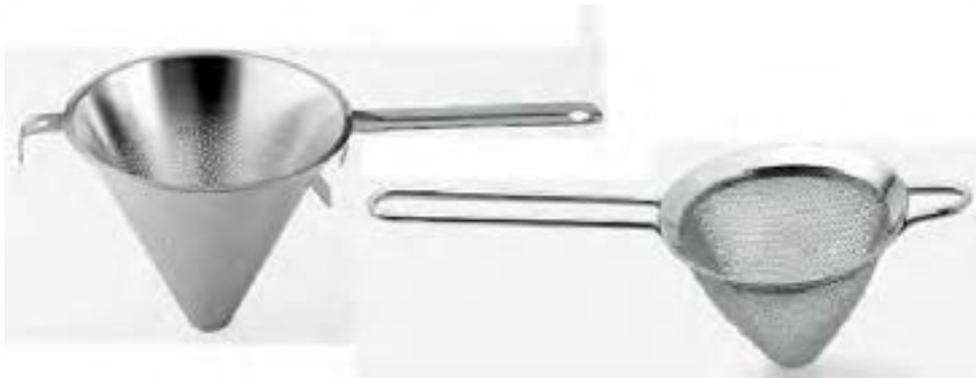
AUS UNSEREM SORTIMENT
FROM OUR PRODUCT RANGE

Siebe

Die Colecomp Siebe haben einen breiten Rahmen mit Gegengriff zum Auflegen auf Töpfen und Schüsseln, ein stabil eingefasstes Netzes, dass dem Druck beim Passieren problemlos standhält. Unsere Siebe sind spülmaschinenfest.



Haarsiebe fein – 0,64mm		grob – 1,5mm	
5cm	6,00		--
10cm	11,00		--
12cm	15,00		14,00
14cm	19,00		--
16cm	23,00		21,00
18cm	27,00		--
20cm	31,00		29,00
23cm	36,00		33,00



Spitzsieb 1mm Lochung		Haarsieb spitz – 0,64mm	
		8cm	9,00
		10cm	11,00
13cm	15,00	14cm	17,00
18cm	21,00	18cm	26,00
24cm	29,00		

Wörther Strasse 39 | 10435 Berlin | T +49 30 4373 5225 | info@colecomp.de

colecomp
Die Geschmackswerkstatt.

AUS UNSEREM SORTIMENT
FROM OUR PRODUCT RANGE

Flachsiebe



Mehlsiebe

16cm - 0,64mm 14,00
20cm - 0,64mm 15,00

mechanisch 10cm 15,00
mechanisch 12cm 17,00

Passiersiebe

30cm - 0,6 - 1,2 - 6mm 59,00
26cm - 2,6mm 29,00

Wörther Strasse 39 | 10435 Berlin | T +49 30 4373 5225 | info@colecomp.de

colecomp
Die Geschmackswerkstatt.

AUS UNSEREM SORTIMENT
FROM OUR PRODUCT RANGE

Spritzschuttsiebe

Unsere Spritzschuttsiebe haben ein sehr feinmaschiges Netz, das hochspritzendes Fett auffängt. Sie sind aus Edelstahl gefertigt und können im Geschirrspüler gereinigt werden.



25cm

14,00

29cm

16,00

33cm

18,00



**Spritzschutz mit breitem Edelstahlrand,
der auf 24er, 26er und 28er Pfannen einrastet.**

30cm

23,00

Wörther Strasse 39 | 10435 Berlin | T +49 30 4373 5225 | info@colecomp.de

colecomp
Die Geschmackswerkstatt.

AUS UNSEREM SORTIMENT
FROM OUR PRODUCT RANGE

Die Colecomp-Hakenserie

Diese professionellen Kochwerkzeuge aus spülmaschinenfestem Edelstahl sind aus einem Stück gefertigt.
Keine Schweiß- oder Steckpunkte – unzerstörbar.



Schöpfkellen

langer Stiel

4cm - 15ml	12,00
5cm - 30ml	22,00
6cm - 50ml	24,00
7cm - 70ml	26,00
8cm - 125ml	29,00
9cm - 150ml	32,00
10cm - 250ml	38,00
12cm - 350ml	46,00
16cm - 1000ml	29,00
18cm - 1500ml	31,00

kurzer Stiel

7cm - 80ml	23,00
9cm - 150ml	31,00

Schaumkellen

10cm	27,00
12cm	33,00
14cm	39,00
16cm	43,00

Blanchierlöffel

6cm - 70ml	14,00
8cm - 130ml	16,00
10cm - 250ml	18,00

Spaghettiheber 25,00

Fleischgabel 17,00

Wörther Strasse 39 | 10435 Berlin | T +49 30 4373 5225 | info@colecomp.de

colecomp

Die Geschmackswerkstatt.

AUS UNSEREM SORTIMENT
FROM OUR PRODUCT RANGE

Rundgriff Küchenwerkzeuge

Edelstahl, spülmaschinenfest, Steckerl



Von links:

Fleischgabel 32cm	12,00
Pfannenwender	16,00
Eierwender	12,00

Schaumlöffel	16,00
Vorlegelöffel geschlitzt	16,00
Vorlegelöffel geschlossen	16,00
Spaghettiheber	16,00
Heber mit Säge	10,00

Wörther Strasse 39 | 10435 Berlin | T +49 30 4373 5225 | info@colecomp.de

colecomp
Die Geschmackswerkstatt.

AUS UNSEREM SORTIMENT
FROM OUR PRODUCT RANGE

Paletten



Patisseriepalette gekröpft	2,0x11cm	14,00
Streichpalette gekröpft	3,5x23cm	19,00
Streichpalette gerade	3,5x25cm	19,00
Pfannenpalette	6,5x13cm	19,00
Pfannenpalette	6,5x27cm	22,00
Pfannenpalette gelocht	6,5x27cm	22,00

Wörther Strasse 39 | 10435 Berlin | T +49 30 4373 5225 | info@colecomp.de

colecomp
Die Geschmackswerkstatt.

AUS UNSEREM SORTIMENT
FROM OUR PRODUCT RANGE

Gelaserte Reiben

Photo-Etching nennt sich das Verfahren, das diese Reiben
rasierklingenscharf macht.



Erhältlich als Fein- und Grobreibe, Fein- und 2 Wegehobel
Reibefläche 11x5cm Je 19,00

Zum Schutz der Finger: Restehalter 4,50



Die 20cm lange Reibefläche des Zesters ist ideal, um Ingwer,
Parmesan, Zitronenschale, Schokolade oder Muskat fein zu reiben.
19,00

Wörther Strasse 39 | 10435 Berlin | T +49 30 4373 5225 | info@colecomp.de

colecomp
Die Geschmackswerkstatt.

AUS UNSEREM SORTIMENT
FROM OUR PRODUCT RANGE

Klassische Reiben



Gurkenhobel, Fein- und Grobreibe, Kartoffelreibe
Reibefläche 17x9cm je 14,00



Vierkantreiben
25cm 21,00
6cm 3,00

Wörther Strasse 39 | 10435 Berlin | T +49 30 4373 5225 | info@colecomp.de

colecomp
Die Geschmackswerkstatt.

AUS UNSEREM SORTIMENT
FROM OUR PRODUCT RANGE

Schnitzel klopfen und panieren



Fleischklopfen glatt/genoppt 350g 24,00



Carpaccioklopfen 8cm 800g 26,00



Wörther Strasse 39 | 10435 Berlin | T +49 30 4373 5225 | info@colecomp.de

colecomp
Die Geschmackswerkstatt.

AUS UNSEREM SORTIMENT
FROM OUR PRODUCT RANGE

Bratenspritzen



**Ob zum „Impfen“ von Sauerbraten oder Kochschinken
oder zum Fett abziehen, mit unseren Bratenspritzen
klappt's**

**Professionelle Bratenspritze
mit 2 Kanülen, Messscala**

35,00

Wörther Strasse 39 | 10435 Berlin | T +49 30 4373 5225 | info@colecomp.de

colecomp
Die Geschmackswerkstatt.

AUS UNSEREM SORTIMENT
FROM OUR PRODUCT RANGE

Besen



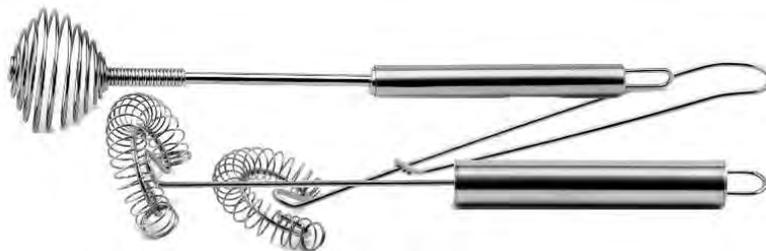
Tellerbesen zum Arbeiten in flachen Gefäßen

20cm	9,00
25cm	11,00
30cm	15,00



Schneebeesen zum Arbeiten in tiefen Gefäßen

15cm	8,00		
20cm	10,00		
25cm	12,00	gedrillt	13,00
30cm	14,00		15,00



Spiralbesen zum Aufschlagen von Saucen, Vinaigrette und Milch

27cm rund	9,00
27cm halbrund	10,00
26cm Draht	6,00



Mechanischer Schneebeesen zum Sahneschlagen **25,00**

Wörther Strasse 39 | 10435 Berlin | T +49 30 4373 5225 | info@colecomp.de

colecomp
Die Geschmackswerkstatt.

AUS UNSEREM SORTIMENT
FROM OUR PRODUCT RANGE

Zangen



Kochpinzette 15cm	7,00
Kochpinzette 22cm	13,00
Kochpinzette 33cm	18,00
Kochpinzette 40cm	21,00



Koch- und Servierzangen Edelstahl

mit hitzebeständigen Silikonköpfen
für beschichtete Pfannen

24cm		14,00
30cm	11,00	16,00
38cm	13,00	18,00



Koch- und Grillzangen mit gekröpftem Kopf

24cm	10,00
30cm	12,00
38cm	14,00

Wörther Strasse 39 | 10435 Berlin | T +49 30 4373 5225 | info@colecomp.de

colecomp
Die Geschmackswerkstatt.

AUS UNSEREM SORTIMENT
FROM OUR PRODUCT RANGE

Schäler



Sparschäler
5,00



Spargelschäler
10,00



Pendelschäler
klassik 12,00
fein 12,00

Julienneschäler
14,00

Spargelschäler
verstellbar
14,00

Wörther Strasse 39 | 10435 Berlin | T +49 30 4373 5225 | info@colecomp.de

colecomp

Die Geschmackswerkstatt.

AUS UNSEREM SORTIMENT
FROM OUR PRODUCT RANGE

Fruchtbearbeitung



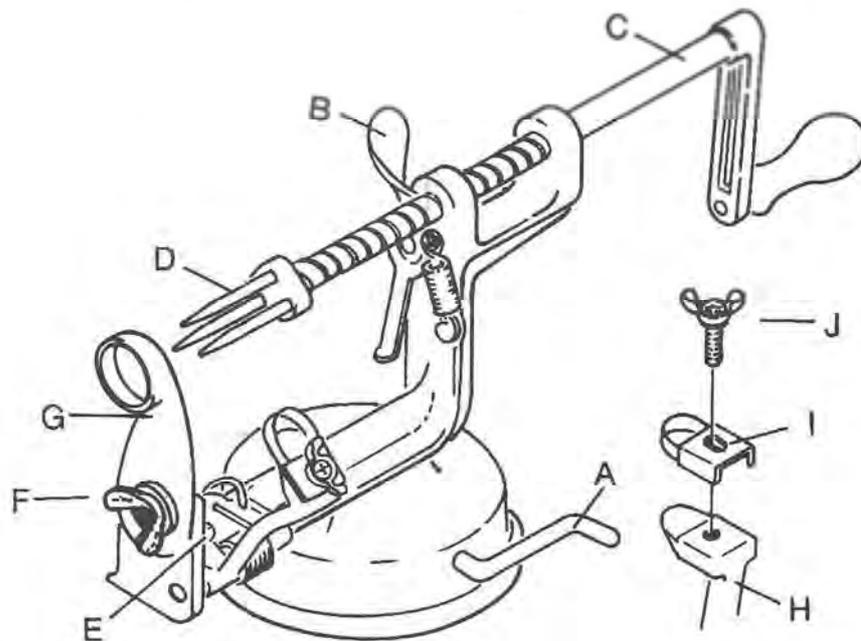
Grapefruitmesser	12,00
Beidseitige Säge zum Lösen der Fruchtspalten	
Fruchtentkerner	12,00
Zum Entkernen von Äpfeln und Birnen	
Fadenschneider	12,00
Zum Schneiden von feinen Zitronenzesten	
Kugelausstecher	
Aushöhlen von Früchten, auch Pariser Löffel genannt	
24mm	11,00
29mm	12,00
Apfelteiler	12,00

Wörther Strasse 39 | 10435 Berlin | T +49 30 4373 5225 | info@colecomp.de

colecomp
Die Geschmackswerkstatt.

AUS UNSEREM SORTIMENT
FROM OUR PRODUCT RANGE

Der Apfelschäler



So geht's:

Stellen Sie den Schäler auf eine glatte Arbeitsfläche und befestigen Sie es durch Umlegen des Hebels (A).

Drücken Sie den Hebel (B) nach unten und ziehen Sie die Achse (C) bis zum Anschlag zurück.

Stecken Sie den Apfel mit dem Stiel zuerst mittig auf den Dreizack (D). Drehen Sie die Achse und der Apfel wird geschält, entkernt und geschnitten. Die Schälstärke kann durch Lösen der Schraube (J) und Verstellen der Klinge (I) eingestellt werden. Wenn der Apfel nur entkernt und geschnitten werden soll, ziehen Sie den Schäler (H) zurück und arretieren Sie ihn. Möchten Sie nur schälen, lösen Sie die Schraube (F) und klappen das Schneide- und Entkernmesser zur Seite.

Die Schälmaschine nach Gebrauch einfach mit warmem Wasser von Hand reinigen und trocknen.

29,00

Wörther Strasse 39 | 10435 Berlin | T +49 30 4373 5225 | info@colecomp.de

colecomp
Die Geschmackswerkstatt.

AUS UNSEREM SORTIMENT
FROM OUR PRODUCT RANGE

Passiergeräte



Die klassische ‚flotte Lotte‘
mit vier Scheiben (2,3,5 und 8mm) **69,00**
zum Passieren von Suppen und Saucen, für Apfelmus und Pürees etc.



Profiqualität mit drei Scheiben (1,1 - 2,2 - 5mm) **79,00**
klein 13cm **29,00**



Passiersieb
Für Tomatensauce und Beeren, Sieb 1,5mm **42,00**

Wörther Strasse 39 | 10435 Berlin | T +49 30 4373 5225 | info@colecomp.de

colecomp
Die Geschmackswerkstatt.

AUS UNSEREM SORTIMENT
FROM OUR PRODUCT RANGE

Portionierer



Eisportionierer Kugelgröße 5cm **18,00**



Eisportionierer Kugelgröße 8cm **23,00**



Portionierer 6x4cm **12,00**

Wörther Strasse 39 | 10435 Berlin | T +49 30 4373 5225 | info@colecomp.de

colecomp
Die Geschmackswerkstatt.

AUS UNSEREM SORTIMENT
FROM OUR PRODUCT RANGE



Wörther Strasse 39 | 10435 Berlin | T +49 30 4373 5225 | info@colecomp.de

colecomp
Die Geschmackswerkstatt.

AUS UNSEREM SORTIMENT
FROM OUR PRODUCT RANGE

Scheren

Unsere Scheren sind aus gehärtetem Klingenstahl gefertigt,
nachsleifbar.



Geflügelschere 24,00



Geflügelschere 24,00



Geflügelschere 22,00



Küchenschere 10,00



Küchenschere 34,00

Wörther Strasse 39 | 10435 Berlin | T +49 30 4373 5225 | info@colecomp.de

colecomp
Die Geschmackswerkstatt.

AUS UNSEREM SORTIMENT
FROM OUR PRODUCT RANGE

Fisch und Meeresfrüchte



Entschupper

14,00



Grätenpinzette

7,00

Grätenpinzette breit

8,00



Austernbrecher

12,00



Hummergabel

10,00



Hummerknacker

42,00



Hummerzange

19,00

Wörther Strasse 39 | 10435 Berlin | T +49 30 4373 5225 | info@colecomp.de

colecomp

Die Geschmackswerkstatt.

AUS UNSEREM SORTIMENT
FROM OUR PRODUCT RANGE

Werkzeuge für Käse



Käsemesser für Weichkäse und Pasteten
Die Mikroverzahnte Klinge ist auch zum
Schneiden von Tomaten geeignet

14,00



Käsebeil für Hartkäse

14,00



Hobel für mittelharten Käse

14,00

Wörther Strasse 39 | 10435 Berlin | T +49 30 4373 5225 | info@colecomp.de

colecomp
Die Geschmackswerkstatt.

AUS UNSEREM SORTIMENT
FROM OUR PRODUCT RANGE

Rund um's Ei



Eigelbtrenner

10,00



Verriegelbarer Eierpieker

12,00



Eierschneider

11,00

Wörther Strasse 39 | 10435 Berlin | T +49 30 4373 5225 | info@colecomp.de

colecomp
Die Geschmackswerkstatt.

AUS UNSEREM SORTIMENT
FROM OUR PRODUCT RANGE

Aus dem Odenwald.

Die Firma Heim Söhne wurde 1862 gegründet.

In zahlreichen Arbeitsgängen werden hochwertige Eierlöffel und Eierbecher in Handarbeit aus Acrylglas hergestellt.

Um das Ausgangsmaterial in Form zu bringen wird es gesägt, geschnitten, gebogen, geschliffen und poliert, bis dann die formschönen und sehr stabilen Löffel entstehen.

Die Löffel eignen sich durch die glatte Oberflächenstruktur auch gut um Kleinkinder zu füttern.



Eierlöffel 4,50



Wörther Strasse 39 | 10435 Berlin | T +49 30 4373 5225 | info@colecomp.de

colecomp
Die Geschmackswerkstatt.

AUS UNSEREM SORTIMENT
FROM OUR PRODUCT RANGE

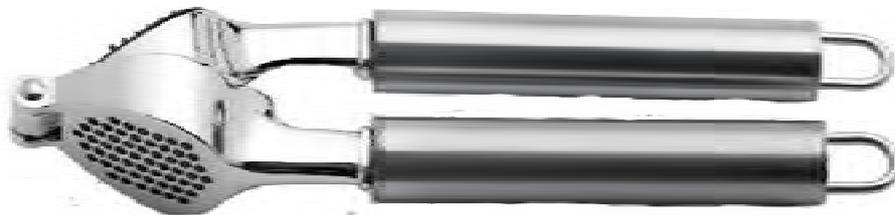
Zangenwerkzeuge

aus Edelstahl, spülmaschinenfest



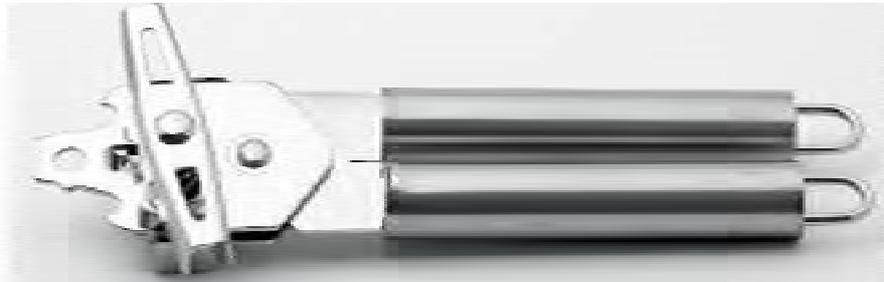
Knoblauchpresse Hebel

29,00



Knoblauchpresse

22,00



Flügeldosenöffner

22,00

Wörther Strasse 39 | 10435 Berlin | T +49 30 4373 5225 | info@colecomp.de

colecomp
Die Geschmackswerkstatt

AUS UNSEREM SORTIMENT
FROM OUR PRODUCT RANGE

Spätzlewerkzeuge

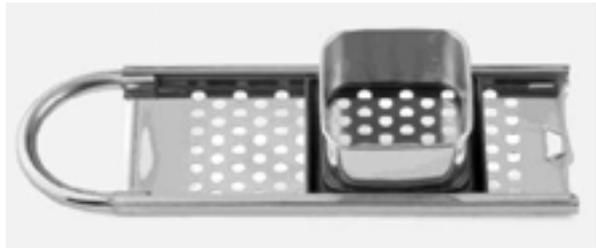
Je weiter man sich von der französischen Grenze gen Osten begibt, desto rundlicher werden die Spätzle, die im Augsburger Raum auch Knöpfle genannt werden.

Für den Teig benötigt man pro 100g Mehl ein Ei, 30-40ml Wasser (je nach Herstellungstechnik) und eine Prise Salz.



Spätzledeckel mit Schaber

22,00



Spätzlehobel Rund- oder Halbloch

27,00



Spätzleschaber Edelstahl

10,00

Spätzlebrett Ahorn 34x16cm

9,00

Wörther Strasse 39 | 10435 Berlin | T +49 30 4373 5225 | info@colecomp.de

colecomp
Die Geschmackswerkstatt.

AUS UNSEREM SORTIMENT
FROM OUR PRODUCT RANGE

Anrichtringe



Unsere Anrichtringe sind aus Edelstahl sind nahtlos gezogen. Mit dem exakt passenden Stempel lässt sich der Inhalt des Ringes perfekt ausdrücken.



Anrichtring	6cm	6,00
	8cm	8,00
Anrichtstempel	6cm	9,00
	8cm	10,00

Wörther Strasse 39 | 10435 Berlin | T +49 30 4373 5225 | info@colecomp.de

colecomp
Die Geschmackswerkstatt.

AUS UNSEREM SORTIMENT
FROM OUR PRODUCT RANGE

Dariolformen aus Edelstahl

Dariolformen - auch Timbale genannt - sind kleine, glatte, konische, nach oben breiter werdende, runde Portionsform. Dariols verwendet man für Aspik, Parfaits, Panna Cotta und Puddings, aber auch zum Anrichten von Reis, Polenta etc. Speisen lösen sich leicht aus unseren Edelstahlformen und lassen sich problemlos stürzen.



5,8x4,7cm	80ml	3,00
6,2x4,7cm	90ml	3,00
7,0x3,5cm	100ml	3,50
8,5x5,5cm	200ml	4,50

Wörther Strasse 39 | 10435 Berlin | T +49 30 4373 5225 | info@colecomp.de

colecomp
Die Geschmackswerkstatt.

AUS UNSEREM SORTIMENT
FROM OUR PRODUCT RANGE

Pressen für Zitrusfrüchte



**2-teilige Presse für Zitronen
und Orangen**

**19,00
29,00**

Pressen für Zitronen und Limetten:



Zum Einstechen 9,00



1-teilig 16,00



Scheibenpresse 3,00

Wörther Strasse 39 | 10435 Berlin | T +49 30 4373 5225 | info@colecomp.de

colecomp
Die Geschmackswerkstatt.

AUS UNSEREM SORTIMENT
FROM OUR PRODUCT RANGE

Dünsteinsätze

Die Colecomp-Dünsteinsätze sind aus spülmaschinenfestem Edelstahl. Der verstellbare Dünstkorb hat stabile Füße, die 2 cm Platz für Wasser oder Brühe lassen. Am langen Edelstahlgriff kann der Korb problemlos aus dem Topf gehoben werden.



Für Töpfe von	14-24cm	13,00
	18-28cm	17,00



Dünst- und Frittierkorb 19cm	24,00
------------------------------	-------

Wörther Strasse 39 | 10435 Berlin | T +49 30 4373 5225 | info@colecomp.de

colecomp
Die Geschmackswerkstatt.

AUS UNSEREM SORTIMENT
FROM OUR PRODUCT RANGE

Werkzeuge zum exakten Abmessen



Messbechersatz 19,00

1/4 Cup = 60 ml, 1/3 Cup = 80 ml, 1/2 Cup = 125 ml, 1 Cup = 250 ml.



Messlöffel 6er Satz 19,00

1/8 TL = 0,63ml, 1/4 TL = 1,25ml, 1/2 TL = 2,5ml, 3/4 TL = 3,75ml, 1 TL = 5ml, 1 EL = 15ml

Messlöffel 4er Satz 17,00

1 Tasse = 12 ml, 2 Tassen = 25 ml, 3 Tassen = 50 ml, 4 Tassen = 150 ml



Klassischer Messbecher 0,6l 28,00

Wörther Strasse 39 | 10435 Berlin | T +49 30 4373 5225 | info@colecomp.de

colecomp
Die Geschmackswerkstatt.

AUS UNSEREM SORTIMENT
FROM OUR PRODUCT RANGE

Auf den Schwung kommt es an:



Das ist Anna. Sie schleudert Salat am Strand von Lagos
mit unserer Salatschleuder aus Frankreich.
Und das macht Spaß!

Salatschleuder Edelstahlbraht 35,00

Wörther Strasse 39 | 10435 Berlin | T +49 30 4373 5225 | info@colecomp.de

colecomp
Die Geschmackswerkstatt.

AUS UNSEREM SORTIMENT
FROM OUR PRODUCT RANGE

Profi-Messbecher

Die Colecomp-Profi Messbecher sind aus extra starkem spülmaschinenfestem Edelstahl.

Die eingeprägte Skala an der Innenseite gibt Milliliter und Unzen an.



0,5l	26,00
1,0l	32,00
1,5l	38,00
2,0l	46,00

Wörther Strasse 39 | 10435 Berlin | T +49 30 4373 5225 | info@colecomp.de

colecomp
Die Geschmackswerkstatt.

AUS UNSEREM SORTIMENT
FROM OUR PRODUCT RANGE

Aufschäumkannen



Die Colecomp-Aufschäumkannen verengen sich nach oben, um das Herausspritzen der Milch zu verhindern. Induktionstauglich

für alle Herdarten

0,2l	22,00
0,4l	29,00
0,7l	37,00



Die geraden Aufschäumkannen haben abgewinkelte Griffe, Gießbränder und eine eingeprägte Messkala.

0,25l	18,00
0,50l	20,00
1,00l	24,00

Wörther Strasse 39 | 10435 Berlin | T +49 30 4373 5225 | info@colecomp.de

colecomp
Die Geschmackswerkstatt.

AUS UNSEREM SORTIMENT
FROM OUR PRODUCT RANGE

Saucieren aus Edelstahl

Klassische Saucieren aus Edelstahl - spülmaschinenfest



100ml	9,00
150ml	11,00
250ml	14,00
300ml	17,00



Fett/mager Sauciere

Diese Sauciere ermöglicht das Abgießen von oben (mit Fett) oder von unten (ohne Fett)

270ml	27,00
500ml	33,00

Wörther Strasse 39 | 10435 Berlin | T +49 30 4373 5225 | info@colecomp.de

colecomp
Die Geschmackswerkstatt.

AUS UNSEREM SORTIMENT
FROM OUR PRODUCT RANGE

Milchkrüge



Profiqualität aus schwerem Edelstahl, spülmaschinenfest

0,01l	4,00
0,02l	5,00
0,05l	7,00
0,10l	8,00
0,15l	9,00
0,20l	10,00
0,35l	15,00
0,50l	19,00
0,80l	24,00
2,00l	39,00

Wörther Strasse 39 | 10435 Berlin | T +49 30 4373 5225 | info@colecomp.de

colecomp

Die Geschmackswerkstatt.

AUS UNSEREM SORTIMENT
FROM OUR PRODUCT RANGE

Trichter

Klassische Trichter aus Edelstahl



Obere Öffnung 55mm, untere 9mm	5,00
Obere Öffnung 90mm, untere 9mm	12,00
Obere Öffnung 120mm, untere 12mm	14,00



Marmeladentrichter	
Obere Öffnung 120mm, untere 35mm	16,00

Wörther Strasse 39 | 10435 Berlin | T +49 30 4373 5225 | info@colecomp.de

colecomp
Die Geschmackswerkstatt.

AUS UNSEREM SORTIMENT
FROM OUR PRODUCT RANGE

Edelstahlschüsseln

Ob Teige kneten, Salate mischen, oder Zutaten vorbereiten, die Colecomp Schüsseln sind in der Küche unverzichtbar. 16cm



16cm	7,00	22cm	13,00	28cm	19,00
18cm	9,00	24cm	15,00	30cm	21,00
20cm	11,00	26cm	17,00	32cm	23,00

Wasserbadsschüsseln

Halbkugelform zum Schneeschlagen und Arbeiten im Wasserbad



13cm – 0,4l	15,00
17cm – 1,0l	24,00
22cm – 2,0l	32,00

Wörther Strasse 39 | 10435 Berlin | T +49 30 4373 5225 | info@colecomp.de

colecomp

Die Geschmackswerkstatt.

AUS UNSEREM SORTIMENT
FROM OUR PRODUCT RANGE

Endlich! Rosti in Edelstahl.



Rührschüssel

0,5l	22,00
1,5l	39,00
3,0l	59,00

Rührbecher

1,0l	39,00
-------------	--------------

Wörther Strasse 39 - 10435 Berlin - 030-43 73 5225 - info@colecomp.de

colecomp
Die Geschmackswerkstatt

AUS UNSEREM SORTIMENT
FROM OUR PRODUCT RANGE

Serviertablets

aus Edelstahl, spülmaschinenfest



15x20cm	7,00
17x25cm	9,00
20x30cm	11,00
25x35cm	14,00
27x40cm	18,00
30x45cm	22,00
35x50cm	26,00

Wörther Strasse 39 | 10435 Berlin | T +49 30 4373 5225 | info@colecomp.de

colecomp
Die Geschmackswerkstatt.

AUS UNSEREM SORTIMENT
FROM OUR PRODUCT RANGE

Thermometer



Backofenthermometer

0-300° 9,00

Backofen- & Bratenthermometer

50-300° 12,00



Bratenthermometer

0-120° 10,00

Küchenthermometer

-10-100° 9,00

Wörther Strasse 39 | 10435 Berlin | T +49 30 4373 5225 | info@colecomp.de

colecomp

Die Geschmackswerkstatt.

AUS UNSEREM SORTIMENT
FROM OUR PRODUCT RANGE

Flambierbrenner



Unsere Flambierbrenner haben eine kräftige, stufenlos verstellbare Flamme, verstellbare Luftzufuhr, sind punktuell oder im Dauerbetrieb einsetzbar und leicht mit herkömmlichen Feuerzeuggas zu befüllen.

Bedienung:

- 1) Gas am rechten Regler einstellen
- 2) Sicherung herunterziehen
- 3) Zum Starten den hinteren Knopf drücken
- 4) Für den Dauerbetrieb den linken Regler auf „continuous“ stellen
- 5) Bei Bedarf die Luftzufuhr vorne links verstellen

14cm **22,00**

18cm **33,00**

18cm Großflamme **39,00**

Wörther Strasse 39 | 10435 Berlin | T +49 30 4373 5225 | info@colecomp.de

colecomp
Die Geschmackswerkstatt.

AUS UNSEREM SORTIMENT
FROM OUR PRODUCT RANGE

Fleischwölfe aus Grauguss



Ein Küchenklassiker, zu dem es sogar ein Gedicht gibt:

*Ein Knabe fiel in Transvaal
in einen Fleischwolf aus Stahl.
Er verließ zwar sofort den ungastlichen Ort,
jedoch in größerer Zahl...*

Fleischwolf mit Zwingenbefestigung

5cm Scheibe **49,00**

8cm Scheibe **59,00**

Fleischwolf mit 4 Füßen anschraubbar

22cm Scheibe **59,00**

32cm Scheibe **79,00**

Wörther Strasse 39 | 10435 Berlin | T +49 30 4373 5225 | info@colecomp.de

colecomp
Die Geschmackswerkstatt.

AUS UNSEREM SORTIMENT
FROM OUR PRODUCT RANGE

Mörser & Schaufeln aus Gusseisen



Mörser	7cm	15,00
Mörser	13cm mit Schnaupe	19,00
Schaufel	8cm	4,00
Schaufel	16cm	9,00

Wörther Strasse 39 | 10435 Berlin | T +49 30 4373 5225 | info@colecomp.de

colecomp
Die Geschmackswerkstatt.

AUS UNSEREM SORTIMENT
FROM OUR PRODUCT RANGE

Mörser

Die Colecomp-Mörser sind aus Porzellan oder Granit. Ihre Innenfläche ist rau, ebenso der Kopf des Pistills, damit das Mahlgut gut gegriffen wird. Man zerkleinert im Mörser durch kreisende mit leichtem Druck ausgeführte Bewegungen des Pistills.



Marmormörser	12cm	29,00
Granitmörser	13cm	39,00
Granitmörser	15cm	39,00



Porzellanmörser	9cm	7,00
	12cm	12,00
	14 cm	17,00

Wörther Strasse 39 | 10435 Berlin | T +49 30 4373 5225 | info@colecomp.de

colecomp

Die Geschmackswerkstatt.

AUS UNSEREM SORTIMENT
FROM OUR PRODUCT RANGE

Tapasgabeln aus der Dose



Ein Produkt für Spießer:

Ziehen Sie Ihren Sonntagsanzug an, das Haar leicht pomadiert nach hinten gekämmt, Mittelscheitel.

Servieren Sie Feigen im Speckmantel, Käsewürfel, gefüllte Eier. Dann kommt Ihr Auftritt.

Nähern Sie Sich Ihren Gästen (von rechts bitte) öffnen Sie langsam die Blechdose und lassen Sie jeden eine Gräte ziehen.

Besser kann ein Abend nicht beginnen...

**6 Sardinenpieker aus Edelstahl
in Blechdose**

17,50

Wörther Strasse 39 | 10435 Berlin | T +49 30 4373 5225 | info@colecomp.de

colecomp
Die Geschmackswerkstatt.

AUS UNSEREM SORTIMENT
FROM OUR PRODUCT RANGE

Restaurant-Tipp



Bitte planen Sie bei Ihrem nächsten Dresden Besuch unbedingt ein Essen bei Ralf Hiener im Raskolnikoff ein – es lohnt sich!
Ein Menübeispiel:

Was gibt es Schöneres, als sich an langen Tafeln bei offenem Kaminfeuer mit einem feinem Essen und ausgesuchtem Wein verwöhnen zu lassen.

Los geht's mit

Hausgemachter **Entenleberterrine** im Gewürzgelee mit Brioche
als Zwischengang

Kräftige **Entensuppe** mit Pelmeni und Wurzelgemüse
die Hauptmalzeit

Ente „klassisch“, Confierte **Keule** und Rosa gebratene **Brust**
dazu Rotkohl und zweierlei Klöße

kurz vor Schluss

Schokomalheur mit Glühweinorangen und
hausgemachtem DD-Stadthonigeis

zu guter Letzt

ein Gläschen **Torgelbrand**

Menüpreis 39,00 Euro. Weinbegleitung 12,00 Euro.

Raskolnikoff, Böhmisches Strasse 34, 01099 Dresden
Tel.: 0351-8045706 – Reservierung empfohlen

Wörther Strasse 39 | 10435 Berlin | T +49 30 4373 5225 | info@colecomp.de

colecomp
Die Geschmackswerkstatt.

AUS UNSEREM SORTIMENT
FROM OUR PRODUCT RANGE

Marketing

coledampf's
Cultur_Centrum



*Zieht keinen Flunsch,
trinkt mit uns Punsch.*

Weihnachtspunsch und Lebkuchen - 2003

Wörther Strasse 39 | 10435 Berlin | T +49 30 4373 5225 | info@colecomp.de

colecomp
Die Geschmackswerkstatt.

AUS UNSEREM SORTIMENT
FROM OUR PRODUCT RANGE

Etagere aus Draht



Dieser Klassiker wird in der Küche zur Aufbewahrung von Knoblauch, Zwiebeln und Kartoffeln verwendet. Man darf aber auch was anderes hineintun...

Etagere 73cm

3 Körbe

19,00

Wörther Strasse 39 | 10435 Berlin | T +49 30 4373 5225 | info@colecomp.de

colecomp
Die Geschmackswerkstatt.

AUS UNSEREM SORTIMENT
FROM OUR PRODUCT RANGE

Rosenküchle



Ein fast vergessenes Gebäck

Rosenküchle, ein traditionelles Eiergebäck, welches in der Schweiz, in Schwaben, Franken, und der Oberpfalz gebacken wurde, gibt es seit über 200 Jahren. Wie aus alten Quellen überliefert ist, waren die Rosenküchli in der Gemeinde Wil im Kanton St. Gallen, Schweiz um 1873 als Faschnachtsgebäck mit dem Namen "Schweizer Rosenküchli", sehr beliebt. Sie wurden - je nach Region - zu unterschiedlichen Anlässen serviert. In der Oberpfalz beispielsweise wurden sie am Andreas Tag (30. November) gebacken.

Und damit sich die Hausfrau nicht blamiere, war das Rosenküchle-Eisen das klassische Hochzeitsgeschenk der Schwiegermütter!

Rezept für 10 Rosenküchle:

300g Mehl - 4 Eier - ¼ l Milch – 1 Prise Salz – 1 Pck. Vanillezucker – abgeriebene Schale von ½ Zitrone

Aus den Zutaten einen dickflüssigen Teig rühren und diesen 30 Minuten ruhen lassen. Pflanzenfett in einem Topf erhitzen und das Rosenküchle-Eisen ca. 10 Min. darin heiß werden lassen.

Die heiße Form bis zur Hälfte in den Teig tauchen, dann im heißen Fett backen bis die Unterseite goldgelb ist. Die Form leicht bewegen, damit sich das Gebäck löst, wenden und kurz die zweite Seite backen. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen und mit Puderzucker bestreut servieren.



Rosenküchle-Eisen 39,00

Wörther Strasse 39 | 10435 Berlin | T +49 30 4373 5225 | info@colecomp.de

colecomp
Die Geschmackswerkstatt.

AUS UNSEREM SORTIMENT
FROM OUR PRODUCT RANGE

Eiswürfelformen aus dauerelastischem Silikon



15 Stück 3x3cm 13,00



8 Stück 5x5cm 15,00



Trinkhalme Edelstahl 4 Stück **12,00**

Wörther Strasse 39 | 10435 Berlin | T +49 30 4373 5225 | info@colecomp.de

colecomp
Die Geschmackswerkstatt.

AUS UNSEREM SORTIMENT
FROM OUR PRODUCT RANGE

Gesenkgeschmiedete Messer

Manufaktur Güde - Solingen
Serie Alpha



Brotmesser

21cm 109,00
32cm 209,00

Kochmesser

16cm 109,00
21cm 129,00
26cm 149,00

Spickmesser

10cm 65,00
13cm 69,00

Fleischmesser

16cm 85,00
18cm 95,00
21cm 109,00
26cm 119,00

Fleischgabel

18cm 95,00

Gemüsemesser

9cm 65,00

Schälmesser

6cm 65,00

Beil

18cm 149,00

Ausbeinmesser

13cm 79,00
16cm 89,00

Asiatische Formen

Chai Dao (Kochmesser)

16cm 135,00

Santoku (drei Tugenden)

14cm 115,00

18cm 125,00

Santoku mit Kullenschliff

14cm 125,00

18cm 135,00

Käsemesser gelocht

15cm 79,00

Parmesanbrecher

10cm 99,00

Kräutermesser

15cm 129,00

Lachsmesser

32cm 149,00

Wetzstahl

26cm 95,00

Wörther Strasse 39 | 10435 Berlin | T +49 30 4373 5225 | info@colecomp.de

colecomp
Die Geschmackswerkstatt.

AUS UNSEREM SORTIMENT
FROM OUR PRODUCT RANGE

Gesenkgeschmiedete Messer

Manufaktur Güde - Solingen
Serie Alpha Olive



Brotmesser

21cm 135,00

32cm 215,00

Kochmesser

16cm 139,00

21cm 159,00

26cm 179,00

Spickmesser

8cm 79,00

10cm 85,00

13cm 89,00

Fleischmesser

16cm 109,00

18cm 119,00

21cm 129,00

26cm 159,00

Fleischgabel

18cm 119,00

Gemüsemesser

9cm 79,00

Schälmesser

6cm 79,00

Ausbeinmesser

13cm 105,00

16cm 110,00

Asiatische Formen

Chai Dao (Kochmesser)

16cm 169,00

Santoku (drei Tugenden)

14cm 145,00

18cm 155,00

Santoku mit Kullenschliff

14cm 155,00

18cm 165,00

Käsemesser gelocht

15cm 99,00

Parmesanbrecher

10cm 125,00

Kräutermesser

15cm 155,00

Wetzstahl

26cm 119,00

32cm 219,00

Wörther Strasse 39 | 10435 Berlin | T +49 30 4373 5225 | info@colecomp.de

colecomp

Die Geschmackswerkstatt.

AUS UNSEREM SORTIMENT
FROM OUR PRODUCT RANGE

Kann denn Liebe Synchros sein?

Die neuen gesenkgeschmiedeten Messer von Güde mit Griffen aus geräucherter Eiche

Mit THE KNIFE. haben wir das Schneiden revolutioniert. Mit SYNCHROS führen wir die Evolution fort! Der Name ist Programm – SYNCHROS synchronisiert Hand und Messer und ermöglicht dank des innovativen Designs eine flexible Greifposition für einen universellen Einsatz.

Kochmesser		26cm	269,00
Zubereitungsmesser		14cm	229,00
Tranchiermesser		26cm	259,00
Brotmesser		32cm	289,00

Wörther Strasse 39 | 10435 Berlin | T +49 30 4373 5225 | info@colecomp.de

colecomp
Die Geschmackswerkstatt.

AUS UNSEREM SORTIMENT
FROM OUR PRODUCT RANGE

Opinel

Opinel, das simple, preiswerte Klappmesser ist weltweit bekannt und in Millionenstückzahl verkauft worden - ein echter Klassiker der Alltagskultur. Seit 2009 stellt Opinel Küchenmesser aus hochwertigem, rostfreiem Klingenstahl her.

Die Messer zeichnen sich durch einen guten Schliff und eine hohe Schneidhaltigkeit aus und können problemlos mit einem Wetzstahl nachgeschärft werden. Die Griffe sind - wie beim Taschenmesser - aus Buchenholz.



Brotmesser	20 cm	55,00	Santoku	17 cm	65,00
Kochmesser	20 cm	65,00	Carpaccio	30 cm	65,00
Fleischmesser	16 cm	50,00	Gemüse glatt	10 cm	13.00
Fleischgabel	18 cm	35,00	gebogen	10 cm	16.00
Ausbeinmesser	13 cm	50,00	Säge	10 cm	16.00
	18 cm	50,00			

Wörther Strasse 39 | 10435 Berlin | T +49 30 4373 5225 | info@colecomp.de

colecomp
Die Geschmackswerkstatt.

AUS UNSEREM SORTIMENT
FROM OUR PRODUCT RANGE

Windmühlenmesser aus Carbonstahl

Klingen aus Carbonstahl sind aufgrund ihrer kristallinen Struktur härter und zäher als rostfreie Klingen. Sie haben eine höhere Stabilität und können feiner und dünner geschliffen werden. Dadurch bekommen sie eine hohe Schnitthaltigkeit. Die Klingen sind nicht rostfrei. Mit der Zeit bekommen sie leichte Verfärbungen. Diese können mit Scheuersand oder einem Rostradierer leicht entfernt werden. Carbonstahlmesser dürfen nicht in der Spülmaschine gereinigt werden. Nach dem Benutzen säubert man das Messer von Hand und ölt die Klinge ein, dadurch ist sie perfekt geschützt. Grundsätzlich sollten auch rostfreie Messer nicht im Geschirrspüler gereinigt werden, denn Temperaturen über 80°C vermindern die Härte des Stahls und führen zu schnellerer Abnutzung.



Gemüsemesser

06 cm	19,00
08 cm	21,00
10 cm	23,00

Schälmesser

06 cm	23,00
-------	-------

Yatagan

08cm	21,00
------	-------

Buckelmesser

12cm rostfrei	35,00
---------------	-------

Santoku

16 cm	79,00
-------	-------

Hahnenfeder

18 cm	79,00
-------	-------

Rückenspitz

13cm	35,00
------	-------

Hamburger

Brotmesser

18 cm	69,00
-------	-------

Käsemesser

Klein	49,00
-------	-------

Kulle	69,00
-------	-------

gelocht	69,00
---------	-------

Wörther Strasse 39 | 10435 Berlin | T +49 30 4373 5225 | info@colecomp.de

colecomp

Die Geschmackswerkstatt.

AUS UNSEREM SORTIMENT
FROM OUR PRODUCT RANGE

Das Opinel

Opinel, das simple, preiswerte Klappmesser ist weltweit bekannt und in Millionenstückzahl verkauft worden - ein Klassiker der Alltagskultur.

Entwickelt wurde es 1890 vom achtzehnjährigen Joseph Opinel im kleinen französischen Dorf Albiez-Le-Vieux. Er entwickelte eine Vorrichtung, um einen Schlitz für die Klinge in den Holzgriff sägen zu konnte. So entstand ein handliches und haltbares Arbeitsmesser für die Hosentasche.



Nr. 2	Klinge 5cm	12,00
Nr. 3	Klinge 6cm	14,00
Nr. 4	Klinge 7cm	16,00
Nr. 5	Klinge 8cm	18,00
Nr. 6	Klinge 9cm	20,00
Nr. 7	Klinge 10cm	22,00
Nr. 8	Klinge 11cm	24,00
Nr. 9	Klinge 12cm	26,00
Nr. 10	Klinge 13cm	28,00
Nr. 12	Klinge 16cm	30,00

Wörther Strasse 39 | 10435 Berlin | T +49 30 4373 5225 | info@colecomp.de

colecomp

Die Geschmackswerkstatt.

AUS UNSEREM SORTIMENT
FROM OUR PRODUCT RANGE

Messer aus Vietnam



Wir möchten unser neues Messersortiment vorstellen. Es kommt aus Vietnam. Jedes Messer wird komplett von Hand gefertigt. Die Klingen werden aus 99,8 % Eisen, sogenanntem Kohlenstoffstahl, geschmiedet. Sie sind zwar nicht rostfrei, aber ausgesprochen scharf - und sehr leicht nachzuschleifen. Sehr gut eignet sich zum Nachschleifen der besonders harte Keramikstab. Es funktioniert aber auch der unglasierte Boden eines Porzellantellers.

Die Klingen werden zur Härtung im glühenden Zustand kurz in Wasser getaucht. Dadurch entsteht die typische, dunkle Patina, auch Zunder genannt. Der geschliffene Teil der Klinge zeigt die klassische Stahloptik. Für die Griffe wird ausschließlich Palmennussholz verwendet. Seltene Tropenhölzer oder geschützte Baumarten sind tabu. Das helle Nussholz erhält durch „Brennen“ seinen dunklen Ton. Dazu werden die Griffrohlinge über offenem Feuer geröstet. Beizen, Lacke oder Chemikalien werden nicht verwendet.

Wörther Strasse 39 | 10435 Berlin | T +49 30 4373 5225 | info@colecomp.de

colecomp
Die Geschmackswerkstatt.

AUS UNSEREM SORTIMENT
FROM OUR PRODUCT RANGE

THANG - 'Das Gerade'



Genauso wie sein Name ist es auch: gerade.
Ein aufrichtiges Messer, das durch seine gerade und vor allem dünne Klinge vielseitig einsetzbar ist. Die Klinge ist besonders flexibel, äußerst scharf und durch Nieten mit dem Griff verbunden. Mit THANG sind sehr präzise Schnitte möglich. Die Oberfläche ist im schwarzen Bereich weniger anfällig für sichtbare Fleckenbildung, wie etwa durch ätherische Öle.

Klingenlänge

12cm **19,00**

16cm **24,00**

20cm **29,00**

Wörther Strasse 39 | 10435 Berlin | T +49 30 4373 5225 | info@colecomp.de

colecomp
Die Geschmackswerkstatt.

AUS UNSEREM SORTIMENT
FROM OUR PRODUCT RANGE

VAY - 'Die Flosse'



VAY hat eine in Europa eher unübliche, dabei sehr schöne Klingenform. Durch seinen Schwung eignet es sich hervorragend zum Zerkleinern von Kräutern, Blattgemüse, Möhren, Kürbis oder Kohl. Die kleineren Varianten sind gut für Kräuter geeignet, die größeren für Gemüse, Pizza oder als Tortenheber. Dabei gilt: je größer die Klinge, desto kleiner der Kraftaufwand.

Klingenlänge

12cm	19,00
16cm	24,00
20cm	29,00

Wörther Strasse 39 | 10435 Berlin | T +49 30 4373 5225 | info@colecomp.de

colecomp
Die Geschmackswerkstatt.

AUS UNSEREM SORTIMENT
FROM OUR PRODUCT RANGE

HA MA - 'Das Flusspferd'



HA MA hat eine dicke, starre Klinge. Dadurch ist die Schnittführung sehr kräftig und rustikaler als bei THANG oder VAY. Es eignet sich sehr gut zum Hacken von Nüssen, Mandeln, Kuvertüre, Ingwer, Galanga oder anderen harten Wurzeln und Knollen. Das Messer verfügt zudem über eine praktische Öse zum Anhängen.

Klingenlänge

20cm

45,00

Wörther Strasse 39 | 10435 Berlin | T +49 30 4373 5225 | info@colecomp.de

colecomp
Die Geschmackswerkstatt.

AUS UNSEREM SORTIMENT
FROM OUR PRODUCT RANGE

BUOM - 'Das Segel'



BUOM ähnelt in der Form dem japanischen Santoku: dem Messer der drei Tugenden, da es für Gemüse, Fleisch und Fisch geeignet ist. Natürlich ist es auch über diese drei Zutaten hinaus ein vielseitig einsetzbares Kochmesser.

Mit seiner großen, starken Klinge ermöglicht es leichtes und schnelles Arbeiten ohne Ermüdung. BOUM schneidet kinderleicht all das, was man zur Vesper braucht: Brot, Käse, Tomaten, Wurst und Obst.

Klingenlänge

16cm

39,00

20cm

44,00

Wörther Strasse 39 | 10435 Berlin | T +49 30 4373 5225 | info@colecomp.de

colecomp
Die Geschmackswerkstatt.

AUS UNSEREM SORTIMENT
FROM OUR PRODUCT RANGE

HEP - 'Das Schmale'



Mit der starken und starren Klinge qualifiziert sich HEP ganz eindeutig zum Zerteilen und Auslösen von Fleisch. Es eignet sich aber nicht nur als Tranchier- oder Bratenmesser, sondern es funktioniert auch ganz vorzüglich zum Schneiden von Brot, Käse oder Fisch.

Klingenlänge

16cm

34,00

20cm

39,00

Wörther Strasse 39 | 10435 Berlin | T +49 30 4373 5225 | info@colecomp.de

colecomp
Die Geschmackswerkstatt.

AUS UNSEREM SORTIMENT
FROM OUR PRODUCT RANGE

TAO NHA - 'Das Elegante'



Unser "kleines Schwarzes" sollte in keiner Küche fehlen. Es ist das klassische asiatische Kochmesser in der kleinen Ausführung. Es lässt sich vielseitig einsetzen und wird zum Schneiden und Zerteilen von Fleisch und Gemüse verwendet. Das Schneidgut kann mit der breiten Klinge einfach aufgenommen und in die Pfanne oder in den Wok gegeben werden. Diese handlichere Variante benötigt weniger Kraft als seine großen Brüder.

Klingenlänge

18cm

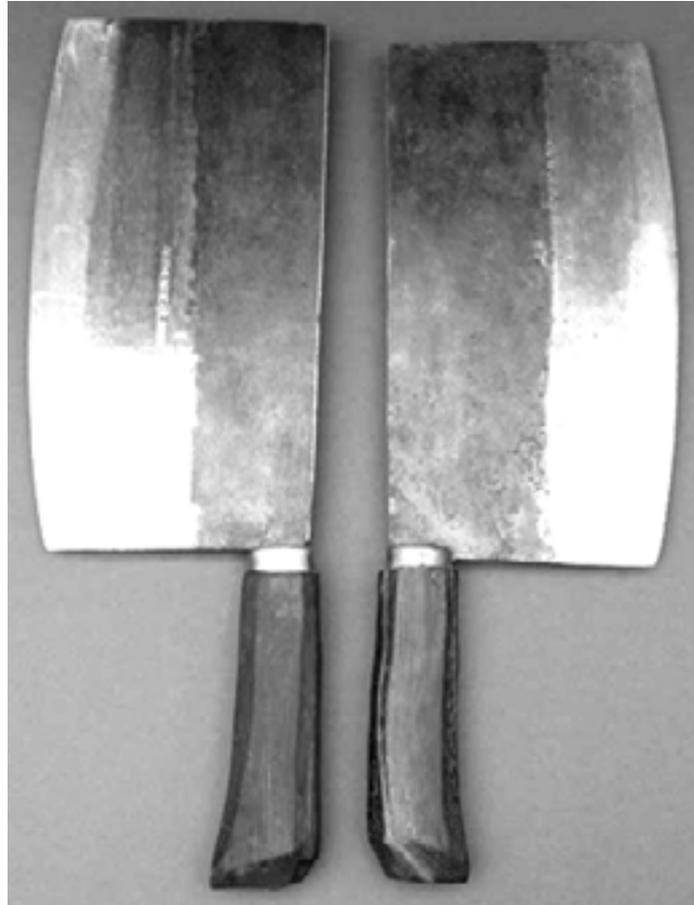
39,00

Wörther Strasse 39 | 10435 Berlin | T +49 30 4373 5225 | info@colecomp.de

colecomp
Die Geschmackswerkstatt.

AUS UNSEREM SORTIMENT
FROM OUR PRODUCT RANGE

CUNG - 'Das Schwere'



Das Schwere ist die große Variante des klassischen asiatischen Kochmessers. Es wird zum Schneiden und zum Hacken von Fleisch und knackigem Gemüse verwendet. Sehr gut eignet es sich für hartes und dickes Schneidgut: Maniok, Süßkartoffel, Rindfleisch oder Knollen wie Sellerie und Rote Beete. Mit der breiten Klinge kann man viel Schnittgut einfach aufnehmen und in die Pfanne oder in den Wok transportieren.

Klingenlänge

19cm Stärke 4mm 49,00

21cm Stärke 2mm 49,00

Wörther Strasse 39 | 10435 Berlin | T +49 30 4373 5225 | info@colecomp.de

colecomp
Die Geschmackswerkstatt.

AUS UNSEREM SORTIMENT
FROM OUR PRODUCT RANGE

CHEO - 'Das Paddel'



CHEO - das perfekte Barbecuemesser: Steaks schneiden, Burger flachdrücken, Gillgut wenden, aber auch schon mal vom Kartoffelsalat kosten, wenn gerade keiner guckt. Blattsalate, Knollen und Melonen lassen sich mit diesem Messer natürlich auch zerteilen.

Klingenlänge

25cm

49,00

Wörther Strasse 39 | 10435 Berlin | T +49 30 4373 5225 | info@colecomp.de

colecomp
Die Geschmackswerkstatt.

AUS UNSEREM SORTIMENT
FROM OUR PRODUCT RANGE

DO GOM - 'Das Getöpferte'



Der komplette Wetzstab DO GOM besteht aus Porzellan. Der Griff ist glasiert. Am Griffende ist ein Loch eingearbeitet, das mit einer Kordel durchzogen werden kann.

Länge

33cm

24,00

Wörther Strasse 39 | 10435 Berlin | T +49 30 4373 5225 | info@colecomp.de

colecomp
Die Geschmackswerkstatt.

AUS UNSEREM SORTIMENT
FROM OUR PRODUCT RANGE

NEU!



CA VOY - 'Der Wal'

Das perfekte Beil **19cm** **59,00**

LONG VU - 'Die Feder'

Der perfekte Filierer **26cm** **59,00**

NHO - 'Das Kleine'

Bei diesem Messer gilt: klein, aber fein. Trotz seiner Schlichtheit ist es ein sehr präzises Messer. Leicht und schmal ermöglicht es feine Schnitte, eine spitz zulaufende Klinge vereinfacht das Putzen von Steinobst, Erdbeeren oder Pilzen.

Klingenlänge

9cm

9,00

Wörther Strasse 39 | 10435 Berlin | T +49 30 4373 5225 | info@colecomp.de

colecomp
Die Geschmackswerkstatt.

AUS UNSEREM SORTIMENT
FROM OUR PRODUCT RANGE

Pflege

Kohlenstoffstahl ist ein unlegierter Stahl. Er besteht nur aus Eisen und einem geringen Anteil Kohlenstoff (ca. 0,5%). Messer aus diesem Material sind extrem schnitthaltig und lassen sich so dünn ausschleifen, dass man mit ihnen Haare spalten kann. Wegen ihrer feinen Materialstruktur lässt sich die Klinge leicht nachschärfen. Kohlenstoffstahl ist nicht rostfrei. Es empfiehlt sich, eine Klinge nach dem Benutzen sofort zu reinigen und mit etwas Speiseöl einzuölen. Wenn die Klinge sich dunkel verfärbt, was beispielsweise durch Fruchtsäure entstehen kann, ist dies keinerlei Mangel. Wenn Sie möchten, reiben Sie die Klinge einfach mit Scheuersand wieder blank. Bitte lassen Sie Kohlenstoffstahlmesser nicht im Wasser liegen. Auch der Geschirrspüler ist tabu.

Die Griffe besteht aus einfachem Palmennussholz, welches über Feuer geröstet (geschwärzt) wurde. Die Griffe können zu Beginn noch etwas abfärben, was sich jedoch nach kurzer Zeit gibt. Das Holz ist etwas sensibel gegenüber niedriger Luftfeuchtigkeit. Ölen Sie es darum von Zeit zu Zeit mit etwas Pflanzenöl ein. Sollte die Klinge zu wackeln beginnen, stellen Sie den Griff zum Quellen in ein Glas Wasser und warten sie einige Stunden, bis der Griff wieder fest ist. Die Messer vor ständiger Feuchtigkeit schützen.

Nicht in der Spülmaschine reinigen!

Sollte das Messer mit Säure in Kontakt kommen (Zitrusfrüchte, Zwiebeln, etc.) bitte danach mit Spülmittel reinigen und wieder einölen.

Die Messer eignen sich nicht zum Schneiden von Knochen oder Tiefgekühltem.

Bestellen:

Versandhandel gibt es schon seit dem späten 19. Jahrhundert. Einer der ersten in Deutschland war 1888 ein Fahrradversandhandel! Wir sind da beim Versand auch ganz altmodisch. Artikel aussuchen, Mail schreiben oder anrufen und ab die Post - alles ganz normal. Und bezahlt wird ganz einfach per Rechnung. Schön, nicht?

colecomp.berlin

Wörther Strasse 39 | 10435 Berlin | T +49 30 4373 5225 | info@colecomp.de

colecomp
Die Geschmackswerkstatt.

AUS UNSEREM SORTIMENT
FROM OUR PRODUCT RANGE

Messer aus der Auvergne



Das Unternehmen Claude Dozorme wurde 1902 in Thiers, der Hauptstadt der französischen Messerindustrie, inmitten der Vulkane der Auvergne gegründet und setzt seit über 100 Jahren auf handwerkliche Messerfertigung.

Als Vorreiter, sowohl im Bereich der Produktpalette als auch bei den Produktionstechniken, erhielt Claude Dozorme die offizielle Auszeichnung „Maître Coutelier“.

Vom Entwurf bis zum fertigen Produkt entsteht alles in einem Haus.

Wörther Strasse 39 | 10435 Berlin | T +49 30 4373 5225 | info@colecomp.de

colecomp
Die Geschmackswerkstatt.

AUS UNSEREM SORTIMENT
FROM OUR PRODUCT RANGE

Der Champagnersäbel



Das Köpfen einer Sekt- oder Champagnerflasche mit diesem Säbel bezeichnet man auch als Sabrieren. Der Begriff stammt aus dem Französischen (sabre = Säbel) und geht vermutlich auf napoleonische Kavallerie-Offiziere zurück, welche die Flaschen angeblich mit ihrem Säbel öffneten.

Hierzu wird der Champagnersäbel mit der Schneide am Bauch der Flasche eine Fingerbreite über dem Etikett angesetzt. Unter einem Winkel von ca. 20 Grad wird der Säbel in einer fließenden Bewegung auf den Flaschenhals zubewegt und schlägt von unten gegen den Wulst des Flaschenkopfes, möglichst an der Stelle, an der die Längsnaht in den Querwulst übergeht. Dabei wird der Kopf der Champagnerflasche mit dem Wulst und dem Korken abgeschlagen. Er kann dabei viele Meter weit fliegen. Eventuelle Glassplitter werden durch den Druck des austretenden Schaumweines weggeschleudert. In Frankreich ist es üblich, den abgeschlagenen Kopf und Korken mit dem Datum der Zeremonie zu beschriften und den Kopf als Glücksbringer aufzubewahren.

Champagnersäbel Griff Redwood

149,00

Wörther Strasse 39 | 10435 Berlin | T +49 30 4373 5225 | info@colecomp.de

colecomp
Die Geschmackswerkstatt.

AUS UNSEREM SORTIMENT
FROM OUR PRODUCT RANGE

Frühstück und Käse



Set 4 teilig Box Griff Redwood 79,00



Set 3 teilig Box Griff Redwood 69,00



Set 2 teilig Box Griff Redwood 55,00



**Käsemesser Box Griff Redwood 85,00
Käsemesser Box Griff Horn 105,00**

Wörther Strasse 39 | 10435 Berlin | T +49 30 4373 5225 | info@colecomp.de

colecomp
Die Geschmackswerkstatt.

AUS UNSEREM SORTIMENT FROM OUR PRODUCT RANGE

Abbaye de Cîteaux – Abondance – Aisy Cendré – Arômes au Gène de Marc – Arômes au Vin Blanc – Artisanal – Babybel – Banon – Bargkass – Beaufort – Beaumont – Bleu de Bresse – Bleu de Laqueuille – Bleu de Termignon – Bleu des Causses – Bleu du Haut Jura – Bleu du Vercors-Sassenage – Bleu – d’Auvergne – Boulette d’Avesnes – Boursin – Breuil – Brie – Brin d’Amour – Brocciu – Brousse du Rove – Camembert – Cantal – Chabichou du Poitou – Chablis – Chaource – Charolais – Chaumes – Chevrotin – Coeur Gourmand – Comté – Coopératives – Coulommiers – Crottin de Chavignol – Epoisses – Etorki – Fermier – Fleur du Maquis – Fourme de Montbrison – Fourme – d’Ambert – Fromage fort – Gaperon – Grès des Vosges – Greuilh – Gruyère français – Industriel – Jurassic – La vache qui rit – Laguiole – L’Ami du Chambertin – Langres – Le Bouca – Le Coutances – Le Templais – Le vigneron – Livarot – Maroilles – Mimolette – Mont des Cats – Mont d’Or – Morbier – Munster – Neufchâtel – Ossau-Iraty Brebis-Pyrénées – Pélardon – Petit-suisse – Picadou – Picodon – Pont-l’Évêque – Port Salut – Pouligny-Saint-Pierre – Pourly – Reblochon – Rigotte de Condrieu – Rocamadour – Rollot – Roquefort – Saint Agur – Saint Paulin – Saint-Félicien de Lamastre – Saint-Marcellin – Sainte-Maure de Touraine – Saint-Nectaire – Salers-Käse – Sêrac – Soumaintrain – Tome Alpine de la Vanoise – Tomme – Tomme au Marc de Raisin – Tomme de Savoie – Toucy – Vacherin Mont-d’Or – Valençay – Vieux-boulogne

Die Franzosen und ihr Käse!
Kein Wunder, dass es so viele spezielle Messer gibt, bei der legendären französischen Käsevielfalt.

Aber es gibt Hoffnung:
Fritz Lloyd Blomeyer hat sich durch Deutschland ‚gekäst‘ und Exzellentes zusammengestellt.



„Antons Liebe“, „Brandenburger Brikett“, „Elfenbrüstchen“ u.v.m. gibt es bei



Pestalozzistraße 54A, 10627 Berlin, 10627, Tel. 030 23926440
Öffnungszeiten Berlin, Di-Fr 12-19:00, Sa. 10-17:00

Wörther Strasse 39 | 10435 Berlin | T +49 30 4373 5225 | info@colecomp.de



AUS UNSEREM SORTIMENT
FROM OUR PRODUCT RANGE

Spezialitäten



Salamimesser Reifebox Griff Redwood

99,00

Salamimesser Reifebox Griff Horn

119,00



Foie gras Set Box Griff Olivenholz

79,00

Und wenn mal ausnahmsweise eine Foie gras auf den Tisch kommt, wird sie mit diesem Besteck stilgerecht serviert.

Wörther Strasse 39 | 10435 Berlin | T +49 30 4373 5225 | info@colecomp.de

colecomp
Die Geschmackswerkstatt.

AUS UNSEREM SORTIMENT
FROM OUR PRODUCT RANGE

Steak & Tranchieren



6 Steakmesser Box Griff Redwood	109,00
2 Steakmesser Box Griff Olivenholz	69,00
2 Steakmesser Box Griff Horn	139,00
Tranchierbesteck Box Griff Redwood	139,00
Tranchierbesteck Box Griff Horn	169,00
Tranchierhilfe Box Griff Redwood	129,00

Wörther Strasse 39 | 10435 Berlin | T +49 30 4373 5225 | info@colecomp.de

colecomp
Die Geschmackswerkstatt.

AUS UNSEREM SORTIMENT
FROM OUR PRODUCT RANGE

Brot



Brotmesser auf Rost Griff Redwood 129,00

Brotmesser in Box Griff Redwood 89,00

Brotmesser in Box Griff Horn 109,00

Wörther Strasse 39 | 10435 Berlin | T +49 30 4373 5225 | info@colecomp.de

colecomp
Die Geschmackswerkstatt

AUS UNSEREM SORTIMENT
FROM OUR PRODUCT RANGE

Pflege



Die Messer von Claude Dozorme sind rostfrei.
Die Griffschalen werden aus Holz oder Horn gefertigt. Diese gilt es zu pflegen:

- Beide Griffarten regelmäßig mit einem Speiseöl ölen
- Messer mit Horngriffen nicht länger in heißem Wasser liegen lassen. Horn wird dann weich und verformt sich

Bestellen:

Versandhandel gibt es schon seit dem späten 19. Jahrhundert. Einer der ersten in Deutschland war 1888 ein Fahrradversandhandel!
Wir sind da beim Versand auch ganz altmodisch. Artikel aussuchen, Mail schreiben oder anrufen und ab die Post - alles ganz normal.
Und bezahlt wird ganz einfach per Rechnung. Schön,

Wörther Strasse 39 | 10435 Berlin | T +49 30 4373 5225 | info@colecomp.de

colecomp
Die Geschmackswerkstatt.