

LERCHE



PROMOTION & MERCHANDISING

PREMIUMCUT



FASZINATION SCHÄRFE

Starkes Design, unglaubliche Schärfe und perfekte Verarbeitung machen diese neue Messerserie zu etwas ganz Besonderem. Schon der Anblick genügt und du spürst die Faszination, die von diesen Werkzeugen ausgeht.

Hochwertiger Chrom-Molybdän-Stahl auf satte 57 Härtegrade gehärtet, feine Politur und der letzte Scharfschliff von Meisterhand garantieren langanhaltende Freude am Schneiden.

Passend zu den drei verschiedenen Klingen gibt es wahlweise vier verschiedene Griffe aus sorgsam ausgewählten Materialien. In Verbindung mit den außergewöhnlichen Klingen entstehen so besonders wertvolle Meisterstücke.

FÜR EINSCHNEIDENDE ERLEBNISSE

BARBECUE NO 1 TREE OF LIFE

Die spitz geschwungene Klingeform, die mächtige, gebogene Schneide – genau das richtige Werkzeug, um große Fleischstücke, Fisch oder Gemüse zu bearbeiten. Erlebe die Faszination des Schneidens bei einem herrlichen Grillvent gemeinsam mit deinen Freunden und die Bewunderung ist dir sicher.

| Auflage in Stück | 10 | 25 | 50 | UVP |
|--------------------------------|----------|---------|---------|----------|
| Preis pro Stück | 112,00 € | 99,00 € | 95,00 € | 149,00 € |
| Lasergravur Aufpreis pro Stück | 4,75 € | 3,75 € | 2,45 € | |

Programm- und Rüstkosten: 75,00 €

Nettopreise zzgl. MwSt.





SCHARFER ALLROUNDER



BARBECUE NO 1 SPICY ORANGE

Als Klassiker unter den Messern ist das Chefs No .1 sowohl in der Küche als auch beim Barbecue ein wahres Multitalent. Damit schneidest du Gemüse und Kräuter, als gäbe es kein morgen. Ganz egal, wann er zum Einsatz kommt – dein Alleskönner lässt dich nicht im Stich.

| Auflage in Stück | 10 | 25 | 50 | UVP |
|--------------------------------|---------|---------|---------|---------|
| Preis pro Stück | 79,00 € | 75,00 € | 69,00 € | 99,00 € |
| Lasergravur Aufpreis pro Stück | 4,75 € | 3,75 € | 2,45 € | |

Programm- und Rüstkosten: 75,00 €

Nettopreise zzgl. MwSt.

HELL YEAH! WAS FÜR GRIFFE

Die hochwertigen Klingen sind erst der Anfang: Unsere ganze Aufmerksamkeit gilt jetzt den außergewöhnlichen Griffvarianten. Die sorgfältig ausgewählten Materialien wie Thuja-Holz und Micarta verbinden sich mit der perfekten Qualität der Klingen – und machen die Messer von GIESSER zu wahren Meisterstücken.



THUJA - TREE OF LIFE

Tradition trifft Perfektion. Die Griffschalen aus Thuja-Wurzelholz machen Tree of Life zu einem Griff der Extraklasse. Thuja – auch als Lebensbaum bekannt – ist ein extrem widerstandsfähiges Wurzelholz, und macht Schneiden zum absoluten Genuss. Ein Griff von außergewöhnlicher Qualität.



RED DIAMOND

Das beeindruckende Design bringt unsere Herzen auf Temperatur. Red Diamond raubt dir den Atem, denn durch das besondere Herstellungsverfahren wird jeder der Kunststoffgriffe zum Einzelstück. Feuer, Fleisch und Red Diamond – was könnte schöner sein!



SPICY ORANGE

Schon allein der Anblick entflammt deine Gedanken und weckt beim Kochen all deine Sinne. Exotische Aromen und Schärfe vermischen sich – du bist eins mit deinem Messer.



ROCKING CHEFS

Rocking Chefs sind harte Kerle mit weichem Kern: Micarta, ein natürliches Material. Kein Griff gleicht dem anderen und macht dich zum wahren Helden am Herd. Für seinen absoluten Favoriten legt auch „Rocking Chef“ Ralf Jakumeit seine Hand ins Feuer.

DER NEID

IST DIR SICHER!



3ER SET

SPICY ORANGE

Klingenlänge: 30, 20 und 17 cm

Preise für Sets mit anderen Griffen auf Anfrage

| Auflage in Stück | 10 | 25 | 50 | UVP |
|------------------------------|----------|----------|----------|-----------------|
| Preis pro Stück | 199,00 € | 195,00 € | 189,00 € | 239,00 € |
| Lasergravur Aufpreis pro Set | 14,25 € | 11,25 € | 7,35 € | |

Programm- und Rüstkosten: 75,00 €

Nettopreise zzgl. MwSt.

Mit Feuer, Leidenschaft und einer überzeugenden Verarbeitungsqualität sind wir weltweit einer der international führenden Hersteller von Profi-Messern.

Wir sind hungrig nach Perfektion.

Gemeinsam feilen wir so lange an hochwertigsten Materialien und bestmöglicher Verarbeitung, bis wir das ganz besondere Messer in der Hand halten.

Das macht unsere Messer so außergewöhnlich, dass wir sie am liebsten selbst behalten würden.



3801

LERCHE 

PROMOTION & MERCHANDISING

Herrnhäuser Straße 7 • 82538 Geretsried-Gelting
Tel.: +49 8171 38710-0 • Fax: +49 8171 38710-29
info@lerche-werbemittel.de • www.lerche-werbemittel.de