



Carl Schmidt Sohn

Inspirierende Handwerkskunst in zeitgemäßem Design

Inspiring Craftsmanship in Contemporary Design

Catalogue 2024





Carl Schmidt Sohn



03
—
15

**Messer
Knives**

Kamen
Neumark
Konstanz
Shikoku
Herne
Marl



16
—
23

**Besteck
Cutlery**

Glinde
Namur
Stern
Indiana
Copper-AID

25
—
37

**Kochgeschirr
Cookware**

Galaxy
Altena
Aron
K2
Pro-X
Black Crystal



38
—
41

**Küchenhelfer
Kitchen Utensils**

Pegau
Celle





Messer Knives

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 Schmidt Sohn



Kamen

Messer | Knives



Kamen

Messerblock 6 tlg | Knife block 6 pcs

Im 6er Messerblock enthalten:

Brotmesser, 20 cm
Kochmesser, 20 cm
Santokumesser, 18 cm
Universalmesser, 13 cm
Spickmesser, 9 cm
Messerblock

6 pcs knife block included:

Bread knife, 20 cm
Chef knife, 20 cm
Santoku knife, 18 cm
Utility knife, 13 cm
Paring knife, 9 cm
Wooden knife block

[Art. 091170]



Der 6-teilige Messerblock KAMEN besteht aus einem Set aus hochqualitativen Messern, die jede Küche verschönern. Die Klingen, aus langlebigem und hochwertigem rostfreien 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.

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.

- 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

- 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



Carl Schmidt Sohn



Neumark

Messer | Knives



Neumark
Frühstücksmesser | Breakfast knife

[Art. 050894] (Display 20 Stk. | Display 20 pcs)
[Art. 050948] (Auf Displaykarte | Display card)



Neumark
Spickmesser | Paring knife

[Art. 050870] (Display 20 Stk. | Display 20 pcs)
[Art. 050924] (Auf Displaykarte | Display card)



Neumark
Schälmesser | Peeling knife

[Art. 050887] (Display 20 Stk. | Display 20 pcs)
[Art. 050931] (Auf Displaykarte | Display card)



Neumark
Spickmesser | Paring knife

[Art. 050863] (Display 20 Stk. | Display 20 pcs)
[Art. 050917] (Auf Displaykarte | Display card)



Neumark
Schälmesser | Peeling knife

[Art. 050856] (Display 20 Stk. | Display 20 pcs)
[Art. 050900] (Auf Displaykarte | Display card)



NEUMARK repräsentiert die handliche Messerserie von Carl Schmidt Sohn. Mit feinstem Klingenstahl aus Solingen, Deutschland wird diese Serie zu einem verlässlichen Begleiter für alltägliche Schneidarbeiten. Jedes Schäl- oder Spickmesser ist mit einem Griff aus Holz oder Kunststoff versehen, welcher für höchsten Komfort und Praktikabilität sorgt.

NEUMARK represents the handy knife series by Carl Schmidt Sohn. Crafted with the finest blade steel from Solingen, Germany, this series becomes a reliable companion for everyday cutting tasks. Each peeling or utility knife is equipped with a handle made of wood or plastic, ensuring the highest comfort and practicality.

- Sehr scharf durch Handabzug
- Erstklassigen Klingenstahls aus Solingen
- Ergonomisch geformter Holz- oder Kunststoffgriff

- Professional sharpness
- Top-quality blade steel from Solingen
- Ergonomically shaped handle made of wood or synthetic material

MADE IN GERMANY
Solingen



Carl Schmidt Sohn



Konstanz

Messer | Knives



Konstanz
Spickmesser | Paring knife
9 cm

[Art. 071349]



Konstanz
Santokumesser | Santoku knife
12.5 cm

[Art. 071318]



Konstanz
Santokumesser | Santoku knife
18 cm

[Art. 071288]



Konstanz
Fleischmesser | Carving knife
18 cm

[Art. 071257]



Konstanz
Brotmesser | Bread knife
18 cm

[Art. 071226]



Konstanz
Kochmesser | Chef knife
20 cm

[Art. 071196]



Konstanz
2 tlg Messer-Set | 2 pcs knives set

Im 2er Messer-Set enthalten:
Spickmesser, 9 cm
Santokumesser, 18 cm

2 pcs knife set included:
Paring knife, 9 cm
Santoku knife, 18 cm

[Art. 090036]

Willkommen in der Welt der Präzision! Entdecken Sie die Messerserie KONSTANZ – eine Fusion aus Kunstfertigkeit und Technologie. Diese Messer, handgefertigt aus 67 Schichten exquisitem Damaststahl, bieten nicht nur unübertroffene Schärfe, sondern auch Langlebigkeit. Dank ihrer eisgehärteten Klingen garantieren sie Ihnen stets einen perfekten Schnitt. Der Griff aus edlem Pakkaholz besticht nicht nur durch sein ästhetisches Design, sondern liegt auch angenehm in der Hand. Mit einer Härte von HRC 60 +/- 2 sind diese Messer nicht nur Werkzeuge, sondern wahre Meisterwerke.

Welcome to the world of precision! Discover the KONSTANZ knife series – a fusion of craftsmanship and technology. These knives, handcrafted from 67 layers of exquisite Damascus steel, not only offer unsurpassed sharpness, but also durability. Thanks to their ice-hardened blades, they guarantee you a perfect cut every time. The handle made of fine pakkawood not only impresses with its aesthetic design, but is also comfortable to hold. With a hardness of HRC 60 +/- 2, these knives are not just tools, but true masterpieces.

— Klingen aus 67 Schichten
hochwertiger Damaststahl

— Härte von HRC 60 +/- 2

— Ästhetisch geformter Griff
aus edlem Pakkaholz

— Blades made from 67 layers
High-quality Damascus steel

— Hardness of HRC 60 +/- 2

— Aesthetically shaped handle
made from fine Pakka wood



Carl Schmidt Sohn



Shikoku

Messer | Knives



Shikoku
Spickmesser | Paring knife
10 cm

[Ar 020057]



Shikoku
Santokumesser | Santoku knife
13 cm

[Art. 020088]



Shikoku
Hackbeil | Meat chopper
16,5 cm

[Art. 039240]



Shikoku
Kochmesser | Chef knife
17 cm

[Art. 020026]



Shikoku
Tepanyaki Messer | Tepanyaki knife
18 cm

[Art. 020118]



Shikoku
Brotmesser | Bread knife
20 cm

[Art. 020767]



Shikoku
Fleischmesser | Carving knife
20 cm

[Art. 019990]



Shikoku
Messerblock 6 tlg | Knife block 6 pcs

Spickmesser, 10 cm
Universalmesser, 13 cm
Kochmesser, 17 cm
Brotmesser, 20 cm
Fleischmesser, 20 cm
Messerblock aus Holz

Paring knife, 10 cm
Utility knife, 13 cm
Chef knife, 17 cm
Bread knife, 20 cm
Carving knife, 20 cm
Wooden knife block

[Art. 045777]

Die SHIKOKU Messerserie von Carl Schmidt Sohn wird aus hochwertigem Chrom-Molybdän-Vanadium hergestellt, wodurch sie eine beeindruckende Härte, Zugfestigkeit und Resistenz gegen Korrosion aufweist. Die Messer bestechen nicht nur durch Ihre Soft-Touch Griffe, sondern auch durch den Kullenschliff, der ein besonders leichtes und präzises Schneiden ermöglicht. Der 6-teilige Messerblock vereint besonderes Schneidewerkzeug mit einem massiven Messerblock aus Holz.

The SHIKOKU knife series from Carl Schmidt Sohn is made from high-quality chrome-molybdenum-vanadium, which gives it impressive hardness, tensile strength and resistance to corrosion. The knives not only impress with their soft-touch handles, but also with their scalloped edge, which enables particularly easy and precise cutting. The 6-piece knife block combines special cutting tools with a solid wooden knife block.

— Hergestellt aus hochwertigem Chrom-Molybdän-Vanadium

— Soft-Touch Griff

— Mit Kullenschliff für leichtes Schneiden

— Messerblock 6 tlg

— Made from high-quality chrome-molybdenum-vanadium

— Soft-touch handle

— With scalloped edge for easy cutting

— Knife block 6 pcs



Carl Schmidt Sohn



Herne

Messer | Knives



Herne
Schälmesser | Peeling knife
7,5 cm

[Art. 038083]



Herne
Spickmesser | Paring knife
9 cm

[Art. 038021]



Herne
Universalmesser | Utility knife
13 cm

[Art. 038052]



Herne
Ausbeinmesser | Boning knife
15 cm

[Art. 037994]



Herne
Santokumesser | Santoku knife
18 cm

[Art. 037963]



Herne
Fleischmesser | Carving knife
20 cm

[Art. 037901]



Herne
Kochmesser | Chef knife
20 cm

[Art. 037871]



Herne
Brotmesser | Bread knife
20 cm

[Art. 037932]

Die HERNE Messerserie bietet eine feine Kombination aus Funktionalität und Eleganz, speziell entworfen für den anspruchsvollen Hobbykoch. Jedes Messer ist mit einem ergonomisch geformten Griff ausgestattet, der perfekten Halt bietet und ein komfortables Handling beim Schneiden ermöglicht. Ein markantes Merkmal der HERNE Messer ist der Messerkropf, der eine sichere Balance und Stabilität gewährleistet. Das Messer liegt optimal in der Hand.

The HERNE knife series offers a fine combination of functionality and elegance, specially designed for the discerning amateur chef. Each knife is equipped with an ergonomically shaped handle that provides a perfect grip and enables comfortable handling when cutting.

A striking feature of HERNE knives is the bolster, which ensures a secure balance and stability. The knife sits perfectly in the hand.

— Kombination aus Funktionalität und Eleganz

— Ergonomischer Griff für perfekten Halt

— Mit Messerkropf für sichere Balance und Stabilität

— Combination of functionality and elegance

— Ergonomic handle for a perfect grip

— With blade bolster for secure balance and stability



Carl Schmidt Sohn



Marl

Messer | Knives



Marl
Pizzaschere
Pizza scissors
24.5 cm

[Art. 063542]



Marl
Fischschere
Fish scissors
27 cm

[Art. 063559]



Marl
Universalschere lang
Universal scissors long
23 cm

[Art. 063535]



Marl
Universalschere
Universal scissors
20 cm

[Art. 063528]



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. Ausgestattet mit robusten, ergonomisch geformten Kunststoffgriffen bieten sie nicht nur Komfort, sondern auch langanhaltende Zuverlässigkeit. Rostfreier Edelstahl für die Klingen sichert lang anhaltende Schärfe. Die anpassbare Schraube ermöglicht individuelle Einstellungen für optimale Schnittleistung.

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. Equipped with robust, ergonomically shaped plastic handles, they offer not only comfort but also long-lasting reliability. Stainless steel for the blades ensures long-lasting sharpness. The adjustable screw allows individual settings for optimum cutting performance.

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

- Ergonomic and unbreakable plastic handles
- Stainless steel blades
- Adjustable screw for optimum cutting performance

MADE IN GERMANY

Besteck Cutlery

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 Schmidt Sohn



Glinde

Besteck | Cutlery



Glinde
30 tlg Besteck – jeweils 6 tlg
30 pcs Cutlery set – 6 pcs each

[Art. 043278]

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

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.

- Hochqualitativer Chrom-Nickel-Stahl
- Hochglanzpoliert
- Spülmaschinengeeignet

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



Carl Schmidt Sohn



Namur

Besteck | Cutlery



Namur
30 tlg Besteck – jeweils 6 tlg
30 pcs Cutlery set – 6 pcs each

[Art. 043254]

Inspired by architecture, the cutlery series NAMUR was created. Timeless in design and made of high-quality polished chrome-nickel-steel. A particularly high-quality cutlery set to meet your demands.

Inspired by architectural design, our NAMUR cutlery series is made of high quality polished chrome-nickel-steel and stands out on any table. A particularly high-quality cutlery set to meet your demands.

— Hochqualitativer Chrom-Nickel-Stahl

— High quality chrome-nickel-steel

— Hochglanzpoliert

— Mirror polished

— Spülmaschinengeeignet

— Dishwasher safe



Namur
72 tlg Besteck
72 pcs Cutlery set

[Art. 029418]



Carl Schmidt Sohn



Indiana

Besteck | Cutlery



Indiana
30 tlg Besteck – jeweils 6 tlg
30 pcs Cutlery set – 6 pcs each

[Art. 047245]



Das INDIANA Besteck wurde mit ansprechend gestalteten Griffen entworfen und verleiht jedem gedeckten Tisch einen königlichen Hauch von Eleganz.

The INDIANA cutlery has been designed with appealingly crafted handles, adding a royal touch of elegance to any set table.

- Hochqualitativer Chrom-Nickel-Stahl
- Hochglanzpoliert
- Spülmaschinengeeignet

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



Carl Schmidt Sohn



Stern

Besteck | Cutlery



Stern
30 tlg Besteck – jeweils 6 tlg
30 pcs Cutlery set – 6 pcs each

[Art. 070786]



Das STERN Besteckset fasziniert mit seiner japanisch inspirierten Schmiedekunst-Ästhetik und setzt auf jedem gedeckten Tisch eindrucksvolle Akzente.

- Hochqualitativer Chrom-Nickel-Stahl
- Hochglanzpoliert
- Spülmaschinengeeignet

The STERN cutlery set captivates with its Japanese-inspired forged artistry, creating impressive accents on any set table.

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



Carl Schmidt Sohn



Copper-Aid

Besteck | Cutlery



Copper-Aid
12 tlg Besteckset
12 pcs Cutlery set

Im 12 tlg Besteckset
enthalten jeweils 2 tlg:
Menügabel
Menümesser
Menüöffel
Kuchengabel
Kaffeeöffel
Essstäbchen

12 pcs Cutlery set
included 2 pcs each:
Dinner fork
Dinner Knife
Dinner Spoon
Cake fork
Coffee Spoon
Chopsticks

[Art. 091705]

Copper-Aid
2 tlg Schüssel-Set
2 pcs bowl set
11.5cm

[Art. 091712]



Die äußere Schicht unserer COPPER-AID Serie besteht aus einer Kupfer-Titan-Nano-Legierung, während die innere Schicht aus hochwertigem Edelstahl gefertigt ist. Diese Kombination bildet eine wirksame Barriere gegen das Wachstum von Bakterien und Viren.

Unsere COPPER-AID Serie wurde entwickelt, um das Wachstum von Krankheitserregern effektiv zu verhindern. Sie kann beispielsweise 99,9% des HCov-229E innerhalb von nur 6 Stunden eliminieren.

The outer layer of our COPPER-AID series consists of a copper-titanium-nano alloy, while the inner layer is made of high-quality stainless steel. This combination forms an effective barrier against the growth of bacteria and viruses.

Our COPPER-AID series has been developed to effectively prevent the growth of pathogens. For example, it can eliminate 99.9% of HCov-229E within just 6 hours.

- Hohe Wirksamkeit gegen das Wachstum von von Bakterien und Viren
- Das leichte Material macht die Serie perfekt für die Verwendung beim Camping und Outdoor
- Elegantes Design, das sich gut an vorhandene Utensilien anpasst
- Sicher im Gebrauch, LFGB-zertifiziert
- High effective rate to inactivate the growth of bacteria and virus
- Lightweight and portable, suitable to outdoor use and camping
- Elegant design can match well with existing utensils
- Safe to use, LFGB passed

Copper-Aid
5 tlg Kindergeschirr-Set
5 pcs Kids Tableware set

Im Set enthalten:
Becher 8,2 cm
Teller Ø 22 cm
Menügabel
Menümesser
Menüöffle

The set includes:
Cup 8.2 cm
Plate Ø 22 cm
Dinner Fork
Dinner Knife
Dinner Spoon

[Art. 091699]





Carl Schmidt Sohn

Rezept-Tipp Recipe tip

Schnelles Hühnchen-Curry | Fast chicken curry



Dieses Rezept eignet sich hervorragend für die Zubereitung mit unseren Produkten:

This recipe is ideal for preparing with our products:



KAMEN Kochmesser
Chef knife
(S. 4)



K2 Bratpfanne tief
Deep frying pan
(S. 32)



GALAXY Schnellkochtopf
Pressure cooker
(S. 26)

Zutaten:

500 g Hähnchenbrust, in
Würfel geschnitten
1 Zwiebel, gehackt
2 Knoblauchzehen, gehackt
1 Esslöffel Currypulver
1 Teelöffel Kurkuma
1 Teelöffel gemahlener
Kreuzkümmel
1 Teelöffel Paprikapulver
1 Dose stückige Tomaten
(ca. 400 g)
200 ml Hühnerbrühe
1 Dose Kokosmilch
(ca. 400 ml)
2 Esslöffel Öl
Salz und Pfeffer nach
Geschmack
Frische Korianderblätter
zum Garnieren

Ingredients:

500 g chicken breast, cut
into cubes
1 onion, chopped
2 cloves of garlic, chopped
1 tablespoon curry powder
1 teaspoon turmeric
1 teaspoon ground cumin
1 teaspoon paprika powder
1 tin of chunky tomatoes
(approx. 400 g)
200 ml chicken stock
1 tin of coconut milk
(approx. 400 ml)
2 tablespoons of oil
Salt and pepper to taste
Fresh coriander leaves to
garnish

1. In einer Pfanne das Öl erhitzen und Zwiebeln sowie Knoblauch bei mittlerer Hitze anbraten, bis sie weich werden und duften.
2. Die Hähnchenwürfel dazugeben und anbraten, bis sie leicht gebräunt sind.
3. Currypulver, Kurkuma, Kreuzkümmel und Paprikapulver hinzufügen, gut vermischen und für eine Minute anbraten, bis die Gewürze ihr Aroma entfalten.
4. Die angebratenen Zutaten in den Schnellkochtopf geben und stückige Tomaten, Hühnerbrühe und Kokosmilch hinzufügen. Gut umrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
5. Den Schnellkochtopf verschließen und auf hoher Druckeinstellung 8 Minuten garen.
6. Nach Ablauf der Zeit den Druck langsam ablassen und den Topf vorsichtig öffnen.
7. Das Curry vor dem Servieren mit frischen Korianderblättern garnieren.

1. Heat the oil in a separate pan and fry the onions and garlic over a medium heat until they soften and become fragrant.
2. Add the chicken cubes and fry until lightly browned.
3. Add the curry powder, turmeric, cumin and paprika powder, mix well and fry for a minute until the spices release their aroma.
4. Transfer the sautéed ingredients to the pressure cooker and add the chopped tomatoes, chicken stock and coconut milk. Stir well and season to taste with salt and pepper.
5. Cover the pressure cooker and cook on the high pressure setting for 8 minutes.
6. Once the time has elapsed, slowly release the pressure and carefully open the pot.
7. Garnish the curry with fresh coriander leaves before serving.

Enjoy your meal!

Guten Appetit!



Kochgeschirr Cookware

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



ELECTRO



GAS



CERAMIC



INDUCTION



HALOGEN



Galaxy

Kochgeschirr | Cookware



Galaxy
Schnellkochtopf | Pressure cooker
6 L

[Art. 076580]



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



GALAXY ist die neueste 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

GALAXY is the latest innovation from Carl Schmidt Sohn. The pressure cooker is equipped with a simple manual opening and closing system. The stainless steel body and the plastic applications harmonize and impress with their slightly futuristic design. Two pressure settings enable particularly gentle preparation of vegetables and fish at level 1 and meat and stews at level 2. The integrated safety system ensures risk-free preparation.

- 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





Carl Schmidt Sohn



ELECTRO



GAS



CERAMIC



INDUCTION



HALOGEN



Aron

Kochgeschirr | Cookware

Aron
Fleischtopf | High casserole
24 cm

[Art. 060589]



Aron
Fleischtopf | High casserole
20 cm

[Art. 060565]

Aron
Fleischtopf | High casserole
16 cm

[Art. 060541]



Aron
Stieltopf | Sauce pan
16 cm

[Art. 060527]



Drehbarer Griff
Turnable handle



Portionierung der Nudeln
Portioning the pasta



Halterung für Küchengeräte
Kitchen Tool holding



Einfaches Ausgießen
Easy pouring



Deckelhalterung
Lid holding

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 abgelegt werden. Natürlich ist auch diese Kochgeschirrserie mit einer praktischen Innenskalierung sowie mit einem induktionstauglichen Boden ausgestattet.

The ARON cookware has won the international reddot Design Award and the IF Design Award. ARON is a real problem solver for the kitchen. The pots are equipped with rotating handles and can securely close the glass lid during the pouring process. The lid handle is also suitable for portioning spaghetti and a kitchen utensil can easily be placed on it. Of course, this cookware range is also equipped with a practical inner scale and an induction-compatible base.

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

- High-quality, stainless steel
- Easy pouring thanks to flexible handles that hold the lid in place during the pouring process
- Lid handle with holder for kitchen utensils
- Shatterproof glass lid
- Suitable for all common hob types including induction





Carl Schmidt Sohn



ELECTRO



GAS



CERAMIC



INDUCTION



HALOGEN



Altena

Kochgeschirr | Cookware



Altena
Stieltopf | Sauce pan
Ø 18 cm

[Art. 089726]



Altena
Wok | Wok
Ø 32 cm

[Art. 089788]



Altena
Bratentopf | Casserole
Ø 24 cm

[Art. 089733]



Altena
Wok | Wok
Ø 36 cm

[Art. 088477]



reddot design award
winner



Altena
Bratpfanne | Frypan
Ø 24 cm

[Art. 089740]



Altena
Bratpfanne | Frypan
Ø 28 cm

[Art. 089757]



ALTENA, hergestellt aus hochwertigem Gusseisen im Spinnverfahren, präsentiert sich als Meisterwerk der Kochkunst. Mit einem Reinheitsgrad von bis zu 99,6% Eisen setzt dieses Kochgeschirr neue Maßstäbe für gesundheitsbewusstes Kochen. Die innovative Nitrier-Upgrade-Technologie gewährleistet nicht nur eine bemerkenswerte Rostbeständigkeit, sondern macht das Produkt auch extrem kratzfest und langlebig – und das alles ohne Beschichtung!

ALTENA – die perfekte Verbindung von Tradition und modernster Technologie für ein unvergleichliches Kocherlebnis!

ALTENA, made from high-quality cast iron using the spinning process, presents itself as a masterpiece of the art of cooking. With a purity level of up to 99.6% iron, this cookware sets new standards for health-conscious cooking. The innovative nitriding upgrade technology not only ensures remarkable rust resistance, but also makes the product extremely scratch-resistant and durable – and all without a coating!

ALTENA – the perfect combination of tradition and state-of-the-art technology for an incomparable cooking experience!

- Exzellente Rostbeständigkeit
- Leicht zu reinigende Oberfläche dank feiner Oberflächentextur
- Griffe aus hochwertigem Edelstahl mit ausgezeichneter Wärmeisolierung
- Sorgenfreie Nutzung von metallischen Kochutensilien – keine Angst vor Kratzern oder Beschichtungsproblemen
- Vielseitig einsetzbar für alle Ofentypen und Herdarten, einschließlich Induktion

- Excellent rust resistance
- Easy to clean surface thanks to fine surface texture
- Handles made of high-quality stainless steel with excellent heat isolation
- Carefree use of metal cooking utensils – no fear of scratches or coating problems
- Versatile use for all types of ovens and hobs, including induction



Carl Schmidt Sohn



ELECTRO



GAS



CERAMIC



INDUCTION



HALOGEN



K2

Kochgeschirr | Cookware



K2
Bratpfanne tief | Deep frying pan
28 cm

[Art. 057886]



K2
Bratpfanne tief | Deep frying pan
24 cm

[Art. 057862]





K2
Bratpfanne | Frying pan
20 cm

[Art. 057800]



K2
Bratpfanne | Frying pan
24 cm

[Art. 057824]



K2
Bratpfanne | Frying pan
28 cm

[Art. 057848]

Die K2 Bratpfanne überzeugt durch ihre exzellente Wärmeleitfähigkeit und -speicherung. Mit ihrer hochwertigen Granitec Antihafbeschichtung zählt die K2 Pfannenserie zu den beliebtesten Pfannen. Sie ermöglicht fettarmes Braten, ohne dass etwas anbrennt. Hergestellt aus Aluminiumguss, bietet die K2 Pfanne eine robuste Konstruktion und ist mit einem ergonomischen Griff ausgestattet.

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

The K2 frying pan impresses with its excellent heat conductivity and heat retention. With its high-quality Granitec non-stick coating, the K2 frying pan series is one of the most popular frying pans. It enables low-fat frying without burning. Made from cast aluminum, the K2 pan offers a robust construction and is equipped with an ergonomic handle.

- Cast aluminum
- Ergonomic handle
- High-quality Granitec non-stick coating
- Suitable for all types of stoves including induction
- Aluminum encapsulated base



Carl Schmidt Sohn



ELECTRO



GAS



CERAMIC



INDUCTION



HALOGEN

PRO-X

Kochgeschirr | Cookware

PRO-X
Bratpfanne antihaftbeschichtet
Frying pan non-stick coating
20 cm

[Art. 050030]



PRO-X
Bratpfanne antihaftbeschichtet
Frying pan non-stick coating
24 cm

[Art. 050047]

PRO-X
Bratpfanne antihaftbeschichtet
Frying pan non-stick coating
28 cm

[Art. 050054]



PRO-X
Bratpfanne antihaftbeschichtet
Frying pan non-stick coating
30 cm

[Art. 058548]





Die Kochgeschirrserie PRO-X ist mit ihrem eleganten Design und dem hochwertigen Edelstahlguß absolut stabil, langlebig und spülmaschinenfest. Die PRO-X-Serie ist für Profiköche und angehende Köche gleichermaßen geeignet. Ihr anspruchsvolles und zeitloses Design passt in jede Küche.

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.

- Hochwertiger Edelstahl
- Rumpf ist vollmattiert
- Spülmaschinengeeignet

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



Carl Schmidt Sohn



ELECTRO



GAS



CERAMIC



INDUCTION



HALOGEN

BLACK CRYSTAL

Kochgeschirr | Cookware

Black Crystal
Bratpfanne | Frying pan
24 cm

[Art. 093983]



Black Crystal
Bratpfanne | Frying pan
28 cm

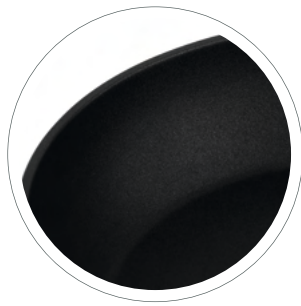
[Art. 093990]



Black Crystal
Bratpfanne | Frying pan
32 cm

[Art. 094003]





ILAG Special mit Plasma-Antihaftbeschichtung
ILAG Special with Plasma non-stick coating



Geschmiedete Aluminiumlegierung
Forged aluminium



Hohler Griff bleibt kühl
Hollow handle stays cool

Die Black Crystal Bratpfanne ist der ultimative Kochfreund und wird die Küche revolutionieren. Die Plasmatechnologie verleiht ihr eine unübertroffene Langlebigkeit und Antihafte-Leistung, wodurch jährliche Ersatzkäufe überflüssig werden. Der geschmiedete Aluminiumlegierungskörper der Pfanne verteilt die Hitze gleichmäßig. Durch die ILAG Antihaftebeschichtung reicht die Reinigung mit einem feuchten Tuch, ohne Schrubben oder Kratzen. Das bedeutet mehr Zeit fürs Genießen und weniger Zeit fürs Säubern. Der ergonomische, hohle Edelstahlgriff bleibt kühl, sodass man ihn ohne Ofenhandschuhe oder Topflappen greifen kann. Die vielseitige Black Crystal Bratpfanne ist geeignet für alle Herdarten, einschließlich Induktion und kann bei bis zu 230°C in den Backofen. Dadurch kann man nahtlos vom Herd in den Ofen wechseln, ohne die Pfanne wechseln zu müssen. Die Black Crystal Bratpfanne ermöglicht es, beim Kochen kreativ zu werden. Genieße das Kochen mit der Black Crystal Bratpfanne.

The Black Crystal Fry Pan is your ultimate cooking friend. This pan revolutionizes your kitchen. Plasma technology gives it unmatched longevity and non-stick performance, reducing the need for annual replacements. The pan's forged aluminium alloy body distributes heat evenly. It's ideal for morning eggs and bacon and dinner vegetables and meat. ILAG non-stick coating make it easy to clean with a damp cloth, no scrubbing or scraping. It means more time to enjoy your dinner and less cleanup. The ergonomically designed hollow stainless steel handle makes cooking easy. It's cool to touch, so you can grab and go without oven mitts or pot holders. Versatility makes the Black Crystal Fry Pan great. It works with all burners, including induction, and can be baked at 230°C. This allows you to switch from the hob to the oven without changing pans, making it suitable for many cooking styles. The Black Crystal Fry Pan lets you create while cooking. Enjoy cooking with the Black Crystal Fry Pan.

- 7 Schichten ILAG Special mit Plasma-Antihaftbeschichtung – kratzfest, leicht zu reinigen und frei von PFOA.
- Der Körper aus geschmiedeter Aluminiumlegierung gewährleistet eine hervorragende Wärmeübertragung und -verteilung sowie eine lange Wärmespeicherung.
- Der ergonomische Griff aus Edelstahl ist leicht zu halten. Der hohle Griff kann die Wärmeübertragung vom Topf auf den Griff reduzieren und den Griff kühl halten.
- Geeignet für alle Herdarten, einschließlich Induktion und Backofen bis 230°C.

- 7 layers of ILAG Special with Plasma non-stick coating – scratch resistant, easy to clean and PFOA free.
- Forged aluminum alloy body ensure excellent heating transfer and distribution, with long-lasting heat retention.
- The unique stainless steel ergonomic handle is easy to hold. The hollow handle can reduce the transfer of heat from the pot to the handle and keep the handle cool.
- Compatible on all stoves types perfectly, including induction and oven safe up to 230°C.



Küchenhelfer Kitchen Utensils

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 Grundausstattung 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



Pegau

Küchenhelfer | Kitchen Utensils



Pegau
Pendelschäler | Swivel peeler

[Art. 054922]



Pegau
Sparschäler | Y-Peeler

[Art. 054892]

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.

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. Made from high-quality stainless steel, they are very hard-wearing and dishwasher-safe.

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

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

JAPANESE STEEL



Carl Schmidt Sohn



Celle

Küchenhelfer | Kitchen Utensils



Celle
Schneidebrett
Cutting board
23.5 x 17.8 x 0.9 cm

[Art. 091880]



Celle
Schneidebrett
Cutting board
29.8 x 23.5 x 0.9 cm

[Art. 091897]



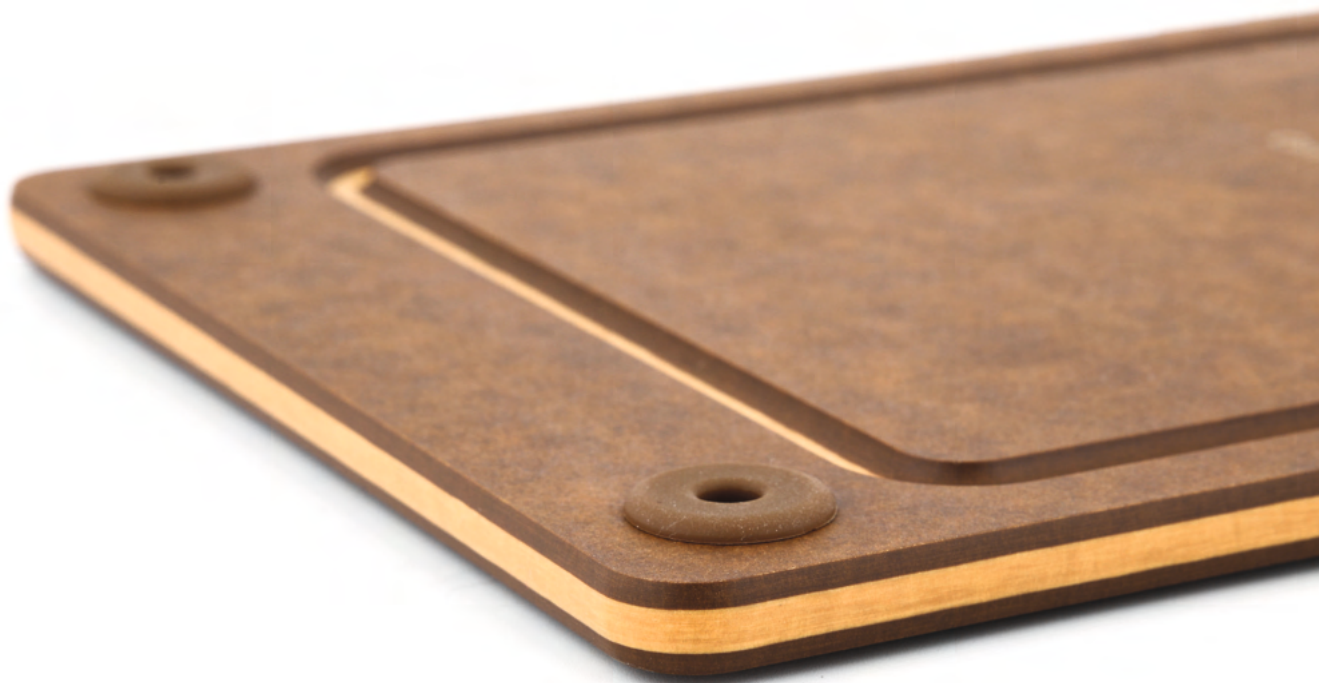
Celle
Schneidebrett
Cutting board
37 x 27.5 x 0.9 cm

[Art. 091903]



Celle
Schneidebrett
Cutting board
44 x 32.5 x 0.9 cm

[Art. 091910]



Das Holzfaser-Schneidebrett CELLE 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
- Anti-Rutsch-Silikon
- Hitzebeständig bis zu max. 176 °C / 348 °F
- Spülmaschinengeeignet
- BPA-frei

Wood fiber cutting board CELLE 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
- Anti-slip silicone
- Heat resistant up to max. 176 °C / 348 °F
- Dishwasher safe
- BPA free



Carl Schmidt Sohn

Rezept-Tipp

Recipe tip

Wok-Gemüse | Wok vegetables



Dieses Rezept eignet sich hervorragend für die Zubereitung mit unseren Produkten:

This recipe is ideal for preparing with our products:



NEUMARK Spickmesser
Paring knife
(S. 6)



CELLE Schneidebrett
Cutting board
(S. 40)



ALTENA Wok
Wok
(S. 30)

Zutaten:

500 g gemischtes Gemüse (Paprika, Brokkoli, Karotten, Zuckerschoten, Pilze, etc.)
2 Knoblauchzehen
1 Zwiebel
2 EL Sojasauce
1 EL Reissessig oder Apfelessig
1 EL Sesamöl
2 EL pflanzliches Öl zum Braten (z.B. Erdnussöl)
1 TL frischer Ingwer
1 TL brauner Zucker oder Honig
Frühlingszwiebeln und Sesamsamen zum Garnieren

Ingredients:

500 g mixed vegetables (peppers, broccoli, carrots, mangetout, mushrooms, etc.)
2 cloves of garlic
1 onion
2 tbsp soy sauce
1 tbsp rice vinegar or apple cider vinegar
1 tbsp sesame oil
2 tbsp vegetable oil for frying (e.g. peanut oil)
1 tsp fresh ginger
1 tsp brown sugar or honey
spring onions and sesame seeds to garnish

1. Den Wok bei hoher Hitze erhitzen. Das Brat-Öl hinzufügen und heiß werden lassen.
2. Zuerst die klein gehackten Zwiebeln und Knoblauch hineingeben und unter ständigem Rühren für etwa 1-2 Minuten anbraten, bis sie duften.
3. Das restliche Gemüse und Ingwer dazugeben und für weitere 3-5 Minuten anbraten. Es sollte knackig bleiben, daher regelmäßig umrühren.
4. In einer kleinen Schüssel Sojasauce, Reissessig, Sesamöl und braunen Zucker oder Honig vermengen.
5. Die Sauce über das Gemüse im Wok gießen und gut vermischen, sodass alles gleichmäßig bedeckt ist. Etwa eine Minute köcheln lassen, damit sich die Aromen verbinden.
6. Das Wok-Gemüse vom Herd nehmen und nach Belieben mit geschnittenen Frühlingszwiebeln und Sesamsamen garnieren.
7. Das Wok-Gemüse alleine oder mit Reis oder Nudeln servieren.

Guten Appetit!

1. Heat the wok over a high heat. Add the oil and allow to heat up.
2. First add the finely chopped onions and garlic and stir-fry for about 1-2 minutes until fragrant.
3. Add the remaining vegetables and ginger and fry for a further 3-5 minutes. It should remain crunchy, so stir regularly.
4. In a small bowl, mix together the soy sauce, rice vinegar, sesame oil and brown sugar or honey.
5. Pour the sauce over the vegetables in the wok and mix well so that everything is evenly coated. Simmer for about a minute to allow the flavors to combine.
6. Remove the wok vegetables from the heat and garnish with sliced spring onions and sesame seeds, if desired.
7. Serve the stir-fried vegetables on their own or with rice or noodles.

Enjoy your meal!





Carl Schmidt Sohn

Wussten Sie schon? Did you know?

Das Unternehmen | The Company



König Albert von Sachsen
Albert the King of Saxony



Carl Schmidt
Gründer Founder

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.

Seit dieser Zeit schreibt die Firma Carl Schmidt Sohn Erfolgsgeschichte und nicht wenige ihrer Designs wurden mit bekannten Awards ausgezeichnet:

Since then, the company Carl Schmidt Sohn has been writing a success story and many designs have won prestigious awards:





Carl Schmidt Sohn

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.

1898

Carl Schmidt Sohn entwarf und schuf eine Schere für Albert, den König von Sachsen. Seit dieser Zeit hat die Marke die königliche Anerkennung erhalten.
Carl Schmidt Sohn designed and created a pair of scissors for Albert, the king of Saxony, from that time, the brand has received the royal recognition.

1928

Die Messerserie "Converts de table" mit elegantem und revolutionär innovativem ergonomischem Design, die die Marke als "Produzent von qualifizierten Messern" bekannt machte.
The "Converts de table" knife series, with elegant and revolutionary innovative ergonomic design, which made the brand known as "Producer of qualified knives".

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.

1983

Carl Schmidt Sohn ging erstmals eine Partnerschaft mit Sharp in Japan ein, um die Messerserie "Made in Solingen" auf den Markt zu bringen. Das war auch das erste Mal, dass die Marke in der asiatisch-pazifischen Region präsent war.
Carl Schmidt Sohn first partnered with Sharp in Japan to launch the "Made in Solingen" knife series. This is also the first time the brand has shown up in the Asia-Pacific region.

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 Sohn in Übersee auf 40 Länder weltweit erweitert.
By 1997 Carl Schmidt Sohn had a presence in 40 countries worldwide.

2000

Dieses Jahr markierte den Beginn der Renovierung der Marke. Die mehrfach ausgezeichnete, multifunktionale Edelstahltopfserie "Aron" wurde offiziell eingeführt und hat mehrere internationale Designpreise gewonnen.
This year marked the beginning of the brand's renovation, the "Aron" multi-functional stainless steel pot series was officially launched, and it has won several international design awards.

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.

2020 – 2024

Carl Schmidt Sohn hat viele eigene Geschäfte in Deutschland, Hongkong (China) und Australien usw. eröffnet. Wir bieten auch Premium-Einkaufsdienste auf verschiedenen Online-Plattformen an, um unterschiedliche Anforderungen zu erfüllen.
Carl Schmidt Sohn has established many direct stores in Germany, Hong Kong (China) and Australia, etc. We also offers premium purchasing services on different online platforms to satisfy different demands.

[illegible]



Carl Schmidt Sohn

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

info@carlschmidtsohn.com
www.carlschmidtsohn.com

USA

CS Household Inc.
150 N Santa Anita Ave #680, Arcadia,
CA 91006
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
+04 8801 6968
australia@cs-solingen.com
www.carlschmidtsohn.com.au

