

AdHoc =
(lat.) Für die Zeit
gemacht

Unser Anspruch
ist es, innovative
Lifestyle-Produkte für die
Küche und den Tisch zu
entwickeln, die höchste
Anforderungen an Funk-
tion, Ästhetik und Qualität
verbinden.
**Produkte für die Zeit
gemacht.**

AdHoc =
(lat.) Made for now

Our pretension
is to develop innovative
lifestyle products for
kitchen and table top
which combine highest
standards in function,
aesthetics and quality.
Products made for now.

AdHoc Entwicklung und Vertrieb GmbH
Fon: +49 (0) 621 / 12 34 8-0
Fax: +49 (0) 621 / 12 34 8-20
Web: www.adhoc-design.de
E-Mail: info@adhoc-design.de



Schneiden statt mahlen:
Das original AdHoc
SchneidWerk®

Details machen den
Unterschied! Erst die
richtige Verwendung von
verschiedenen Kräutern
und Gewürzen machen ein
Gericht zum geschmack-
lichen Hochgenuss. Neben
der Auswahl der passen-
den Aromen ist vor allem
die richtige Verarbeitung
wichtig.

Damit sich die Aromen der
verwendeten Kräuter und
Gewürze voll entfalten hat
AdHoc das **SchneidWerk®**
entwickelt.

Das original
AdHoc **SchneidWerk®**
verfügt über eine spezielle
Klinge aus Edelstahl mit
geätzten, messerschar-
fen Zähnen. Diese sind so
gestaltet, dass getrocknete
Kräuter und Gewürze zer-
schnitten statt gemahlen
werden. Die Aromen
öffnen sich zu einem völlig
neuen Genusslebnis!

Cutting instead of grinding:
AdHoc's original
PreciseCut®

Small things make the
difference! It is the right
usage of miscellaneous
herbs and spices that
turns a dish into a flavour-
ful treat. Apart from the
selection of proper aro-
mas it all comes down to
their correct treatment.

AdHoc developed the
PreciseCut® to enable the
flavours of the different
herbs and spices that are
used to unfurl in full.

The original
AdHoc **PreciseCut®**
has a special stainless
steel blade with sharply
etched teeth. They are
designed so that dried
herbs and spices are cut
rather than ground. The
flavours unfurl in full, cre-
ating a brand new sensa-
tion of taste!



AdHoc®

SchneidWerk®
PreciseCut®

Öffne die Welt
der Aromen
Enter the world
of flavours



AdHoc[®]

Unsere Produkte
mit dem original AdHoc

SchneidWerk[®]

Our products
with AdHoc's original

PreciseCut[®]



Chilischneider
PEPE, Edelstahl/
Acryl, D: 4,5 cm,
H: 20,5 cm
MP203

Chilli cutter PEPE,
stainless steel/
acrylic, D: 4,5 cm,
H: 20,5 cm



Chilischneider
PEPE RED,
Edelstahl/Acryl,
D: 4,5 cm,
H: 20,5 cm
MP242

Chilli cutter
PEPE RED,
stainless steel/
acrylic, D: 4,5 cm,
H: 20,5 cm



Chilischneider
PEPE BLACK,
Edelstahl/Acryl,
D: 4,5 cm,
H: 20,5 cm
MP241

Chilli cutter
PEPE BLACK,
stainless steel/
acrylic, D: 4,5 cm,
H: 20,5 cm



Chili- und Gewürz-
schneider EDDI,
Edelstahl/Acryl,
D: 6 cm, H: 15,5 cm
MP204

Chilli and spice
cutter EDDI,
stainless steel/
acrylic, D: 6 cm,
H: 15,5 cm



Kräuter- und
Gewürzschneider
MOLTO, Edelstahl/
Acryl, D: 4,5 cm,
H: 9 cm
MP209

Herbs and spice
cutter MOLTO,
stainless steel/
acrylic, D: 4,5 cm,
H: 9 cm



Mini Chili- und
Gewürzschneider
VOYAGE, Edelstahl/
Acryl, D: 3,8 cm,
H: 7,6 cm
MP206

Mini chilli and spice
cutter VOYAGE,
stainless steel/
acrylic, D: 3,8 cm,
H: 7,6 cm



Kräuter- und
Gewürzschneider
AROMA, Edelstahl/
Acryl, D: 5 cm,
H: 23,5 cm
MP205

Herbs and spice
cutter AROMA,
cutting device,
stainless steel/
acrylic, D: 5 cm,
H: 23,5 cm



Gewürzschneider
und Mühle
DUOSPICE,
Edelstahl/Acryl,
D: 4,5 cm, H: 22 cm
MP290

Spice cutter and mill
DUOSPICE, stain-
less steel/acrylic,
D: 4,5 cm, H: 22 cm



Gewürzschneider
und Mühle
DUOSPICE,
Edelstahl/Acryl,
D: 3,8 cm, H: 15 cm
MP291

Spice cutter and mill
DUOSPICE, stain-
less steel/acrylic,
D: 3,8 cm, H: 15 cm



SCHUHBECKS
Kräuter- und
Gewürzschneider,
Edelstahl/Acryl,
D: 4,5 cm, H: 9,5 cm
AS06

SCHUHBECKS
Herbs and spice
cutter, stainless
steel/acrylic,
D: 4,5 cm, H: 9,5 cm

Das original AdHoc

SchneidWerk[®]

schneidet getrocknete Kräuter
und Gewürze wie:

AdHoc's original

PreciseCut[®]

cuts dried herbs and spices,
for example:



Anis/
anise



Chili/chilli



Kardamom/
cardamom

und viele mehr/and many more