



DICTUM

MESSER

2021 / 2022

MEHR ALS WERKZEUG

KONTAKT

Telefon

Bestellungen

+49 (0)9931 4058-901

Produktberatung

+49 (0)9931 4058-911

Schärfberatung

+49 (0)9931 4058-971

Unser Service ist für Sie da:
Montag bis Freitag von
8.00 Uhr bis 19.00 Uhr.

Post

DICTION GmbH

Gottlieb-Daimler-Str. 3
D - 94447 Plattling

Shops

DICTION Shop - Plattling

Gottlieb-Daimler-Str. 3
D - 94447 Plattling

DICTION Shop - München

Haager Str. 9
II. Stock
D - 81671 München

► Weitere Informationen
auf Seite 227.

Online

Onlineshop

www.dictum.com

Schärftipps

www.richtig-schaerfen.de

Blog

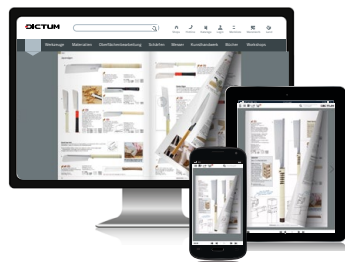
www.dictum.com/blog

 [DictumGmbH](#)

 [DICTION.MehrAlsWerkzeug](#)

 [dictum_mehr_als_werkzeug](#)

Bestellen Sie bequem online
oder blättern Sie in unseren
Online-Katalogen.



UNSERE **PHILOSOPHIE**
FOLGT EINEM EINFACHEN PRINZIP:
**SCHÄRFE, SCHNITTHALTIGKEIT,
PERFEKTION.**





INHALT

Messer, Meisterstücke der Schmiedekunst 04

■ **KÜCHENMESSER**

Küchenmesser / Japanmesser 10
Messer für die besondere Anwendung 102

Wissenswertes
 Original Japanmesser 07
 Messerformen 08
 Aufbau Japanmesser / Anwendung 40
 Messergriff 41
 Oberflächen & Stahlkunde 59
 Stahlarten 60
 Küchenmesser-Tipps 100

■ **JAGD- UND FREIZEITMESSER**

Jagd- und Outdoormesser 113
Klapp- und Freizeitmesser 145

WISSENSWERTES
 Stahlarten 114
 Verschlussmechanismen 146

■ **SCHÄRFEN**

Schärfen von Messerklingen 207
Schärfen mit Banksteinen 208
Schärfen mit Nass-Schärfmaschinen 213
Schärfen mit Messerschärfsystemen 214
Polieren von Messerklingen 221
Workshops 222
Bücher 224

Service 225
 Allgemeine Informationspflichten 226

MESSER MEISTERSTÜCKE DER SCHMIEDEKUNST

DICTUM beschäftigt eigene Stahl- und Messerexperten und pflegt seit Jahrzehnten beste Kontakte zu führenden japanischen Schneidwerkzeuge-Herstellern. Alle von uns angebotenen Japanmesser werden ausschließlich in Japan hergestellt und zeichnen sich durch Schärfe, Schnitthaltigkeit und beste Verarbeitung aus - **bei uns kaufen Sie nur Originale!**

” **BEI UNS STEHEN WERTE NICHT
NUR AUF DEM PAPIER.**

Unsere Unternehmensphilosophie der Nachhaltigkeit wird gelebt. Täglich. Unsere Angebote zur Werterhaltung Ihrer Werkzeuge:



Inklusiver Schärfservice Premium

Produkte der Premiumklasse mit diesem Symbol können Sie jederzeit, unbegrenzt und kostenlos von unseren Fachleuten schärfen lassen. Für Sie entstehen nur die Portokosten.



Inklusiver Schärfpass

Zum Kauf von Produkten mit diesem Symbol erhalten Sie einen Schärfpass. Wir schärfen dieses Produkt zweimal kostenlos. Senden Sie den Artikel inklusive Schärfpass an uns. Sie erhalten innerhalb weniger Tage Ihr geschärftes Schneidwerkzeug zurück. Für Sie entstehen nur die Portokosten.

Allgemeiner Schärfservice

Weitere Informationen zu unserem allgemeinen Schärfservice und weiteren Serviceleistungen finden Sie auf Seite 225.

Kauf ohne Risiko

Sie haben 30 Tage Rückgaberecht auf alle Produkte.

DICTUM-Shops

In unseren Shops können alle Produkte ausprobiert und getestet werden. Unsere erfahrenen Berater helfen Ihnen gerne, das für Sie passende Schneidwerkzeug auszuwählen und geben Tipps und Tricks zur Pflege und zum Schärfen nach dem Kauf.

Vide

Zu Produkten mit diesem Symbol finden Sie auf unserer Internetseite ein Produkt-/Anwendungsvideo unter www.dictum.com/videos

TRADITION UND HANDWERK

Seit Jahrhunderten werden in kleinen japanischen Werkstätten nach überlieferten Methoden überragende Messer mit traditionellen Klingformen hergestellt. Hierbei spielen Erfahrung und Präzision eine entscheidende Rolle. Schmieden ist ein Umformprozess, der nicht nur die äußere Form bestimmt, sondern auch die innere Struktur des Stahls verändert. Perfektes Schmieden führt zu einer höheren Zähigkeit der Klinge und verbessert die Schärffbarkeit. So entstehen Schritt für Schritt unter den Händen des Schmieds handwerkliche Unikate.





JAPANMESSER

QUALITÄT IN DER KÜCHE FÄNGT BEIM SCHNEIDEN AN!

Original japanische Küchenmesser

Japan hat die Ästhetik der Speisenzubereitung wie kein zweites Land kultiviert. Das wichtigste Werkzeug dazu ist das »Hocho« - das handgeschmiedete Messer. Seit Jahrhunderten werden in kleinen japanischen Werkstätten nach überlieferten Methoden überragende Küchenmesser mit traditionellen Klingenformen hergestellt, oft mit hohem handwerklichem Anteil oder sogar komplett von Hand.

Kenner schätzen sie vor allem wegen ihrer Ergonomie und ihrer extremen Schärfe und Schnitthaltigkeit für perfektes und präzises Arbeiten. Durch ihren rasiermesserscharfen Schnitt werden die Zellen nicht gequetscht, der Saft der Lebensmittel bleibt erhalten und das ursprüngliche Aroma kommt unverfälscht zur Geltung.

Woran erkenne ich ein echtes Japanmesser? Zu den äußerlichen Qualitätsmerkmalen original japanischer Messer gehören:

- Die traditionelle Form
- Häufig eine japanische (keine chinesische!) Signatur
- Da japanische Klingen immer aus mindestens zwei, in der Regel sogar drei Lagen Metall bestehen, muss im Anschliff eine wellenförmige Grenzlinie erkennbar sein
- Das sogenannte Suminagashi-Muster, also die damastähnliche Struktur des vielfach gefalteten Stahls, wird bei Billigmessern häufig durch Ätzen imitiert; vergleichen Sie beim Kauf zwei Messer desselben Typs; das Ätzmuster von Plagiaten ist immer gleich, während der Verlauf der Strukturlinien beim original Lagenstahl von Messer zu Messer leicht unterschiedlich ist
- Härte 58 - 66 HRC

Vorsicht Plagiate!

Weit verbreitete, japanisch anmutende Messer aus asiatischen Niedriglohnländern haben mit original Hocho oft nur die äußere Form gemeinsam. Bei uns kaufen Sie Originale! Alle von uns angebotenen Japanmesser werden ausschließlich in Japan hergestellt und zeichnen sich durch Schärfe, Schnitthaltigkeit und beste Materialien aus.



TIPP: Zeigt der Strunk der Tomate beim Schneiden zur Seite, bleiben die einzelnen Tomatenkammern bestehen.

DIE WAHL DER RICHTIGEN MESSERFORM

Es gibt unterschiedliche Formen bei Japanmessern - jede Form hat bestimmte Eigenschaften und eignet sich für die Zubereitung bestimmter Rohstoffe. Bei der Auswahl des richtigen Messers ist der Verwendungszweck entscheidend. Möchte man sich eine Grundausstattung an Japanmessern zulegen, eignen sich für den Anfang folgende Messertypen: Das Santoku (Allzweckmesser) mit einem Petty (Obst- und Schälmesser) oder einem Gyuto (Fisch- und Fleischmesser) bis 150 mm Klingenlänge.



Santoku: Allzweckmesser für Fleisch, Fisch und Gemüse (Santoku = die drei Tugenden). Breites Blatt für gute Führung am Fingerrücken.



Bunka: Ursprüngliche Form des Allzweckmessers für Fleisch, Fisch und Gemüse. Auch zum Wiegen von Kräutern geeignet. Das Allzweckmesser »Santoku« entwickelte sich erst später aus der Usuba- und Gyuto-Form.



Funayuki: Früher wurde das Funayuki als Allzweckmesser auf Fischerbooten verwendet. Es ist etwas stärker als ein Santoku und eignet sich auch zum Filetieren von Fisch.



Usuba: Gemüsemesser mit gerade verlaufender Schneide für sauberes Durchtrennen auf dem Schneidbrett, hauchdünne Scheiben sind selbst bei reifen Tomaten kein Problem.



Petty: Kleines Universalmesser für Obst, Schäl- und kleinere Schneidarbeiten.



Gyuto/Kiritsuke: Vielseitiges Kochmesser für das Aufschneiden, Filieren und Vorbereiten von Fisch und Fleisch. Schlanke Klingeform für feinere Arbeiten, ziehender oder schiebender Schnitt.



Ajikiri: Für kleine Fische sowie für das Putzen von Gemüse und Salaten, auch zum Wiegen von Kräutern.



Kasaiki: Zum Schneiden und Filetieren von kleinen Fischen, sowie zum Putzen von Gemüse oder anderen kleinen Schneidarbeiten.



Sashimi/Yanagiba: Für das Zuschneiden und Filieren von Fisch oder Schinken mit ziehendem Schnitt. Schlanke Klinge in Weidenblatt- oder Katana (Schwert)-Form. Meistens mit einseitigem Anschlag für präzises Filieren und hauchdünne Schnitte.



Sujihiki: Vielseitig einsetzbares Kochmesser. Die lange, schlanke Klingeform eignet sich für das Aufschneiden, Filieren und Vorbereiten von Fleisch und Fisch. Mit beidseitigem Anschlag.



Takobiki: Fischmesser mit leicht gerundeter Klingenspitze in Form eines japanischen Katanas (Schwert). Es eignet sich für die Verarbeitung von Fischfilets zu Sashimi und Sushi sowie für das Zerteilen von Oktopus.



Deba: Für das Zerteilen von Fisch und leichte Hackarbeiten. Dickwandige Klinge mit breitem Blatt. Für das Durchschlagen dünner Knochen wird der Rücken der Klinge verwendet.

DAS USUBA

Das Usuba gehört in Japan zur Grundausrüstung des Kochs. In Europa hat das Gemüsemesser noch nicht diese Beachtung erreicht, wird aber ein immer beliebteres Modell und das zu Recht. Der hohe Klinsenrücken bietet eine gute Klinsenführung, dies macht es zum idealen Werkzeug, um schnell große Mengen an Gemüse zu verarbeiten. Mit gerade verlaufender Schneide für sauberes Durchtrennen auf dem Schneidbrett, auch hauchdünne Scheiben sind selbst bei reifen Tomaten kein Problem.





HOCHO DELUXE

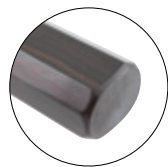
In der traditionsreichen Schmiede von Yoshikazu Tanaka entstehen diese formvollendeten Hocho. Vielfach gefalteten, hochreinen Kohlenstoffstahl vereint er mit einer Schneidlage aus Blauem Papierstahl zu außergewöhnlichen Klingen mit einer Härte von 61 HRC. Dieses Messer überzeugt mit einem klassischen Suminagashimuster auf der Breitseite und einer atemberaubenden Schärfe an der Schneide. Der Achtkantgriff aus Makassar-Ebenholz, einem sehr dichten, farb- und alterungsbeständigen Edelholz, ist mit einer Büffelhornzwinge abgeschlossen. Insgesamt besteht die Klinge aus 15 Lagen, mit einseitigem Anschliff für Rechtshänder, nicht rostfrei.

A HOCHO DELUXE

1 Deba
Klingenlänge 185 mm
Klingenstärke 7 mm
Gesamtlänge 340 mm
370 g
Nr. 719713


2 Usuba, Gemüsemesser
Klingenlänge 170 mm
Klingenstärke 3,7 mm
Gesamtlänge 325 mm
225 g
Nr. 719714

3 Sashimi, Fischmesser
Klingenlänge 290 mm
Klingenstärke 3,2 mm
Gesamtlänge 450 mm
235 g
Nr. 719715



Achtkantgriff aus Makassar-Ebenholz.

**Inklusive kostenlosen Schärfservice.
Infos siehe Seite 4.**

 Unbeschränkter Schärfservice



熊五郎



A



1

2

3

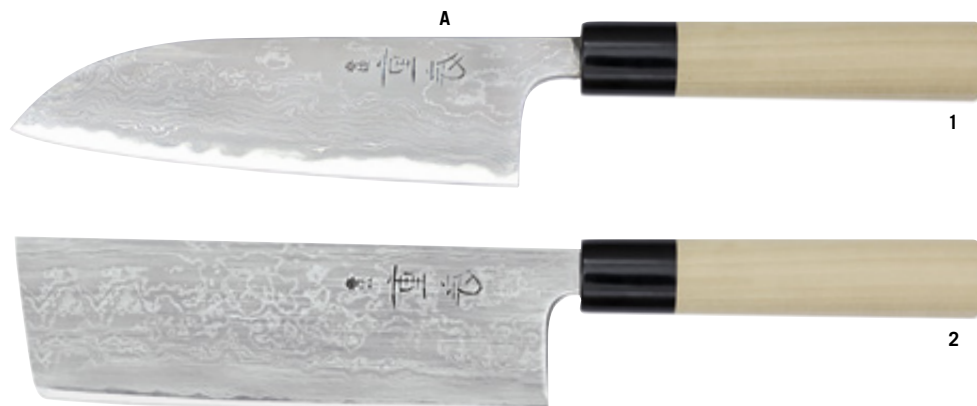


SHIGEFUSA

Ursprünglich und unverfälscht:

Mit unverfälschten Materialien schafft Meister Shigefusa Messer ursprünglicher Formgebung und folgt damit dem strengsten Kodex traditionell japanischer Ästhetik. Mit meditativer Hingabe lässt er in seiner Werkstatt Klingen der feinsten Art entstehen, wobei er den Methoden der Schwertschmiede folgt. Dazu gehört das Feuerverschweißen der einzelnen Schichten in der Holzkohleglut ebenso wie das Formen der Klingen mit dem Schabeisen und schließlich das Schleifen und Polieren von Hand auf einem ganzen Arsenal von Wassersteinen. Magnolienholzgriffe mit Büffelhornzwinge. Schneidlage aus Kohlenstoffstahl (V1), Härte 64 HRC, nicht rostfrei.

重房



A SHIGEFUSA HOCHO KITAEJI
61 Lagen, beidseitiger Anschlag.

1 Santoku, Allzweckmesser
Klingenlänge 165 mm
Klingenstärke 2,2 mm
Gesamtlänge 310 mm
150 g
Nr. 719137

2 Usuba, Gemüsemesser
Klingenlänge 160 mm
Klingenstärke 2 mm
Gesamtlänge 310 mm
185 g
Nr. 719666

B SHIGEFUSA HOCHO KASUMI
Dreilagige Klinge mit beidseitigem Anschlag. Oberfläche mit Schmiedestruktur, schwarz gebrannt.


1 Santoku, Allzweckmesser
Klingenlänge 165 mm
Klingenstärke 2,2 mm
Gesamtlänge 310 mm
155 g
Nr. 719665


Griff aus Magnolienholz mit Griffkante auf der rechten Seite.



2 Usuba, Gemüsemesser
Klingenlänge 160 mm
Klingenstärke 2 mm
Gesamtlänge 310 mm
180 g
Nr. 719206

Inklusive kostenlosen Schärfservice.
Infos siehe Seite 4.

 Zweimaliger Schärfservice

 Unbeschränkter Schärfservice



取
五
作

YAMAMOTO

Handgeschmiedete japanische Küchenmesser von Meisterschmied Masashi Yamamoto. Das kontrastreich gezeichnete Suminagashimuster der Klinge entsteht durch insgesamt 57 gefaltete Lagen Stahl. Die Schneid-Mittellage aus Hitachi SLD-Stahl* garantiert durch ihren hohen Kohlenstoffanteil ausgezeichnete Schärfe und Schnitthaltigkeit; rostfreie Seitenlagen erleichtern die Pflege. Den perfekten Look des Japanmessers vollendet der Griff aus Enju-Holz (Holz des japanischen Pagodenbaums), der mit einer Büffelhornzwinge abgeschlossen ist. Klinge mit handgravierter Signatur. Beidseitiger Anschliff, Härte 63 HRC. Schneidkern rostträge, Seitenlagen rostfrei.

* *Stahlanalyse: C = 1,5 / Si = 0,25 / Mn = 0,4 / Cr = 12 / Mo = 1 / V = 0,35 (in %)*



 **A YAMAMOTO HOCHO**
1 Santoku, Allzweckmesser

Klingenlänge 165 mm
Klingenstärke 1,7 mm
Gesamtlänge 305 mm
145 g

Nr. 720053**2 Usuba, Gemüsemesser**

Klingenlänge 165 mm
Klingenstärke 1,7 mm
Gesamtlänge 315 mm
170 g

Nr. 720054**3 Petty, kleines Universalmesser**

Klingenlänge 125 mm
Klingenstärke 1,5 mm
Gesamtlänge 260 mm
65 g

Nr. 720052**4 Gyuto, Fisch- und Fleischmesser**

Klingenlänge 150 mm
Klingenstärke 1,5 mm
Gesamtlänge 280 mm
100 g

Nr. 720055**5 Gyuto, Fisch- und Fleischmesser**

Klingenlänge 180 mm
Klingenstärke 1,7 mm
Gesamtlänge 320 mm
150 g

Nr. 720056**6 Gyuto, Fisch- und Fleischmesser**

Klingenlänge 210 mm
Klingenstärke 1,8 mm
Gesamtlänge 355 mm
210 g

Nr. 720057**7 Gyuto, Fisch- und Fleischmesser**

Klingenlänge 240 mm
Klingenstärke 1,8 mm
Gesamtlänge 405 mm
235 g

Nr. 720058**8 Sujihiki, Fisch- und Fleischmesser**

Klingenlänge 240 mm
Klingenstärke 1,5 mm
Gesamtlänge 390 mm
130 g

Nr. 720059

Griff aus Enju-Holz
mit Griffkante.



Inklusive kostenlosen Schärfservice.
Infos siehe Seite 4.

 Zweimaliger Schärfservice

**9 Satz, 2-teilig Preisvorteil**

- Santoku, Allzweckmesser (Nr. 720053)
- Petty, kleines Universalmesser (Nr. 720052)

Nr. 720060

 **YAMAMOTO HOCHO SLD**
Traditionelle Japanmesser mit
belassener Schmiedehaut und ursprüng-
lichem Charakter. Den perfekten archai-
schen Look des Japanmessers vollendet
der Griff aus geflammtem Kastanien-
holz der mit einer Büffelhornzwinge
abgeschlossen ist. Die Holzoberfläche
wird nach dem Flammen gebürstet, man
erreicht so eine leichte Strukturierung
und verleiht dem Griff einen rustikalen
Charme. Die Schneid-Mittellage aus Hi-
tachi SLD-Stahl* garantiert durch ihren
hohen Kohlenstoffanteil ausgezeichnete
Schärfe und Schnitthaltigkeit; rostfreie
Seitenlagen erleichtern die Pflege.
Beidseitiger Anschlag, Härte 62 HRC.
Schneidkern rostträge, Seitenlagen rost-
frei. Lieferbar ab August 2021.

* *Stahlanalyse: C = 1,5 / Si = 0,25 / Mn = 0,4 / Cr = 12 / Mo = 1 / V = 0,35 (in %)*

1 Santoku, Allzweckmesser
Klingenlänge 165 mm
Klingenstärke 2 mm
Gesamtlänge 300 mm
155 g
Nr. 718670

2 Usuba, Gemüsemesser
Klingenlänge 175 mm
Klingenstärke 2,1 mm
Gesamtlänge 310 mm
190 g
Nr. 718671

3 Petty, kleines Universalmesser
Klingenlänge 120 mm
Klingenstärke 1,7 mm
Gesamtlänge 255 mm
65 g
Nr. 718672

4 Gyuto, Fisch- und Fleischmesser
Klingenlänge 150 mm
Klingenstärke 1,7 mm
Gesamtlänge 275 mm
95 g
Nr. 718673

5 Gyuto (Kiritsuke), Fisch- und Fleischmesser
Klingenlänge 180 mm
Klingenstärke 2 mm
Gesamtlänge 320 mm
150 g
Nr. 718674

6 Gyuto (Kiritsuke), Fisch- und Fleischmesser
Klingenlänge 210 mm
Klingenstärke 1,8 mm
Gesamtlänge 350 mm
185 g
Nr. 718675


7 Gyuto (Kiritsuke), Fisch- und Fleischmesser
Klingenlänge 240 mm
Klingenstärke 2 mm
Gesamtlänge 390 mm
235 g
Nr. 718676

8 Sujihiki, Fisch- und Fleischmesser
Klingenlänge 240 mm
Klingenstärke 1,9 mm
Gesamtlänge 390 mm
230 g
Nr. 718677



Achtkantgriff
aus Kastanienholz.

Inklusive kostenlosen Schärferservice.
Infos siehe Seite 4.

 Zweimaliger Schärferservice

9 Satz, 3-teilig Preisvorteil
• Santoku, Allzweckmesser (Nr. 718670)
• Usuba, Gemüsemesser (Nr. 718671)
• Petty, kleines Universalmesser
(Nr. 718672)
Nr. 718679



*Kiritsuke, eine
Variante der
Messerform Gyuto*



10 Satz, 2-teilig Preisvorteil
• Santoku, Allzweckmesser (Nr. 718670)
• Petty, kleines Universalmesser
(Nr. 718672)
Nr. 718678





聖作



OKADA

A OKADA HOCHO
 Masanobu Okada ist ein japanischer Dento-Kogeishi - ein Meister für traditionelles Handwerk. Er fertigt bereits in dritter Generation im Takefu Knife Village hochwertige Küchenmesser in Handarbeit. Das individuelle Suminagashimuster der Klinge entsteht durch 20 gefaltete Lagen Stahl, welche die Schneid-Mittel-lage aus Weißem Papierstahl umgeben. Dieser hochreine Kohlenstoffstahl lässt sich sehr fein ausschleifen und erreicht so eine ausgezeichnete Schärfe. Der Griff aus Sandelholz hat einen interessanten braunen Farbton mit dunklen Einläufen und wird mit einer schwarzen Zwinge aus Schichholz abgeschlossen. Eine Fingerkante befindet sich auf der rechten Griffseite und liegt damit für den Rechtshänder sehr gut in der Hand. Die Klinge trägt die Signatur des Schmieds und ist beidseitig angeschliffen. Härte 60 HRC, nicht rostfrei.

1 Yanagiba
 Für das Zuschneiden und Filieren von Fisch und die Zubereitung von Sushi geeignet.
 Klingenlänge 260 mm
 Klingenstärke 3,4 mm
 Gesamtlänge 405 mm
 200 g
Nr. 719879

Takobiki
 Fischmesser mit abgeschrägter Klingenspitze in Form eines japanischen Katana (Schwert). Das Takobiki wird zur Verarbeitung von Fischfilets zu Sashimi und Sushi sowie für das Zerteilen von Oktopus verwendet.

2 Klingenlänge 270 mm
 Klingenstärke 3,3 mm
 Gesamtlänge 410 mm
 170 g
Nr. 719880

3 Klingenlänge 300 mm
 Klingenstärke 3,3 mm
 Gesamtlänge 440 mm
 200 g
Nr. 719884

**Inklusive kostenlosen Schärfservice.
 Infos siehe Seite 4.**

 Zweimaliger Schärfservice



Griff aus Sandelholz mit Griffkante auf der rechten Seite.





誠
貴
作

SHIGEKI »CLASSIC«

Jedes Stück ein Unikat: Mit großer Virtuosität praktiziert Shigekidas Schmieden der Stähle und lässt dabei Klingen von bezaubernder Ästhetik entstehen - jede in ihrer Struktur einzigartig. Die Schneid-Mittellage besteht aus zähhartem Blauem Papierstahl, umgeben von mehrfach gefalteten Randschichten niedrig legierter Stähle. Jedes Messer ist handsigniert und in einem eleganten Etui aus Kiriholz verpackt. Griffe aus Magnolienholz mit Büffelhornzwinde und Fingerkante für Rechtshänder, ausgenommen Deba (ohne Griffkante). Härte 64 HRC, nicht rostfrei.



Griff aus Magnolienholz
mit Griffkante auf der
rechten Seite.

A SHIGEKI HOCHO »CLASSIC«

1 Santoku, Allzweckmesser
 31 Lagen, beidseitiger Anschlag.
 Klingenlänge 165 mm
 Klingenstärke 2,8 mm
 Gesamtlänge 310 mm
 130 g
Nr. 719290

2 Gyuto, Fisch- und Fleischmesser
 31 Lagen, beidseitiger Anschlag.
 Klingenlänge 105 mm
 Klingenstärke 2,1 mm
 Gesamtlänge 240 mm
 55 g
Nr. 719790

3 Gyuto, Fisch- und Fleischmesser
 31 Lagen, beidseitiger Anschlag.
 Klingenlänge 135 mm
 Klingenstärke 1,8 mm
 Gesamtlänge 270 mm
 60 g
Nr. 719791

4 Gyuto, Fisch- und Fleischmesser
 31 Lagen, beidseitiger Anschlag.
 Klingenlänge 150 mm
 Klingenstärke 2 mm
 Gesamtlänge 275 mm
 75 g
Nr. 719792

5 Gyuto, Fisch- und Fleischmesser
 31 Lagen, beidseitiger Anschlag.
 Klingenlänge 185 mm
 Klingenstärke 2,5 mm
 Gesamtlänge 320 mm
 125 g
Nr. 719386

6 Gyuto, Fisch- und Fleischmesser
 31 Lagen, beidseitiger Anschlag.
 Klingenlänge 210 mm
 Klingenstärke 2,4 mm
 Gesamtlänge 355 mm
 150 g
Nr. 719793


7 Sashimi, Fischmesser
 17 Lagen, einseitiger Anschlag für
 Rechtshänder.
 Klingenlänge 230 mm
 Klingenstärke 4 mm
 Gesamtlänge 375 mm
 160 g
Nr. 719183

8 Deba
 17 Lagen, einseitiger Anschlag für
 Rechtshänder.
 Klingenlänge 170 mm
 Klingenstärke 6,5 mm
 Gesamtlänge 310 mm
 280 g
Nr. 719184

9 Usuba, Gemüsemesser
 31 Lagen, beidseitiger Anschlag.
 Klingenlänge 165 mm
 Klingenstärke 1,7 mm
 Gesamtlänge 310 mm
 130 g
Nr. 719794



Inklusive kostenlosen Schärfservice.
 Infos siehe Seite 4.

 Zweimaliger Schärfservice

10 Satz, 2-teilig Preisvorteil
 • Santoku, Allzweckmesser (Nr. 719290)
 • Gyuto, Fisch- und Fleischmesser (Nr. 719791)
Nr. 719798

石匠
誠貴作



SHIGEKI »EBENHOLZ«

Die ausgesprochen kontrastreiche Klinge besteht aus insgesamt 33 Lagen und macht diese Messer zu Augenweiden. Der Schneidkeil aus pulvermetallurgisch hergestelltem SG-2-Stahl verleiht ihnen eine außerordentliche Schärfe und Schnittfähigkeit. Der Achtkantgriff aus Ebenholz, einem sehr dichten, farb- und alterungsbeständigen Edelholz, ist mit einer Büffelhornzwinde abgeschlossen. Jedes Messer ist handsigniert und in einem eleganten Etui aus Kiriholz verpackt. Beidseitiger Anschliff, rostfrei, HRC 63.



A SHIGEKI HOCHO »EBENHOLZ«

1 Santoku, Allzweckmesser

Klingenlänge 165 mm
Klingenstärke 1,8 mm
Gesamtlänge 300 mm
140 g

Nr. 718660

2 Usuba, Gemüsemesser

Klingenlänge 165 mm
Klingenstärke 2,1 mm
Gesamtlänge 305 mm
180 g

Nr. 718661

3 Gyuto, Fisch- und Fleischmesser

Klingenlänge 135 mm
Klingenstärke 1,6 mm
Gesamtlänge 265 mm
85 g

Nr. 718662

4 Gyuto, Fisch- und Fleischmesser

Klingenlänge 150 mm
Klingenstärke 1,7 mm
Gesamtlänge 180 mm
95 g

Nr. 718663

5 Gyuto, Fisch- und Fleischmesser

Klingenlänge 180 mm
Klingenstärke 2 mm
Gesamtlänge 320 mm
145 g

Nr. 718664

6 Gyuto, Fisch- und Fleischmesser

Klingenlänge 210 mm
Klingenstärke 2,1 mm
Gesamtlänge 355 mm
180 g

Nr. 718665

7 Gyuto, Fisch- und Fleischmesser

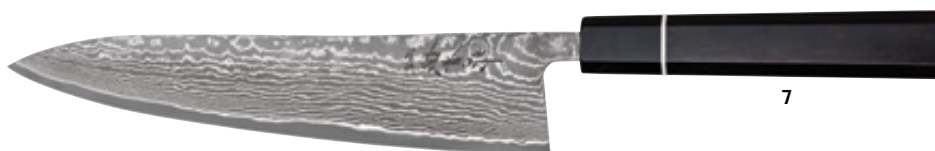
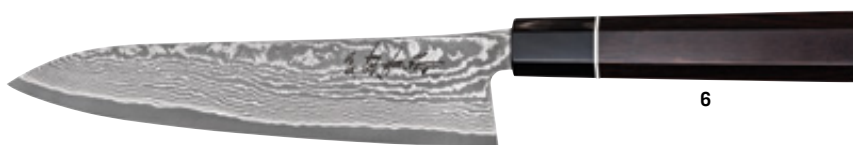
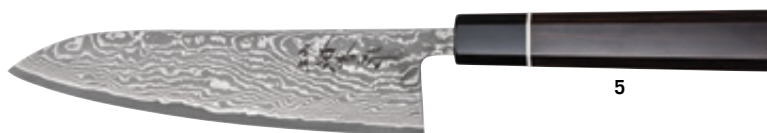
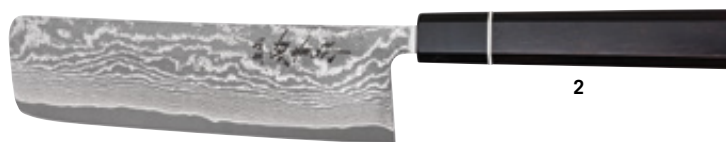
Klingenlänge 235 mm
Klingenstärke 2 mm
Gesamtlänge 395 mm
205 g

Nr. 718666

8 Gyuto, Fisch- und Fleischmesser

Klingenlänge 270 mm
Klingenstärke 2,1 mm
Gesamtlänge 420 mm
245 g

Nr. 718667



Achtkantgriff aus Ebenholz.




9

9 Satz, 2-teilig *Preisvorteil*

- Santoku, Allzweckmesser (Nr. 718660)
- Gyuto, Fisch- und Fleischmesser (Nr. 718662)

Nr. 718668

Inklusive kostenlosen Schärfservice.
Infos siehe Seite 4.

 Unbeschränkter Schärfservice

ANRYU

Takefu Knife Village

Das Takefu Knife Village ist eine Schmiedekooperative. Dort gibt es die Tradition der Schmiedekunst bereits seit fast 700 Jahren. In diesem kleinen Dorf, das in der Provinz Fukui liegt, fertigt eine kleine Gruppe von hervorragenden Meisterschmieden in ihren Werkstätten ausgezeichnete Messer in kleinen Stückzahlen. In Handarbeit entstehen so individuelle japanische Küchenmesser unter Verwendung von besten Materialien.



A ANRYU HOCHO
 Der Meisterschmied Katsushige Anryu entstammt einer Messermacherfamilie, in der bereits in vierter Generation hochwertige Küchenmesser gefertigt werden. Für seine Arbeit wurde der Schmied mit dem Titel »Dento-Kogeishi« ausgezeichnet - »Meister des traditionellen Handwerks«. Die Klinge besteht aus insgesamt 33 Lagen und erzeugt eine ausgeprägte und sehr reizvolle Struktur. Die Schneidlage besteht aus rostfreiem VG-10-Stahl, die Außenlagen sind zur leichteren Pflege ebenfalls rostfrei. Der Achtkantgriff aus braunem Sandelholz wird von einer schwarzen Schichtholz-zwinge abgeschlossen. Die beidseitig angeschliffene Klinge trägt die Signatur des Schmieds. Härte 60 HRC.

1 Santoku, Allzweckmesser
 Klingenlänge 170 mm
 Klingenstärke 1,9 mm
 Gesamtlänge 310 mm
 130 g
Nr. 719920

2 Bunka, Allzweckmesser
 Klingenlänge 165 mm
 Klingenstärke 2 mm
 Gesamtlänge 310 mm
 135 g
Nr. 719921

3 Bunka, Allzweckmesser
 Klingenlänge 125 mm
 Klingenstärke 1,9 mm
 Gesamtlänge 255 mm
 85 g
Nr. 719922

4 Usuba, Gemüsemesser
 Klingenlänge 165 mm
 Klingenstärke 2,2 mm
 Gesamtlänge 305 mm
 185 g
Nr. 719923

5 Gyuto, Fisch- und Fleischmesser
 Klingenlänge 130 mm
 Klingenstärke 2 mm
 Gesamtlänge 255 mm
 75 g
Nr. 719924

6 Gyuto, Fisch- und Fleischmesser
 Klingenlänge 180 mm
 Klingenstärke 2 mm
 Gesamtlänge 325 mm
 140 g
Nr. 719925

7 Ausbeinmesser
 Klingenlänge 150 mm
 Klingenstärke 1,9 mm
 Gesamtlänge 290 mm
 110 g
Nr. 719926

越前
勝重
作



- 8 Satz, 2-teilig *Preisvorteil*
- Santoku, Allzweckmesser (Nr. 719920)
 - Gyuto, Fisch- und Fleischmesser (Nr. 719924)
- Nr. 719927



Achtkantgriff aus
braunem Sandelholz.

Inklusive kostenlosen Schärfservice.
Infos siehe Seite 4.



Zweimaliger Schärfservice





薙
かじ屋
文
責

OCHI

Die Urform des japanischen Messers

Jede dieser dreilagigen Klinsen, die nach traditionellen Vorlagen handgeschmiedet sind, ist persönlich vom Meister signiert. Zäherer Stahl flankiert die Schneidlage aus hartem Blauem Papierstahl (61 HRC). Die schwarzgebrannte Oberfläche bildet einen wirkungsvollen Kontrast zu der Zwinge aus dem äußerst seltenen, gemaserten Büffelhorn und dem Griff aus naturbelassenem Magnolienholz. Nicht rostfrei, beidseitiger Anschlag.

A OCHI HOCHO

1 Santoku, Allzweckmesser
Klingenlänge 165 mm
Klingenstärke 3,5 mm
Gesamtlänge 310 mm
160 g
Nr. 719251

2 Usuba, Gemüsemesser
Klingenlänge 150 mm
Klingenstärke 3,5 mm
Gesamtlänge 300 mm
140 g
Nr. 719252

3 Ajikiri, Putzmesser
Klingenlänge 120 mm
Klingenstärke 3 mm
Gesamtlänge 235 mm
60 g
Nr. 719250

4 Kräutermesser
Klingenlänge 90 mm
Klingenstärke 2,7 mm
Gesamtlänge 205 mm
70 g
Nr. 719249

5 Satz, 2-teilig *Preisvorteil*
• Santoku, Allzweckmesser (Nr. 719251)
• Usuba, Gemüsemesser (Nr. 719252)
Nr. 719339



Inklusive kostenloses Schärfservice.
Infos siehe Seite 4.



Zweimaliger Schärfservice

Griff aus Magnolienholz mit Griffkante auf der rechten Seite.



新
金太郎
作



KANEHIRO

Takefu Knife Village

Das Takefu Knife Village ist eine Schmiedekooperative. Dort gibt es die Tradition der Schmiedekunst bereits seit fast 700 Jahren. In diesem kleinen Dorf, das in der Provinz Fukui liegt, fertigt eine kleine Gruppe von hervorragenden Meisterschmieden in ihren Werkstätten ausgezeichnete Messer in kleinen Stückzahlen. In Handarbeit entstehen so individuelle japanische Küchenmesser unter Verwendung von besten Materialien.

A KANEHIRO HOCHO

Japanische Küchenmesser vom Meisterschmied Hiroshi Kato, der bereits seit über 50 Jahren ästhetisches Schneidwerkzeug von Hand fertigt. Feine Hammerspuren zieren den oberen Bereich der dreilagigen Klinge und verleihen diesen Messern ein ursprüngliches Aussehen. Für die Schneidlage wird zäharter Blauer Papierstahl verwendet, diesen hochreinen Kohlenstoffstahl

zeichnen hohe Schärfe und Schnittfähigkeit aus. Um die Pflege zu erleichtern wird für die Außenlagen rostfreier Stahl verwendet. Der Achtkantgriff aus amerikanischem Kirschbaumholz wird von einer schwarzen Schichtholzzwinge abgeschlossen. Die Klinge ist mit dem Gravurstichel handsigniert. Beidseitiger Anschliff, Härte 62 HRC.

**Inklusive kostenlosen Schärfservice.
Infos siehe Seite 4.**



Zweimaliger Schärfservice

1 Santoku, Allzweckmesser

Klingenlänge 165 mm
Klingenstärke 1,6 mm
Gesamtlänge 310 mm
130 g

Nr. 719930

2 Usuba, Gemüsemesser

Klingenlänge 165 mm
Klingenstärke 1,8 mm
Gesamtlänge 305 mm
150 g

Nr. 719931

3 Gyuto, Fisch- und Fleischmesser

Klingenlänge 145 mm
Klingenstärke 2 mm
Gesamtlänge 275 mm
80 g

Nr. 719932

4 Gyuto, Fisch- und Fleischmesser

Klingenlänge 180 mm
Klingenstärke 1,9 mm
Gesamtlänge 320 mm
130 g

Nr. 719933

5 Gyuto, Fisch- und Fleischmesser

Klingenlänge 210 mm
Klingenstärke 2 mm
Gesamtlänge 350 mm
160 g

Nr. 719934

6 Gyuto, Fisch- und Fleischmesser

Klingenlänge 240 mm
Klingenstärke 1,6 mm
Gesamtlänge 390 mm
170 g

Nr. 719935

7 Sujihiki, Fisch- und Fleischmesser

Klingenlänge 265 mm
Klingenstärke 1,6 mm
Gesamtlänge 420 mm
160 g

Nr. 719936



Achtkantgriff aus amerikanischem Kirschbaumholz.



1



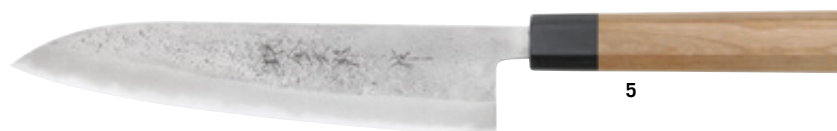
2



3



4



5



6



7

**8 Satz, 2-teilig Preisvorteil**

- Santoku, Allzweckmesser (Nr. 719930)
- Gyuto, Fisch- und Fleischmesser (Nr. 719932)

Nr. 719937



8

TIPP: Um die Haut einer Fischseite zu entfernen am Schwanzende einschneiden und mit der Klinge flach unter dem Fleisch entlang filetieren. Handschuhe schützen Ihre Hände vor Verletzungen.



新
金太郎
作

YOSHIMI KATO

Traditionell japanische Küchenmesser von Yoshimi Kato.
Der Schwiegersohn des bekannten Meisterschmieds Hiroshi Kato führt die traditionsreiche Schmiede Kanehiro Hamono weiter.



Inklusive kostenlosem Schärfservice.
Infos siehe Seite 4.



Zweimaliger Schärfservice

A YOSHIMI KATO HOCHO
Die attraktive Damaststruktur besteht aus 16 Seitenlagen rostfreien Stahls, die Schneid-Mittellage aus ebenso rostfreiem VG-10-Stahl. Der edle Achtkantgriff aus Keyaki Holz (japanische Zelkove) wird von einer Pakkaholzzwinge abgeschlossen. Messer mit beidseitigem Anschliff, rostfrei, Härte 60 HRC.

1 Santoku, Allzweckmesser
Klingenlänge 170 mm
Klingenstärke 2 mm
Gesamtlänge 310 mm
130 g
Nr. 718480

2 Bunka, Allzweckmesser
Klingenlänge 170 mm
Klingenstärke 2 mm
Gesamtlänge 315 mm
130 g
Nr. 718481

3 Usuba, Gemüsemesser
Klingenlänge 160 mm
Klingenstärke 2 mm
Gesamtlänge 305 mm
150 g
Nr. 718482

4 Gyuto, Fisch- und Fleischmesser
Klingenlänge 120 mm
Klingenstärke 1,7 mm
Gesamtlänge 250 mm
65 g
Nr. 718483

5 Gyuto, Fisch- und Fleischmesser
Klingenlänge 145 mm
Klingenstärke 2,3 mm
Gesamtlänge 275 mm
70 g
Nr. 718484

6 Gyuto, Fisch- und Fleischmesser
Klingenlänge 215 mm
Klingenstärke 2,1 mm
Gesamtlänge 360 mm
150 g
Nr. 718485

7 Gyuto, Fisch- und Fleischmesser
Klingenlänge 240 mm
Klingenstärke 2 mm
Gesamtlänge 390 mm
170 g
Nr. 718486

8 Sujihiki, Fisch- und Fleischmesser
Klingenlänge 265 mm
Klingenstärke 2 mm
Gesamtlänge 420 mm
175 g
Nr. 718487



Edler Achtkantgriff aus Keyaki Holz (japanische Zelkove).

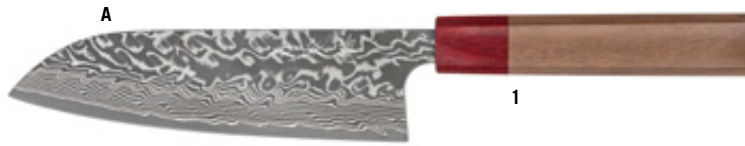


9 Satz, 2-teilig Preisvorteil
• Santoku, Allzweckmesser (Nr. 718480)
• Gyuto, Fisch- und Fleischmesser (Nr. 718483)
Nr. 718488

義
実
斬

YOSHIMI KATO SG-2

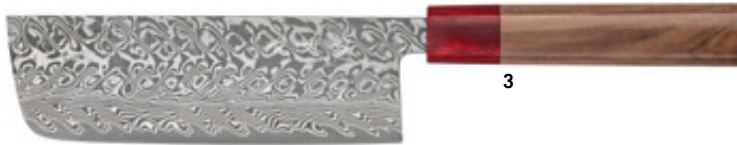
Ein Blickfang in ihrer Küche sind diese japanischen Küchenmesser von Yoshimi Kato. Der Schwiegersohn des bekannten Meisterschmieds Hiroshi Kato führt die traditionsreiche Schmiede Kanehiro Hamono weiter. Die ausgesprochen kontrastreiche Klinge besteht aus insgesamt 63 Lagen und macht diese Messer zu Augenweiden. Der Schneidkeil aus pulvermetallurgisch hergestelltem SG-2-Stahl verleiht ihnen eine außerordentliche Schärfe und Schnitthaltigkeit. Der edle Achtkantgriff aus Walnussholz wird von einer roten Pakkaholzzwinge abgeschlossen. Messer mit beidseitigem Anschliff, rostfrei, Härte 63 HRC.



1



2



3



4



5



6



7



8

Achtkantgriff aus
Walnussholz.



A YOSHIMI KATO HOCHO SG-2

1 Santoku, Allzweckmesser
Klingenlänge 170 mm
Klingenstärke 1,9 mm
Gesamtlänge 305 mm
120 g
Nr. 708480

2 Bunka, Allzweckmesser
Klingenlänge 165 mm
Klingenstärke 1,7 mm
Gesamtlänge 300 mm
110 g
Nr. 708481

3 Usuba, Gemüsemesser
Klingenlänge 165 mm
Klingenstärke 1,7 mm
Gesamtlänge 300 mm
140 g
Nr. 708482

4 Petty, kleines Universalmesser
Klingenlänge 120 mm
Klingenstärke 1,4 mm
Gesamtlänge 245 mm
50 g
Nr. 708483

5 Gyuto, Fisch- und Fleischmesser
Klingenlänge 150 mm
Klingenstärke 1,5 mm
Gesamtlänge 270 mm
55 g
Nr. 708484

6 Gyuto, Fisch- und Fleischmesser
Klingenlänge 210 mm
Klingenstärke 1,6 mm
Gesamtlänge 350 mm
120 g
Nr. 708485

7 Gyuto, Fisch- und Fleischmesser
Klingenlänge 240 mm
Klingenstärke 1,5 mm
Gesamtlänge 390 mm
120 g
Nr. 708486

8 Sujihiki, Fisch- und Fleischmesser
Klingenlänge 270 mm
Klingenstärke 1,8 mm
Gesamtlänge 410 mm
120 g
Nr. 708487

Inklusive kostenlosen Schärfservice.
Infos siehe Seite 4.



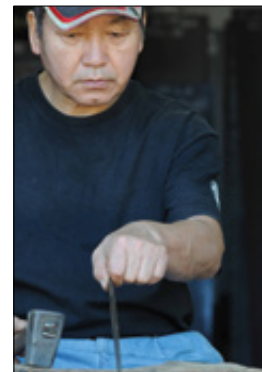
Zweimaliger Schärfservice



9 Satz, 2-teilig Preisvorteil
• Santoku, Allzweckmesser (Nr. 708480)
• Petty, kleines Universalmesser
(Nr. 708483)
Nr. 708488

HIDEO KITAOKA

Diese traditionellen Japanmesser entstehen aus der Hand von Hideo Kitaoka. Der Meisterschmied erlernte sein Handwerk bereits in jungen Jahren von seinem Vater und ist mittlerweile bekannt für seine traditionellen japanischen Messer. Für die Schneidlage wird Weißer Papierstahl verwendet. Dieser hochreine Kohlenstoffstahl lässt sich sehr fein ausschleifen und erreicht somit eine ausgezeichnete Schärfe. Der ovale Griff mit Griffkante aus geflammtem Kastanienholz wird von einer Büffelhornzwinge abgeschlossen. Die Holzoberfläche wird nach dem Flammen gebürstet, man erreicht so eine leichte Strukturierung und verleiht dem Griff einen rustikalen Charme. Klinge mit Obeflächenstruktur, Funayuki und Yanagiba Modell mit traditionellem Machi-Kerbe zwischen Klinge und Erl. Diese traditionelle Bauweise kommt ursprünglich von den japanischen Schwertern. An dieser Stelle wurde ein Handschutz angebracht. Einseitiger Anschliff für Rechtshänder, nicht rostfrei, 2-lagig, Härte 63 HRC.



熱前武生



B HIDEO KITAOKA HOCHO

1 Funayuki, Allzweckmesser
Früher wurde das Funayuki als Allzweckmesser auf Fischerbooten verwendet. Es ist etwas stärker als ein Santoku und eignet sich auch zum Filetieren von Fisch.
Klingenlänge 180 mm
Klingenstärke 3,9 mm
Gesamtlänge 300 mm
180 g
Nr. 708875

2 Kasaiki, kleines Universalmesser
Zum Schneiden und Filetieren von kleinen Fischen, zum Putzen von Gemüse oder anderen kleinen Schneidarbeiten.
Klingenlänge 120 mm
Klingenstärke 2,8 mm
Gesamtlänge 240 mm
70 g
Nr. 708876



Ovaler Griff aus geflammtem Kastanienholz mit Griffkante auf der rechten Seite.

3 Ajikiri, Putzmesser
Die breite Klinge des Ajikiri eignet sich besonders gut zur Verarbeitung von kleinen Fischen, zum Putzen von Gemüse und Salaten sowie zum Wiegen und Hacken von Kräutern.
Klingenlänge 120 mm
Klingenstärke 2,8 mm
Gesamtlänge 240 mm
90 g
Nr. 708877

4 Yanagiba, Fischmesser
Für das Zuschneiden und Filieren von Fisch und die Zubereitung von Sushi geeignet.
Klingenlänge 240 mm
Klingenstärke 3,7 mm
Gesamtlänge 365 mm
165 g
Nr. 708878

5 Yanagiba, Fischmesser
Für das Zuschneiden und Filieren von Fisch und die Zubereitung von Sushi geeignet.
Klingenlänge 270 mm
Klingenstärke 3,7 mm
Gesamtlänge 415 mm
195 g
Nr. 708879

TADAFUSA NASHIJI

Die belassene Schmiedehaut mit Hammerspuren vermittelt eine ursprüngliche und rustikale Optik. Passend dazu ist der Griff aus thermisch* behandeltem Kastanienholz mit einer schwarzen Kunststoffzwinge. Die Schneid-Mittellage aus Blauem Papierstahl ist perfekt poliert und geschärft, die Randlagen bestehen aus rostfreiem Stahl und vereinfachen die Pflege. Schneidlage nicht rostfrei, Härte 63 HRC, beidseitiger Anschliff.



A TADAFUSA HOCHO NASHIJI

1 Santoku, Allzweckmesser
Klingenlänge 165 mm
Klingenstärke 2 mm
Gesamtlänge 305 mm
135 g
Nr. 719940

2 Usuba, Gemüsemesser
Klingenlänge 150 mm
Klingenstärke 2,2 mm
Gesamtlänge 295 mm
150 g
Nr. 719941

3 Ajikiri, Putzmesser
Klingenlänge 105 mm
Klingenstärke 3 mm
Gesamtlänge 225 mm
75 g
Nr. 719942

4 Gyuto, Fisch- und Fleischmesser
Klingenlänge 135 mm
Klingenstärke 2,7 mm
Gesamtlänge 250 mm
75 g
Nr. 719943

5 Gyuto, Fisch- und Fleischmesser
Klingenlänge 210 mm
Klingenstärke 2,2 mm
Gesamtlänge 360 mm
170 g
Nr. 719944

6 Sujihiki, Fisch- und Fleischmesser
Klingenlänge 165 mm
Klingenstärke 3 mm
Gesamtlänge 310 mm
125 g
Nr. 719945

7 Sujihiki, Fisch- und Fleischmesser
Klingenlänge 240 mm
Klingenstärke 2 mm
Gesamtlänge 390 mm
150 g
Nr. 719946

* Thermoholz: Unter Einfluss von Hitze (170-250 °C) und Wasserdampf wird die Holzstruktur auf natürliche Weise und ohne den Zusatz von Chemikalien gezielt verändert und für bestimmte Einsatzgebiete, z. B. in der Küche, verbessert. Bei dem Spezialverfahren wird der Zellwandaufbau so modifiziert, dass die Fähigkeit der Wasseraufnahme entscheidend reduziert wird und sich die Resistenz gegen Bakterien erhöht. Durch die thermische Behandlung wird der Farbton etwas dunkler.

忠虎作

8



8 Satz, 2-teilig,
Santoku und Usuba *Preisvorteil*
• Santoku, Allzweckmesser (Nr. 719940)
• Usuba, Gemüsemesser (Nr. 719941)
Nr. 719947

9



9 Satz, 2-teilig,
Santoku und Gyuto *Preisvorteil*
• Santoku, Allzweckmesser (Nr. 719940)
• Gyuto, Fisch- und Fleischmesser
(Nr. 719943)
Nr. 719948



Griff oval aus
Kastanienholz.

Inklusive kostenlosen Schärfservice.
Infos siehe Seite 4.



Zweimaliger Schärfservice



TADAFUSA

Leichte japanische Küchenmesser aus der traditionsreichen Manufaktur Tadafusa. Die kontrastreiche Klinge besteht aus insgesamt 35 Lagen Suminagashistahl. Für die Schneidlage wird hochreiner Weißer Papierstahl verwendet, der sich sehr fein ausschleifen lässt. Der ovale Griff aus thermisch* behandeltem Kastanienholz ist mit einer schwarzen Kunststoffzwinge abgeschlossen. Beidseitiger Anschlag, nicht rostfrei, Härte 63 HRC.

角利

日本製



A TADAFUSA HOCHO

1 Santoku, Allzweckmesser
Klingenlänge 165 mm
Klingenstärke 1,5 mm
Gesamtlänge 305 mm
120 g
Nr. 719980

3 Gyuto, Fisch- und Fleischmesser
Klingenlänge 135 mm
Klingenstärke 1,4 mm
Gesamtlänge 255 mm
60 g
Nr. 719982




2 Usuba, Gemüsemesser
Klingenlänge 165 mm
Klingenstärke 1,4 mm
Gesamtlänge 305 mm
135 g
Nr. 719981

4 Gyuto, Fisch- und Fleischmesser
Klingenlänge 180 mm
Klingenstärke 1,5 mm
Gesamtlänge 325 mm
115 g
Nr. 719983

5 Satz, 2-teilig *Preisvorteil*
• Santoku, Allzweckmesser (Nr. 719980)
• Gyuto, Fisch- und Fleischmesser (Nr. 719982)
Nr. 719984

** Thermoholz: Unter Einfluss von Hitze (170-250 °C) und Wasserdampf wird die Holzstruktur auf natürliche Weise und ohne den Zusatz von Chemikalien gezielt verändert und für bestimmte Einsatzgebiete, z. B. in der Küche, verbessert. Bei dem Spezialverfahren wird der Zellwandaufbau so modifiziert, dass die Fähigkeit der Wasseraufnahme entscheidend reduziert wird und sich die Resistenz gegen Bakterien erhöht. Durch die thermische Behandlung wird der Farbton etwas dunkler.*

Inklusive kostenlosen Schärfservice. Infos siehe Seite 4.

 Zweimaliger Schärfservice



角利
日本製

角利
日本製

播州清網作



HAYASHI

Leicht und elegant:

Ästhetisch ansprechende Messer mit 12-lagigen Suminagashiklingen, die sehr dünn ausgeschliffen sind; sie ermöglichen deshalb sehr feine Schnitte. Griffe aus wasserbeständigem Magnolienholz mit Zwingen aus schichtverleimtem Edelholz. Die Schneidlage besteht aus Weißem Papierstahl mit einer Härte von 60 HRC. Nicht rostfrei, beidseitiger Anschliff.

A OHNE HOLZSCHEIDE

1 *Santoku, Allzweckmesser*
Klingenlänge 165 mm
Klingenstärke 2,5 mm
Gesamtlänge 300 mm
140 g
Nr. 719207

2 *Gyuto, Fisch- und Fleischmesser*
Klingenlänge 145 mm
Klingenstärke 2,5 mm
Gesamtlänge 285 mm
90 g
Nr. 719225

3 *Usuba, Gemüsemesser*
Klingenlänge 165 mm
Klingenstärke 2,5 mm
Gesamtlänge 305 mm
140 g
Nr. 719227



4 *Satz, 3-teilig Preisvorteil*
• Santoku, Allzweckmesser (Nr. 719207)
• Gyuto, Fisch- und Fleischmesser (Nr. 719225)
• Usuba, Gemüsemesser (Nr. 719227)
Nr. 719433



Griff aus Magnolienholz mit Griffkante auf der rechten Seite.

B MIT HOLZSCHEIDE

1 *Santoku, Allzweckmesser*
Klingenlänge 165 mm
Klingenstärke 2,5 mm
Gesamtlänge 300 mm
140 g
Nr. 719112

2 *Gyuto, Fisch- und Fleischmesser*
Klingenlänge 145 mm
Klingenstärke 2,5 mm
Gesamtlänge 285 mm
90 g
Nr. 719226

3 *Usuba, Gemüsemesser*
Klingenlänge 165 mm
Klingenstärke 2,5 mm
Gesamtlänge 305 mm
140 g
Nr. 719228



4 *Satz, 3-teilig Preisvorteil*
• Gyuto, Fisch- und Fleischmesser (Nr. 719226)
• Santoku, Allzweckmesser (Nr. 719112)
• Usuba, Gemüsemesser (Nr. 719228)
Nr. 719432



Inklusive kostenloses Schärfservice.
Infos siehe Seite 4.

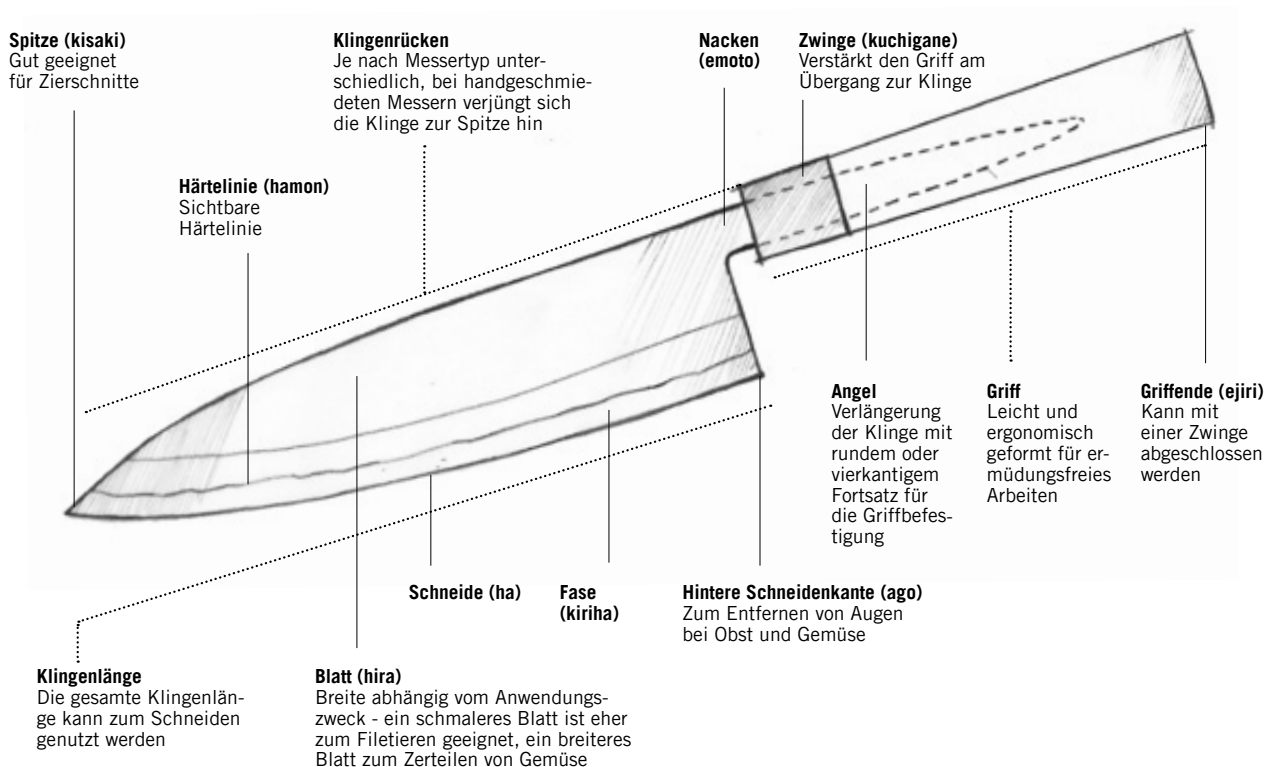
 Zweimaliger Schärfservice

DER AUFBAU DES JAPANMESSERS

Ein original Japanmesser ist ein hocheffizientes Werkzeug, das in einer Schmiede Schritt für Schritt von Hand gefertigt wurde. Die Form hat sich allein aus dem Verwendungszweck entwickelt. Leichte Holzgriffe, ausgewogene Balance und seine außergewöhnliche Schärfe machen das Arbeiten mit dem Hocho zum Erlebnis.

Die Vorteile japanischer Messer in der Anwendung

- **Geringer Kraftaufwand beim Schneiden:**
Klingen bleiben länger scharf und besonders Kohlenstoffstahl ist sehr leicht schärfbar.
 - **Die Klingenformen sind breit:**
Die hintere Schneidkante bleibt scharfkantig.
- ▶ **Im Gegensatz zu westlichen Messern kann die gesamte Schneidenlänge genutzt werden:**
Dies ist bei Wiegeschnitten ebenso vorteilhaft wie beim Filieren.



HINWEIS ZUR ANWENDUNG

Unter Kochen versteht man in Japan die »Kunst des Zerteilens«. Entsprechend ist das HOCHO ein **höchst sensibles** und ungemein **scharfes Werkzeug**, das eine **respektvolle Behandlung** fordert. Die Klinge besteht aus mehreren Schichten Stahl, wobei die Schneide besonders hart und damit relativ spröde ist. Vermeiden Sie deshalb **jede Biege-, Schlag- und Hebelbeanspruchung** der Schneide. Das Messer eignet sich nicht zum Zerteilen harter Lebensmittel, wie z.B. Gefrorenes, Knochen, Brotkrusten etc. Vermeiden Sie ein Verkanten und arbeiten Sie in der Regel mit geradlinigen, gezogenen Schnitten. Grobe Behandlung kann zu Schneidenausbrüchen führen.

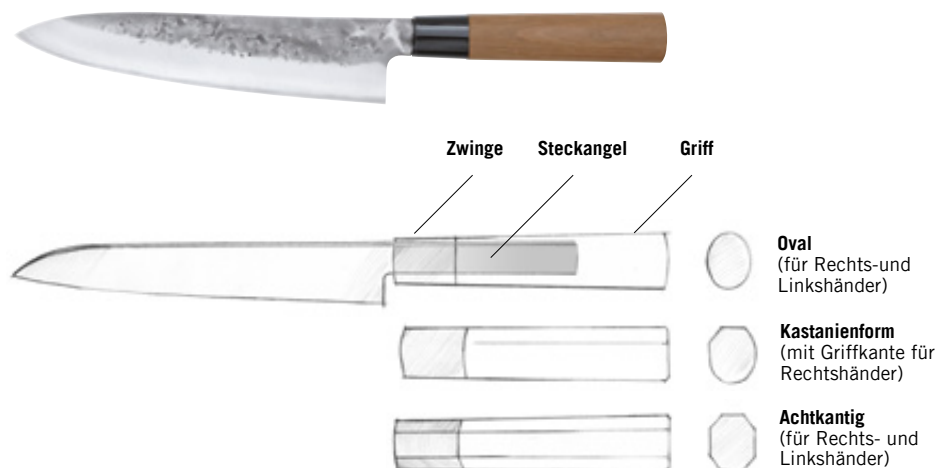
DESIGN UND GRIFFKONSTRUKTION

Es gibt zwei Bauweisen: die klassisch japanische mit aufgestecktem Holzgriff und die westliche Bauweise mit durchgehendem Erl und Griffschalen. Die traditionelle Bauweise macht das Messer leichter und ausgewogener als die westliche Bauweise. Für Kunden ist die Wahl aber oft Geschmackssache!

• Japanisches Design

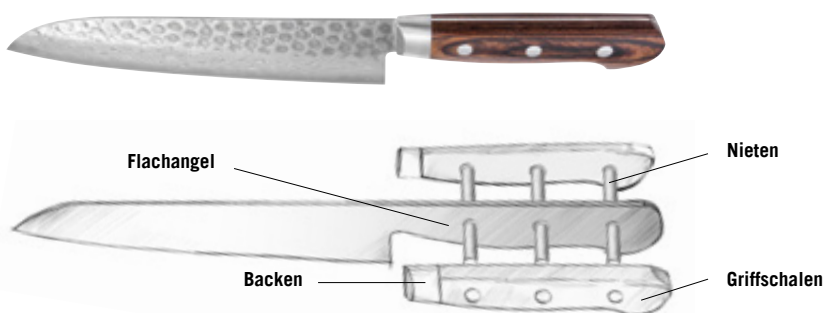
Klassische, japanische Bauweise mit aufgesteckten Holzgriffen. Können im feuchten Zustand quellen und sich dadurch lockern (ziehen sich durch leichtes Klopfen wieder fest). Die Messer sind trocken zu halten. Bei der Steckangel-Bauweise wird, wie der Name schon sagt, die Angel (ein dünner, runder oder vierkantiger Fortsatz der Klinge), in den Griff gesteckt. Ein Vorteil bei dieser Bauweise: Man berührt nur das Griffmaterial, was Steckangelmesser im Gegensatz zu Flachangelmessern eher zu Handschmeichlern macht.

Es werden drei unterschiedliche Griffformen unterschieden:



• Westliches Design

Die europäische Bauweise mit durchgehendem Erl und Griffschalen ist, abhängig vom Material, i.d.R. unempfindlicher als der reine Holzgriff. Die Messer haben jedoch einen nach hinten verschobenen Schwerpunkt und sind generell schwerer als solche in klassischer Bauweise. Bei der Flachangel-Bauweise werden die Griffschalen links und rechts auf der Angel montiert. Die Angel bleibt normalerweise sichtbar.



NAKAGOSHI

Zusammen mit seinem Sohn schmiedet Satoshi Nakagoshi in seiner kleinen Werkstatt auf der Insel Shikoku diese traditionellen japanischen Küchenmesser. Die Griffe aus wasserbeständigem Magnolienholz liegen gut in der Hand. Für die Schneidlage wird Weißer Papierstahl verwendet, nicht rostfrei, Härte 61 HRC.



Griff aus Magnolienholz mit Griffkante auf der rechten Seite für alle Modelle außer Deba.



FÜR RECHTSHÄNDER

A NAKAGOSHI HOCHO

1 Santoku, Allzweckmesser
Drei Lagen, beidseitiger Anschlag.
Klingenlänge 170 mm
Klingenstärke 2,1 mm
Gesamtlänge 315 mm
150 g
Nr. 719482

2 Gyuto, Fisch- und Fleischmesser
Drei Lagen, beidseitiger Anschlag.
Klingenlänge 115 mm
Klingenstärke 2,1 mm
Gesamtlänge 235 mm
60 g
Nr. 719483

3 Gyuto, Fisch- und Fleischmesser
Drei Lagen, beidseitiger Anschlag.
Klingenlänge 145 mm
Klingenstärke 2,1 mm
Gesamtlänge 280 mm
80 g
Nr. 719484

4 Usuba, Gemüsemesser
Zwei Lagen, einseitiger Anschlag für Rechtshänder.
Klingenlänge 165 mm
Klingenstärke 3 mm
Gesamtlänge 300 mm
150 g
Nr. 719471

5 Sashimi, Fischmesser
Zwei Lagen, einseitiger Anschlag für Rechtshänder.
Klingenlänge 150 mm
Klingenstärke 3 mm
Gesamtlänge 280 mm
80 g
Nr. 719472

6 Sashimi, Fischmesser
Zwei Lagen, einseitiger Anschlag für Rechtshänder.
Klingenlänge 200 mm
Klingenstärke 3,5 mm
Gesamtlänge 345 mm
125 g
Nr. 719473

7 Sashimi, Fischmesser
Zwei Lagen, einseitiger Anschlag für Rechtshänder.
Klingenlänge 270 mm
Klingenstärke 4 mm
Gesamtlänge 420 mm
210 g
Nr. 719474

8 Deba
Zwei Lagen, einseitiger Anschlag für Rechtshänder.
Klingenlänge 180 mm
Klingenstärke 8 mm
Gesamtlänge 330 mm
375 g
Nr. 719475



9 Satz, 3-teilig *Preisvorteil*
• Usuba, Gemüsemesser (Nr. 719471)
• Santoku, Allzweckmesser (Nr. 719482)
• Sashimi, Fischmesser (Nr. 719473)
• Holzetui (Nr. 705886)
Nr. 719470



富嶽刃



FÜR LINKSHÄNDER

 **B NAKAGOSHI HOCHO**
Einseitig für Linkshänder angeschliffen.

1 Usuba, Gemüsemesser
Klingenlänge 165 mm
Klingenstärke 3 mm
Gesamtlänge 300 mm
150 g
Nr. 719476

2 Sashimi, Fischmesser
Klingenlänge 150 mm
Klingenstärke 3 mm
Gesamtlänge 280 mm
80 g
Nr. 719477

3 Sashimi, Fischmesser
Klingenlänge 200 mm
Klingenstärke 3,5 mm
Gesamtlänge 345 mm
125 g
Nr. 719478

4 Sashimi, Fischmesser
Klingenlänge 270 mm
Klingenstärke 4 mm
Gesamtlänge 420 mm
210 g
Nr. 719479

5 Deba
Klingenlänge 180 mm
Klingenstärke 8 mm
Gesamtlänge 330 mm
375 g
Nr. 719480

Inklusive kostenlosen Schärfservice.
Infos siehe Seite 4.



Zweimaliger Schärfservice

Griff aus
Magnolienholz mit
Griffkante auf der
linken Seite
für alle Modelle
außer Deba.





RYUSEN
JAPAN

RYUSEN HAMONO

Der Hersteller Ryusen Hamono wurde 1953 in Echizen City in der Präfektur Fukui, Japan gegründet. Hier werden bereits in dritter Generation exklusive Messer gefertigt, jedes ist aufgrund der Handarbeit ein Unikat. Ryusen Hamono wurde als erste Firma überhaupt der Titel »Dentouteki-Kougeihin« verliehen. Eine Auszeichnung der japanischen Industrie- und Handelskammer für traditionell hergestellte Produkte.



© Herstellungs-Video unter
www.dictum.com



A PREVER HOCHO

Die phantastische Klingenoptik dieser zeitlos, modernen Küchenmesser entsteht durch insgesamt 66 gefaltete Lagen rostfreien Edelstahls. Für die Schneidlage wird VG-10-Stahl verwendet; ein rostfreier Stahl der höchsten Güteklasse, der sich durch seine hohe Schnitthaltigkeit auszeichnet. Den perfekten Look des Japanmessers vollendet ein ovaler Griff aus edlem Walnussholz, der von zwei auf Hochglanz polierten Edelstahlzwingen abgeschlossen ist. Alle Modelle mit beidseitigem Anschlag, Brotmesser mit einseitigem Anschlag. Lieferung im Geschenkkarton. Härte 60 HRC, rostfrei.

1 Santoku, Allzweckmesser

Klingenlänge 180 mm
Klingenstärke 1,6 mm
Gesamtlänge 320 mm
165 g

Nr. 709930

2 Usuba, Gemüsemesser

Klingenlänge 170 mm
Klingenstärke 1,5 mm
Gesamtlänge 310 mm
165 g

Nr. 709931

3 Petty, kleines Universalmesser

Klingenlänge 105 mm
Klingenstärke 1,8 mm
Gesamtlänge 220 mm
55 g

Nr. 709932

4 Gyuto, Fisch- und Fleischmesser

Klingenlänge 150 mm
Klingenstärke 1,6 mm
Gesamtlänge 260 mm
65 g

Nr. 709933

5 Gyuto, Fisch- und Fleischmesser

Klingenlänge 210 mm
Klingenstärke 1,8 mm
Gesamtlänge 350 mm
165 g

Nr. 709934

6 Gyuto, Fisch- und Fleischmesser

Klingenlänge 235 mm
Klingenstärke 1,7 mm
Gesamtlänge 375 mm
210 g

Nr. 709935

7 Sujihiki, Fisch- und Fleischmesser

Klingenlänge 235 mm
Klingenstärke 1,6 mm
Gesamtlänge 375 mm
150 g

Nr. 709936

8 Brotmesser

Klingenlänge 240 mm
Klingenstärke 1,6 mm
Gesamtlänge 395 mm
145 g

Nr. 709937



Ovaler Griff aus edlem Walnussholz, mit Edelstahlzwingen.

Inklusive kostenlosen Schärfservice.
Infos siehe Seite 4.



Zweimaliger Schärfservice



9 Satz, 2-teilig Preisvorteil

- Santoku, Allzweckmesser (Nr. 709930)
- Gyuto, Fisch- und Fleischmesser (Nr. 709933)

Nr. 709938



RYUSEN
JAPAN

PREVER HOCHO »AHORN«

Die phantastische Klingeoptik dieser zeitlos, modernen Küchenmesser entsteht durch insgesamt 66 gefaltete Lagen rostfreien Edelstahls. Für die Schneidlage wird VG-10-Stahl verwendet; ein rostfreier Stahl der höchsten Güteklasse, der sich durch seine hohe Schnitthaltigkeit auszeichnet. Den perfekten Look des Japanmessers vollendet ein ovaler Griff aus gestocktem, stabilisiertem Ahornholz, der von zwei auf Hochglanz polierten Edelstahlzwingen abgeschlossen ist. Das gestockte Ahornholz hat eine intensive, vom Stockschwamm hervorgerufene Zeichnung, die jedes Messer zu einem Unikat macht. Das Holz wird einem Vakkum-Druckverfahren mit Kunstharz getränkt und so stabilisiert. Alle Modelle mit beidseitigem Anschluss. Lieferung im Geschenkkarton. Härte 60 HRC, rostfrei.



Ovaler Griff aus stabilisiertem Ahornholz.

A PREVER HOCHO »AHORN«



Inklusive kostenlosen Schärfservice.
Infos siehe Seite 4.

 Zweimaliger Schärfservice

1 Santoku, Allzweckmesser
Klingenlänge 180 mm
Klingenstärke 1,6 mm
Gesamtlänge 320 mm
180 g
Nr. 718690

4 Gyuto, Fisch- und Fleischmesser
Klingenlänge 150 mm
Klingenstärke 1,6 mm
Gesamtlänge 260 mm
70 g
Nr. 718693

7 Satz, 2-teilig *Preisvorteil*
• Santoku, Allzweckmesser (Nr. 718690)
• Petty, kleines Universalmesser (Nr. 718692)
Nr. 718696

2 Usuba, Gemüsemesser
Klingenlänge 170 mm
Klingenstärke 1,5 mm
Gesamtlänge 310 mm
180 g
Nr. 718691

5 Gyuto, Fisch- und Fleischmesser
Klingenlänge 210 mm
Klingenstärke 1,8 mm
Gesamtlänge 350 mm
180 g
Nr. 718694



3 Petty, kleines Universalmesser
Klingenlänge 105 mm
Klingenstärke 1,8 mm
Gesamtlänge 220 mm
60 g
Nr. 718692

6 Sujihiki, Fisch- und Fleischmesser
Klingenlänge 240 mm
Klingenstärke 1,6 mm
Gesamtlänge 375 mm
165 g
Nr. 718695

8 Satz, 3-teilig *Preisvorteil*
• Santoku, Allzweckmesser (Nr. 718690)
• Usuba, Gemüsemesser (Nr. 718691)
• Petty, kleines Universalmesser (Nr. 718692)
Nr. 718697

FUKAKU-RYU

Jede dieser aufregend gezeichneten und auf Hochglanz polierten Klingen ist aufgrund der Handarbeit in seiner Damaszenerstruktur einzigartig. Insgesamt 62 gefaltete Randlagen rostfreien Edelstahls umgeben die Schneidmittellage aus ATS314-Stahl* von Hitachi und erzeugen so eine phantastische Klingenzeichnung. Für den Achtkantgriff wird lebhaft gemasertes Ahornholz verwendet. Der warme, braune Farbton des fein polierten Holzes bildet einen reizvollen Kontrast zu der Zwinge aus schwarzem Büffelhorn. Rostfrei, Härte 60 HRC, beidseitiger Anschliff.

* Stahlanalyse: C = 1 / Si = 0,3 / Mn = 0,4 / P < 0,03 / S = 0,004 / Co = 1,4 / Cr = 15 / Mo = 1 / V = 0,2 / Ni = 0,15 (in %)



A FUKAKU-RYU HOCHO

1 Santoku, Allzweckmesser
Klingenlänge 175 mm
Klingenstärke 1,9 mm
Gesamtlänge 315 mm
130 g
Nr. 719750

2 Usuba, Gemüseemesser
Klingenlänge 165 mm
Klingenstärke 1,6 mm
Gesamtlänge 310 mm
145 g
Nr. 719751



Achtkantgriff aus Ahornholz.



Inklusive kostenlosen Schärfservice.
Infos siehe Seite 4.



Zweimaliger Schärfservice

FUKAKURYU URUSHI



Jahrtausende alte Urushitradition, vereint mit einer edlen Klinge zu einem einzigartigen Meisterwerk. Jede dieser spürbar strukturierten Klingen ist aufgrund der Handarbeit in seiner Damaszenerstruktur einzigartig. Insgesamt 62 gefaltete Rand-lagen rostfreien Edelstahls umgeben die Schneid-Mittellage aus ATS314-Stahl* von Hitachi und erzeugen so eine phantastische Klingenzeichnung. Der Achtkantgriff aus Magnolienholz wurde mit einer Urushi*-Lackierung veredelt und überzeugt mit einem zinnrot-schwarzem Farbverlauf. Passende Holzscheiden mit Urushi-Lackierung sind separat erhältlich. Rostfrei, Härte 60 HRC, beidseitiger Anschliff.

風格龍

B FUKAKURYU URUSHI HOCHO

* Stahlanalyse:

$C = 1 / Si = 0,3 / Mn = 0,4 / P < 0,03 / S = 0,004 / Co = 1,4 / Cr = 15 / Mo = 1 / V = 0,2 / Ni = 0,15$ (in %)

1 Santoku, Allzweckmesser

Klingenlänge 130
Klingenstärke 1,9
Gesamtlänge 260
80 g

Nr. 709971

2 Santoku, Allzweckmesser

Klingenlänge 170
Klingenstärke 1,6
Gesamtlänge 310
115 g

Nr. 709970

3 Usuba, Gemüsemesser

Klingenlänge 130
Klingenstärke 2
Gesamtlänge 255
100 g

Nr. 709973

4 Usuba, Gemüsemesser

Klingenlänge 170
Klingenstärke 1,7
Gesamtlänge 310
130 g

Nr. 709972

5 Gyuto, Fisch- und Fleischmesser

Klingenlänge 135
Klingenstärke 2
Gesamtlänge 260
65 g

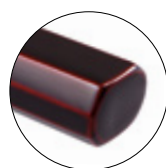
Nr. 709974

6 Gyuto, Fisch- und Fleischmesser

Klingenlänge 210
Klingenstärke 1,7
Gesamtlänge 350
130 g

Nr. 709975

*Urushi wird seit mehr als 6000 Jahren aus dem Harz des asiatischen Lackbaums (*Rhus vernicifera*) gewonnen. Es ist wasserfest, lebensmittelecht, resistent gegenüber Alkohol und Lösungsmitteln, bleibt auf Dauer elastisch, neigt nicht zur Rissbildung und gewinnt durch den Gebrauch sogar an Schönheit.



Achtkantgriff aus Magnolienholz mit Urushi*-Lackierung.



7 Satz, 2-teilig Preisvorteil

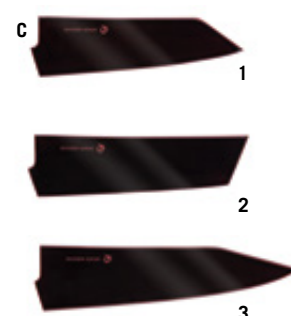
- Santoku, Allzweckmesser (Nr. 709970)
 - Gyuto, Fisch- und Fleischmesser (Nr. 709974)
- Nr. 709976

C HOLZSCHEIDE

FÜR FUKAKURYU URUSHI HOCHO
Die Holzscheiden aus Magnolienholz (*Magnolia obovata*) sind mit einer zinnrot-schwarzen Urushi-Lackierung veredelt. Passend für die Messerserie Fukakuryu Urushi Hocho.

Passend für

- 709971 Nr. 709978
1 709970 Nr. 709977
709973 Nr. 709980
2 709972 Nr. 709979
709974 Nr. 709981
3 709975 Nr. 709982





BLAZEN RYU-WA

Feine Hammerspuren zieren den oberen Bereich der von Hand geschmiedeten dreilagigen Klingen. Die Schneid-Mittellage aus pulvermetallurgisch hergestelltem SG-2-Stahl zeichnet sich durch seine außerordentliche Schärfe und Schnitthaltigkeit aus. Für den Achtkantgriff wird edles Walnussholz verwendet. Rostfrei, beidseitiger Anschliff, Härte 62 HRC.



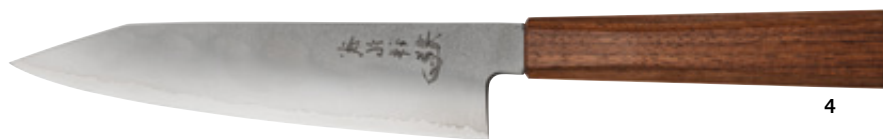
1



2



3



4



5



A BLAZEN RYU-WA HOCHO

1 Santoku, Allzweckmesser
Klingenlänge 170 mm
Klingenstärke 310 mm
Gesamtlänge 2,1 mm
125 g
Nr. 708950

2 Usuba, Gemüsemesser
Klingenlänge 170 mm
Klingenstärke 2 mm
Gesamtlänge 310 mm
150 g
Nr. 708951

3 Gyuto, Fisch- und Fleischmesser
Klingenlänge 135 mm
Klingenstärke 1,8 mm
Gesamtlänge 260 mm
55 g
Nr. 708952

4 Gyuto, Fisch- und Fleischmesser
Klingenlänge 180 mm
Klingenstärke 2 mm
Gesamtlänge 320 mm
115 g
Nr. 708953

5 Gyuto, Fisch- und Fleischmesser
Klingenlänge 210 mm
Klingenstärke 1,8 mm
Gesamtlänge 355 mm
125 g
Nr. 708954



Achtkantgriff aus
Walnussholz.



► Gyuto (Nr. 708957) 240 mm online erhältlich unter www.dictum.com



6



7



6 Satz, 2-teilig Preisvorteil
• Santoku, Allzweckmesser (Nr. 708950)
• Gyuto, Fisch- und Fleischmesser (Nr. 708952)
Nr. 708955

7 Satz, 3-teilig Preisvorteil
• Santoku, Allzweckmesser (Nr. 708950)
• Usuba, Gemüsemesser (Nr. 708951)
• Gyuto, Fisch- und Fleischmesser (Nr. 708952)
Nr. 708956

武孔祥



丹巖龍



TANGANRYU

Eine gelungene Kombination aus modernem Design, traditioneller Klingenform und hochwertigen Materialien. Die Messer sind mit zwei verschiedenen Griffmaterialien erhältlich, zur Auswahl stehen: Leinenmicarta und Ahornholz. Die Damaststruktur im unteren Teil der Klinge steht im wunderschönen Kontrast zu der gehämmerten Oberflächenstruktur im oberen Teil, die auch dafür sorgt, dass das Schneidgut nicht so leicht an der Klinge haften bleibt. Passend dazu ist auch das Griff-Endstück aus Edelstahl mit einer gehämmerten Oberfläche versehen. Insgesamt erzeugen 66 gefaltete Randlagen rostfreien Edelstahls eine phantastische Optik. Für die Schneidlage wird VG-10-Stahl verwendet; ein rostfreier Stahl der höchsten Güteklasse, der sich durch seine hohe Schnitthaltigkeit auszeichnet. Alle Modelle mit beidseitigem Anschliff, Brotmesser mit einseitigem Anschliff. Lieferung in Geschenkkarton. Härte 60 HRC, rostfrei.

A TANGANRYU HOCHO,
AHORN
Nietenloser Vierkant-Griff
aus attraktivem Ahornholz,
Oberfläche lackiert.



1 Santoku, Allzweckmesser
Klingenlänge 170 mm
Klingenstärke 2,1 mm
Gesamtlänge 315 mm
175 g
Nr. 709940

2 Usuba, Gemüsemesser
Klingenlänge 170 mm
Klingenstärke 2,1 mm
Gesamtlänge 310 mm
190 g
Nr. 709941

3 Petty, kleines Universalmesser
Klingenlänge 105 mm
Klingenstärke 2 mm
Gesamtlänge 220 mm
60 g
Nr. 709942

4 Gyuto, Fisch- und Fleischmesser
Klingenlänge 135 mm
Klingenstärke 2,2 mm
Gesamtlänge 250 mm
70 g
Nr. 709943

5 Gyuto, Fisch- und Fleischmesser
Klingenlänge 150 mm
Klingenstärke 2 mm
Gesamtlänge 270 mm
80 g
Nr. 709944

6 Gyuto, Fisch- und Fleischmesser
Klingenlänge 180 mm
Klingenstärke 2,1 mm
Gesamtlänge 320 mm
165 g
Nr. 709945

7 Gyuto, Fisch- und Fleischmesser
Klingenlänge 210 mm
Klingenstärke 2,1 mm
Gesamtlänge 350 mm
175 g
Nr. 709946

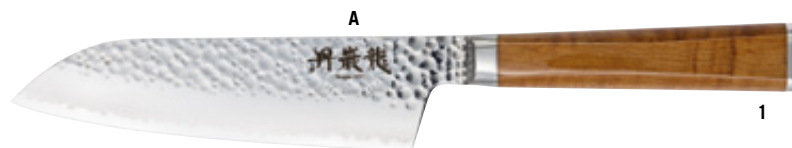
8 Gyuto, Fisch- und Fleischmesser
Klingenlänge 240 mm
Klingenstärke 2,2 mm
Gesamtlänge 380 mm
215 g
Nr. 709947

9 Sujihiki, Fisch- und Fleischmesser
Klingenlänge 240 mm
Klingenstärke 2,1 mm
Gesamtlänge 380 mm
170 g
Nr. 709948

10 Brotmesser
Klingenlänge 210 mm
Klingenstärke 2 mm
Gesamtlänge 350 mm
140 g
Nr. 709949



Griff-Endstück aus
Edelstahl, versehen
mit einer gehämmerten
Oberfläche.



1



2



3



4



5



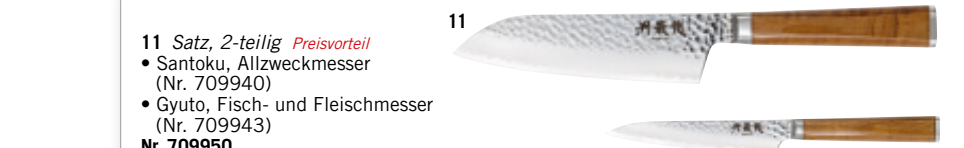
6



7



8



9



10

► Sujihiki (Nr. 709951) 270 mm online erhältlich unter www.dictum.com

11 Satz, 2-teilig Preisvorteil
• Santoku, Allzweckmesser
(Nr. 709940)
• Gyuto, Fisch- und Fleischmesser
(Nr. 709943)
Nr. 709950



11



A TANGANRYU HOCHO,
LEINENMICARTA
Nietenloser Vierkant-Griff aus
wasserbeständigem Leinenmicarta
mit einer schwarz-grauen Maserung.

1 Santoku, Allzweckmesser
Klingenlänge 165 mm
Klingenstärke 2 mm
Gesamtlänge 310 mm
200 g
Nr. 719490

2 Usuba, Gemüsemesser
Klingenlänge 160 mm
Klingenstärke 2 mm
Gesamtlänge 310 mm
200 g
Nr. 719494

3 Petty, kleines Universalmesser
Klingenlänge 105 mm
Klingenstärke 2,1 mm
Gesamtlänge 220 mm
75 g
Nr. 709952

4 Gyuto, Fisch- und Fleischmesser
Klingenlänge 135 mm
Klingenstärke 2 mm
Gesamtlänge 250 mm
80 g
Nr. 719491

5 Gyuto, Fisch- und Fleischmesser
Klingenlänge 150 mm
Klingenstärke 2 mm
Gesamtlänge 270 mm
90 g
Nr. 709953

6 Gyuto, Fisch- und Fleischmesser
Klingenlänge 180 mm
Klingenstärke 2 mm
Gesamtlänge 315 mm
180 g
Nr. 719492

7 Gyuto, Fisch- und Fleischmesser
Klingenlänge 210 mm
Klingenstärke 2 mm
Gesamtlänge 345 mm
200 g
Nr. 719493

8 Gyuto, Fisch- und Fleischmesser
Klingenlänge 240 mm
Klingenstärke 2,2 mm
Gesamtlänge 380 mm
255 g
Nr. 709954

9 Sujihiki, Fisch- und Fleischmesser
Klingenlänge 240 mm
Klingenstärke 2,1 mm
Gesamtlänge 380 mm
200 g
Nr. 709955

10 Sujihiki, Fisch- und Fleischmesser
Klingenlänge 270 mm
Klingenstärke 2,1 mm
Gesamtlänge 420 mm
260 g
Nr. 709957

11 Brotmesser
Klingenlänge 210 mm
Klingenstärke 2 mm
Gesamtlänge 350 mm
165 g
Nr. 709956

12 Satz, 2-teilig Preisvorteil
• Santoku, Allzweckmesser
(Nr. 719490)
• Gyuto, Fisch- und Fleischmesser
(Nr. 719491)
Nr. 719495



Griff-Endstück aus Edelstahl, versehen mit
einer gehämmerten Oberfläche.

Inklusive kostenlosen Schärfservice.
Infos siehe Seite 4.

Zweimaliger Schärfservice



風格龍



1



Achtkantgriff
aus geflammtem
Ahornholz.

B



2

3

4

5

B FUKAKURYU AHORN HOCHO

Jede dieser aufregend gezeichneten und auf Hochglanz polierten Klingen ist aufgrund der Handarbeit in seiner Damaszenerstruktur einzigartig. Insgesamt 62 gefaltete Randschichten rostfreien Edelstahls umgeben die Schneid-Mittellage aus ATS314-Stahl* von Hitachi und erzeugen so eine phantastische Klingenzzeichnung. Für den edlen Achtkantgriff wird geflammtes Ahornholz verwendet. Lieferung im Geschenkkarton. Rostfrei, Härte 61 HRC, beidseitiger Anschlag.

1 Santoku, Allzweckmesser
Klingenlänge 170 mm
Klingenstärke 1,6 mm
Gesamtlänge 315 mm
115 g
Nr. 708982

2 Usuba, Gemüsemesser
Klingenlänge 170 mm
Klingenstärke 1,5 mm
Gesamtlänge 310 mm
130 g
Nr. 708983

3 Gyuto, Fisch- und Fleischmesser
Klingenlänge 135 mm
Klingenstärke 1,8 mm
Gesamtlänge 260 mm
55 g
Nr. 708984

4 Gyuto, Fisch- und Fleischmesser
Klingenlänge 210 mm
Klingenstärke 1,3 mm
Gesamtlänge 350 mm
125 g
Nr. 708985

5 Sujihiki, Fisch- und Fleischmesser
Klingenlänge 270 mm
Klingenstärke 2 mm
Gesamtlänge 425 mm
150 g
Nr. 708986

► Gyuto (Nr. 708989) 240 mm online erhältlich unter www.dictum.com

* Stahlanalyse: C = 1 / Si = 0,3 / Mn = 0,4 / P < 0,03 / S = 0,004 / Co = 1,4 / Cr = 15 / Mo = 1 / V = 0,2 / Ni = 0,15 (in %)



6



7

6 Satz, 2-teilig Preisvorteil
• Santoku, Allzweckmesser (Nr. 708982)
• Usuba, Gemüsemesser (Nr. 708983)
• Gyuto, Fisch- und Fleischmesser (Nr. 708984)
Nr. 708987

7 Satz, 3-teilig Preisvorteil
• Santoku, Allzweckmesser (Nr. 708982)
• Usuba, Gemüsemesser (Nr. 708983)
• Gyuto, Fisch- und Fleischmesser (Nr. 708984)
Nr. 708988

楚文雲龍

BONTENUNRYU

Jede dieser aufregend gezeichneten und auf Hochglanz polierten Klingen ist aufgrund der Handarbeit in seiner Damaszenerstruktur einzigartig. Insgesamt 62 gefaltete, rostfreie Randlagen umgeben die Schneid-Mittellage aus VG-10-Stahl; ein rostfreier Stahl der höchsten Güteklasse, der sich durch seine hohe Schnitthaltigkeit auszeichnet. Die Griffschalen aus schwarzem Pakkaholz sind mit Edelstahlpins dreifach mit der Angel vernietet und werden von Backen aus poliertem Edelstahl abgeschlossen. Lieferung im Geschenkkarton. Rostfrei, Härte 60 HRC, beidseitiger Anschlag.

RYUSEN
JAPAN



A BONTENUNRYU HOCHO

1 Santoku, Allzweckmesser
Klingenlänge 170 mm
Klingenstärke 2,1 mm
Gesamtlänge 295 mm
190 g
Nr. 708700

2 Usuba, Gemüsemesser
Klingenlänge 170 mm
Klingenstärke 1,7 mm
Gesamtlänge 295 mm
200 g
Nr. 708701

3 Petty, kleines Universalmesser
Klingenlänge 75 mm
Klingenstärke 1,3 mm
Gesamtlänge 180 mm
60 g
Nr. 708702

4 Petty, kleines Universalmesser
Klingenlänge 95 mm
Klingenstärke 1,5 mm
Gesamtlänge 200 mm
70 g
Nr. 708703

5 Gyuto, Fisch- und Fleischmesser
Klingenlänge 130 mm
Klingenstärke 1,6 mm
Gesamtlänge 235 mm
80 g
Nr. 708704

6 Gyuto, Fisch- und Fleischmesser
Klingenlänge 150 mm
Klingenstärke 1,6 mm
Gesamtlänge 255 mm
90 g
Nr. 708705

7 Gyuto, Fisch- und Fleischmesser
Klingenlänge 180 mm
Klingenstärke 1,8 mm
Gesamtlänge 300 mm
170 g
Nr. 708707

8 Gyuto, Fisch- und Fleischmesser
Klingenlänge 210 mm
Klingenstärke 1,8 mm
Gesamtlänge 335 mm
190 g
Nr. 708708



Inklusive kostenlosen Schärfservice.
Infos siehe Seite 4.



Zweimaliger Schärfservice

9 Gyuto, Fisch- und Fleischmesser
Klingenlänge 240 mm
Klingenstärke 1,6 mm
Gesamtlänge 370 mm
240 g
Nr. 708709



7



12



13



14

10 Gyuto, Fisch- und Fleischmesser
 Klingenlänge 270 mm
 Klingenstärke 2 mm
 Gesamtlänge 405 mm
 310 g
Nr. 708710

12 Sujihiki, Fisch- und Fleischmesser
 Klingenlänge 235 mm
 Klingenstärke 1,5 mm
 Gesamtlänge 360 mm
 170 g
Nr. 708712

13 Sujihiki, Fisch- und Fleischmesser
 Klingenlänge 270 mm
 Klingenstärke 1,5 mm
 Gesamtlänge 400 mm
 220 g
Nr. 708713

14 Slicer, Fisch- und Fleischmesser
 Klingenlänge 240 mm
 Klingenstärke 1,5 mm
 Gesamtlänge 370 mm
 200 g
Nr. 708714

11 Gyuto, Fisch- und Fleischmesser
 Klingenlänge 300 mm
 Klingenstärke 1,9 mm
 Gesamtlänge 430 mm
 340 g
Nr. 708711



15

15 Satz, 2-teilig Preisvorteil
 • Santoku, Allzweckmesser (Nr. 708700)
 • Gyuto, Fisch- und Fleischmesser (Nr. 708705)
Nr. 708715



16

16 Satz, 3-teilig Preisvorteil
 • Santoku, Allzweckmesser (Nr. 708700)
 • Usuba, Gemüsemesser (Nr. 708701)
 • Gyuto, Fisch- und Fleischmesser (Nr. 708705)
Nr. 708716

楚天雲龍

BONTENUNRYU WENGE

Die ausdrucksstarke wellige Klingenzeichnung entsteht durch insgesamt 63 gefaltete Lagen Stahl. Für die Schneid-Mittellage wird VG-10-Stahl verwendet; ein rostfreier Stahl der höchsten Güteklasse, der sich durch seine hohe Schmitthaltigkeit auszeichnet. Perfekt dazu harmoniert der Achtkantgriff aus Wenge; eine grobe Hell-Dunkel-Struktur gibt dieser Holzart ihren außergewöhnlichen Charakter. Den Übergang zur Klinge bildet eine schwarze Schichtholzzwinge. Rostfrei, Härte 60 HRC, beidseitiger Anschlag.



A BONTENUNRYU HOCHO WENGE

1 Santoku, Allzweckmesser
Klingenlänge 170 mm
Klingenstärke 2 mm
Gesamtlänge 310 mm
130 g
Nr. 708940

2 Usuba, Gemüsemesser
Klingenlänge 165 mm
Klingenstärke 1,8 mm
Gesamtlänge 310 mm
160 g
Nr. 708941

3 Gyuto, Fisch- und Fleischmesser
Klingenlänge 135 mm
Klingenstärke 1,6 mm
Gesamtlänge 260 mm
60 g
Nr. 708942

4 Gyuto, Fisch- und Fleischmesser
Klingenlänge 180 mm
Klingenstärke 1,7 mm
Gesamtlänge 315 mm
130 g
Nr. 708943

5 Gyuto, Fisch- und Fleischmesser
Klingenlänge 210 mm
Klingenstärke 1,6 mm
Gesamtlänge 355 mm
140 g
Nr. 708944

6 Gyuto, Fisch- und Fleischmesser
Klingenlänge 240 mm
Klingenstärke 1,5 mm
Gesamtlänge 390 mm
170 g
Nr. 708945

7 Sujihiki (Kengata), Fisch- und Fleischmesser
Klingenlänge 240 mm
Klingenstärke 1,9 mm
Gesamtlänge 380 mm
110 g
Nr. 708946

8 Sujihiki (Kiritsuke), Fisch- und Fleischmesser
Klingenlänge 270 mm
Klingenstärke 2 mm
Gesamtlänge 430 mm
180 g
Nr. 708947




9 Satz, 2-teilig Preisvorteil
• Santoku, Allzweckmesser (Nr. 708940)
• Gyuto, Fisch- und Fleischmesser (Nr. 708942)
Nr. 708948

10 Satz, 3-teilig Preisvorteil
• Santoku, Allzweckmesser (Nr. 708940)
• Usuba, Gemüsemesser (Nr. 708941)
• Gyuto, Fisch- und Fleischmesser (Nr. 708942)
Nr. 708949



Inklusive kostenlosen Schärfservice.
Infos siehe Seite 4.

 Zweimaliger Schärfservice



Achtkantgriff
aus Wenge.

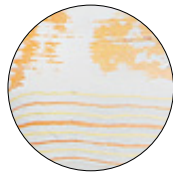


DIE VIELFALT DER KLINGENSTRUKTUR

Messer ist nicht gleich Messer, Stahl ist nicht gleich Stahl. Durch die unterschiedlichen Techniken beim Schmieden und Veredeln der Klinge entstehen unterschiedlichste Strukturen und Oberflächenbeschaffenheiten. Jeder Schmied hat seine eigene Methode und macht so jedes handgeschmiedete Messer zu einem Unikat. Die ursprünglichste Form ist die schwarz belassene Schmiedehaut, die dem Messer eine rustikale Optik verleiht und die Klinge auch vor Rost schützt.



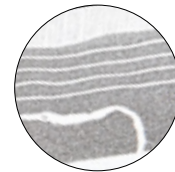
Lebhaft gemasertes Rosendamas, glänzend



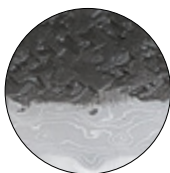
Edle Damaststruktur aus Kupfer und Messing, seidenmatt



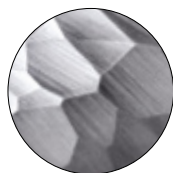
Grob gehämmerte Oberfläche, leicht glänzend



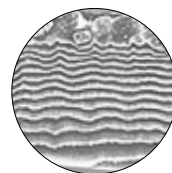
Dunkle Suminagashi-Struktur, seidenmatt



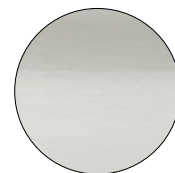
Leicht gehämmerte Struktur mit schwarzer Schmiedehaut



Geschliffene Struktur, seidenmatt



Lebhaft Suminagashi-Struktur, matt



Glatt polierte Oberfläche, glänzend

KLEINE STAHLBEGRIFFSKUNDE

Weißer Papierstahl (Shiro Gami)

Markenbezeichnung der Firma Hitachi (Japan) für industriell hergestellten, reinen Kohlenstoffstahl mit hohem Reinheitsgrad, speziell für Schneidwerkzeuge. Dieser Stahl ist besonders hart und besitzt ein feines Martensit-Gefüge. Er kann deshalb außergewöhnlich scharf geschliffen werden und hält diese Schärfe über lange Zeit. Nicht rostfrei.
 $C = 1,2 / Si = 0,2 / Mn = 0,2 / P < 0,02 / S < 0,004$

Blauer Papierstahl (Ao Gami)

Ähnlich dem Weißen Papierstahl, jedoch zusätzlich mit 0,4 % Chrom und 1,5 % Wolfram legiert. Dadurch etwas zäher.
 $C = 1,2 / Si = 0,2 / Mn = 0,2 / P < 0,02 / S < 0,004 / Cr = 0,4 / W = 1,5$

VG 10 (»Goldstahl«)

Rostfreier Klingentstahl der höchsten Güteklasse, hergestellt von Takefu in Japan. Durch hohen Kobaltanteil besonders zäh und verschleißfest.
 $C = 1 / Si = 0,6 / Mn = 0,5 / P < 0,03 / S < 0,03 / Co = 1,5 / Cr = 15 / Mo = 1 / V = 0,2$

D2

Zeichnet sich durch seine hervorragende Schnittbarkeit und Schärfe aus. Mit einem Anteil von 12 % Chrom zählt er zu den rostträgen Stählen.
 $C = 1,5 / Si = 0,6 / Mn = 0,6 / P < 0,03 / S < 0,03 / Cr = 12 / Mo = 0,8 / V = 0,9$

Böhler N690

Rostfreier Stahl mit Kobalt, Molybdän und Vanadiumzusatz. Feinkörniger, zäher und schnitthaltiger Stahl.
 $C = 1,05 / Si = 0,4 / Mn = 0,4 / Co = 1,5 / Cr = 17 / Mo = 0,5$

VG-1

Rostfreier Stahl hergestellt von Takefu in Japan. Durch den Nickelanteil erhöhte Zähigkeit.
 $C = 0,95 - 1,05 / Si < 0,5 / Mn < 0,5 / P < 0,03 / S < 0,03 / Cr = 13-15 / Mo = 0,2-0,4 / Ni < 0,25 / Cu < 0,25$

SLD

Japanischer Stahl von Hitachi, der durch seinen hohen Kohlenstoffanteil ausgezeichnete Schärfe und Schnittbarkeit garantiert. Mit einem Anteil von 12 % Chrom zählt er zu den rostträgen Stählen.
 $C = 1,5 / Si = 0,25 / Mn = 0,4 / Cr = 12 / Mo = 1 / V = 0,35$

Sandvik 12C27

Rostfreier Klingentstahl aus Schweden. Die Firma Sandvik produziert diesen Stahl bereits seit 45 Jahren und wurde über die Jahre hinweg stets weiterentwickelt und verbessert. Der beliebte Hochleistungsstahl eignet sich vor allem für die Herstellung von Jagd- und Klappmesser.
 $C = 0,6 / Si = 0,4 / Mn = 0,4 / P = 0,03 / S = 0,01 / Cr = 13,5 / Mo = 3 / V = 2$

Sandvik 19C27

Schwedischer Klingentstahl der Firma Sandvik. Ein rostfreier Stahl mit hohem Anteil an Kohlenstoff, sehr gute Schnittbarkeit.
 $C = 0,95 / Si = 0,4 / Mn = 0,65 / P = 0,025 / S = 0,01 / Cr = 13,5$

CPM S35VN

Ein pulvermetallurgisch hergestellter Stahl der Premiumklasse. Der Stahl besitzt eine hervorragende Kombination aus Schnittbarkeit, Korrosionsbeständigkeit und Verschleißfestigkeit.
 $C = 1,4 / Cr = 14 / Mo = 2 / V = 3 / Nb = 0,5$

ATS34

Hochreiner, rostfreier japanischer Stahl, der durch den hohen Molybdängehalt ein sehr feinkörniges Gefüge ausbildet.
 $C = 1 / Si = 0,35 / Mn = 0,4 / P = 0,03 / S = 0,02 / Cr = 14 / Mo = 4$

C-75

Federstahl mit hohem Kohlenstoffgehalt, leicht nachzuschärfen.
 $C = 0,75 // Si = 0,25 / Mn = 0,7$

Damasteel® DS93X™

Rostfreier pulvermetallurgischer Damaszenerstahl aus RWL34 (»hell« zeichnend) und PMC27 (»dunkel« zeichnend).
 RWL34: $C = 1,05 / Si = 0,5 / Mn = 0,5 / P = 0,05 / S = 0,03 / Cr = 14 / Mo = 4 / V = 0,2$
 PMC27: $C = 0,6 / Si = 0,5 / Mn = 0,5 / Co = 13,5$

Damasteel® RWL34™

Rostfreier pulvermetallurgischer Stahl, gefertigt vom Unternehmen Damasteel auf Basis des bekannten Messerstahls ATS34. Die pulvermetallurgische Herstellung ermöglicht eine sehr genau bestimmbar chemische Zusammensetzung.
 $C = 1,05 / Si = 0,5 / Mn = 0,5 / P = 0,05 / S = 0,03 / Cr = 14 / Mo = 4 / V = 0,2$

440er Stahl

Bezeichnung für rostfreie Stähle, die häufig in der Messerproduktion verwendet und in drei Kategorien eingeteilt werden. Die Stähle 440A, 440B (1.4112) und 440C (1.4125) unterscheiden sich durch ihren Kohlenstoffanteil.

440A:

$C = 0,7 / Si = 1 / Mn = 1 // P = 0,04 / S = 0,03 / Cr = 17 / Mo = 0,75$

440B:

$C = 0,85 / Si = 1 / Mn = 1 // P = 0,04 / S = 0,03 / Cr = 17 / Mo = 0,75$

440C:

$C = 1 / Si = 1 / Mn = 1 // P = 0,04 / S = 0,03 / Cr = 17 / Mo = 0,75$

AUS-Stahl

Die japanischen, rostfreien Stähle AUS-6 und 8 sind hinsichtlich ihrer Eigenschaften vergleichbar mit den europäischen 440er Stählen. Die Stähle unterscheiden sich hauptsächlich durch ihren Kohlenstoffanteil.

AUS-6:

$C = 0,6 / Si = 1 / Mn = 1 / P = 0,04 / S = 0,03 / Cr = 14 / V = 0,2 / Ni = 0,49$

AUS-8:

$C = 0,7 / Si = 1 / Mn = 0,5 / P = 0,04 / S = 0,03 / Cr = 14 / Mo = 0,2 / V = 0,2 / Ni = 0,49$

GIN 1

Rostfreier japanischer Klingentstahl von Hitachi. Besonders korrosions- und verschleißfest durch hohen Chromgehalt.
 $C = 0,9 / Si = 0,35 / Mn = 0,6 / P < 0,02 / S < 0,03 / Cr = 15,5 / Mo = 0,3$

SG-2-Stahl

Rostfreier pulvermetallurgisch hergestellter Hochleistungsstahl der speziell für Küchenmesser entwickelt wurde.
 $C = 1,3 / P < 0,02 / S < 0,02 / Cr = 15 / Mo = 3 / V = 2$

PM-Stahl

Durch Sintern können Metalle kombiniert werden, die sich durch Legieren oder Schweißen nicht verbinden. Da die Komponenten in Pulverform gemischt und heißisostatisch verpresst werden, bezeichnet man das Verfahren auch als Pulvermetallurgie (PM). In Bezug auf die Härte übertreffen diese rostfreien Stähle sogar niedrig legierte Stahlsorten. Allerdings lassen sie sich nicht so fein ausschleifen wie niedriglegierte Kohlenstoffstähle (z. B. Weißer Papierstahl).

Suminagashi

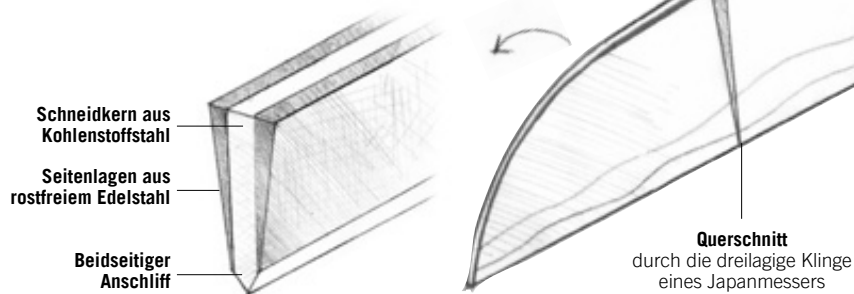
Traditionell japanischer Damaszenerstahl. Die japanischen Stähle werden oftmals als Mehrlagenstähle angeboten. Diese werden mit Schneidlage aus Weißem oder Blauem Papierstahl oder VG-10 Stahl ergänzt.

Alle Legierungsbestandteile sind in Prozent (%) angegeben.

C	Kohlenstoff	Mo	Molybdän
Si	Silizium	V	Vanadium
Mn	Mangan	W	Wolfram
P	Phosphor	Ni	Nickel
S	Schwefel	Cu	Kupfer
Co	Cobalt	Nb	Niobium
Cr	Chrom		

AUF DEN RICHTIGEN STAHL KOMMT ES AN!

Traditionell hergestellte Japanmesser werden aus Kohlenstoffstahl mit einer oder mehreren Eisenschichten traditionell mehrschichtig geschmiedet. Hier wird harter Kohlenstoffstahl mit zähem Eisen feuerverschweißt - ähnlich wie bei den mehrlagigen Schwertern der Samurai. Nur dieses aufwendige Verfahren gewährleistet eine optimale Synthese aus Bruchfestigkeit und höchster Schärfe.



Kohlenstoffstahl ist nicht rostfrei, erzielt aber höchste Schärfe und Standzeit und lässt sich sehr gut nachschärfen.

In der heutigen Zeit werden aber nicht nur Kohlenstoffstähle verwendet, sondern auch legierte Stähle und pulvermetallurgisch hergestellte Stähle (PM-Stähle). Diese sind rostfrei und dadurch etwas pflegeleichter, allerdings auch schwerer zu schärfen. Die richtige Auswahl des Stahls richtet sich also nach dem eigenen Anspruch und dem Pflegeaufwand, den man zu leisten bereit ist.



- **Klassischer Kohlenstoffstahl (ein- oder mehrlagig)** ist nicht rostfrei. Der unlegierte Stahl hat einen sehr hohen Reinheitsgrad, ist besonders hart und besitzt ein feines Martensit-Gefüge. Er kann deshalb außergewöhnlich einfach scharf geschliffen werden und hält diese Schärfe über lange Zeit. Die Klinge muss nach Benutzung gespült, getrocknet und gelegentlich geölt werden. Dies verhindert ein Anlaufen der Klinge.

- **Kohlenstoffstahl als Schneidlage, eingebettet in Edelstahl (drei- oder mehrlagig)** Die Klinge ist überwiegend rostfrei, nur noch der exponierte Schneidenbereich kann leicht oxidieren. Ein guter Kompromiss zwischen Pflegeaufwand und Schärffbarkeit. Eigenschaften der Schneidlage wie unter »Klassischer Kohlenstoffstahl« beschrieben.

- **Edelstahl (ein- oder mehrlagig)** ist komplett rostfrei und braucht nicht geölt werden. Jedoch sind durch den hohen Chromanteil Abstriche bei der Schärffbarkeit zu machen (Chrom setzt den Schleifstein zu und verursacht eine starke Gratbildung). Auch diese Messer dürfen nicht in die Spülmaschine.

Messer mit beidseitigem Anschlag eignen sich für Rechts- und Linkshänder. Zu beachten ist, ob auch die Griffe für beidseitige Benutzung ausgelegt sind. Eine Griffkante kann für Linkshänder störend sein.

Messer mit einseitigem Anschlag gibt es für Rechts- oder Linkshänder: Sie haben auf der flachen Seite der Klinge einen Hohlriff, so entsteht zwischen dem Schnittgut und der Klinge ein Luftpolster. Die Reibung beim Schneiden ist minimiert und ermöglicht so ein präzises Filieren und genauere Schnitte.

DER TRAUM JEDES KLINGENSCHMIEDS

Tamahagane: Aus diesem amorphen Material lassen japanische Meister die Königin der Klingen entstehen. Der japanische Schwertstahl wird aus reinstem Erzsand (Masa) mit Pinienholzkohle verschmolzen. Dieser mehrtägige »Tatara« genannte Prozess ist die früheste bekannte Herstellungsmethode, bei der Stahl ohne Zwischenschritte direkt aus dem Rohstoff gewonnen wird. Tamahagane hat den höchsten Reinheitsgrad aller bekannten Stähle. Wir verfügen über ein kleines Kontingent dieses kostbaren Werkstoffs, der die Grundlage einer über 1000-jährigen Hochkultur der Schwertschmiedekunst bildete.



ZUIKA

Diese japanischen Hocho aus dem traditionsreichen Hause Gihei werden aus einem der härtesten Klingenstähle der Welt geschmiedet. Für die Schneid-Mittellage wird pulvermetallurgisch hergestellter Premiumstahl ZDP-189 von Hitachi verwendet, der mit seinem besonders hohen Kohlenstoffanteil von 3 % eine außerordentliche Schärfe und Schnitthaltigkeit garantiert. Durch einen Chromanteil von 20 % sind die Messer zudem rostfrei und pflegeleicht. Zwei zähere Lagen rostfreier Edelstahl (SUS405) umgeben den extrem harten Schnittstahl und sorgen so für Bruchstabilität. Der Achtkantgriff aus japanischer Zelkove hat einen wunderschönen gelb-braunen Farbton und wird von einer Büffelhornzwinde abgeschlossen. Die Messer sind beidseitig angeschliffen, Klinge mit Signatur. Härte 66 HRC.





瑞
代
裁
平

 **A ZUIKA HOCHO**

1 Santoku, Allzweckmesser
Klingenlänge 160 mm
Klingenstärke 2 mm
Gesamtlänge 300 mm
130 g
Nr. 719710

Inklusive kostenlosen Schärfservice.
Infos siehe Seite 4.

 Zweimaliger Schärfservice

 Unbeschränkter Schärfservice

2 Usuba, Gemüsemesser
Klingenlänge 160 mm
Klingenstärke 1,7 mm
Gesamtlänge 300 mm
150 g
Nr. 719712

3 Gyuto, Fisch- und Fleischmesser
Klingenlänge 150 mm
Klingenstärke 2 mm
Gesamtlänge 290 mm
105 g
Nr. 719711



Achtkantgriff aus japanischer Zelkove.



GYUTO BM1

Japanische Schmiedekunst mit bester Stahlqualität und perfektem Griffmaterial:

Jedes Messer ist ein Unikat. Nicht nur optisch ist dieses Messer eine Verbindung zweier hochwertiger Materialien. Die abwechslungsreiche natürliche Textur des Birkenrinde-Griffes aus bm1 und die lebhaft gezeichnete Klinge aus 15-lagigem Damast ergeben die perfekte Kombination. Der bm1*-Griff überzeugt nicht nur durch seine angenehme, samtig-warme Haptik, sondern beeindruckt durch einzigartige technische Eigenschaften. Als äußerst langlebiges Naturmaterial mit hoher Stabilität bei gleichzeitig geringem Gewicht, ist es wasserabweisend, äußerst formstabil und sehr griffig selbst im nassen Zustand. Seine antibakterielle Eigenschaft, hervorgerufen durch die Inhaltsstoffe der Birkenrinde, ist in der Küche besonders von Bedeutung. Die Schneidlage der 15-lagigen Damastklinge besteht aus Weißem Papierstahl mit einer Härte von 61 HRC. Nicht rostfrei, beidseitiger Anschliff.

* Birkenrinde, bm1

Jedes aus bm1 gefertigte Produkt ist ein Unikat. Hergestellt aus vielen Einzellagen aus Birkenrinde ist es ein lebendiges Material, dessen Farbtöne, Wuchsmuster und Texturen sich stark unterscheiden. Ein patentiertes Herstellungsverfahren, welches auf die Materialeigenschaften der Birkenrinde abgestimmt ist, ermöglicht hohe Stabilität bei gleichzeitig sehr geringem Gewicht. bm1 ist im Vergleich zu anderen Naturmaterialien äußerst formstabil, insbesondere in Verbindung mit Feuchtigkeitseinwirkung.

B GYUTO MIT GRIFF AUS BIRKENRINDE

Klingenlänge 180 mm
Klingenstärke 1,5 mm
Gesamtlänge 315 mm
120 g
Nr. 719730

KUROSAKI

Handgeschmiedete Messer vom japanischen Meisterschmied Yu Kurosaki. Den oberen Teil der dreilagigen Klinge zieren markante Hammerspuren, die nicht nur optisch ansprechen, sondern auch das Schnittgut nicht so leicht an der Klinge haften lassen. Der Schneidkern besteht aus rostfreiem SG-2-Stahl, einem der härtesten pulvermetallurgisch hergestellten Stähle für Küchenmesser. Dieser harte Stahl wird von zwei weicheren, rostfreien Lagen Stahl umgeben, die für Stabilität sorgen. Vollendet werden die Messer mit einem Sandelholzgriff in achtkantiger Form und einer schwarzen Schichtholzzwinge. Rostfreie Klinge mit Signatur, beidseitiger Anschlag, Härte 63 HRC.



A KUROSAKI HOCHO

1 Santoku, Allzweckmesser
Klingenlänge 170 mm
Klingenstärke 1,8 mm
Gesamtlänge 310 mm
130 g
Nr. 719890

2 Bunka, Allzweckmesser
Klingenlänge 160 mm
Klingenstärke 1,8 mm
Gesamtlänge 305 mm
125 g
Nr. 719891

3 Usuba, Gemüsemesser
Klingenlänge 165 mm
Klingenstärke 1,8 mm
Gesamtlänge 310 mm
160 g
Nr. 719892

4 Gyuto, Fisch- und Fleischmesser
Klingenlänge 120 mm
Klingenstärke 1,5 mm
Gesamtlänge 250 mm
65 g
Nr. 719893

5 Gyuto, Fisch- und Fleischmesser
Klingenlänge 145 mm
Klingenstärke 1,6 mm
Gesamtlänge 275 mm
80 g
Nr. 719894

6 Gyuto, Fisch- und Fleischmesser
Klingenlänge 210 mm
Klingenstärke 1,8 mm
Gesamtlänge 360 mm
160 g
Nr. 719895



Achtkantgriff
aus braunem
Sandelholz.

7 Gyuto, Fisch- und Fleischmesser
Klingenlänge 240 mm
Klingenstärke 1,8 mm
Gesamtlänge 400 mm
180 g
Nr. 719896



越前
黒崎
優



8

- 8 Satz, 2-teilig Preisvorteil**
- Santoku, Allzweckmesser (Nr. 719890)
 - Gyuto, Fisch- und Fleischmesser (Nr. 719893)
- Nr. 719897**

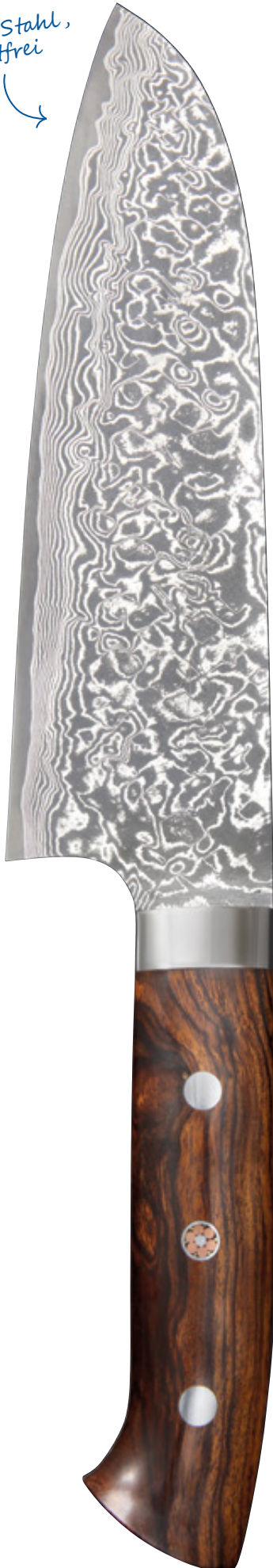
Inklusive kostenlosen Schärfservice.
Infos siehe Seite 4.



Zweimaliger Schärfservice



SG-2-Stahl,
rostfrei



31 Lagen,
rostfrei

佐治武士作

SAJI

Takeshi Saji ist einer der berühmtesten Meisterschmiede des Takefu Knife Village. Die spürbar kontrastreiche Klinge besteht aus insgesamt 31 Lagen und macht diese Messer zu Augenweiden. Der Schneidkeil aus pulvermetallurgisch hergestelltem SG-2-Stahl verleiht ihnen eine außerordentliche Schärfe und Schnittfähigkeit. Die auch für europäische Hände angemessen dimensionierten Griffschalen aus Wüsteneisenholz werden auf der durchgehenden Klinge montiert. Das Holz aus der Wüste Arizonas ist aufgrund seines langsamen Wachstums eines der härtesten und dichtesten Hölzer. Die wunderschöne Maserung hat einen gold-braunen Farbton mit dunklen Einläufen. Durch seine hohe Dichte ist es besonders widerstandsfähig gegen Feuchtigkeit. Ein Mosaikpin und zwei Edelstahlpins runden das perfekte Erscheinungsbild ab. Backen aus poliertem Edelstahl bilden den Übergang zur Klinge, die vom Meister mit dem Gravierstichel signiert ist. Rostfrei, beidseitiger Anschlag, Härte 63 HRC. Lieferung erfolgt im Kiriholz-Etui.



A



1

 A SAJI HOCHO

1 Santoku, Allzweckmesser

Klingenlänge 180 mm
Klingenstärke 1,8 mm
Gesamtlänge 310 mm
235 g

Nr. 719840

2 Usuba, Gemüsemesser

Klingenlänge 170 mm
Klingenstärke 1,7 mm
Gesamtlänge 295 mm
235 g

Nr. 719841



2

3 Gyuto, Fisch- und Fleischmesser

Klingenlänge 135 mm
Klingenstärke 1,1 mm
Gesamtlänge 250 mm
125 g

Nr. 719842



3

4 Gyuto, Fisch- und Fleischmesser

Klingenlänge 180 mm
Klingenstärke 1,4 mm
Gesamtlänge 310 mm
190 g

Nr. 719843

5 Gyuto, Fisch- und Fleischmesser

Klingenlänge 210 mm
Klingenstärke 1,5 mm
Gesamtlänge 340 mm
210 g

Nr. 719844



4

6 Gyuto, Fisch- und Fleischmesser

Klingenlänge 240 mm
Klingenstärke 1,8 mm
Gesamtlänge 380 mm
270 g

Nr. 719845

7 Sujihiki, Fisch- und Fleischmesser

Klingenlänge 270 mm
Klingenstärke 1,8 mm
Gesamtlänge 410 mm
250 g

Nr. 719846



5

8



8 Satz, 2-teilig *Preisvorteil*

- Santoku, Allzweckmesser (Nr. 719840)
- Gyuto, Fisch- und Fleischmesser (Nr. 719842)
- Schatulle mit Schiebedeckel

Nr. 719847



6



7

Inklusive kostenlosen Schärfservice.
Infos siehe Seite 4.



Unbeschränkter Schärfservice

SAJI RAINBOW

Takeshi Saji ist einer der berühmtesten Meisterschmiede des Takefu Knife Village. Die kontrastreiche Klinge aus 11-lagigem Suminagashi-Stahl besitzt einen Schneidkern aus Blauem Papierstahl, der für seine Schärfe und Schnitthaltigkeit bekannt ist. Für die äußeren Lagen verwendet der Schmied eine Kombination aus Kupfer, Messing und Edelstahl und erzeugt so eine faszinierende Klingenoptik. Die auch für europäische Hände angemessen dimensionierten Griffschalen aus schwarzem Leinenmicarta werden auf der durchgehenden Klinge montiert. Micarta entsteht in einem speziellen Hochdruckverfahren aus der Verbindung von Leinen mit Epoxidharz. Das Material ist nahezu unverwundlich und resistent gegen Säuren und Öle. Das Griffgefühl ist rutschsicher und angenehm - auch bei Nässe und Kälte. Ein Mosaikpin und zwei Edelstahlpins runden das perfekte Erscheinungsbild ab. Backen aus poliertem Edelstahl bilden den Übergang zur Klinge, die vom Meister mit dem Gravierstichel signiert ist. Nicht rostfrei, beidseitiger Anschlag. Härte 64 HRC. Lieferung erfolgt im Kiriholz-Etui.



A SAJI RAINBOW HOCHO

1 Santoku, Allzweckmesser
Klingenlänge 180 mm
Klingenstärke 2 mm
Gesamtlänge 300 mm
230 g
Nr. 719960

2 Usuba, Gemüsemesser
Klingenlänge 170 mm
Klingenstärke 2 mm
Gesamtlänge 300 mm
260 g
Nr. 719961

3 Gyuto, Fisch- und Fleischmesser
Klingenlänge 135 mm
Klingenstärke 2 mm
Gesamtlänge 250 mm
120 g
Nr. 719962

4 Gyuto, Fisch- und Fleischmesser
Klingenlänge 180 mm
Klingenstärke 2,2 mm
Gesamtlänge 300 mm
200 g
Nr. 719963

5 Gyuto, Fisch- und Fleischmesser
Klingenlänge 210 mm
Klingenstärke 2,2 mm
Gesamtlänge 335 mm
240 g
Nr. 719964

6 Gyuto, Fisch- und Fleischmesser
Klingenlänge 240 mm
Klingenstärke 2 mm
Gesamtlänge 375 mm
290 g
Nr. 719965

7 Sujihiki, Fisch- und Fleischmesser
Klingenlänge 270 mm
Klingenstärke 2,3 mm
Gesamtlänge 395 mm
250 g
Nr. 719966

8



8 Satz, 2-teilig *Preisvorteil*
• Santoku, Allzweckmesser (Nr. 719960)
• Gyuto, Fisch- und Fleischmesser (Nr. 719962)
• Schatulle mit Schiebedeckel
Nr. 719967

Inklusive kostenlosen Schärfservice.
Infos siehe Seite 4.



Unbeschränkter Schärfservice



佐治作



裁前武生



SHIRO KAMO

A SHIRO KAMO HOCHO
 Der Schmied Shiro Kamo fertigt seine Messer im Takefu Knife Village, einer Schmiedekooperative, in der die Tradition der Schmiedekunst bereits seit fast 700 Jahren besteht. In Handarbeit entstehen so individuelle japanische Küchenmesser unter Verwendung von besten Materialien. Der Schmied wurde für seine ausgezeichnete Arbeit bereits im Alter von 45 Jahren mit dem Titel »Meister des traditionellen Handwerks« ausgezeichnet. Die dreilagige Klinge besitzt eine Schneidlage aus Blauem Papierstahl und eine belassene Schmiedehaut. Der Achtkantgriff aus Walnussholz ist mit einer schwarzen Schichtholzzwinge abgeschlossen. Die geschmiedete Klinge trägt die Signatur des Schmieds mit beidseitigem Anschliff. Härte 63 HRC, nicht rostfrei.

1 Santoku, Allzweckmesser

Klingenlänge 165 mm
 Klingenstärke 1,6 mm
 Gesamtlänge 315 mm
 135 g

Nr. 719882

2 Bunka, Allzweckmesser

Klingenlänge 165 mm
 Klingenstärke 1,8 mm
 Gesamtlänge 315 mm
 140 g

Nr. 719950

3 Usuba, Gemüsemesser

Klingenlänge 165 mm
 Klingenstärke 1,3 mm
 Gesamtlänge 310 mm
 145 g

Nr. 719951

4 Petty, kleines Universalmesser

Klingenlänge 90 mm
 Klingenstärke 1,6 mm
 Gesamtlänge 215 mm
 60 g

Nr. 719952

5 Gyuto, Fisch- und Fleischmesser

Klingenlänge 135 mm
 Klingenstärke 1,5 mm
 Gesamtlänge 260 mm
 70 g

Nr. 719953

6 Gyuto, Fisch- und Fleischmesser

Klingenlänge 180 mm
 Klingenstärke 1,5 mm
 Gesamtlänge 330 mm
 140 g

Nr. 719954

7 Gyuto, Fisch- und Fleischmesser

Klingenlänge 215 mm
 Klingenstärke 1,7 mm
 Gesamtlänge 365 mm
 170 g

Nr. 719955

Inklusive kostenlosem Schärfservice.
 Infos siehe Seite 4.



Zweimaliger Schärfservice

8 Satz, 2-teilig Preisvorteil

- Santoku, Allzweckmesser (Nr. 719882)
- Petty, kleines Universalmesser (Nr. 719952)

Nr. 719956



8



Achtkantgriff aus
 Walnussholz.

KAMO

16 Lagen Stahl umgeben den Schneidkern aus schnitthaltigem VG-10-Stahl und erzeugen so ein attraktives Suminagashimuster. Der runde Griff aus Sandelholz hat einen interessanten rot-braunen Farbton und wird mit einer schwarzen Zwinge aus Schichtholz abgeschlossen. Der Schmied Shiro Kamo wurde bereits im Alter von 45 Jahren mit dem Titel »Meister des traditionellen Handwerks« ausgezeichnet. Die rostfreie Klinge trägt die Signatur des Schmieds, Härte 61 HRC, beidseitiger Anschlag.

Inklusive kostenloses Schärfservice.
Infos siehe Seite 4.



Zweimaliger Schärfservice



A KAMO HOCHO

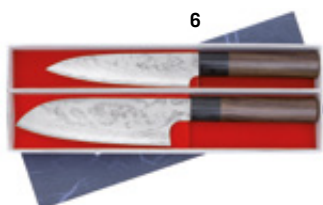
1 Santoku, Allzweckmesser
Klingenlänge 155 mm
Klingenstärke 2 mm
Gesamtlänge 290 mm
120 g
Nr. 719670

2 Gyuto, Fisch- und Fleischmesser
Klingenlänge 140 mm
Klingenstärke 1,4 mm
Gesamtlänge 265 mm
75 g
Nr. 719671

3 Gyuto, Fisch- und Fleischmesser
Klingenlänge 185 mm
Klingenstärke 1,9 mm
Gesamtlänge 325 mm
135 g
Nr. 719672

4 Slicer, Fisch- und Fleischmesser
Klingenlänge 215 mm
Klingenstärke 1,5 mm
Gesamtlänge 355 mm
110 g
Nr. 719673

5 Usuba, Gemüsemesser
Klingenlänge 165 mm
Klingenstärke 1,8 mm
Gesamtlänge 310 mm
170 g
Nr. 719674



6 Satz, 2-teilig *Preisvorteil*
• Gyuto, Fisch- und Fleischmesser (Nr. 719671)
• Santoku, Allzweckmesser (Nr. 719670)
Nr. 719675



Griff aus braunem Sandelholz mit Griffkante auf der rechten Seite.

越前武生



SHIRO KAMO



Der Schmied Shiro Kamo fertigt seine Messer im Takefu Knife Village, einer Schmiedekooperative, in der die Tradition der Schmiedekunst bereits seit fast 700 Jahren besteht. In Handarbeit entstehen so individuelle japanische Küchenmesser unter Verwendung von besten Materialien. Der Schmied wurde für seine hervorragende Arbeit bereits im Alter von 45 Jahren mit dem Titel »Meister des traditionellen Handwerks« ausgezeichnet. Der Achtkantgriff aus Walnussholz ist mit einer schwarzen Schichtholzwinge abgeschlossen. Die geschmiedete Klinge mit beidseitigem Anschliff, trägt die Signatur des Schmieds.



A SHIRO KAMO
HOCHO SANTOKU

1 Weißer Papierstahl
Die Klinge besteht aus insgesamt 21 Lagen und hat einen Schneidkern aus Weißem Papierstahl. Härte 61 HRC, nicht rostfrei.
Klingenlänge 170 mm
Klingenstärke 1,6 mm
Gesamtlänge 320 mm
130 g
Nr. 719881

2 PM-Stahl
Klinge mit einem Schneidkern aus pulvermetallurgisch hergestelltem SG-2-Stahl, einem der härtesten Klingentähle der Welt. 30 Lagen Suminagashistahl umgeben die Schneidmittellage und erzeugen so eine einzigartige Struktur. Härte 63 HRC, rostfrei.
Klingenlänge 170 mm
Klingenstärke 2 mm
Gesamtlänge 320 mm
145 g
Nr. 719883



Achtkantgriff aus
Walnussholz.

龍 蔵



Griff aus Magnolienholz mit Griffkante auf der rechten Seite.



RYUZO

Traditionell japanische Messer mit ursprünglichem Charme. Die belassene Schmiedehaut der dreilagigen Klinge hat eine ausgeprägte, von Hand gehämmerte Oberflächenstruktur. Für den traditionell japanischen Griff wird Magnolienholz verwendet, ausgestattet mit einer Fingerkante für Rechtshänder liegt das Messer ausgewogen in der Hand. Eine Zwinge aus schwarzem Büffelhorn schließt den Griff ab und bildet den Übergang zur dreilagigen Klinge. Die Schneidlage aus nicht rostfreiem Weißem Papierstahl ist perfekt poliert und erreicht mit seinem hohen Kohlenstoffanteil eine außerordentliche Schärfe und Schnitthaltigkeit. Klinge mit Signatur, beidseitig angeschliffen. Nicht rostfrei, Härte 63 HRC.

Inklusive kostenlosen Schärfservice.
Infos siehe Seite 4.



Zweimaliger Schärfservice

B RYUZO HOCHO

1 Santoku, Allzweckmesser
Klingenlänge 165 mm
Klingenstärke 1,8 mm
Gesamtlänge 310 mm
135 g
Nr. 719745

3 Gyuto, Fisch- und Fleischmesser
Klingenlänge 150 mm
Klingenstärke 2 mm
Gesamtlänge 275 mm
70 g
Nr. 719748

2 Usuba, Gemüsemesser
Klingenlänge 165 mm
Klingenstärke 1,8 mm
Gesamtlänge 315 mm
160 g
Nr. 719746

4 Gyuto, Fisch- und Fleischmesser
Klingenlänge 210 mm
Klingenstärke 2,2 mm
Gesamtlänge 350 mm
150 g
Nr. 719747

5



5 Satz, 2-teilig Preisvorteil
• Santoku, Allzweckmesser (Nr. 719745)
• Gyuto, Fisch- und Fleischmesser (Nr. 719748)
Nr. 719749

TADAFUSA »KOBO«



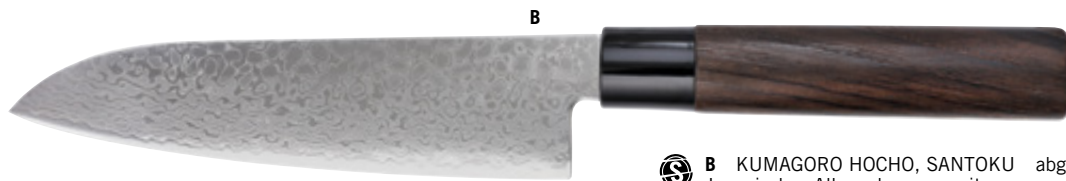
1 Santoku, Allzweckmesser
Klingenlänge 170 mm
Klingenstärke 1,8 mm
Gesamtlänge 300 mm
130 g
Nr. 719660

2 Gyuto, Fisch- und Fleischmesser
Klingenlänge 120 mm
Klingenstärke 1,6 mm
Gesamtlänge 225 mm
50 g
Nr. 719661

*** Thermoholz: Unter Einfluss von Hitze (170-250 °C) und Wasserdampf wird die Holzstruktur auf natürliche Weise und ohne den Zusatz von Chemikalien gezielt verändert und für bestimmte Einsatzgebiete, z. B. in der Küche, verbessert. Bei dem Spezialverfahren wird der Zellwandaufbau so modifiziert, dass die Fähigkeit der Wasseraufnahme entscheidend reduziert wird und sich die Resistenz gegen Bakterien erhöht. Durch die thermische Behandlung wird der Farbton etwas dunkler.*

A TADAFUSA HOCHO, KOBO
Bereits in dritter Generation entstehen in der traditionsreichen Manufaktur von Tadafusa Küchenmesser in ausgezeichneter Qualität. Diese von Hand geschmiedeten dreilagigen Klingen besitzen einen Schneidkern aus rostträgem SLD-Stahl, der durch seinen hohen Kohlenstoffanteil ausgezeichnete Schärfe und Schnitthaltigkeit garantiert. Die Seitenlagen sind rostfrei und erleichtern somit die Pflege. Der Griff aus thermisch** behandeltem Kastanienholz liegt gut in der Hand, es lässt sich angenehm leicht damit arbeiten. Die Edelstahlzwinge schafft einen harmonischen Übergang zur Klinge. Härte 60 HRC, rostträge, beidseitiger Anschlag.

KUMAGORO



B KUMAGORO HOCHO, SANTOKU
Japanisches Allzweckmesser mit kontrastreich gezeichneter Klinge für die Zubereitung von Gemüse, Fleisch und Fisch. Die Schneid-Mittellage besteht aus ZA-18*, ein rostfreier Stahl der höchsten Güteklasse, der sich durch seine hohe Schnitthaltigkeit auszeichnet. Insgesamt 72 gefaltete Randlagen rostfreien Edelstahls umgeben den Schneidkern und erzeugen eine fantastische Optik. Der großzügig dimensionierte Griff aus dunkel geflammtem Kastanienholz ist mit einer schwarzen Kunststoffzwinge

abgeschlossen. Die Holzoberfläche wird nach dem Flammen gebürstet, man erreicht so eine leichte Strukturierung und verleiht dem Griff einen rustikalen Charme. Rostfrei, beidseitiger Anschlag, Härte 60 HRC.
* *Stahlanalyse: C = 1,2 / Si = 1 / Mn = 1 / Co = 1,8 / Cr = 18 / Mo = 1,5 / Ni = 0,6 (in %)*
Klingenlänge 185 mm
Klingenstärke 1,3 mm
Gesamtlänge 330 mm
110 g
Nr. 719667



C KAMAUSUBA HOCHO
Das Kamausuba ist die ursprüngliche Form des Gemüsemessers und unterscheidet sich zum Usuba durch die abgerundete Klingeform. Dieses Messer entsteht aus der Meisterhand von Hideo Kitaoka und ermöglicht das Schneiden von hauchdünnen Gemüsescheiben. Der Meisterschmied erlernte sein Handwerk bereits in jungen Jahren von seinem Vater und ist mittlerweile bekannt für seine traditionellen japanischen Messer. Für die Schneid-Mittellage wird

Weißer Papierstahl verwendet. Dieser hochreine Kohlenstoffstahl lässt sich sehr fein ausschleifen und erreicht somit eine ausgezeichnete Schärfe. Das individuelle Suminagashimuster entsteht durch neun gefaltete Lagen Stahl. Der Achtkantgriff besteht aus Magnolienholz und einer Büffelhornzwinge. Mit traditionellem Machi - Kerbe zwischen Klinge und Erl. Diese traditionelle Bauweise kommt ursprünglich von den japanischen Schwertern. An dieser Stelle

wurde ein Handschutz angebracht. Klinge mit Initialen des Schmieds, von Hand graviert. Einseitiger Anschlag für Rechtshänder, nicht rostfrei. Härte 61 HRC.
Klingenlänge 170 mm
Klingenstärke 3,2 mm
Gesamtlänge 320 mm
165 g
Nr. 719919



SHIGEKI AOGAMI

Japanische Küchenmesser in ursprünglicher Optik. Der traditionell japanische Griff aus naturbelassenem Magnolienholz ist mit einer Kunststoffzwinge abgeschlossen und liegt dank Griffkante für Rechtshänder sehr gut in der Hand. Die schwarze Schmiedehaut wurde auf der dreilagigen Klinge belassen und erzeugt somit nicht nur eine attraktive Optik sondern ist dadurch auch weniger rostempfindlich. Weicher, nicht rostfreier Stahl flankiert die Schneidlage aus hartem Blauem Papierstahl. Klinge mit beidseitigem Anschliff und handgravierter Signatur. Härte 63 HRC, nicht rostfrei.



Griff aus
Magnolienholz mit
Griffkante auf der
rechten Seite.

 **D** SHIGEKI AOGAMI HOCHO

1 Santoku, Allzweckmesser
Klingenlänge 165 mm
Klingenstärke 1,7 mm
Gesamtlänge 310 mm
110 g
Nr. 719885

2 Usuba, Gemüsemesser
Klingenlänge 165 mm
Klingenstärke 1,7 mm
Gesamtlänge 305 mm
125 g
Nr. 719886

3 Gyuto, Fisch- und Fleischmesser
Klingenlänge 185 mm
Klingenstärke 2 mm
Gesamtlänge 320 mm
125 g
Nr. 719887

**Inklusive kostenloses Schärfservice.
Infos siehe Seite 4.**



Zweimaliger Schärfservice



道場作

KUMAGORO

Klassische Kochmesser mit fein ausgeschliffenen Klingen, bestehend aus einer Schneidlage aus nicht rostfreiem Blauem Papierstahl, flankiert von zwei Lagen rostfreien Stahls. Gemeinsam mit dem Griff aus schwarzem Schichtholz ergibt sich so die individuelle, asiatische Anmutung. Durch ihre gelungene Kombination aus Schärfe, Leichtigkeit und geringem Pflegeaufwand erfreuen sich diese Messer seit vielen Jahren in unserem Programm größter Beliebtheit. Klinge nicht rostfrei, Härte 61 HRC, beidseitiger Anschliff.



1

A KUMAGORO HOCHO

- 1 Satz, 3-teilig *Preisvorteil*
- Gyuto, Fisch- und Fleischmesser (Nr. 719008)
 - Gyuto, Fisch- und Fleischmesser (Nr. 719003)
 - Usuba, Gemüsemesse (Nr. 719016)
- Nr. 719026**



2 Gyuto, Fisch- und Fleischmesser
 Klingenlänge 180 mm
 Klingenstärke 2 mm
 Gesamtlänge 305 mm
 130 g
Nr. 719003

4 Usuba, Gemüsemesser
 Klingenlänge 165 mm
 Klingenstärke 2 mm
 Gesamtlänge 285 mm
 145 g
Nr. 719016

3 Gyuto, Fisch- und Fleischmesser
 Klingenlänge 135 mm
 Klingenstärke 2 mm
 Gesamtlänge 250 mm
 95 g
Nr. 719008

Inklusive kostenlosen Schärfservice.
Infos siehe Seite 4.



Zweimaliger Schärfservice

忠房作



ARATA

Formschöne Messer mit handgeschmiedeten, archaisch anmutenden Klingen. Die Schneidlage besteht aus Blauem Papierstahl, flankiert von zwei Lagen rostfreien Stahls. Oberfläche gehämmert, Griffe aus Walnussholz. Schneidlage nicht rostfrei, Härte 63 HRC, beidseitiger Anschliff.

A ARATA HOCHO

1 Santoku, Allzweckmesser
Klingenlänge 170 mm
Klingenstärke 1,9 mm
Gesamtlänge 310 mm
150 g
Nr. 719148

2 Petty, kleines Universalmesser
Klingenlänge 90 mm
Klingenstärke 1,9 mm
Gesamtlänge 200 mm
45 g
Nr. 719370

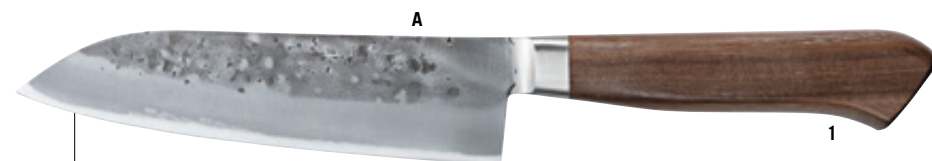
3 Gyuto, Fisch- und Fleischmesser
Klingenlänge 120 mm
Klingenstärke 2 mm
Gesamtlänge 230 mm
60 g
Nr. 719371

4 Gyuto, Fisch- und Fleischmesser
Klingenlänge 180 mm
Klingenstärke 1,8 mm
Gesamtlänge 320 mm
135 g
Nr. 719372

5 Gyuto, Fisch- und Fleischmesser
Klingenlänge 210 mm
Klingenstärke 2,2 mm
Gesamtlänge 350 mm
190 g
Nr. 719373

6 Usuba, Gemüsemesser
Klingenlänge 150 mm
Klingenstärke 2,2 mm
Gesamtlänge 290 mm
180 g
Nr. 719147

7 Sujihiki, Fisch- und Fleischmesser
Klingenlänge 240 mm
Klingenstärke 2 mm
Gesamtlänge 380 mm
160 g
Nr. 719374



Inklusive kostenlosen Schärfservice.
Infos siehe Seite 4.



Zweimaliger Schärfservice



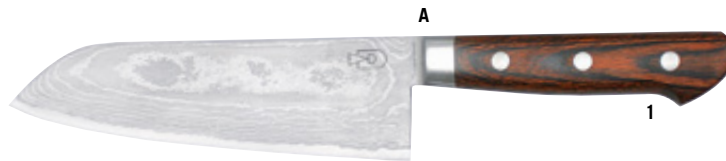
8 Satz, 2-teilig Preisvorteil
• Santoku, Allzweckmesser (Nr. 719148)
• Gyuto, Fisch- und Fleischmesser (Nr. 719371)
Nr. 719378



9 Satz, 3-teilig Preisvorteil
• Usuba, Gemüsemesser (Nr. 719147)
• Santoku, Allzweckmesser (Nr. 719148)
• Gyuto, Fisch- und Fleischmesser (Nr. 719371)
Nr. 719375

dictum® »KLASSIK«

Klassische Ästhetik, traditionelle Technik: Perfekte, traditionell damaszierte Klingen und optimal ausbalancierte Griffe aus braunem Schichtholz. So entsteht mit traditioneller Technik klassische Ästhetik für die tägliche Praxis. Klingen 32 Lagen Suminagashistahl mit einer Schneidlage aus VG-10-Stahl. Rostfrei. Härte 62 HRC, beidseitiger Anschlag.



1



2



3



4



5



6



7



8



9



A DICTUM®
MESSERSERIE »KLASSIK«

1 *Santoku, Allzweckmesser*
Klingenlänge 165 mm
Klingenstärke 1,7 mm
Gesamtlänge 285 mm
170 g
Nr. 719296

2 *Usuba, Gemüsemesser*
Klingenlänge 165 mm
Klingenstärke 1,7 mm
Gesamtlänge 285 mm
165 g
Nr. 719297

3 *Petty, kleines Universalmesser*
Klingenlänge 80 mm
Klingenstärke 1,5 mm
Gesamtlänge 185 mm
70 g
Nr. 719308

4 *Gyuto, Fisch- und Fleischmesser*
Klingenlänge 120 mm
Klingenstärke 1,5 mm
Gesamtlänge 220 mm
70 g
Nr. 719292

5 *Gyuto, Fisch- und Fleischmesser*
Klingenlänge 150 mm
Klingenstärke 1,5 mm
Gesamtlänge 260 mm
90 g
Nr. 719293

6 *Gyuto, Fisch- und Fleischmesser*
Klingenlänge 180 mm
Klingenstärke 1,7 mm
Gesamtlänge 295 mm
150 g
Nr. 719294

7 *Gyuto, Fisch- und Fleischmesser*
Klingenlänge 210 mm
Klingenstärke 2 mm
Gesamtlänge 335 mm
200 g
Nr. 719295

8 *Gyuto, Fisch- und Fleischmesser*
Klingenlänge 240 mm
Klingenstärke 2,2 mm
Gesamtlänge 365 mm
260 g
Nr. 719298

9 *Gyuto, Fisch- und Fleischmesser*
Klingenlänge 270 mm
Klingenstärke 2,2 mm
Gesamtlänge 395 mm
270 g
Nr. 719377

Inklusive kostenlosen Schärfservice.
Infos siehe Seite 4.



Zweimaliger Schärfservice

白刃之森

10



10 Satz, 5-teilig *Preisvorteil*

- Santoku, Allzweckmesser (Nr. 719296)
- Usuba, Gemüsemesser (Nr. 719297)
- Gyuto, Fisch- und Fleischmesser (Nr. 719292)
- Gyuto, Fisch- und Fleischmesser (Nr. 719294)
- Gyuto, Fisch- und Fleischmesser (Nr. 719295)
- Edle Messerkassette aus Buchenholz (Nr. 705850)

Nr. 705883

11



11 Satz, 2-teilig *Preisvorteil*

- Petty, kleines Universalmesser (Nr. 719308)
- Santoku, Allzweckmesser (Nr. 719296)

Nr. 719397

DICTUM Zufriedenheits-Garantie

Produkte dürfen 15 Tage lang getestet und geprüft werden. (Infos siehe Seite 4)



富嶽鉄



MATSUNE

Insgesamt 33 Lagen Stahl erzeugen ein attraktives Suminagashi-Muster auf der Klinge, jedes in seiner Struktur einzigartig. Für die Schneid-Mittellage wird VG-10-Stahl verwendet, ein rostfreier Stahl der höchsten Güteklasse, der sich durch seine hohe Schnitthaltigkeit auszeichnet. Die Griffschalen aus ebenholzfarbenem, schichtverleimten Holz sind dreifach mit der Angel vernietet, die Edelstahlzwinge bildet einen harmonischen Übergang zur Klinge. Härte 61 HRC, beidseitiger Anschluss, rostfrei.

A MATSUNE HOCHO

1 Santoku, Allzweckmesser

Klingenlänge 165 mm
Klingenstärke 1,8 mm
Gesamtlänge 285 mm
170 g

Nr. 719457

2 Gyuto, Fisch- und Fleischmesser

Klingenlänge 120 mm
Klingenstärke 1,5 mm
Gesamtlänge 220 mm
70 g

Nr. 719450

3 Gyuto, Fisch- und Fleischmesser

Klingenlänge 150 mm
Klingenstärke 1,6 mm
Gesamtlänge 260 mm
90 g

Nr. 719451

4 Gyuto, Fisch- und Fleischmesser

Klingenlänge 180 mm
Klingenstärke 1,8 mm
Gesamtlänge 300 mm
160 g

Nr. 719452

5 Gyuto, Fisch- und Fleischmesser

Klingenlänge 210 mm
Klingenstärke 2 mm
Gesamtlänge 330 mm
200 g

Nr. 719453

6 Gyuto, Fisch- und Fleischmesser

Klingenlänge 240 mm
Klingenstärke 2,2 mm
Gesamtlänge 370 mm
260 g

Nr. 719454

7 Gyuto, Fisch- und Fleischmesser

Klingenlänge 270 mm
Klingenstärke 2,2 mm
Gesamtlänge 395 mm
270 g

Nr. 719455

8 Usuba, Gemüsemesser

Klingenlänge 165 mm
Klingenstärke 1,8 mm
Gesamtlänge 285 mm
190 g

Nr. 719458

9 Sujihiki, Fisch- und Fleischmesser

Klingenlänge 240 mm
Klingenstärke 2,2 mm
Gesamtlänge 360 mm
200 g

Nr. 719456

10 Satz, 2-teilig *Preisvorteil*

- Santoku, Allzweckmesser (Nr. 719457)
- Gyuto, Fisch- und Fleischmesser (Nr. 719451)
- Schatulle mit Schiebedeckel

Nr. 719459

10



1



2



3



4



5



6



7



8



9

Inklusive kostenlosen Schärfservice.
Infos siehe Seite 4.



Zweimaliger Schärfservice

養心一刀



Hocho im westlichen Design

Die Verbindung von japanischer Klingenqualität und westlicher Küchenpraxis lässt Schneidwerkzeuge von hoher Qualität entstehen: Angenehm in der Hand liegend, überragend scharf und dennoch pflegeleicht.

SAKAI

Pflegeleichte Japanmesser in westlichem Design. Der Schneidkern aus VG-10-Stahl wird von 16 Lagen rostfreiem Suminagashistahl umgeben. Die gehämmerte Struktur im oberen Teil der Klinge ist nicht nur optisch ein Highlight sondern sorgt auch dafür, dass das Schneidgut nicht so leicht an der Klinge haften bleibt. Die Griffschalen sind mit Edelstahlpins dreifach mit der Angel vernietet und werden von einer Edelstahlzwinge abgeschlossen. Rostfrei, Härte 60 HRC, beidseitiger Anschlag.



A SAKAI HOCHO
Griffschalen aus gemasertem
Schicht-Birkenholz.

1 Santoku, Allzweckmesser
Klingenlänge 185 mm
Klingenstärke 1,8 mm
Gesamtlänge 305 mm
170 g
Nr. 708270

2 Usuba, Gemüsemesser
Klingenlänge 165 mm
Klingenstärke 1,8 mm
Gesamtlänge 290 mm
185 g
Nr. 708271

3 Petty, kleines Universalmesser
Klingenlänge 85 mm
Klingenstärke 1,7 mm
Gesamtlänge 195 mm
75 g
Nr. 708272

4 Gyuto, Fisch- und Fleischmesser
Klingenlänge 140 mm
Klingenstärke 1,8 mm
Gesamtlänge 245 mm
90 g
Nr. 708273

5 Gyuto, Fisch- und Fleischmesser
Klingenlänge 180 mm
Klingenstärke 1,8 mm
Gesamtlänge 300 mm
150 g
Nr. 708274

6 Gyuto, Fisch- und Fleischmesser
Klingenlänge 210 mm
Klingenstärke 1,8 mm
Gesamtlänge 330 mm
180 g
Nr. 708275

7 Gyuto, Fisch- und Fleischmesser
Klingenlänge 240 mm
Klingenstärke 1,8 mm
Gesamtlänge 370 mm
250 g
Nr. 708276

8 Sujihiki, Fisch- und Fleischmesser
Klingenlänge 240 mm
Klingenstärke 2 mm
Gesamtlänge 370 mm
195 g
Nr. 708277




9 Satz, 2-teilig Preisvorteil
• Santoku, Allzweckmesser
(Nr. 708270)
• Gyuto, Fisch- und Fleischmesser
(Nr. 708273)
Nr. 708278



10 Satz, 3-teilig Preisvorteil
• Santoku, Allzweckmesser
(Nr. 708270)
• Usuba, Gemüsemesser
(Nr. 708271)
• Gyuto, Fisch- und Fleischmesser
(Nr. 708273)
Nr. 708279

Inklusive kostenlosen Schärfservice.
Infos siehe Seite 4.

 Zweimaliger Schärfservice



A SAKAI HOCHO
Griffschalen aus schwarzem Pakkaholz.

1 Santoku, Allzweckmesser
Klingenlänge 185 mm
Klingenstärke 1,8 mm
Gesamtlänge 305 mm
170 g
Nr. 719970

2 Usuba, Gemüsemesser
Klingenlänge 165 mm
Klingenstärke 1,8 mm
Gesamtlänge 290 mm
185 g
Nr. 719971


3 Petty, kleines Universalmesser
Klingenlänge 85 mm
Klingenstärke 1,7 mm
Gesamtlänge 195 mm
75 g
Nr. 719972

4 Gyuto, Fisch- und Fleischmesser
Klingenlänge 140 mm
Klingenstärke 1,8 mm
Gesamtlänge 245 mm
90 g
Nr. 719973

5 Gyuto, Fisch- und Fleischmesser
Klingenlänge 210 mm
Klingenstärke 1,8 mm
Gesamtlänge 330 mm
180 g
Nr. 719974

6 Gyuto, Fisch- und Fleischmesser
Klingenlänge 240 mm
Klingenstärke 2 mm
Gesamtlänge 370 mm
255 g
Nr. 719975

7 Sujihiki, Fisch- und Fleischmesser
Klingenlänge 240 mm
Klingenstärke 2 mm
Gesamtlänge 370 mm
195 g
Nr. 719976

Inklusive kostenlosen Schärfservice.
Infos siehe Seite 4.
 Zweimaliger Schärfservice

8 Satz, 2-teilig *Preisvorteil*
• Santoku, Allzweckmesser (Nr. 719970)
• Gyuto, Fisch- und Fleischmesser (Nr. 719973)
Nr. 719977



9 Satz, 3-teilig *Preisvorteil*
• Santoku, Allzweckmesser (Nr. 719971)
• Usuba, Gemüsemesser (Nr. 719970)
• Gyuto, Fisch- und Fleischmesser (Nr. 719973)
Nr. 719978





名匠並常作

KANETSUNE

Pflegeleichte japanische Küchenmesser im klassisch westlichen Design. Die rostfreie dreilagige Klinge besitzt einen Schneidkern aus VG-10, einem rostfreien Stahl der höchsten Güteklasse, der sich durch seine hohe Schnitthaltigkeit auszeichnet. Die Griffschalen aus schwarzem Schichtholz sind dreifach mit der Angel vernietet und werden von einer Edelstahlzwinge abgeschlossen. Rostfreie Klinge mit Signatur, Härte 60 HRC, beidseitiger Anschliff.



B KANETSUNE HOCHO

1 Santoku, Allzweckmesser
Klingenlänge 160 mm
Klingenstärke 1,6 mm
Gesamtlänge 285 mm
145 g
Nr. 719795

2 Usuba, Gemüsemesser
Klingenlänge 165 mm
Klingenstärke 1,7 mm
Gesamtlänge 290 mm
165 g
Nr. 719796

3 Gyuto, Fisch- und Fleischmesser
Klingenlänge 175 mm
Klingenstärke 1,7 mm
Gesamtlänge 300 mm
150 g
Nr. 719797

SHIGEKI
貴
依



SHIGEKI

Puristische Klassiker

Die Kochmesser mit puristisch einfach gehaltenen Holzgriffen überzeugen durch ihre klare Form und das angenehme leichte Gewicht. Kontrastreich und scharf: Diese Messer sind echte Hingucker mit attraktivem Preis-Leistungs-Verhältnis, vor allem wegen des Kontrastes ihrer damazierten Klinge zu den Griffen aus Schicht-Birkenholz. Die 32 Lagen japanischen Damaszenerstahls und die Schneidlage aus VG-10-Stahl sind rostfrei. Klinge mit Signatur, Härte 61 HRC, beidseitiger Anschlag.



Ⓢ A SHIGEKI HOCHO, SATZ

1



1 Satz, 3-teilig Preisvorteil
Griffe aus rötlich-sandelholzfarbenem Schicht-Birkenholz.

- Gyuto, Fisch- und Fleischmesser (Nr. 719059)
- Santoku, Allzweckmesser (Nr. 719128)
- Usuba, Gemüsemesser (Nr. 719129)
- Holzetui (Nr. 705885)

Nr. 719233

2



2 Satz, 3-teilig Preisvorteil
Griffe aus schwarzem Schicht-Birkenholz.

- Gyuto, Fisch- und Fleischmesser (Nr. 719771)
- Santoku, Allzweckmesser (Nr. 719770)
- Usuba, Gemüsemesser (Nr. 719773)
- Holzetui (Nr. 705885)

Nr. 719774

Inklusive kostenloses Schärfservice.
Infos siehe Seite 4.



Zweimaliger Schärfservice

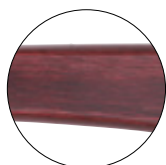


B SHIGEKI HOCHO
Griffe aus rötlich-sandelholzfarbenem Schicht-Birkenholz.

1 Santoku, Allzweckmesser
Klingenlänge 165 mm
Klingenstärke 1,8 mm
Gesamtlänge 290 mm
140 g
Nr. 719128

2 Petty, kleines Universalmesser
Klingenlänge 115 mm
Klingenstärke 1,5 mm
Gesamtlänge 230 mm
75 g
Nr. 719788

3 Gyuto, Fisch- und Fleischmesser
Klingenlänge 155 mm
Klingenstärke 1,8 mm
Gesamtlänge 270 mm
90 g
Nr. 719059



4 Gyuto, Fisch- und Fleischmesser
Klingenlänge 185 mm
Klingenstärke 1,8 mm
Gesamtlänge 310 mm
130 g
Nr. 719775

5 Usuba, Gemüsemesser
Klingenlänge 165 mm
Klingenstärke 1,5 mm
Gesamtlänge 290 mm
150 g
Nr. 719129

6 Wiegemesser
Klingenlänge 90 mm
Klingenstärke 2 mm
Gesamtlänge 225 mm
90 g
Nr. 719716

7 Satz, 2-teilig *Preisvorteil*
Griffe aus rötlich-sandelholzfarbenem Schicht-Birkenholz.
• Santoku, Allzweckmesser (Nr. 719128)
• Gyuto, Fisch- und Fleischmesser (Nr. 719059)
Nr. 719778



8 Satz, 2-teilig *Preisvorteil*
Griffe aus rötlich-sandelholzfarbenem Schicht-Birkenholz.
• Usuba, Gemüsemesser (Nr. 719129)
• Gyuto, Fisch- und Fleischmesser (Nr. 719059)
Nr. 719779



C SHIGEKI HOCHO KURO
Griffe aus schwarzem Schicht-Birkenholz.

1 Santoku, Allzweckmesser
Klingenlänge 165 mm
Klingenstärke 1,8 mm
Gesamtlänge 290 mm
140 g
Nr. 719770

2 Petty, kleines Universalmesser
Klingenlänge 115 mm
Klingenstärke 1,5 mm
Gesamtlänge 230 mm
75 g
Nr. 719789

3 Gyuto, Fisch- und Fleischmesser
Klingenlänge 155 mm
Klingenstärke 1,8 mm
Gesamtlänge 270 mm
90 g
Nr. 719771



4 Gyuto, Fisch- und Fleischmesser
Klingenlänge 185 mm
Klingenstärke 1,8 mm
Gesamtlänge 310 mm
130 g
Nr. 719772

5 Usuba, Gemüsemesser
Klingenlänge 165 mm
Klingenstärke 1,5 mm
Gesamtlänge 290 mm
150 g
Nr. 719773

6 Wiegemesser
Klingenlänge 90 mm
Klingenstärke 2 mm
Gesamtlänge 225 mm
90 g
Nr. 719717

7 Satz, 2-teilig *Preisvorteil*
Griffe aus schwarzem Schicht-Birkenholz.
• Santoku, Allzweckmesser (Nr. 719770)
• Gyuto, Fisch- und Fleischmesser (Nr. 719771)
Nr. 719776



8 Satz, 2-teilig *Preisvorteil*
Griffe aus schwarzem Schicht-Birkenholz.
• Usuba, Gemüsemesser (Nr. 719773)
• Gyuto, Fisch- und Fleischmesser (Nr. 719771)
Nr. 719777



MINA

Eine gelungene, pflegeleichte Kombination aus rostfreier Suminagashi-Klinge und unempfindlichen Griffschalen aus braunem Schichholz. Die Schneid-Mittellage aus rostfreiem VG-10-Stahl wird von 16 Lagen Suminagashi-Stahl umgeben und erzeugt ein attraktives Muster. Beidseitiger Anschliff, rostfrei, Härte 60 HRC.



A MINA HOCHO

1 *Santoku, Allweckmesser*

Klingenlänge 170 mm
Klingenstärke 1,8 mm
Gesamtlänge 305 mm
200 g

Nr. 719870

2 *Bunka, Allweckmesser*

Klingenlänge 175 mm
Klingenstärke 1,8 mm
Gesamtlänge 305 mm
200 g

Nr. 719871

3 *Usuba, Gemüsemesser*

Klingenlänge 175 mm
Klingenstärke 1,9 mm
Gesamtlänge 310 mm
220 g

Nr. 719872

4 *Petty, kleines Universalmesser*

Klingenlänge 95 mm
Klingenstärke 1,9 mm
Gesamtlänge 205 mm
100 g

Nr. 719873

5 *Gyuto, Fisch- und Fleischmesser*

Klingenlänge 125 mm
Klingenstärke 1,8 mm
Gesamtlänge 240 mm
115 g

Nr. 719874

6 *Gyuto, Fisch- und Fleischmesser*

Klingenlänge 155 mm
Klingenstärke 1,8 mm
Gesamtlänge 270 mm
130 g

Nr. 719875

7 *Gyuto, Fisch- und Fleischmesser*

Klingenlänge 185 mm
Klingenstärke 1,7 mm
Gesamtlänge 320 mm
210 g

Nr. 719876

8 *Gyuto, Fisch- und Fleischmesser*

Klingenlänge 220 mm
Klingenstärke 1,8 mm
Gesamtlänge 360 mm
250 g

Nr. 719877

9 *Yanagiba, Fischmesser*

Klingenlänge 270 mm
Klingenstärke 2,7 mm
Gesamtlänge 420 mm
250 g

Nr. 719878

吉

10



10 Satz, 5-teilig *Preisvorteil*

- Bunka, Allzweckmesser (Nr. 719871)
- Usuba, Gemüsemesser (Nr. 719872)
- Gyuto, Fisch- und Fleischmesser (Nr. 719874)
- Gyuto, Fisch- und Fleischmesser (Nr. 719875)
- Gyuto, Fisch- und Fleischmesser (Nr. 719877)
- Edle Messerkassette aus Buchenholz (Nr. 705850)

Nr. 719866

11



11 Satz, 2-teilig *Preisvorteil*

- Santoku, Allzweckmesser (Nr. 719870)
- Petty, kleines Universalmesser (Nr. 719873)

Nr. 719865

Inklusive kostenlosem Schärfservice.
Infos siehe Seite 4.



Zweimaliger Schärfservice



半月



A ECLIPSE HOCHO

Die Kombination aus rostfreier Monostahlklinge und Griffschalen aus Corian® macht diese Messer zum pflegeleichten Werkzeug und gewährleistet einen hohen Hygienestandard. Der Verbundwerkstoff Corian® ist porenlos, dadurch einfach zu reinigen, robust, sehr langlebig und erinnert optisch an

Marmor. Pins und Zwinge aus Edelstahl. Die rostfreie Monostahlklinge aus AUS-8* Stahl von Aichi weist eine exzellente Schärfe und Schnittfähigkeit auf. Härte 59 HRC, beidseitiger Anschlag.

* *Stahlanalyse: C = 0,7 / Cr = 14 / Mo = 0,2 / V = 0,2 (in %)*

1 Santoku, Allzweckmesser
Klingenlänge 175 mm
Klingenstärke 2 mm
Gesamtlänge 300 mm
190 g
Nr. 718405

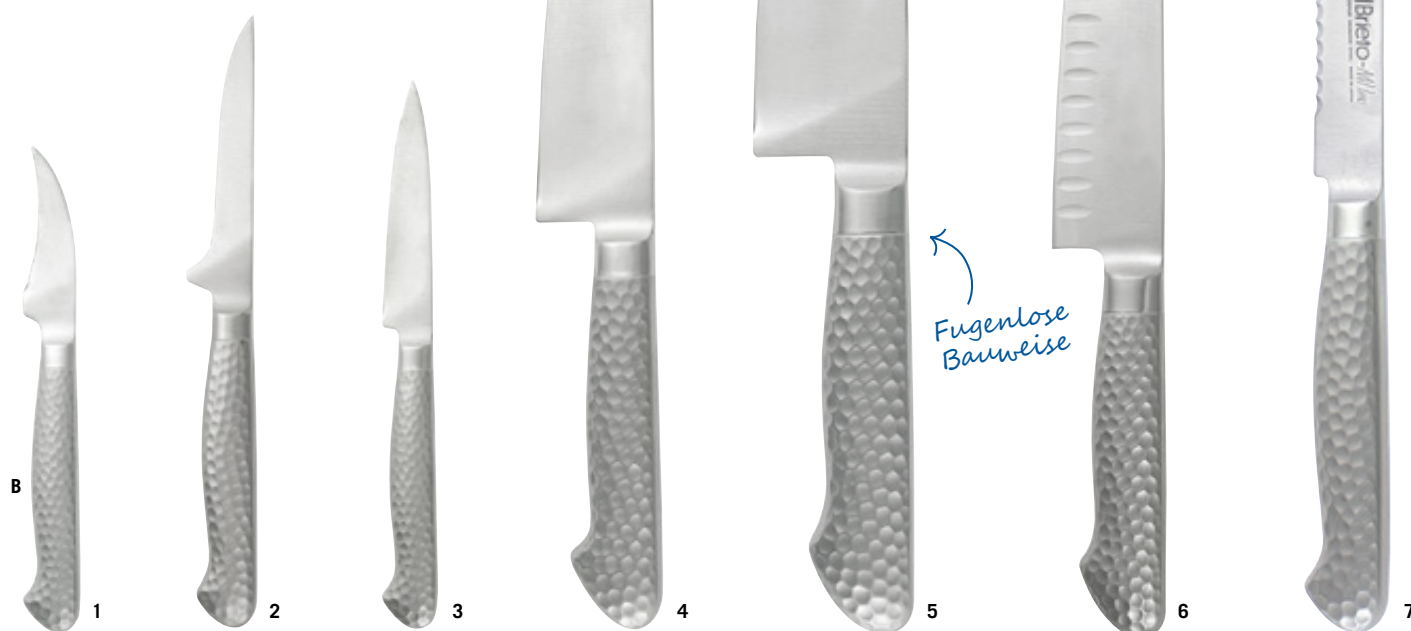
2 Gyuto, Fisch- und Fleischmesser
Klingenlänge 210 mm
Klingenstärke 2 mm
Gesamtlänge 330 mm
190 g
Nr. 718406

BRIETO®

Die japanischen Küchenmesser Brieto repräsentieren die Premiumklasse professioneller Kochmesser. Ihre fugenlose Bauweise gewährleistet einen **hohen Hygienestandard**, macht die Messer zum **pflegeleichten** Werkzeug und damit auch für Großküchen geeignet. Durch die gehämmerte und matt gebürstete Griffoberfläche liegen die Profimesser in trockenem sowie auch in nassem Zustand **komfortabel** und **rutschsicher** in der Hand. Die ergonomisch geformten Messer sind erstaunlich leicht, schonen auch bei ständigem Gebrauch Kraft und Gelenke und wirken Verkrampfungen entgegen. In wenigen Sekunden nimmt der Griff **Körperwärme** an und fungiert als natürliche Verlängerung der Hand. Die für den professionellen Gebrauch entworfenen Messer weisen eine exzellente Schärfe und Schnittfähigkeit auf. Die Klinge aus rostfreiem AUS-6M-Monostahl* ist durch eine Tieftemperaturbehandlung in flüssigem Stickstoff besonders feinkörnig. Griff aus rostfreiem Edelstahl 18/8**. Härte 58 HRC, beidseitiger Anschlag.

* Stahlanalyse: C = 0,6 / Cr = 14 /
Mo = 0,2 / V = 0,2 (in %)

** Stahlanalyse: Cr = 18 / Ni = 8 (in %)



B BRIETO®

1 Schälmesser
Dieses Modell verfügt über eine geschweifte Klinge.
Klingenlänge 70 mm
Klingenstärke 2,1 mm
Gesamtlänge 180 mm
45 g
Nr. 719156

2 Ausbeinmesser
Flexible Klinge mit Handschutz.
Klingenlänge 100 mm
Klingenstärke 1,8 mm
Gesamtlänge 225 mm
60 g
Nr. 719155

3 Universalmesser
Schlanke, halbflexible Klinge.
Klingenlänge 100 mm
Klingenstärke 1,9 mm
Gesamtlänge 210 mm
50 g
Nr. 719154

4 Kochmesser, 160 mm
Klingenlänge 160 mm
Klingenstärke 2 mm
Gesamtlänge 295 mm
135 g
Nr. 719152

6 Filetirmesser
Halbflexible, schlanke Klinge mit Kullenschliff, für Fisch, Fleisch und Schinken. Die eingeschliffenen, leicht zu reinigenden Kullen bilden kleine Luftpolster zwischen Klinge und Schneidgut und sorgen für minimalen Schnittwiderstand.
Klingenlänge 300 mm
Klingenstärke 2 mm
Gesamtlänge 435 mm
205 g
Nr. 719159

7 Salami- und Baguettemesser
Das perfekte Messer für hauchdünne Schnitte liegt angenehm, rutschsicher und leicht in der Hand. Die flexible japanische Klinge mit Wellenschliff ist auch für kleinere Schinkenstücke sehr gut geeignet.
Klingenlänge 160 mm
Klingenstärke 1,9 mm
Gesamtlänge 280 mm
70 g
Nr. 719158

5 Kochmesser, 200 mm
Klingenlänge 200 mm
Klingenstärke 2,2 mm
Gesamtlänge 340 mm
195 g
Nr. 719153



Inklusive kostenlosen Schärfservice.
Infos siehe Seite 4.

Zweimaliger Schärfservice

8 Satz, 3-teilig Preisvorteil
• Kochmesser (Nr. 719153)
• Universalmesser (Nr. 719154)
• Schälmesser (Nr. 719156)
Nr. 711067

SAKU

Genau richtig für das erste Kennenlernen traditioneller japanischer Messer sind diese vielseitig anwendbaren Klingen: Die scharfe Schneidlage aus Kohlenstoffstahl wird von zwei Lagen rostfreien Edelstahls flankiert, was die Pflege vereinfacht. Der ovale Griff aus Kastanienholz wird von einer schwarzen Zwinde abgeschlossen. Die Messer sind mit oder ohne Holzscheide erhältlich. Härte 60 HRC, Schneidlage nicht rostfrei, beidseitiger Anschlag.



A SAKU HOCHO, MIT HOLZSCHEIDE

1 Santoku, Allzweckmesser
Klingenlänge 135 mm
Klingenstärke 1,7 mm
Gesamtlänge 255 mm
70 g
Nr. 719723

2 Gyuto, Fisch- und Fleischmesser
Klingenlänge 140 mm
Klingenstärke 1,7 mm
Gesamtlänge 260 mm
65 g
Nr. 719724

3 Usuba, Gemüsemesser
Klingenlänge 130 mm
Klingenstärke 1,8 mm
Gesamtlänge 250 mm
75 g
Nr. 719725

4 Petty, kleines Universalmesser
Klingenlänge 90 mm
Klingenstärke 1,3 mm
Gesamtlänge 205 mm
35 g
Nr. 719719

SAKU HOCHO, OHNE HOLZSCHEIDE

Santoku, Allzweckmesser
Klingenlänge 135 mm
Klingenstärke 1,7 mm
Gesamtlänge 255 mm
70 g
Nr. 719720

Gyuto, Fisch- und Fleischmesser
Klingenlänge 140 mm
Klingenstärke 1,7 mm
Gesamtlänge 260 mm
65 g
Nr. 719721

Usuba, Gemüsemesser
Klingenlänge 130 mm
Klingenstärke 1,8 mm
Gesamtlänge 250 mm
75 g
Nr. 719722

Petty, kleines Universalmesser
Klingenlänge 90 mm
Klingenstärke 1,3 mm
Gesamtlänge 205 mm
35 g
Nr. 719718

5 Saku Hocho, mit Holzscheide, Satz, 3-teilig
Saku Hocho-Messersatz, 3-teilig im dunkelbraunen Veloursleder-Rolletui. Ideal zur Aufbewahrung oder als Geschenk.
• Usuba, Gemüsemesser (Nr. 719725)
• Gyuto, Fisch- und Fleischmesser (Nr. 719724)
• Santoku, Allzweckmesser (Nr. 719723)
Nr. 719726

B JAPANMESSER-SET MIT KOMBISCHÄRFSTEIN UND SCHÄRF-DVD *Preisvorteil*
Zelebrieren Sie die Kunst des Zerteilens mit unseren vielseitigen Japanmessern: Ein Gyuto für Fisch und Fleisch, das Usuba für hauchdünne Gemüsescheiben und Schälsschnitte. Um die Messer rasiermesserscharf zu halten, verwenden Sie den beiliegenden Kombistein laut Anleitung auf der Schärf-DVD. Lieferung erfolgt in schönem Holzetui, ideal für die Aufbewahrung oder als Geschenk.

Set enthält:
• Gyuto, Fisch- und Fleischmesser (Nr. 719721)
• Usuba, Gemüsemesser (Nr. 719722)

- Kombischärfstein 1000/6000 (Nr. 711007)
 - Schärf-DVD (Nr. 713806)
 - Holzetui (Nr. 820239)
- Nr. 719728**



C SAKU HOCHO SANTOKU MIT TOKICO® SCHÄRFER *Preisvorteil*

- Santoku, Allzweckmesser (Nr. 719720)
 - Messerschärfer Tokico (Nr. 705373)
- Klingenlänge 135 mm
Klingenstärke 1,7 mm
Gesamtlänge 255 mm
70 g
Nr. 719727



► **Einsteiger-Set - Japanmesser, Kombischärfstein, mit Schärfbibel** (Nr. 711085) unter www.dictum.com

KOMPAKTMESSER

Leichte Messer mit rostfreier, dreilagiger Klinge und Scheide aus wasserfestem Enju-Holz. Beidseitig angeschliffen. Härte 58 HRC.



Ovaler Griff aus Enju-Holz.

D KOMPAKTMESSER MIT SCHEIDE

1 Allzweckmesser
Klingenlänge 105 mm
Klingenstärke 1,2 mm
Gesamtlänge 220 mm
40 g
Nr. 719217

2 Fruchtmesser
Klingenlänge 100 mm
Klingenstärke 1,2 mm
Gesamtlänge 200 mm
30 g
Nr. 719020

3 Gemüsemesser
Klingenlänge 105 mm
Klingenstärke 1,2 mm
Gesamtlänge 220 mm
40 g
Nr. 719229



4 Satz, 3-teilig
Mit diesem Einsteigerset sind Sie für jede Schneidarbeit gut gerüstet. Drei Kompaktmesser im attraktiven roten Lederrolletui:
• Gemüsemesser (Nr. 719229)
• Fruchtmesser (Nr. 719020)
• Allzweckmesser (Nr. 719217)
Nr. 719195

Inklusive kostenlosen Schärfservice.
Infos siehe Seite 4.



Zweimaliger Schärfservice

► Brotzeitset, Fruchtmesser mit Holzbrett, (Nr. 707935) auf Seite 108.

美貴久

MIKIHISA

Zweilagige Klinge mit Schneidlage aus Weißem Papierstahl von Takefu, schwarzer Schmiedehaut und gehämmerter Oberflächenstruktur. Griff aus naturbelassenem Magnolienholz mit schwarzer Zwinge. Einseitiger An-schliff für Rechtshänder. Härte 62 HRC, nicht rostfrei.



A

 A MIKIHISA HOCHO, SATZ,
2-TEILIG *Preisvorteil*

- Ajikiri (Nr. 719783): Die breite Klinge eignet sich besonders gut zur Verarbeitung von kleinen Fischen, zum Putzen von Gemüse und Salaten sowie zum Wiegen und Hacken von Kräutern.
 - Petty (Nr. 719786): Bestens geeignet für kleinere Schneidarbeiten in der Küche.
- Nr. 719787

B MIKIHISA HOCHO, AJIKIRI
 Die breite Klinge des Ajikiri eignet sich besonders gut zur Verarbeitung von kleinen Fischen, zum Putzen von Gemüse und Salaten sowie zum Wiegen und Hacken von Kräutern. Zweilagige Klinge mit Schneidlage aus Weißem Papierstahl von Takefu, schwarzer Schmiedehaut und gehämmerter Oberflächenstruktur. Griff aus naturbelassenem Magnolienholz mit schwarzer Zwinge. Einseitiger Anschlag für Rechtshänder. Härte 62 HRC, nicht rostfrei.

1 75 mm
 Klingenlänge 75 mm
 Klingenstärke 2,6 mm
 Gesamtlänge 190 mm
 65 g
Nr. 719780


2 90 mm
 Klingenlänge 90 mm
 Klingenstärke 2,6 mm
 Gesamtlänge 200 mm
 75 g
Nr. 719781

3 105 mm
 Klingenlänge 105 mm
 Klingenstärke 2,6 mm
 Gesamtlänge 230 mm
 90 g
Nr. 719782

4 120 mm
 Klingenlänge 120 mm
 Klingenstärke 2,6 mm
 Gesamtlänge 240 mm
 100 g
Nr. 719783



Inklusive kostenlosen Schärfservice.
Infos siehe Seite 4.

 Zweimaliger Schärfservice

Griff aus Magnolienholz mit Griffkante auf der rechten Seite.



C MIKIHISA HOCHO, PETTY
 Zweilagige Klinge mit Schneidlage aus Weißem Papierstahl von Takefu, schwarzer Schmiedehaut und gehämmerter Oberflächenstruktur. Griff aus naturbelassenem Magnolienholz mit schwarzer Zwinge. Einseitiger Anschlag für Rechtshänder. Härte 62 HRC, nicht rostfrei.

1 90 mm
 Klingenlänge 90 mm
 Klingenstärke 2,6 mm
 Gesamtlänge 205 mm
 65 g
Nr. 719023

2 105 mm
 Klingenlänge 105 mm
 Klingenstärke 2,6 mm
 Gesamtlänge 225 mm
 70 g
Nr. 719784

3 120 mm
 Klingenlänge 120 mm
 Klingenstärke 2,6 mm
 Gesamtlänge 240 mm
 80 g
Nr. 719785

4 150 mm
 Klingenlänge 150 mm
 Klingenstärke 2,6 mm
 Gesamtlänge 270 mm
 95 g
Nr. 719786



12 WICHTIGE TIPPS ZU HANDHABUNG UND PFLEGE

Wie wähle ich das richtige Messer aus, welche Pflege benötigt es und wie bewahre ich es auf?

Hier haben wir für Sie die wichtigsten Fragen zu Japanmessern zusammengestellt - sollten noch Fragen offen sein, können Sie jederzeit unsere Kundenberater per E-Mail an info@dictum.com oder Telefon unter +49 (0)9931 4058-911 kontaktieren.

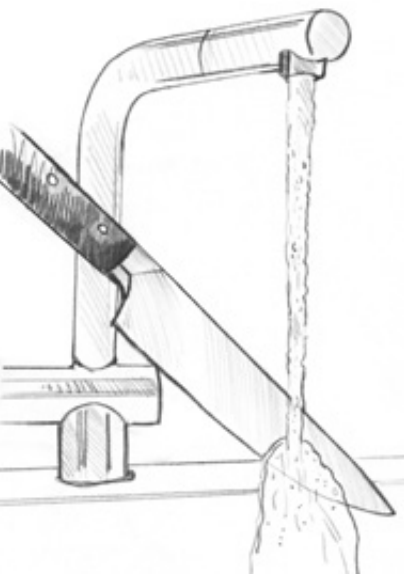
1 WELCHE SCHNEIDUNTERLAGE SOLL MAN BENUTZEN?

Die richtige Schneidunterlage - und das gilt für alle Messer, nicht nur für original japanische - besteht aus Holz oder Kunststoff. Das Arbeiten auf harten Unterlagen wie Porzellan, Marmor oder Glas macht die Klinge schnell stumpf. In unserem Onlineshop gibt es eine Vielzahl an Schneidebrettern, z. B. das Akazien-Schneidebrett oder ein Brett aus Ginkgoholz. www.dictum.com



2 WIE REINIGE ICH ROSTFREIE UND NICHT ROSTFREIE MESSER?

Reinigen Sie das Messer nur durch Abspülen mit lauwarmem Wasser, ggf. unter Zugabe von etwas Spülmittel, von Hand und trocknen es anschließend ab. Verwenden Sie kein Scheuerpulver und geben Sie das Messer, auch wenn es rostfrei ist, nie in die Spülmaschine!



3 WELCHE GRUNDAUSSTATTUNG BRAUCHT MAN?

Als Grundausstattung empfehlen wir ein Santoku (Allzweckmesser) mit einem Petty (Obst- und Schälmesser) oder einem Gyuto (Fisch- und Fleischmesser) bis 150 mm Klingenlänge. Je nach Anwendungsbereich und persönlichen Vorlieben kann das Sortiment natürlich stets erweitert werden.



4 WELCHES MESSER IST DAS RICHTIGE?

Die Auswahl des richtigen Messers richtet sich nach dem Verwendungszweck, dem Pflegeaufwand, den man zu leisten bereit ist und letztendlich nach dem persönlichen Geschmack. In unseren Läden in München und Plattling können Sie die unterschiedlichsten Messer testen, wir beraten Sie gerne dazu. (Weitere Infos zu den Läden und Öffnungszeiten finden Sie auf Seite 215.)



5 WIE SCHÜTZE ICH NICHT ROSTFREIE MESSER VOR ROST?

Zum Schutz vor Rostbildung können nicht rostfreie Messerklingen bei Bedarf mit Kamelienöl behandelt werden. Das Messer sollte man nie nass liegen lassen. Je schneller das Messer nach der Benutzung gereinigt wird, desto besser. Ganz besonders wenn Sie säurehaltige Lebensmittel wie z. B. Zitronen geschnitten haben.

Tipp:

Auch der Holzgriff des Messers kann bei Bedarf mit Öl gepflegt werden.

6

WIE BEWAHRE ICH DAS MESSER AUF?

Vermeiden Sie den Kontakt der Schneide mit Besteck, Metallen und Geschirr. Gut geeignet ist ein hölzerner Messerblock, eine Messerbank oder eine Holzschatulle. Oder machen Sie es einfach wie japanische Köche und wickeln Sie die Messer einzeln in Tücher, eine praktische Alternative ist eine Messerrolltasche. Eine Auswahl an Messerblöcken und Rolltaschen finden Sie in unserem Onlineshop unter www.dictum.com



7

WELCHEN VORTEIL HAT EINE EINSEITIG ANGESCHLIFFENE KLINGE?

Diese Messer haben auf der flachen Seite der Klinge einen Hohlriff, welcher zwischen dem Schnittgut und der Klinge ein Luftpolster entstehen lässt. Somit ist die Reibung beim Schneiden minimiert und ermöglicht so ein präzises Filieren und erzeugt genauere Schnitte, daher sind die meisten Fischmesser mit einem einseitigen Anschlag versehen.



8

WELCHE MESSER EIGNEN SICH FÜR RECHTS- UND LINKSHÄNDER?

Messer mit beidseitigem Anschlag eignen sich generell für Rechts- und Linkshänder. Griffe mit einer Fingerkante für Rechtshänder, können sich für einen Linkshänder jedoch unkomfortabel anfühlen.

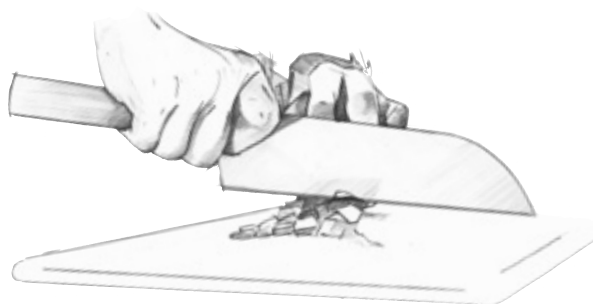
9

KANN ICH MIT DEM MESSER AUCH KNOCHEN SCHNEIDEN?

Nein, das Messer eignet sich nicht zum Zerteilen harter Lebensmittel. Vermeiden Sie jede Biege-, Schlag- und Hebelbeanspruchung der Schneide. Grobe Behandlung kann zu Schneidausbrüchen führen!

Tipp:

Der **Klingenrücken** des Deba eignet sich zum Zerteilen von dünnen Knochen.



11

WELCHE SCHNITTECHNIK WENDE ICH AN?

Das Messer muss mit wenig Druck durch das Schnittgut gleiten. Nutzen Sie die gesamte Länge der Klinge mit geradlinig gezogenen Schnitten. Weiche Lebensmittel wie z. B. reife Früchte, Gemüse, Fisch, zartes Fleisch möglichst mit einem ziehenden Schnitt zerteilen. Durch die Verlängerung der Schnittlinie verringert sich der Widerstand.

Tipp: Schonen Sie die Klinge und schieben Sie das Schneidgut mit dem Klingenrücken vom Brett, nicht mit der Schneide.



10

WIE ERHALTE ICH DIE SCHÄRFE DES MESSERS?

A) Schärfkurse: Den perfekten Einstieg in die Kunst des Messerschärfens vermitteln Ihnen unsere kompakten Schärfkurse unter Leitung von Experten.

B) Lehrvideo: Hilfreich ist unser Lehrvideo über das Schärfen japanischer Messer (Nr. 713806).

C) Schärffibel: Tipps und Tricks zum Schärfen von Messern finden Sie in unserer Schärffibel, kostenlos anfordern unter www.dictum.com

D) Schärfservice: Sie können das Messer zum Schärfen auch an uns einsenden - weitere Informationen dazu finden Sie auf Seite 225.



12

WELCHE SPEZIALMESSER BRAUCHE ICH IN DER KÜCHE?

Da Japanmesser einzig und allein zum Schneiden, Putzen und Schälen verwendet werden dürfen, sollten Sie zum Wiegen und Hacken von Kräutern ein Wiegemesser verwenden, zusätzlich lohnt sich ein scharfer Schäler.

Viele weitere Küchenutensilien wie z. B. Bratpfannen aus Gußeisen, Reiben und Teeschalen führen wir in unserem Onlineshop unter www.dictum.com



A

A JAPANISCHES WIEGEMESSER

Bringt den Duft der Kräuter zur Entfaltung:
Exklusiv für unsere Kunden wird dieses Messer von unserem Meisterschmied in Japan gefertigt. Ausgestattet mit einer schweren, bogenförmigen Klinge zerkleinert es Kräuter aller Art im Wiegeschnitt. Zarte Stängel und Blätter werden dabei nicht zerquetscht sondern aromaintensiv geschnitten. Dreilagiger Stahl*, rasiermesserscharf geschliffen, Oberfläche im Schmiedezustand belassen, mit Leinöl eingebrannt (Rostschutz). Jedes

Stück ist vom Meister signiert. Magnoli-
enholzgriff mit Büffelhornzwinge,
Anschliff beidseitig.

* *Mittellage Blauer Papierstahl, 61 HRC,
Randschichten Eisen (nicht rostfrei).*

Klingenlänge 135 mm
Klingenstärke 6 mm
Gesamtlänge 270 mm
280 g
Nr. 719253



B

B CHINESISCHES KOCHMESSER

Aus der traditionellen chinesischen Küche:
Die Klinge aus hochwertigem dreilagigem Stahl verleiht diesem traditionellen Kochmesser aus einer Shanghaier Traditionsmufaktur souveräne Schärfe und Standzeit. Klinge, Kropf und Angel sind aus einem Stück geschmiedet, der farbig

akzentuierte Pakkaholz-Griff ist nahtlos
integriert. Rostfrei, beidseitiger Anschliff,
Härte 56 HRC.

Klingenlänge 185 mm
Klingenstärke 2,8 mm
Gesamtlänge 310 mm
430 g
Nr. 708082



1



2

**C JAPANISCHE KÜCHEN-
KLAPPMESSER »ONO«**

Überall dort, wo unterwegs gekocht wird, finden diese praktischen Messer ihren Einsatz. Ob beim Segeln oder Campen, die Klappmesser lassen sich platzsparend verstauen und sind beim Transport gut geschützt. Einfache Pflege und ein herrlicher Blickfang: 32 Lagen japanischer Damaszenerstahl umgeben die Schneidlage aus VG-10-Stahl. Sie wird durch eine Back-Lock-Vorrichtung sicher arretiert. Griffschalen aus Schicht-Edelholz mit roter Fibereinlage, Etui aus robustem Nylon mit Gürtelschlaufe. Klinge komplett rostfrei, beidseitig angeschliffen, Härte 61 HRC.


1 Santoku, Allzweckmesser

Klingenlänge 100 mm
Klingenstärke 3 mm
Gesamtlänge 250 mm
220 g
Nr. 719286

2 Usuba, Gemüsemesser

Klingenlänge 100 mm
Klingenstärke 3 mm
Gesamtlänge 255 mm
225 g
Nr. 719287

**Inklusive kostenlosen Schärfeservice.
Infos siehe Seite 4.**

 Zweimaliger Schärfeservice



D MASERIN® WIEGEMESSER
Das handliche Wiegemesser hat zwei ergonomische Griffe aus Buchenholz. Es eignet sich bestens zum Zerkleinern von Kräutern, Zwiebeln, Gewürzen und anderen Kochzutaten. Die gebogene

Klinge wurde aus rostfreiem 420er Stahl gefertigt und hat eine Härte von 56 HRC. Klingenlänge 200 mm
205 g
Nr. 709509



E KÜCHENMESSER-SET, 4-TEILIG
Praktisches, 4-teiliges Küchenmesser-Set mit Olivenholzgriffen. Ideal für alle kleineren Arbeiten in der Küche oder fürs Picknick. Für die Klingen wird rostfreier Stahl verwendet.

Das Set enthält:
• Allzweckmesser
• Obst- oder Schälmesser
• Schäler mit doppelter Klinge
• Gemüsemesser mit Wellenschliff
Nr. 719376

F KLEINES JAPANISCHES UNIVERSALMESSER »MIKI«
Bestens geeignet zum hauchdünnen Schälen und Putzen von Obst und Gemüse sowie allen kleineren Schneidarbeiten in der Küche. Es besteht aus einer Schneidlage aus VG-10-Stahl und Randlagen aus Edelstahl. Griff

aus Schicht-Birkenholz. Beidseitiger Anschliff, rostfrei, Härte 61 HRC. Klingenlänge 80 mm
Klingenstärke 1,5 mm
Gesamtlänge 190 mm
60 g
Nr. 719304



G LIONSTEEL® ALLZWECKMESSER
Schlicht gestaltetes Allzweckmesser mit Olivenholzgriff. Ideal für alle kleineren Aufgaben in der Küche oder auch als Steakmesser geeignet. Für die Klinge wird rostfreier 1.4116-Stahl verwendet. Härte 56 HRC.

1 Allzweckmesser
Klingenlänge 100 mm
Klingenstärke 2,1 mm
Gesamtlänge 210 mm
55 g
Nr. 709325

2 Satz, 4-teilig
Die Lieferung erfolgt in einer repräsentativen Holzschatulle. Hervorragend als Geschenk geeignet.
Klingenlänge 100 mm
Klingenstärke 2,1 mm
Gesamtlänge 210 mm
55 g
Nr. 709326



H LE THIERS® KÄSEMESSER, SATZ 2-TEILIG

Zweiteiliges Käsemessersset bestehend aus:
• Käsemesser mit Gabelspitze zum Schneiden von Weichkäse und halbfestem Käse.
• Käsebeil, ideal für Hartkäse.

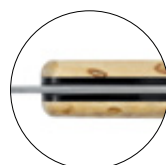
Griffschalen aus Olivenholz mit einer honigfarbenen Maserung. Das Holz besitzt hervorragende Materialeigenschaften und wird wegen seiner warm anmutenden Farbgebung bereits seit Jahrhunderten

geschätzt. Die spiegelglanzpolierten, beidseitig angeschliffenen Klingen sind aus rostfreiem X50CrMoV15 Stahl gefertigt, Härte 55 HRC. Lieferung in verschleißbarer Schatulle aus Buchenholz. Gesamtlänge 240 mm
Nr. 719989



I GROSSES KÄSEMESSER
Innovatives Käsemesser aus Frankreich. Dank der Platine an der Unterseite des Griffendes steht das Messer auf dem Tisch ohne dass die Klinge diesen berührt. Griffschalen aus widerstandsfähiger Maserbirke. Mit schwarzem Liner-Material zwischen Platinen und Griffschalen. Die spiegelglanzpolierte, beidseitig angeschliffene Klinge ist aus rostfreiem X50CrMoV15 Stahl gefertigt, Härte 55 HRC.

Klingenlänge 135 mm
Klingenstärke 2 mm
Gesamtlänge 270 mm
120 g
Nr. 719988



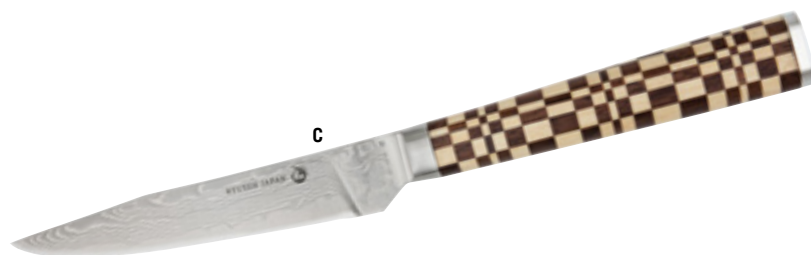
JAPANISCHE STEAK- UND TAFELMESSER



A STEAKMESSER VG-10, MICARTA
Dieses elegante Steakmesser ist ein Highlight auf jedem gedeckten Tisch. Die lebhaft gezeichnete Klinge entsteht durch insgesamt 34 gefaltete, rostfreie Randlagen. Mit einer Schneidlage aus VG-10-Stahl - ein rostfreier Stahl der höchsten Güteklasse, der sich durch seine hohe Schnitthaltigkeit auszeichnet. Die Griffschalen aus schwarzem Papiermicarta sind mit Edelstahlpins dreifach mit der Angel vernietet und werden von Backen aus poliertem Edelstahl abgeschlossen. Die Klinge ist rostfrei, beidseitig angeschliffen und hat eine Härte von 59 HRC. Klingenslänge 120 mm
Klingenstärke 1,6 mm
Gesamtlänge 225 mm
70 g
Nr. 719699



B STEAKMESSER
Aus der japanischen Schmiede von Hiroaki Masui. Insgesamt 32 Seitenlagen bilden ein beeindruckendes Suminagashimuster um den Schneidkern aus schnitthaltigem VG-10-Stahl. Der fein strukturierte Griff aus dunkelbraunem Pao Rosa-Holz ist ausreichend groß dimensioniert und liegt angenehm leicht in der Hand. Eine Vulkanfibreinlage sowie ein rosettenförmiger Mosaikpin zieren den Griff. Die spiegelglanzpolierte Klinge ist rostfrei, beidseitig angeschliffen und hat eine Härte von 58 HRC. Klingenslänge 120 mm
Klingenstärke 1,6 mm
Gesamtlänge 250 mm
60 g
Nr. 719696



C STEAKMESSER YOSEGI ICHIMATSU
Die traditionsreiche Kunst der Holzverarbeitung »Hakone Yosegi Zaiku« spiegelt sich in diesem aufwendig verarbeiteten Griff wider. Walnuss und Mizuki Holz (Pagoden-Hartriegel) werden kunstvoll kombiniert, um dieses attraktive Muster zu erzeugen. Insgesamt 62 gefaltete Randlagen rostfreien Edelstahls umgeben die Schneid-Mittellage aus ATS314-Stahl* von Hitachi und erzeugen so eine fantastische Klingenzzeichnung. Beidseitiger Anschlag, rostfrei, Härte 60 HRC.

* Stahlanalyse: C = 1 / Si = 0,3 / Mn = 0,4 / P < 0,03 / S = 0,004 / Co = 1,4 / Cr = 15 / Mo = 1 / V = 0,2 / Ni = 0,15 (in %)

Klingenslänge 100 mm
Klingenstärke 1,5 mm
Gesamtlänge 220 mm
50 g
Nr. 725001



D JAPANISCHES BESTECK
Elegantes Design und herausragende Schärfe zeichnet dieses japanische Steakmesser aus. Der Griff mit edlen Griffschalen aus Ebenholz ist so konstruiert, dass die Klinge nicht am Tisch aufliegt. Eine Besonderheit ist die Fertigung der Klinge ohne Schneid-Mittellage. Ryusen wendet hier eine Schmiedetechnik an, die seit Jahrzehnten von Generation zu Generation weitergegeben wird. Insgesamt wird ein Verbund aus 70 Lagen VG10 / VG2 Stahl verarbeitet, um das einzigartige Damastmuster zu erzeugen. Durch zusätzliches Polieren der Klinge kommen die einzelnen Lagen noch mehr zur Geltung. Das Messer ist einzeln oder im Set mit der passenden Gabel erhältlich. Einseitiger Anschlag für Rechtshänder. Rostfrei, 60 HRC.




1 Steak- und Tafelmesser
Klingenslänge 115 mm
Klingenstärke 1,6 mm
Gesamtlänge 225 mm
55 g
Nr. 725006

2 Set, Steak- und Tafelmesser mit Gabel
Nr. 725008



Inklusive kostenlosen Schärfservice. Infos siehe Seite 4.

 Zweimaliger Schärfservice

LE THIERS® TAFELMESSER



E LE THIERS® SHADOW
TAFELMESSER-SATZ, 6-TEILIG
Diese exklusiven Tafelmesser entstanden in Zusammenarbeit mit Thomas Bastide, einem französischen Designer. Durch die asymmetrische Gestaltung beider Griffschalen, die rechte Griffschale ist deutlich stärker und in einem Winkel von 15° abgeschrägt, liegt das Messer ausgezeichnet in der Hand. Zugleich steht es durch den gewählten Winkel stabil an seinem Platz, ohne dass die Klinge den Tisch berührt. Für die Griffschalen wurde eine Kombination aus schwarzem und cremefarbenem Kunststoff gewählt, die dreifach mit der Angel vernietet sind. Die beidseitig angeschliffene Klinge aus rostfreiem X50CrMoV15-Stahl* ist spiegelglanzpoliert und erreicht eine Härte von 56 HRC.

* Stahlanalyse: C = 0,5 / Cr = 15 / Mo = 1 / V = 1 (in %)

Klingenlänge 110 mm
Klingenstärke 2 mm
Gesamtlänge 230 mm
75 g
Nr. 709682



LE THIERS® STEAKMESSER



F LE THIERS® STEAKMESSER-
SATZ, 6-TEILIG
Mit diesen spezialverzahnten Messern schneiden Sie Ihr Steak oder Grillgut mühelos. Die Spiegelglanzpolitur an Klinge, Griffangel und Griffende verleiht den Steakmessern ein elegantes und zeitloses Erscheinungsbild. Gefertigt aus einem Stück Stahl gewährleistet die fugenlose Bauweise höchste Hygieneansprüche im täglichen Gebrauch. Die Messer sind rostfrei und pflegeleicht.

Klingenlänge 110 mm
Klingenstärke 1,5 mm
Gesamtlänge 230 mm
80 g
Nr. 719337



FRANZÖSISCHE STEAK- UND TAFELMESSER



A LE THIERS® STEAK- UND TAFELMESSER
Diese schlicht gestalteten Messer liegen durch ihr geringes Gewicht angenehm in der Hand. Die beidseitig angeschliffene Klinge aus rostfreiem X50CrMoV15-Stahl* ist spiegelglanzpoliert und erreicht eine Härte von 56 HRC. Lieferung in verschließbarer Schatulle aus Buchenholz.

* *Stahlanalyse: C = 0,5 / Cr = 15 / Mo = 1 / V = 1 (in %)*

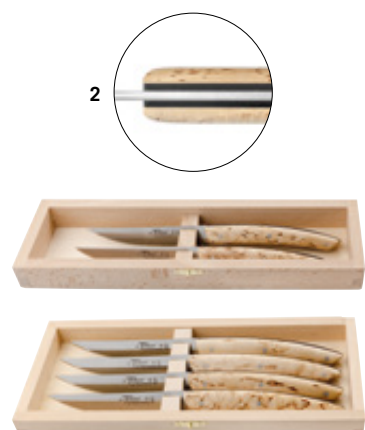
Klingenlänge 110 mm
Gesamtlänge 230 mm
70 g

1 Olivenholz
Griffschalen aus Olivenholz mit einer honigfarbenen Maserung. Das Holz besitzt hervorragende Materialeigenschaften und wird wegen seiner warm anmutenden Farbgebung bereits seit Jahrhunderten geschätzt.
Klingenstärke 2 mm

2-teilig **Nr. 719990**
4-teilig **Nr. 719991**

2 Maserbirke
Griffschalen aus widerstandsfähiger Maserbirke. Mit schwarzem Liner-Material zwischen Klinge und Griffschalen.
Klingenstärke 2,4 mm

2-teilig **Nr. 719998**
4-teilig **Nr. 719999**



B LE THIERS® ART DECO STEAK- UND TAFELMESSER
Elegante Steak- und Tafelmesser mit Griffschalen aus schwarzem Ebenholz, einem der dichtesten und härtesten Hölzer der Welt. Polierte Edelstahlbacken bilden den Übergang zur Klinge und erzeugen eine exzellente Optik. Die beidseitig angeschliffene Klinge aus rostfreiem X50CrMoV15-Stahl* ist spiegelglanzpoliert und erreicht eine Härte von 56 HRC.

* *Stahlanalyse: C = 0,5 / Cr = 15 / Mo = 1 / V = 1 (in %)*


Klingenlänge 110 mm
Klingenstärke 2 mm
Gesamtlänge 230 mm
100 g

1 Satz 2-teilig
Lieferung erfolgt in verschließbarer Schatulle aus Buchenholz.
Nr. 719992

2 Satz 4-teilig
Lieferung erfolgt in verschließbarer Schatulle aus Eichenholz.
Nr. 719993



Inklusive kostenlosen Schärfservice. Infos siehe Seite 4.

 Zweimaliger Schärfservice



C LAGUIOLE STEAK- UND TAFELMESSER

Diese formschönen Messer sind ein Blickfang auf jedem gedeckten Tisch. Durch die leicht geschwungene Griffform liegen sie angenehm in der Hand. Der Heftücken ist mit von Hand gefeilten Ornamenten und dem Laguiole-Markenzeichen, der Biene verziert. Spiegelglanzpolierte Klinge aus rostfreiem X50CrMoV15-Stahl*.

Lieferung erfolgt in verschließbarer Schatulle aus Buchenholz. Beidseitiger Anschlag, rostfrei, Härte 56 HRC.

* *Stahlanalyse: C = 0,5 / Cr = 15 / Mo = 1 / V = 1 (in %)*

Klingenlänge 105 mm
Gesamtlänge 230 mm



1

1 *Wacholder*

Gemaserte Griffschalen aus Wacholderholz mit Edelstahlbacken. Klingienstärke 1,9 mm
85 g

2-teilig **Nr. 719994**
4-teilig **Nr. 719995**



2

2 *Ebenholz*

Griffschalen aus elegantem, schwarzem Ebenholz, einem der dichtesten und härtesten Hölzer der Welt und Edelstahlbacken. Klingienstärke 2 mm
90 g

2-teilig **Nr. 719996**
4-teilig **Nr. 719997**



3

3 *Hirschhorn*

Leicht strukturierte Griffschalen aus Hirschhorn. Klingienstärke 1,9 mm
110 g

2-teilig **Nr. 719986**
4-teilig **Nr. 719987**

► Schneidebretter, Messerblöcke und Küchenutensilien finden Sie in unserem »Werkzeuge-Katalog« oder online unter www.dictum.com



BROT- & BROTZEITMESSER



A BROTMESSER
Brotmesser mit bewährtem Wellenschliff. Der ergonomisch ausgeformte Griff liegt angenehm in der Hand. Die durchgehende Klinge aus schnitthaltigem Chrom/Molybdän/Vanadium-Stahl X50CrMoV15 ist rostfrei, Härte 56 HRC. Klingenlänge 200 mm, Klingienstärke 1,7 mm, Gesamtlänge 320 mm

1 Olivenholz
Griffschalen aus Olivenholz mit einer honigfarbenen Maserung. Das Holz besitzt hervorragende Materialeigenschaften und wird wegen seiner warm anmutenden Farbgebung bereits seit Jahrhunderten geschätzt.
130 g
Nr. 719908

2 Leinenmicarta
Micarta entsteht in einem speziellen Hochdruckverfahren aus der Verbindung eines saugfähigen Trägerstoffs (Zellstoff, Leinen...) mit Epoxidharz. Das Material ist nahezu unverwundlich und resistent gegen Säuren und Öle. Das Griffgefühl ist rutschsicher und angenehm.
135 g
Nr. 719909



B JAPANISCHES BROTMESSER
Langjährig bewährtes, superscharfes, japanisches Wellenschliffmesser. Lange, flexible Klinge aus massivem, poliertem Edelstahl, Griff aus Schicht-Edelholz. Rostfrei, Härte 56 HRC.

Klingenlänge 250 mm
Klingienstärke 1,3 mm
Gesamtlänge 375 mm
110 g
Nr. 719065



► Ein weiteres Brotmesser von Brieto finden Sie auf Seite 95.



C BROTZEITMESSER BUCKELS
Ob am Frühstückstisch oder beim Picknick - das Buckelsmesser bewährt sich bereits seit über 140 Jahren und ist mittlerweile ein Klassiker. Das Messer eignet sich zum Schneiden von Brötchen, Käse und Wurst, außerdem lassen sich mit der breiten Klinge Butter und Brotaufstriche dünn aufstreichen. Kennzeichnend für das traditionelle, altdeutsche Tafelmesser ist die besondere Klingeform. Der Klingenträger ist leicht gewölbt und anstatt einer Spitze findet sich eine ausgeprägte runde Klingeform. Die Griffschalen sind auf dem durchgehenden Erl montiert und dreifach vernietet. Rostfreier Stahl Nr. 1.4034, beidseitiger Anschliff, Härte 56 HRC. Klingenlänge 125 mm, Klingienstärke 1,6 mm, Gesamtlänge 225 mm, 55 g

1 Olivenholz
Griffschalen aus Olivenholz. Das Holz besitzt hervorragende Materialeigenschaften, wird wegen seiner warm anmutenden Farbgebung bereits seit Jahrhunderten geschätzt und besticht mit einer honigfarbenen Maserung.
Nr. 709676

2 Räuchereiche
Griffschalen aus dunkler Räuchereiche.
Nr. 709745

3 Wacholder
Griffschalen aus leicht gemasertem Wacholderholz.
Nr. 709746

4 Pistazienholz
Griffschalen aus Pistazienholz. Das attraktive Kastanienbraun ist meist mit dunkleren Adern dekorativ durchzogen.
Nr. 709747




D BROTZEIT-SET, 2-TEILIG Preisvorteil
Bestens gerüstet:

- Brett aus Kirschbaumholz mit feiner Maserung, 210 x 150 x 10 mm
- Pflegeleichtes Universalmesser mit rostfreier dreilagiger Klinge, beidseitig angeschliffen; Scheide aus Enju-Holz; Klingenlänge 100 mm, Gesamtlänge 200 mm, Klingienstärke 1,2 mm, 30 g

Nr. 707935

Inklusive kostenlosen Schärfservice.
Infos siehe Seite 4.

 Zweimaliger Schärfservice

VICTORINOX®



E VICTORINOX® SWISS CLASSIC
KLAPP-UNIVERSALMESSER
Praktisch für unterwegs:
Kompaktes, praktisches und vielseitig
einsetzbares Klappmesser mit Wellen-
schliff, ideal für unterwegs. Die Klinge
wird mit einem Liner-Lock Mechanismus
sicher festgestellt. Das Messer mit
Nylongriff ist rostfrei, leicht zu reinigen
und darf auch in die Spülmaschine.
Klingenlänge 110 mm
Klingenstärke 1,1 mm
Gesamtlänge 230 mm
40 g

1 schwarz **Nr. 708692**
2 rot **Nr. 708693**
3 grün **Nr. 708694**



F VICTORINOX® SWISS CLASSIC
KLAPP-GEMÜSEMESSER
Praktisch für unterwegs:
Kompaktes, praktisches und vielseitig
einsetzbares Klappmesser, ideal für un-
terwegs. Die Klinge wird mit einem Liner-
Lock Mechanismus sicher festgestellt.
Das Messer mit Nylongriff ist rostfrei,
leicht zu reinigen und darf auch in die
Spülmaschine.
Klingenlänge 110 mm
Klingenstärke 1,1 mm
Gesamtlänge 230 mm
40 g

1 schwarz **Nr. 708695**
2 rot **Nr. 708696**



G VICTORINOX®
MESSER-SET, 3-TEILIG
Praktisches, ideal für alle kleineren
Schneidarbeiten in der Küche. Die
Messer mit schwarzem Nylongriff sind
rostfrei, leicht zu reinigen und dürfen
auch in die Spülmaschine.

Das Set enthält:

- Universalmesser mit Wellenschliff:
Vielseitig einsetzbar, auch hervorragend
als Tafelmesser geeignet; Klingenlänge
110 mm, Gesamtlänge 220 mm
- Gemüsemesser mit Wellenschliff: Zum
Schneiden und Zerkleinern von Obst
und Gemüse; Klingenlänge 80 mm,
Gesamtlänge 190 mm
- Allzweckmesser: Zum Schneiden,
Putzen und Schälen von Obst und
Gemüse, sowie zum Zerkleinern von
Knoblauch, Kräutern etc.; Klingenlänge
80 mm, Gesamtlänge 190 mm

Nr. 709595

H VICTORINOX® GEMÜSEMESSER
Handliches Obst-, Gemüse- und
Schälmesser. Das Messer mit Nylongriff
ist rostfrei, leicht zu reinigen und
darf auch in die Spülmaschine.
Klingenlänge 80 mm
Klingenstärke 1 mm
Gesamtlänge 190 mm
20 g
Nr. 709659



Alle Messer von Victorinox dürfen in die Spülmaschine.



A VICTORINOX® UNIVERSALMESSER
 Vielseitig einsetzbares Messer mit Wellenschliff und schwarzem Nylongriff. Auch zur Verwendung als Tafelmesser geeignet. Das Messer ist rostfrei, leicht zu reinigen und darf auch in die Spülmaschine.
 Klingenlänge 110 mm
 Klingenstärke 1,1 mm
 Gesamtlänge 220 mm
 30 g
Nr. 709599

B VICTORINOX® GEMÜSEMESSER MIT WELLENSCHLIFF
 Handliches Obst-, Gemüse- und Schälmesser mit Wellenschliff. Das Messer mit Nylongriff ist rostfrei, leicht zu reinigen und darf auch in die Spülmaschine.
 Klingenlänge 80 mm
 Klingenstärke 1 mm
 Gesamtlänge 190 mm
 20 g
Nr. 709649


C VICTORINOX® AUSBEINMESSER FLEXIBEL
 Ausbeinmesser mit geschwungener, flexibler Klinge. Der ergonomisch geformte Griff aus Polyamid mit einer angenehm rutschfesten Oberfläche kann bis zu einer Temperatur von 150 °C sterilisiert werden. Beidseitiger Anschlag, rostfrei.

1 Klingenlänge 120 mm
 Klingenstärke 1,4 mm
 Gesamtlänge 255 mm
 85 g
Nr. 709629

2 Klingenlänge 150 mm
 Klingenstärke 1,4 mm
 Gesamtlänge 280 mm
 90 g
Nr. 709624

D VICTORINOX® BANKMESSER
 Bankmesser zum Portionieren. Der ergonomisch geformte Griff aus Polyamid mit einer angenehm rutschfesten Oberfläche kann bis zu einer Temperatur von 150 °C sterilisiert werden. Beidseitiger Anschlag, rostfrei.
 Klingenlänge 240 mm
 Klingenstärke 2 mm
 Gesamtlänge 380 mm
 150 g
Nr. 709620

Inklusive kostenloses Schärfservice. Infos siehe Seite 4.

 Zweimaliger Schärfservice



E VICTORINOX® STECHMESSER
Stechmesser zum Zerteilen. Der ergonomisch geformte Griff aus Polyamid mit einer angenehm rutschfesten Oberfläche kann bis zu einer Temperatur von 150 °C sterilisiert werden. Beidseitiger Anschlag, rostfrei.

1 150 Klingenlänge 150 mm
Klingenstärke 2,3 mm
Gesamtlänge 285 mm
115 g
Nr. 709623

2 Klingenlänge 180 mm
Klingenstärke 2,3 mm
Gesamtlänge 310 mm
120 g
Nr. 709622

F VICTORINOX® FILETIERMESSE
Messer mit extra schmaler Klinge, zum Filieren von Fisch. Der ergonomisch geformte Griff aus Polyamid mit einer angenehm rutschfesten Oberfläche kann bis zu einer Temperatur von 150 °C sterilisiert werden. Beidseitiger Anschlag, rostfrei.

Klingenlänge 155 mm
Klingenstärke 1,7 mm
Gesamtlänge 285 mm
75 g
Nr. 709625

G VICTORINOX® AUSBEINMESSER
Ausbeinmesser mit schmaler Klinge, zum Zerwirken und Knochen auslösen. Der ergonomisch geformte Griff aus Polyamid mit einer angenehm rutschfesten Oberfläche kann bis zu einer Temperatur von 150 °C sterilisiert werden. Beidseitiger Anschlag, rostfrei.

Klingenlänge 95 mm
Klingenstärke 1,5 mm
Gesamtlänge 230 mm
80 g
Nr. 709621

H VICTORINOX® FISCHMESSER
Das rostfreie Messer mit schlanker, flexibler Klinge eignet sich hervorragend zum Ausnehmen und Filetieren von Fisch. Praktisch mit Fischentschupper-Funktion am Klingentrücken. Der ergonomisch geformte Griff aus Polyamid liegt bei jeder Witterung angenehm und rutschfest in der Hand. Die Oberfläche kann bis zu einer Temperatur von 120 °C sterilisiert werden.

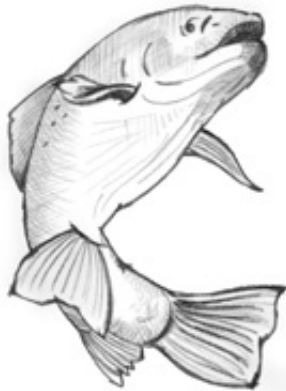
Klingenlänge 160 mm
Klingenstärke 1,2 mm
Gesamtlänge 280 mm
70 g
Nr. 709653



JAGD- UND FREIZEITMESSER

mit Mehrlagenstahl höchster Schärfe und Schnitthaltigkeit

Wir führen ein breit gefächertes Sortiment namhafter Hersteller, viele davon handgeschmiedet in japanischen Traditionswerkstätten. Diese werden den vielfältigen Anforderungen der Fischerei, Outdooraktivitäten und der Jagd bestens gerecht.



Fischereimesser

Messer für die Fischerei zeichnen sich durch eine schlanke, lange Klinge aus, mit der auch filiiert werden kann.



Klapp- und Freizeitmesser

Wir bieten eine umfangreiche Auswahl an qualitativ hochwertigen Klapp- und Taschenmessern namhafter internationaler Hersteller. Dazu zählen japanische Hersteller wie z. B. Nagao, Hiro und Saji sowie bewährte europäische Manufakturen wie z. B. Atelier Perceval, Claude Dozorme, Laguiole en Aubrac, Lionsteel, Maserin, Tecnocut, Massimo Salice Sanna und Svörd.



Jagd- und Outdoormesser

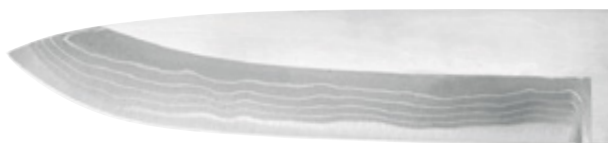
Viele unserer feststehenden Jagdmesser kommen aus Traditionsschmieden aus Japan und Schweden.

STAHL - DER KERN EINES JEDEN MESSERS

Wichtige Merkmale eines Stahls sind die Schnitthaltigkeit, Korrosionsbeständigkeit und Schärffbarkeit, die sich bei jedem Werkstoff unterscheiden. Die richtige Wahl des Klingenstahls ist immer abhängig vom gewünschten Einsatzzweck und dem Pflegeaufwand, den man zu leisten bereit ist. Vom Rohling bzw. einfachen Stück Stahl zum fertigen Messer benötigt man zahlreiche Arbeitsschritte - die unterschiedlichen Stahlarten ergeben Klingen, die sich in Härte, Struktur und Form unterscheiden. Die am häufigsten verwendeten Stahlarten sind:



- **Klassischer Kohlenstoffstahl** (ein- oder mehrlagig) ist nicht rostfrei. Die Klinge muss daher nach Benutzung getrocknet und regelmäßig geölt werden. Sie erzielt jedoch die höchste Schärfe und lässt sich gut schärfen. Der unlegierte Stahl hat einen sehr hohen Reinheitsgrad, ist besonders hart und besitzt ein feines Martensit-Gefüge. Er kann deshalb außergewöhnlich scharf geschliffen werden und hält diese Schärfe über lange Zeit.



- **Kohlenstoffstahl als Schneidlage, eingebettet in Edelstahl** (drei- oder mehrlagig). Die Klinge ist überwiegend rostfrei, nur noch der exponierte Schneidenbereich kann oxidieren. Ein guter Kompromiss zwischen Pflegeaufwand und Schärffbarkeit. Eigenschaften der Schneidlage wie unter »Klassischer Kohlenstoffstahl« beschrieben.



- **Edelstahl** (ein- oder mehrlagig) ist rostfrei und braucht nicht geölt werden. Jedoch sind durch den hohen Chromanteil Abstriche bei der Schärffbarkeit zu machen (Chrom setzt den Schleifstein zu und verursacht eine starke Gratbildung).



サジ



SAJI- JAPANISCHE JAGD- UND OUTDOORMESSER

Aus klassischen Zutaten komponiert der Meisterschmied Takeshi Saji Gebrauchsmesser, die nicht nur in Japan für Furore sorgen. Klingen aus mehrlagigem Stahl machen die Messer zu Augenweiden, zugleich verleihen die verwendeten Schnittstähle eine außerordentliche Schärfe und Schnitthaltigkeit. Die Griffe sind auch für europäische Hände angemessen dimensioniert, eine solide Verankerung des Erls und rutschhemmende Ausgestaltung machen sie auch für schweren Einsatz bestens geeignet. Alle Klingen sind vom Meister mit dem Gravierstichel signiert. Beidseitiger Anschliff.



**A SAJI JAGDMESSER
KAWA KURO**
Mit diesem Messer sind Sie allen Herausforderungen auf der Jagd oder beim Trekking gewachsen. Eine Umman- telung aus schwarzer Rochenhaut lässt den Eichenholzgriff auch in feuchtem Zustand sicher in der Hand liegen. Köcher aus Magnolienholz mit Ledermon- tur, am Gürtel tragbar. Bei der 11-lagigen

brünierten Klinge kommt das Sumina- gashi-Muster gut zur Geltung. Schneid- Mittellage aus Weißem Papierstahl, Härte 60 HRC, nicht rostfrei. Klingenlänge 110 mm Klingenstärke 4,5 mm Gesamtlänge 230 mm 190 g **Nr. 719260**



Passende Lederscheide
Nr. 709883



»DAS MESSER FÜR DEN EINSAMEN WOLF.«

Managemagazin



B SAJI JAGDMESSER KAWA AKA
Mit 11-lagiger Suminagashi-Klinge, Schneidkern aus Weißem Papierstahl. Holzgriff aus Eiche mit roter Rochenhaut- umwicklung. Köcher aus Magnolienholz mit Lederbeschlag, am Gürtel tragbar. Urushi-Lackierung. Härte 60 HRC,

nicht rostfrei. Klingenlänge 130 mm Klingenstärke 4,7 mm Gesamtlänge 250 mm 180 g **Nr. 719268**



Passende Lederscheide
Nr. 709884



**C SAJI JAGDMESSER
KIRSCHRINDE**
Die traditionsreiche Kunst der Kirsch- rindenverarbeitung (Kaba Zaiku) lässt der Meisterschmied bei diesem kräftig dimensionierten Gebrauchsmesser wieder aufleben. Die schön gemaserte, atmende Haut des Kirschaumes veredelt Griff und Scheide. Die kräftige Klinge aus 11-lagigem Suminagashi-Stahl überzeugt

selbst bei schwerem Einsatz durch ihre Schärfe und Bruchfestigkeit. Schneid- kern aus Weißem Papierstahl, Härte 60 HRC, nicht rostfrei. Klingenlänge 155 mm Klingenstärke 5,5 mm Gesamtlänge 280 mm 250 g **Nr. 709036**



Passende Lederscheide
Nr. 709882



Inklusive kostenlosen Schärfservice.
Infos siehe Seite 4.



Zweimaliger Schärfservice



A SAJI JAGDMESSER TANGO CHIRIMEN
 Eine Besonderheit dieses Jagdmessers ist die Umwicklung von Messergriff und Köcher mit dem Stoff »Tango Chirimen« und dunkelbraun gebeiztem Rattan. Dieses Seidengewebe wird in der Region Tango (Präfektur Kyoto) hergestellt. Eine spezielle Webtechnik verleiht dem Stoff Festigkeit und sorgt für eine ausgespro-

chen schöne Kräuselung. Messergriff aus Eichenholz, Köcher aus Magnolie mit Kordel. 11-lagige Klinge mit einer Schneidlage aus Weißem Papierstahl. Härte 60 HRC, nicht rostfrei. Klingenlänge 130 mm Klingenstärke 4,5 mm Gesamtlänge 250 mm 210 g **Nr. 719365**



Passende Lederscheide **Nr. 709886**



B SAJI HOCHO BAMBUS
 Einfach klassisch: Die herrlich strukturierte Klinge aus 17-lagigem Suminagashistahl, der strengen Form eines Kozukas (Beimesser zum japanischen Schwert) folgend, steht in reizvollem Kontrast zu dem zauberhaften Naturmaterial Bambus. Griff und Scheide sind aus zwei Schalen verleimt, mit

Bambus umwickelt und lackiert. Mit Tragkordel, Lieferung inklusive Seidenetui. Schneidkern aus Weißem Papierstahl, Härte 60 HRC, nicht rostfrei. Klingenlänge 100 mm Klingenstärke 4 mm Gesamtlänge 210 mm 85 g **Nr. 709035**



Passende Lederscheide **Nr. 709881**



C SAJI ARCHAISCHES OUTDOORMESSER
 Eine kräftige Dreilag-Klinge mit einer Mittellage aus Weißem Papierstahl macht dieses Messer sehr scharf und schnitthaltig. Sie ist durch die handgeschmiedete Zwinge sicher im unlackierten Eichenholzgriff verankert. Mit lederbeschlage-

nem Holzköcher aus Magnolie. Härte 60 HRC, nicht rostfrei. Klingenlänge 135 mm Klingenstärke 5 mm Gesamtlänge 245 mm 170 g **Nr. 719280**



Passende Lederscheide **Nr. 709885**





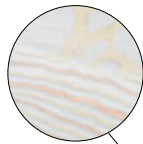
D



E

D SAJI JAGDMESSER ICHINOTANI MOKUME
 Insgesamt 14 Lagen Kupfer, Messing und Edelstahl umgeben den Schneidkern aus Blauem Papierstahl und verleihen der Klinge dieses extravaganten japanischen Jagdmessers eine eindrucksvolle Struktur. Holzgriff und Rattanumwicklung mit schwarzer Lackierung. Inklusive kräftiger brauner Lederscheide mit Gürtelschlaufe. Nicht rostfrei, Härte 64 HRC.
 Klingenlänge 125 mm
 Klingenstärke 3,6 mm
 Gesamtlänge 230 mm
 150 g
Nr. 719858

E SAJI JAGDMESSER ICHINOTANI
 Mit 11-lagiger Suminagashi-Klinge, Schneidkern aus Weißem Papierstahl. Holzgriff und Rattanumwicklung mit schwarzer Lackierung. Nicht rostfrei, Härte 60 HRC. Inklusive kräftiger brauner Lederscheide mit Gürtelschlaufe.
 Klingenlänge 125 mm
 Klingenstärke 4 mm
 Gesamtlänge 230 mm
 150 g
Nr. 719857



F

F SAJI JAGDMESSER HINOMOTO
 Die kräftige Klinge aus 11-lagigem Suminagashi-Stahl besitzt einen Schneidkern aus Blauem Papierstahl, der für seine Schärfe und Schnittfähigkeit bekannt ist. Für die äußeren Lagen verwendet der Schmied eine Kombination aus Kupfer, Messing und Edelstahl und erzeugt so eine faszinierende Klingeoptik. Die helle Rattanumwicklung setzt sich

farblich vom schwarz lackierten Holzgriff ab. Zwinge mit Handschutz. Inklusive kräftiger schwarzer Lederscheide mit Gürtelschlaufe. Nicht rostfrei, Härte 64 HRC.
 Klingenlänge 135 mm
 Klingenstärke 3,9 mm
 Gesamtlänge 270 mm
 200 g
Nr. 719863




G

G SAJI OUTDOORMESSER KONOHA
 Puristisch: Klare Formgebung und rustikales Finish kennzeichnen das Konoha Hocho. Kräftige dreilagige Klinge in Weidenblattform (Eisen/Weißer Papierstahl/Eisen), gefasst mit einem Griff aus Akagashi (Eiche), Gürtelhalter aus geformtem, naturge-

gerbtem Leder mit Karabinerhaken. Härte 60 HRC, nicht rostfrei.
 Klingenlänge 80 mm
 Klingenstärke 3,5 mm
 Gesamtlänge 185 mm
 70 g
Nr. 719139



Inklusive kostenlosen Schärfservice. Infos siehe Seite 4.

 Zweimaliger Schärfservice



**A SAJI JAGDMESSER
HIRSCHHORN**
Ein kräftiges Jagdmesser mit 11-lagiger Klinge aus japanischem Damaszenerstahl und traditionellem Hirschhorngriff. Für dieses Messer wurde japanisches Hirschhorn vom Sika-Wild aus der Region Hokkaido verwendet, dessen individuelle Struktur jedes Messer zu einem Unikat

macht. Schneid-Mittellage aus Weißem Papierstahl, Härte 60 HRC, nicht rostfrei. Inklusive kräftiger Lederscheide mit Gürtelschlaufe.
Klingenlänge 150 mm
Klingenstärke 4,8 mm
Gesamtlänge 290 mm
245 g
Nr. 719368



B SAJI JAGDMESSER EICHE
Großzügig dimensioniertes Jagdmesser mit Griff aus Eichenholz und Handschutz. Insgesamt besteht die Suminagashiklinge aus 11 Lagen, die Schneid-Mittellage ist Weißer Papierstahl.

Mit Lederetui, nicht rostfrei, Härte 64 HRC.
Klingenlänge 140 mm
Klingenstärke 4 mm
Gesamtlänge 280 mm
210 g
Nr. 708973



**C SAJI OUTDOORMESSER
HIRSCHHORN**
Kleines, handliches Outdoormesser mit Hirschhorngriff. Insgesamt besteht die Suminagashiklinge aus 11 Lagen, die Schneid-Mittellage ist Weißer Papierstahl. Gürtelhalter aus Leder mit

Karabiner. Härte 64 HRC, nicht rostfrei.
Klingenlänge 105 mm
Klingenstärke 3,4 mm
Gesamtlänge 215 mm
100 g
Nr. 708972



**D SAJI OUTDOORMESSER
EICHE**
Kleines Outdoormesser mit rundem Griff aus Eichenholz. Die Klinge besteht insgesamt aus 11 Lagen, für die Schneid-Mittellage wird schnitthaltiger Weißer Papierstahl verwendet. Gürtelhalter aus Leder mit Karabiner.

Härte 64 HRC, nicht rostfrei.
Klingenlänge 95 mm
Klingenstärke 3,5 mm
Gesamtlänge 210 mm
80 g
Nr. 708974





**E SAJI JAGDMESSER
LEINENMICARTA**

Die Griffschalen aus strapazierfähigem, schwarzem Leinen-Micarta sind auf dem durchgehenden Erl montiert und mit zwei Edelstahlpins vernietet. Der Griff ist auch für europäische Hände angemessen dimensioniert, die Fingermulde gibt einen guten Halt und ermöglicht ein sicheres Führen der Klinge. Der Schneidkern besteht aus VG-10-Stahl und ist von insgesamt 30 Lagen Nickeldamast umgeben. Griff mit Fangriemenöse aus Messing, inklusive am Gürtel tragbarer schwarzer Lederscheide. Rostfrei, Härte 60 HRC.

1 Saturn
Klingenlänge 100 mm
Klingenstärke 5 mm
Gesamtlänge 230 mm
280 g
Nr. 719740

2 Bat
Klingenlänge 100 mm
Klingenstärke 4,1 mm
Gesamtlänge 225 mm
235 g
Nr. 719862



**F JAGD- UND OUTDOOR-
MESSER »KEN NATA«**

Aus der Zusammenarbeit eines japanischen Messerschmieds mit Jägern ist dieses äußerst praxistaugliche Messer entstanden. Es ist sehr leicht, stabil, sehr scharf und leicht nachschärfbar. Die Klinge ist dreilagig mit einer Schneidlage aus Blauem Papierstahl und je einer Seitenlage aus weicherem, flexiblem Stahl.

Klingenform Bowie (Entenschnabel). Klinge mit gehämmelter Schmiedeoberfläche im flachen Bereich. Signatur des Meisters zum Teil mit Gold hinterlegt. Traditioneller aus Eisen geschmiedeter Knebel mit weit heruntergezogenem Handschutz. Griff aus durch Feuerhärtung gewichtsreduzierter Eiche, schwarz gebeizt und gebürstet. Robuste Sattellederscheide mit Gürtel-



schlaufe. Fangriemen. Härte 62 HRC, nicht rostfrei.
Klingenlänge 135 mm
Klingenstärke 4 mm
Gesamtlänge 260 mm
170 g
Nr. 709158



**G OUTDOORMESSER
»MORIYUKI«**

Ob auf der Jagd oder beim Trekking, auf dieses robuste Outdoormesser ist bei schwerem Einsatz unbedingter Verlass. Der kräftige, ergonomisch geformte Eichenholzgriff ist mit Nieten verziert. Die brünierte Klinge hat eine Mittellage aus zähem Blauem Papierstahl ist 5 mm stark und vom Meisterschmied

handsigniert. Die robuste Lederscheide ist sorgfältig gearbeitet und sichert das Messer mit zwei Riemen. Sie kann am Gürtel getragen werden. Härte 63 HRC, nicht rostfrei.
Klingenlänge 160 mm
Klingenstärke 5 mm
Gesamtlänge 280 mm
280 g
Nr. 719284



Inklusive kostenlosen Schärfservice.
Infos siehe Seite 4.



Zweimaliger Schärfservice



A JAGD- UND OUTDOOR-
MESSER KEIRYU-TO
Leichtes, handliches japanisches Jagd- und Outdoormesser mit Griff aus gebeiztem Eichenholz. Die strukturierte Griff-oberfläche sorgt für einen guten Halt, der ausgeprägte Handschutz verhindert Verletzungen durch die Schneide. Für die handgeschmiedete dreilagige Klinge setzt der Schmied eine Schneidlage aus Weißem Papierstahl ein, dieser zeichnet sich durch seine hervorragende Schärfe und Schnitthaltigkeit aus. Die äußeren Lagen sind aus weicherem Eisen, Klingenoberfläche mit gehämmertes

Struktur. Inklusive Lederscheide mit Gürtelschlaufe. Die Klinge trägt die Signatur des Schmieds. Härte 59 HRC, nicht rostfrei. Klingenlänge 120 mm Klingenstärke 2,5 mm Gesamtlänge 240 mm 145 g
Nr. 719861



B JAGDMESSER MIT
EICHENHOLZGRIFF
Ein außergewöhnliches Japanmesser mit Clip-Point-Klinge. Die gehämmerte Schmiedeoberfläche trägt zum archaischen Eindruck bei. Für die Schneidlage kommt Blauer Papierstahl zum Einsatz, der zugleich hart und zäh ist und sich sehr fein ausschleifen lässt. 32 Seitenlagen geben der Klinge die schöne Damast-

Struktur. Nieten im Loveless-Design aus Edelstahl und Messing. Geliefert wird das stabile Messer mit hochwertiger Sattellederscheide (mit Gürtelschlaufe). Härte 64 HRC. Nicht rostfrei. Klingenlänge 110 mm Klingenstärke 4 mm Gesamtlänge 240 mm 170 g
Nr. 719349



C JAGDMESSER HIRO,
WÜSTENEISENHOLZ
Das attraktive Suminagashi-Muster der durchgehenden Klinge entsteht durch 32 Seitenlagen rostfreien Edelstahls und einer Schneidlage aus japanischem VG-10-Stahl. Perfekt dazu harmonisieren die Griffschalen aus gemasertem Wüsteneisenholz. Durch seine hohe Dichte ist das Holz besonders widerstandsfähig gegen Feuchtigkeit.

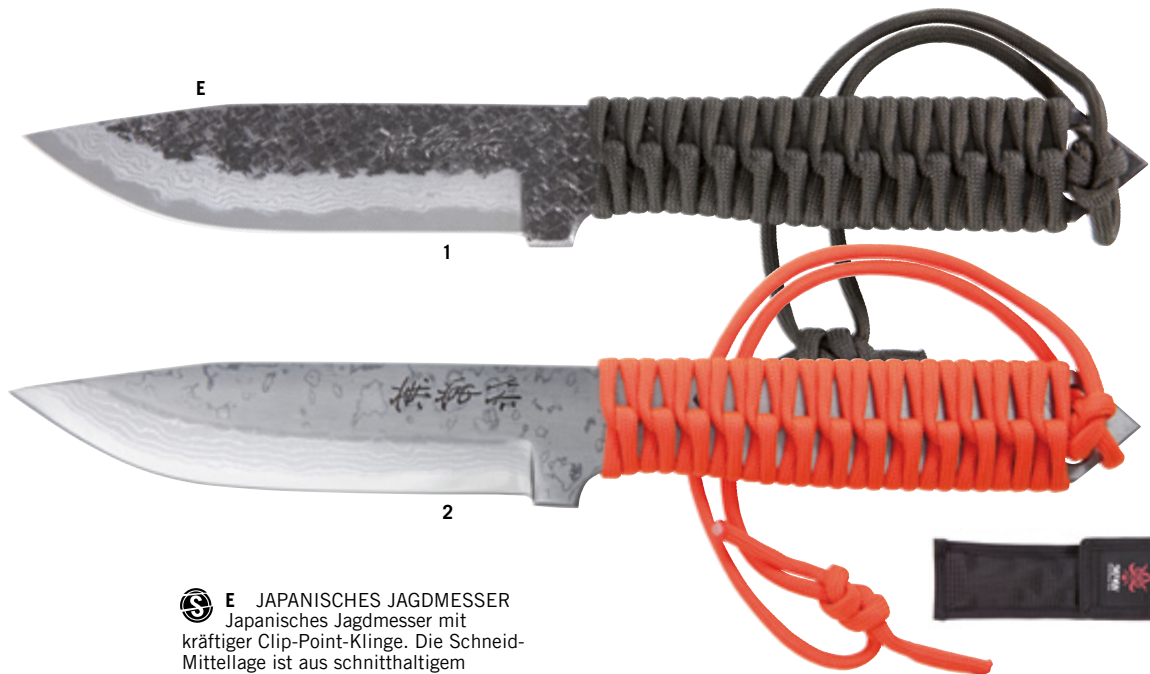
Schwarzes Liner-Material bildet den Übergang zu den Neusilberbacken mit Handschutz. Lederscheide mit Gürtelschlaufe. Härte 60 HRC, rostfrei. Klingenlänge 115 mm Klingenstärke 3,6 mm Gesamtlänge 225 mm 170 g
Nr. 719530





D JAPANISCHES JAGDMESSER
 Archaisch anmutendes, handgeschmiedetes Messer aus 16-lagigem Suminagashi-Stahl mit einem Kern aus extrem schnitthaltigem Blauem Papierstahl (60 HRC). Die rote Einkerbung ist das Signet des Schmieds. Nicht rostfrei.

Griff mit Kordelbewicklung, Lederscheide.
 Klingenlänge 90 mm
 Klingendicke 3 mm
 Gesamtlänge 230 mm
 130 g
Nr. 719215



E JAPANISCHES JAGDMESSER
 Japanisches Jagdmesser mit kräftiger Clip-Point-Klinge. Die Schneid-Mittellage ist aus schnitthaltigem Blauem Papierstahl und wird von 14 Seitenlagen Suminagashistahl umgeben. Griff mit Paracordbewicklung, Lieferung im Nylonsetui mit Gürtelschlaufe. Klinge mit Handschutz und Signatur, Härte 61 HRC, nicht rostfrei.
 Klingenlänge 120 mm
 Gesamtlänge 260 mm

1 Karasu
 Klinge mit schwarzer Schmiedehaut und einer ausgeprägten Hammerschlagstruktur, im unteren Teil zeichnet sich ein Suminagashimuster ab.
 Klingendicke 3,8 mm
 190 g
Nr. 719868

2 Shu-Karasu
 Klinge mit ausgeprägtem Suminagashimuster.
 Klingendicke 3,2 mm
 165 g
Nr. 719869




F JAPANISCHES JAGD- UND OUTDOORMESSER KUROTSUNO
 Japanisches Jagd- und Outdoormesser mit Clip-Point-Klinge, im oberen Teil mit schwarzer Schmiedehaut und leichten Hammerspuren, im unteren Teil der Klinge zeichnet sich ein Suminagashimuster ab. Die Schneid-Mittellage aus Blauem Papierstahl wird von 14 Lagen Stahl

umgeben. Griff mit grüner Paracordbewicklung, Lieferung im Nylonsetui mit Gürtelschlaufe. Klinge mit Signatur, Härte 61 HRC, nicht rostfrei.
 Klingenlänge 120 mm
 Klingendicke 4 mm
 Gesamtlänge 240 mm
 165 g
Nr. 719867




Inklusive kostenlosen Schärfservice.
 Infos siehe Seite 4.

 Zweimaliger Schärfservice

MERCURY®

Mercury, gegründet 1950, hat seinen Firmensitz in der bekannten italienischen Messermetropole Maniago. Ursprünglich hat sich die Firma auf die aufwendige Herstellung von Multifunktions-taschenmessern spezialisiert. Mittlerweile umfasst das Sortiment neben einer großen Auswahl an Klappmesser-Modellen auch feststehende Jagd- und Outdoormesser.



 **A JAGD- UND OUTDOORMESSER OLD CHAP**


Gefertigt aus einem durchgehenden Stück 440C Stahl und einer Klingensstärke von 4mm ist das »Old Chap« (alter Freund) auch starkem Einsatz gewachsen. Die Klinge wird in einem speziellen Verfahren bearbeitet und erhält so den rustikalen Look. Griffschalen aus Olivenholz mit einer honigfarbenen Maserung. Lieferung erfolgt mit einer stabilen braunen Lederscheide mit Gürtelschlaufe. Rostfreier 440C Stahl, Härte 59 HRC. Klingenslänge 130 mm Klingensstärke 3,8 mm Gesamtlänge 260 mm 180 g
Nr. 708828



TECNOCUT

Die Firma Tecnocut ist - wie die meisten großen italienischen Messerhersteller - in der »Messerhauptstadt« Maniago ansässig. Unter dem Markennamen Viper werden seit der Gründung im Jahr 1987 stets neue Messermodelle entwickelt und produziert.



 **B VIPER® GIANGHI**
Entstanden ist dieses robuste Jagd- und Outdoormesser in Zusammenarbeit mit Fabrizio Silvestrelli, einem Mitglied der italienischen Messermachergilde. Der Name Gianghi bedeutet übersetzt aus der alten persischen Sprache »Jäger«. Die Riffelung am Klinsenrücken dient als Daumenauflage und sorgt bei Gebrauch für zusätzliche Griffsicherheit. Lieferung erfolgt mit kräftiger Lederscheide mit Gürtelschlaufe und Lederband, kann

wahlweise gerade oder quer am Gürtel getragen werden. Klinge aus pflegeleichtem, rostfreiem Böhler-N690-Stahl, Härte 60 HRC. Klingenslänge 120 mm Klingensstärke 2,8 mm Gesamtlänge 250 mm



1 Olivenholz
Griffschalen aus Olivenholz mit einer honigfarbenen Maserung. Das Holz besitzt hervorragende Materialeigenschaften und wird wegen seiner warm anmutenden Farbgebung bereits seit Jahrhunderten geschätzt. 220 g
Nr. 708818

2 Micarta
Micarta entsteht in einem speziellen Hochdruckverfahren aus der Verbindung eines saugfähigen Trägerstoffs (Zellstoff, Leinen...) mit Epoxidharz. Das Material ist nahezu unverwundlich und resistent gegen Säuren und Öle. 240 g
Nr. 708819

LIONSTEEL®

Lionsteel hat seit 1969 seinen Firmensitz in der italienischen »Messerhauptstadt« Maniago. Dort produziert das Unternehmen in erster Linie Gebrauchsmesser, Taschenmesser und Jagdmesser in klassischen klaren Formen unter Verwendung von exquisiten Griffmaterialien.

C LIONSTEEL® JAGD- UND OUTDOORMESSER M1

Handliches, kompaktes Allroundmesser; vielseitig einsetzbar für die Jagd, bei Outdooraktivitäten oder beim Campen. Der Titan-Bead ist mittels einer Verschluss-Schraube am Lanyard befestigt. Klinge aus pulvermetallurgisch hergestelltem Böhler M390-Stahl*. Lieferung erfolgt mit einer stabilen braunen Lederscheide mit Gürtelschlaufe. Rostfrei, Härte 61 HRC. Klingenlänge 75 mm
Klingenstärke 3 mm
Gesamtlänge 170 mm

* *Stahlanalyse: C = 1,9 / Si = 0,7 / Mn = 0,3 / Cr = 20 / Mo = 1 / V = 4 / W = 0,6 (in %)*

1 Olivenholz

Griffschalen aus Olivenholz mit einer honigfarbenen Maserung. Das Holz besitzt hervorragende Materialeigenschaften und wird wegen seiner warm anmutenden Farbgebung bereits seit Jahrhunderten geschätzt.

75 g
Nr. 709910

2 *Walnussholz*
Griffschalen aus edlem Walnussholz.
75 g
Nr. 709911


3 G10

Griffschalen aus schwarzem, leicht strukturiertem G10. Das Material ist sehr hart und widerstandsfähig, zudem gibt die strukturierte Oberfläche ein rutschsicheres Griffgefühl.

90 g
Nr. 709912



Inklusive kostenlosen Schärfservice.
Infos siehe Seite 4.

 Zweimaliger Schärfservice

D LIONSTEEL® JAGDMESSER M2

In Zusammenarbeit mit dem italienischen Messerforum MCKF entstand dieses robuste, handliche Jagdmesser. Gefertigt aus einem durchgehenden Stück rostträgem D2-Stahl und mit einer Klingensstärke von 4 mm ist es auch starkem Einsatz gewachsen. Die aufgesetzten Griffschalen aus G10 sind mit zwei Schrauben befestigt, die raue Oberfläche sorgt für einen sicheren Halt. Lieferung erfolgt mit einer stabilen braunen Lederscheide mit Gürtelschlaufe. Härte 60 HRC. Klingenlänge 90 mm
Klingenstärke 4 mm
Gesamtlänge 190 mm
170 g

Nr. 719596



E LIONSTEEL® JAGDMESSER M5

Dieses robuste Jagdmesser wurde in Zusammenarbeit mit dem Messermacher Michele »Molletta« Pensato entworfen. Das Messer liegt ausgewogen in der Hand und ist auch für große Hände ausreichend dimensioniert. Die Griffschalen aus Olivenholz sind leicht geriffelt und geben so einen sicheren Halt. Das

Holz besitzt hervorragende Materialeigenschaften und wird wegen seiner warm anmutenden Farbgebung bereits seit Jahrhunderten geschätzt. Für die durchgehende Klinge wird Uddeholm Slepner-Stahl* verwendet, ein zäher Stahl mit hervorragender Schnittfähigkeit. Lieferung erfolgt mit einer stabilen braunen Lederscheide mit Gürtelschlaufe.

Härte 60 HRC, nicht rostfrei.

* *Stahlanalyse: C = 0,9 / Si = 0,9 / Mn = 0,5 / Cr = 7,8 / Mo = 2,5 / V = 0,5 (in %)*
Klingenlänge 115 mm
Klingenstärke 4,5 mm
Gesamtlänge 240 mm
200 g
Nr. 719864



DARKNESS - FUNKTIONALE ÄSTHETIK

Die Oberflächenstruktur der feststehenden Klinge entsteht durch kontrolliertes Einschleifen, ein besonderes Wärmebehandlungsverfahren lässt die einzigartige Farbe und Anmutung entstehen.



AFK

Der ungarische Messermacher Attila Kertész fertigt seit 1986 Jagdmesser sowie exklusive Sammlermesser in Handarbeit. Seit 2004 ist er Mitglied in der ungarischen sowie seit 2014 in der deutschen Messermacher Gilde.



JAGDMESSER DARKNESS

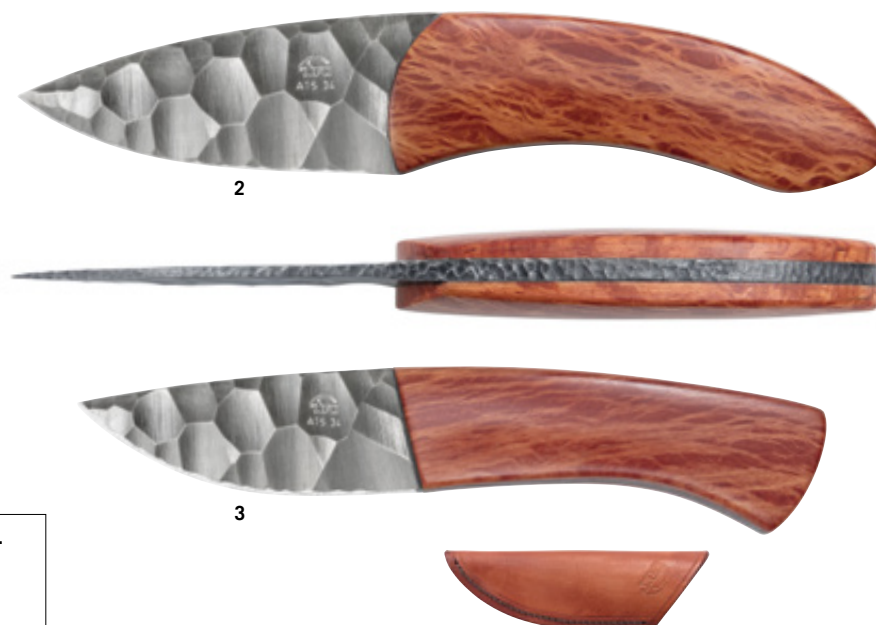


A JAGDMESSER DARKNESS
Ein besonderes Jagdmesser: Die feststehende Klinge mit ihrer außergewöhnlichen Oberflächenstruktur entsteht durch kontrolliertes Einschleifen und ein speziell entwickeltes Wärmebehandlungsverfahren. Der leicht geschwungene Griff liegt angenehm in der Hand. Die Integriertklinge aus ATS34-Stahl ist rostfrei und hat eine Härte von 59 HRC.

1 Ebenholz
Für die Beschalung wurde eine Kombination aus Ebenholz und Lederumwicklung gewählt. Das handgefertigte Etui aus Rindsleder ist an der Seite in einem attraktiven Muster vernäht, durch die zwei verstellbaren Hängeösen kann das Messer wahlweise gerade oder auch quer am Gürtel getragen werden.
Klingenlänge 80 mm
Klingenstärke 2,5 mm
Gesamtlänge 175 mm
170 g
Nr. 719588

2 Sheoak
Griffschalen aus australischem Sheoak Holz. Das handgefertigte Etui aus Rindsleder ist an der Seite in einem attraktiven Muster vernäht, durch die zwei verstellbaren Hängeösen kann das Messer wahlweise gerade oder auch quer am Gürtel getragen werden.
Klingenlänge 80 mm
Klingenstärke 1,5 mm
Gesamtlänge 175 mm
130 g
Nr. 709711

3 Sheoak Mini
Griffschalen aus australischem Sheoak Holz. Mit handgefertigtem Etui aus braunem Rindsleder.
Klingenlänge 70 mm
Klingenstärke 1,8 mm
Gesamtlänge 155 mm
110 g
Nr. 709712



Inklusive kostenloses Schärfservice.
Infos siehe Seite 4.

Zweimaliger Schärfservice

A



A KAIKEN

Das Kaiken ist eine Form des japanischen Tanto und bedeutet übersetzt »kurzer Dolch«. Die Griffschalen sind aus schwarzem, widerstandsfähigem G10 gefertigt. Dieser hochwertige glasfaserverstärkte Kunststoff entsteht in einem speziellen Hochdruckverfahren in Verbindung mit Epoxidharz. Das rote Liner-Material zwischen Angel und den leicht strukturierten Griffschalen bildet einen

interessanten Kontrast. Passend dazu ist die kräftige schwarze, rot vernähte, Scheide aus Rindsleder mit Gürtelschlaufe. Klinge aus rostträgem D2-Stahl mit beidseitigem Anschliff, Härte 60 HRC. Klingenlänge 125 mm
Klingenstärke 5,8 mm
Gesamtlänge 250 mm
215 g
Nr. 719741



**Inklusive kostenlosen Schärfservice.
Infos siehe Seite 4.**



Zweimaliger Schärfservice

B



**B JAGDMESSER
MIT EBENHOLZGRIFF**

Für dieses kräftige Jagdmesser kommt rostträger D2-Stahl zum Einsatz, der sich durch seine hervorragende Schnittfähigkeit und Schärfe auszeichnet. Eine Riffelung am Klinsenrücken dient als Daumenauflage und sorgt bei Gebrauch für zusätzliche Griffsicherheit. Für die Griffschalen wird edles Makassar-

Ebenholz verwendet. Zwei Edelstahlbacken bilden den Übergang zur Klinge. Lieferung erfolgt mit einer von Hand gefertigten Scheide aus Rindsleder mit Gürtelschlaufe. Härte 60 HRC. Klingenlänge 110 mm
Klingenstärke 4,5 mm
Gesamtlänge 235 mm
230 g
Nr. 719589





C JAPANISCHES OUTDOOR-MESSER G10

Handliches Universalmesser mit Griffschalen aus leicht strukturiertem, schwarzem, G10-Material. G10 ist ein hochwertiger Glasfaser-Kunststoff-Verbund der in einem speziellen Hochdruckverfahren in Verbindung mit Epoxidharz entsteht. Es ist sehr hart und widerstandsfähig. Das orangefarbene Inlay ist ein Blickfang und verleiht dem Messer eine besondere Note. Passend dazu wird die kräftige, leicht

strukturierte Lederscheide mit orangefarbener Naht geliefert. Beidseitig angeschliffene Klinge aus rostträgem, schnitthaltigem D2-Stahl. Etui und Messer mit Hängeöse, Härte 59 HRC. Klingenslänge 100 mm
Klingenstärke 5,5 mm
Gesamtlänge 230 mm
185 g
Nr. 719742



1



2

D JAGDMESSER INTEGRAL

Klares, schnörkelloses Design:

Ein sehr handliches und formschönes Jagdmesser aus einem Stück Stahl von Hand geschmiedet. Der hier verwendete rostträge D2-Stahl zeichnet sich durch seine hervorragende Schnitthaltigkeit und Schärfe aus. Die Griffschalen sind passgenau verarbeitet, der ergonomisch geformte Griff liegt sicher in der Hand. Das solide Messer, mit seiner 9,5 mm kräftigen Klinge, ist auch schwerstem Einsatz gewachsen. Lieferung mit handgearbeiteter kräftiger Scheide aus Rindsleder mit Gürtelschlaufe. Härte 60 HRC. Bei der Messerausstellung in Brno 2008 belegte diese Messerserie den 1. Platz in der Kategorie »Bestes Jagdmesser mit feststehender Klinge«.



1 *Makassar-Ebenholz*
Eines der dichtesten und härtesten Hölzer der Welt. Tiefschwarz.
Klingenslänge 90 mm
Klingenstärke 9,5 mm
Gesamtlänge 220 mm
185 g
Nr. 719586

2 *Goldfield*
Lebhaft gemasertes, rotbraunes Holz aus Australien.
Klingenslänge 90 mm
Klingenstärke 7 mm
Gesamtlänge 220 mm
190 g
Nr. 709710



CLAUDE DOZORME®

Das Unternehmen wurde 1902 von Blaise Dozorme in Thiers, der Messerhauptstadt Frankreichs, gegründet. Das familiengeführte Unternehmen kombiniert überlieferte Handwerkskunst mit moderner Fertigungstechnik. So umfasst das Sortiment sowohl traditionelle Klappmesser als auch Neuinterpretationen regionaler Messertypen.



A CLAUDE DOZORME® SKINNER, HIRSCHMOTIV
Skinner mit integriertem Aufbrechhaken. Griffschalen aus Acryl mit Hirschmotiv und einer Griffreinlage aus Hirschhorn. Klinge aus rostfreiem X50CrMoV15-Stahl*, Härte 58 HRC. Lieferung mit Lederscheide mit Gürtelschlaufe.



* Stahlanalyse: C = 0,5 / Cr = 15 / Mo = 1 / V = 1 (in %)
Klingenlänge 90 mm
Klingenstärke 1,9 mm
Gesamtlänge 215 mm
115 g
Nr. 709715



B CLAUDE DOZORME® JAGDMESSER, WILDSCHWEIN
Griffschalen aus Acryl mit Wildschweinemotiv und einer Griffreinlage aus Wildschweinborsten. Klinge aus rostfreiem X50CrMoV15-Stahl*, Härte 58 HRC. Lieferung mit Lederscheide mit Gürtelschlaufe.



* Stahlanalyse: C = 0,5 / Cr = 15 / Mo = 1 / V = 1 (in %)
Klingenlänge 95 mm
Klingenstärke 4 mm
Gesamtlänge 220 mm
190 g
Nr. 709714

Inklusive kostenlosem Schärfservice. Infos siehe Seite 4.



Zweimaliger Schärfservice



C CLAUDE DOZORME® JAGDMESSER, HIRSCHMOTIV
Griffschalen aus Acryl mit Hirschmotiv und einer Griffreinlage aus Hirschhorn. Klinge aus rostfreiem X50CrMoV15-Stahl*, Härte 58 HRC. Lieferung mit Lederscheide mit Gürtelschlaufe.



* Stahlanalyse: C = 0,5 / Cr = 15 / Mo = 1 / V = 1 (in %)
Klingenlänge 140 mm
Klingenstärke 3,4 mm
Gesamtlänge 265 mm
200 g
Nr. 709713

► Klappmesser mit Tiermotiven von Claude Dozorme auf Seite 172 und 173.



SMITH & SONS

Smith & Sons ist ein aufstrebendes, junges Familienunternehmen mit Sitz im Bundesstaat Louisiana, USA. In Handarbeit werden seit 2011 ausgezeichnete Gebrauchsmesser für die Jagd, Outdoor- und Freizeitaktivitäten gefertigt. Alle Messer werden mit kräftigen Leder-scheiden aus vegetabil gegerbtem Leder geliefert in einem attraktiven Geschenkkarton mit Zertifikat.



**D OUTDOORMESSER
DESPERADO, G10**

Ob als Begleiter in der freien Natur oder als Alltagsmesser, das Desperado ist ein praktisches, handliches Messer das vielseitig einsetzbar ist. Für die Klinge wird rostträger D2-Stahl verwendet, der sich durch seine hervorragende Schnitthaltigkeit und Schärfe auszeichnet. Die dunkle Patina wird in einem speziell entwickelten Verfahren erzeugt. Sie ist nicht nur optisch ein Highlight, sondern schützt die Klinge auch vor Oxidation. Griff mit Fingermulde, Leder-Stecktui mit Gürtelschlaufe. Härte 60 HRC. Griffschalen aus grün/schwarz-strukturiertem G10. Das Material ist sehr hart und widerstandsfähig, zudem gibt die strukturierte Oberfläche ein rutsicheres Griffgefühl.
Klingenlänge 75 mm
Klingenstärke 2,7 mm
Gesamtlänge 160 mm
70 g
Nr. 709862



**E JAGD- UND OUTDOORMESSER
COMANCHE, MICARTA**

Handliches und praktisches Messer für Jagd- und Outdooraktivitäten. Durch die Fingermulde liegt das Messer gut in der Hand. Für die Klinge wird rostträger D2-Stahl verwendet, der sich durch seine hervorragende Schnitthaltigkeit und Schärfe auszeichnet. Die dunkle Patina wird in einem speziell entwickelten Verfahren erzeugt. Sie ist nicht nur optisch ein Highlight, sondern schützt die Klinge auch vor Oxidation. Aufwendig gearbeitetes, sehr stabiles Lederetui mit vielfältigen Tragemöglichkeiten. Klinge mit Fingerschutz, Härte 60 HRC. Die leicht strukturierten Griffschalen aus Canvamicarta geben - auch bei Nässe und Kälte - ein angenehmes Griffgefühl.
Klingenlänge 95 mm
Klingenstärke 3,5 mm
Gesamtlänge 200 mm
130 g
Nr. 709865



**F JAGD- UND OUTDOORMESSER
BRAVE, BOCOTE**

Ein handliches Messer für Jäger, Outdooraktivitäten und Camper. Die Klinge wird aus robustem, rostträgem D2-Stahl gefertigt, der sich durch seine hervorragende Schnitthaltigkeit und Schärfe auszeichnet. In einem speziell entwickelten Verfahren wird auf der Klinge eine Patina erzeugt, die nicht nur optisch ein Highlight ist, sondern auch vor Oxidation schützt. Griff mit Fingermulde, Leder-Stecktui mit Gürtelschlaufe. Klinge poliert, Härte 60 HRC. Griffschalen aus gemasertem Bocote-Holz. Das dekorative, südamerikanische Hartholz hat eine hellbraune Grundfarbe und wird von dunkelbraunen Adern durchgezogen.
Klingenlänge 85 mm
Klingenstärke 3,1 mm
Gesamtlänge 185 mm
100 g
Nr. 709868



**G JAGD- UND
OUTDOORMESSER RANCH HAND**

Vielseitig einsetzbares Messer für die Jagd, bei Outdooraktivitäten oder beim Campen. Durch die Fingermulde liegt das Messer gut in der Hand und lässt sich auch bei filigraneren Arbeiten sehr gut führen. Für die Klinge wird rostträger D2-Stahl verwendet, der sich durch seine hervorragende Schnitthaltigkeit und Schärfe auszeichnet. Die dunkle Patina wird in einem speziell entwickelten Verfahren erzeugt. Sie ist nicht nur optisch ein Highlight, sondern schützt die Klinge auch vor Oxidation. Der Klingenrücken ist von Hand verziert. Die leicht strukturierten Griffschalen aus schwarzem Canvamicarta geben - auch bei Nässe und Kälte - ein angenehmes Griffgefühl. Leder-Stecktui mit Gürtelschlaufe. Härte 60 HRC.
Klingenlänge 70 mm
Klingenstärke 3,7 mm
Gesamtlänge 160 mm
110 g
Nr. 709866



BRUSLETTO®

Seit über 100 Jahren produziert der norwegische Traditionshersteller Brusletto Messer für die Jagd, das Angeln und für den Freizeitgebrauch. Dabei orientiert er sich seit jeher bei der Planung und Fertigung streng am zweckmäßigen Gebrauch. Griff und Klinge sind so gearbeitet, dass sie alle praktischen Anforderungen erfüllen und die Messer gut in der Hand liegen.





A BRUSLETTO® BAMSEN
Jagd- und Outdoormesser mit Griff aus schön strukturiertem Olivenholz. Beschläge aus Aluminium. Klinge aus rostfreiem Sandvik-Stahl 12C27 mit einer Härte von 57 HRC. Inklusive Lederscheide mit Gürtelschlaufe.

Klingenlänge 120 mm
Klingenstärke 3,5 mm
Gesamtlänge 225 mm
150 g
Nr. 709253



B BRUSLETTO® JAGDMESSER FEMUND
Robustes Jagdmesser mit kräftigem Fingerschutz. Die aufgesetzten Griffschalen aus strukturiertem Leinenmicarta sind verschraubt, zusätzlich ist das Messer mit einer Fangriemenöse ausgestattet. Micarta ist sehr strapazierfähig und gibt ein angenehmes, rutsicheres Griffgefühl. Rostfreie Klinge aus 440C-Stahl mit einer Härte von 58 HRC.

Inklusive Lederscheide mit Gürtelschlaufe.
Klingenlänge 105 mm
Klingenstärke 3,8 mm
Gesamtlänge 235 mm
250 g
Nr. 709651



Griff aus Kork - das Messer schwimmt



C BRUSLETTO® FISCHERMESSER FISKERN
Das ideale Messer für Angler. Die schlanke Klinge aus rostfreiem 440C-Stahl eignet sich hervorragend zum Ausnehmen von Fisch. Sollte das Messer ins Wasser fallen, geht es dank seiner Griffkombination aus Kork und nordischer Birke nicht unter - es schwimmt. Inklusive Lederscheide mit Gürtelschlaufe.

Härte 57 HRC.
Klingenlänge 120 mm
Klingenstärke 1,7 mm
Gesamtlänge 240 mm
55 g
Nr. 709252



D FEUERSTAB (WILDMARKSSTICKAN)
Darf auf keiner Trekking-Tour fehlen: Wenn Streichhölzer und Feuerzeug versagen, sorgt der Feuerstab zuverlässig für ein wärmendes Lagerfeuer. Mit einer Messerklinge darüber geschabt, versprüht

er kräftige Funken, mit denen trockenes Papier oder Zunderholz entflammt werden. Magnesiumstab mit Rentierhorngriff. Mit Gebrauchsanweisung. Gesamtlänge 100 mm
Nr. 708890

Inklusive kostenlosen Schärfservice. Infos siehe Seite 4.

 Zweimaliger Schärfservice



CASSTRÖM

Casström ist ein familiengeführtes Unternehmen mit Sitz in Lycksele im schwedischen Teil von Lappland. Tradition und Moderne werden vereint.



1



2



3



3 Maserbirke blau
Klinge mit Flachschliff. Ideal für die Jagd, Fischerei und feinere Schnitte. Griffschalen aus blau eingefärbter, stablizierter Maserbirke. Stabilisiertes Holz ist extrem unempfindlich, nimmt praktisch keine Feuchtigkeit mehr auf und ist somit sehr hygienisch und verzugsfrei. 140 g
Nr. 709722



A CASSTRÖM JAGD- UND OUTDOORMESSER FOREST
Das Casström SFK (Swedish Forest Knife) - also Schwedisches Waldmesser ist ein perfekter Allrounder für Outdoor, Bushcraft und die Jagd. Mit einer Klingenlänge von 10 cm lassen sich auch feinere Arbeiten perfekt ausführen. Durch die leichte Biegung im Griff liegt das Messer ergonomisch in der Hand. Klinge aus Sandvik-Stahl 14C28N*. Mit schwarzem Liner-Material zwischen Griffschalen und Angel. Kräftige Lederscheide mit Gürtelschlaufe. Rostfrei, Härte 59 HRC.
Klingenlänge 100 mm
Klingenstärke 3,6 mm
Gesamtlänge 220 mm

*Stahlanalyse: C = 0,62 / Si = 0,2 / Mn = 0,6 / Cr = 14 (in %)



1 Maserbirke
Klinge mit Skandi-Schliff. Robustes, vielseitig einsetzbares Messer für die Jagd, Fischerei und Outdoraktivitäten. Griffschalen aus nordischer Maserbirke. Das widerstandsfähige Holz ist von braunen Adern und Markstrahlen durchzogen und erzeugt ein reizvolles Erscheinungsbild. 160 g
Nr. 709724



2 Micarta
Klinge mit Skandi-Schliff. Robustes, vielseitig einsetzbares Messer für die Jagd, Fischerei und Outdoraktivitäten. Die Griffschalen mit grün strukturiertem Micarta geben auch bei Nässe und Kälte ein angenehmes Griffgefühl. 180 g
Nr. 709723



B CASSTRÖM KLAPPMESSER LARS FÄLT
Universell einsetzbares, robustes Klappmesser im skandinavischen Look. Der Entwurf dieses Messers stammt von Lars Fält, einer Outdoor-Legende in Schweden. Für die Griffschalen wird widerstandsfähiges Maserbirkenholz verwendet. Die Klinge aus rostfreiem

Böhler N690 Stahl wird von einem Back-Lock Mechanismus sicher festgestellt. Fangriemenöse mit Lederband. Härte 59 HRC.
Klingenlänge 75 mm
Klingenstärke 2,8 mm
Gesamtlänge 180 mm
100 g
Nr. 727509



C

C CASSTRÖM OUTDOORMESSER LARS FÄLT

Lars Fält ist die Outdoor-Legende in Schweden. Er hat Einheiten des schwedischen und des britischen Militärs in Winter-Survival ausgebildet und ist gleichzeitig Verfasser vieler Outdoor Bücher sowie der Designer dieses Messers. Dank seinem skandinavischen Design und dem Skandi-Anschliff ein robustes, universell einsetzbares Outdoormesser. Die kräftige Klinge besteht aus Böhler K720* Werkzeugstahl, ein robuster und leicht zu schärfender Stahl. Griffschalen aus nordischer Maserbirke. Das widerstandsfähige Holz ist von braunen Adern und Markstrahlen durchzogen und erzeugt ein reizvolles Erscheinungsbild. Mit schwarzem Liner-Material zwischen Griffschalen

und Angel. Lieferung erfolgt mit kräftiger Lederscheide mit Gürtelschlaufe und einem Lederband für die Hängeöse. Nicht rostfrei, Härte 59 HRC. Griffschalen Material Maserbirke
Klingenlänge 110 mm
Klingenstärke 3,8 mm
Gesamtlänge 230 mm
180 g



*Stahlanalyse: C = 0,9 / Si = 0,25 / Mn = 2 / Cr = 0,35 / V = 0,1 (in %)

Nr. 709719



D

1



2

D CASSTRÖM OUTDOORMESSER WOODSMAN

Das Casström Woodsman Knife mit klassischem Scandi-Schliff ist ein universell einsetzbares Outdoormesser. Es entstand in Zusammenarbeit mit Roger Harrington, einem erfahrenen Outdoorexperten und Messermacher, der seit über 20 Jahren im Bereich Bushcraft und Survival unterrichtet. Die kräftige Klinge besteht aus Böhler K720* Werkzeugstahl, ein robuster und leicht zu schärfender Stahl. Für ein wärmendes Lagerfeuer sorgt der Feuerstab mit dem sich, an der Klinge des Messers entlang geführt, feuerspendende Funken erzeugen lassen. Mit schwarzem Liner-Material zwischen Griffschalen und Angel. Lieferung erfolgt mit kräftiger Lederscheide mit Gürtelschlaufe und einem Lederband für die Hängeöse. Nicht rostfrei, Härte 59 HRC. Klingenlänge 90 mm
Klingenstärke 3,6 mm
Gesamtlänge 205 mm
145 g



1 Maserbirke
Griffschalen aus nordischer Maserbirke. Das widerstandsfähige Holz ist von braunen Adern und Markstrahlen durchzogen und erzeugt ein reizvolles Erscheinungsbild.

Nr. 709727



2 Mooreiche
Mooreichenholz wird aus Eichenstämmen gewonnen, die Jahrtausende luftdicht unter Sand oder Schlamm im Moor lagen. Die hier verwendeten Griffschalen sind aus 5000 Jahre alter, englischer Mooreiche. Das Holz hat eine interessante Maserung, der Farbton kann von schwarz bis grau varrieren.

Nr. 709728

*Stahlanalyse: C = 0,9 / Si = 0,25 / Mn = 2 / Cr = 0,35 / V = 0,1 (in %)

Inklusive kostenlosen Schärfservice. Infos siehe Seite 4.



Zweimaliger Schärfservice



WOODSKNIFE

Harri Merimaa fertigt bereits in dritter Generation nordische Jagd- und Outdoormesser in Kauhava im Nordwesten Finnlands. Die Klinsen belässt er mit einer schwarzen Schmiedehaut, diese erzeugt nicht nur eine rustikale Optik sondern dient gleichzeitig als Korrosionsschutz. Interessantes Griffdesign.



A



S **A WOODSKNIFE OUTDOORMESSER**
Griff aus Birke. Für die Klinge wird finnischer Kohlenstoffstahl 80CrV2 verwendet, dieser Stahl bietet eine ausgezeichnete Standzeit und Schärfe. Lieferung mit Lederscheide. Nicht rostfrei, Härte 59 HRC. Klingenlänge 95 mm
Klingenstärke 3,2 mm
Gesamtlänge 220 mm
90 g
Nr. 708961



B



S **B WOODSKNIFE JAGDMESSER**
Griff aus Maserbirke mit Griffabschluss aus Wenge. Für die Klinge wird finnischer Kohlenstoffstahl 80CrV2 verwendet, dieser Stahl bietet eine ausgezeichnete Standzeit und Schärfe. Lieferung mit Lederscheide. Nicht rostfrei, Härte 59 HRC. Klingenlänge 90 mm
Klingenstärke 3,2 mm
Gesamtlänge 220 mm
140 g
Nr. 708960



C



S **C WOODSKNIFE JAGDMESSER BEAR PAW**
Griff aus Maserbirke mit Griffabschluss aus Ulme. Für die Klinge wird finnischer Kohlenstoffstahl 80CrV2 verwendet, dieser Stahl bietet eine ausgezeichnete Standzeit und Schärfe. Lieferung mit Lederscheide. Nicht rostfrei, Härte 59 HRC. Klingenlänge 120 mm
Klingenstärke 3,2 mm
Gesamtlänge 240 mm
150 g
Nr. 708965

Inklusive kostenlosen Schärfservice. Infos siehe Seite 4.

S Zweimaliger Schärfservice

D WOODSKNIFE
JAGDMESSER, WILD BEAR
Griff aus Maserbirke mit Griffabschluss aus Wenge. Für die Klinge wird finnischer Kohlenstoffstahl 80CrV2 verwendet, dieser Stahl bietet eine ausgezeichnete Standzeit und Schärfe. Lieferung mit Lederscheide. Nicht rostfrei, Härte 59 HRC. Klingenlänge 120 mm
Klingenstärke 3,2 mm
Gesamtlänge 250 mm
160 g
Nr. 708964



E WOODSKNIFE JAGDMESSER,
LAPP KNIFE
Griff aus Maserbirke mit Griffabschluss aus Wenge. Für die Klinge wird finnischer Kohlenstoffstahl 80CrV2 verwendet, dieser Stahl bietet eine ausgezeichnete Standzeit und Schärfe. Lieferung mit Lederscheide. Nicht rostfrei, Härte 59 HRC. Klingenlänge 145 mm
Klingenstärke 3,2 mm
Gesamtlänge 275 mm
165 g
Nr. 708966



F WOODSKNIFE
JAGDMESSER, WILD WOLF
Griff aus Maserbirke mit Griffabschluss aus Wenge. Für die Klinge wird finnischer Kohlenstoffstahl 80CrV2 verwendet, dieser Stahl bietet eine ausgezeichnete Standzeit und Schärfe. Lieferung mit Lederscheide. Nicht rostfrei, Härte 59 HRC. Klingenlänge 100 mm
Klingenstärke 3,2 mm
Gesamtlänge 230 mm
115 g
Nr. 708963



WOODSKNIFE SCHMUCKMESSER

G WOODSKNIFE MINI MIT GRIFFBEWICKLUNG
Kleines Schmuckmesser mit umgelegter Angel und Griffbewicklung. Für die Klinge wird finnischer Kohlenstoffstahl 80CrV2 verwendet, dieser Stahl bietet eine ausgezeichnete Standzeit und Schärfe. Lieferung mit Lederscheide. Nicht rostfrei, Härte 59 HRC. Klingenlänge 55 mm
Klingenstärke 3,2 mm
Gesamtlänge 115 mm
35 g
Nr. 708968



H WOODSKNIFE MINI
Kleines Schmuckmesser mit umgelegter Angel. Für die Klinge wird finnischer Kohlenstoffstahl 80CrV2 verwendet, dieser Stahl bietet eine ausgezeichnete Standzeit und Schärfe. Lieferung mit Lederscheide. Nicht rostfrei, Härte 59 HRC. Klingenlänge 55 mm
Klingenstärke 3,2 mm
Gesamtlänge 120 mm
35 g
Nr. 708969





KARESUANDO KNIVEN®

Die Messermanufaktur Karesuando Kniven hat ihren Sitz in dem gleichnamigen Ort Karesuando, der ca. 300 km nördlich des Polarkreises liegt. Dort werden verschiedene Messer-Modelle im traditionell nordischen Design gefertigt. Erfahrungen aus dem täglichen Einsatz unter härtesten Bedingungen haben die Form dieser Messer bestimmt und geprägt. Alle verwendeten Materialien stammen aus der näheren Umgebung des Herstellers.



A JAGDMESSER »DAMASK«
 Exklusive Messer im nordischen Stil für gehobene Ansprüche:
 Die lebhaft gemaserte Klinge ist aus rostfreiem Damasteel gefertigt. Der in Schweden hergestellte rostfreie Damaszenerstahl wird pulvermetallurgisch aus den Stählen RWL34 (»hell« zeichnend) und PMC27 (»dunkel« zeichnend) durch Sintern und Schmieden erzeugt. Griff aus gebeizter nordischer Maserbirke, Rentierhornzwinge und Handschutz aus Messing. Lieferung mit stabiler Scheide aus Rindsleder. Rostfrei, Härte 58 HRC. Klingenlänge 80 mm
 Klingenstärke 3 mm
 Gesamtlänge 195 mm
 95 g

- Streifendamast
- 1 Nr. 709061**
- Rosendamast
- 2 Nr. 709103**



Inklusive kostenlosen Schärfservice.
 Infos siehe Seite 4.



Zweimaliger Schärfservice



Unbeschränkter Schärfservice



B NORDISCHES JAGDMESSER
Ideal für Jagd und Trekking:
Kräftige, rostfreie Sandvik-12C27-Klinge,
ergonomischer Griff aus gebeizter Maser-
birke, Messinghandschutz, Lederscheide
mit Gürtelhalfter. Härte 57 HRC.

Klingenlänge 95 mm
Klingenstärke 3 mm
Gesamtlänge 215 mm
100 g
Nr. 709097



C OUTDOORMESSER VUONJAL
Leichtes, führiges Outdoormesser,
dank seiner kompakten Form ideal für
unterwegs. Das praktische, schwarze Le-
deretui ist mit Ornamenten verziert und
kann zum Transport am Gürtel befestigt
werden. Griff aus widerstandsfähiger,
nordischer Maserbirke mit Rentierhorn-

einlage. Die Klinge ist aus rostfreiem
Sandvik 12C27-Stahl gefertigt. Härte
57 HRC.
Klingenlänge 65 mm
Klingenstärke 2,3 mm
Gesamtlänge 180 mm
80 g
Nr. 709605



D OUTDOORMESSER ELK
Stabiles Outdoormesser mit
rostfreier Sandvik-12C27-Klinge. Griff
aus gebeizter und geölter Maserbirke
mit Rentierhornzwinge und Handschutz.
Stabile Scheide aus Rindsleder mit
Gürtelhalfter.

Härte 57 HRC.
Klingenlänge 95 mm
Klingenstärke 3 mm
Gesamtlänge 215 mm
95 g
Nr. 709093



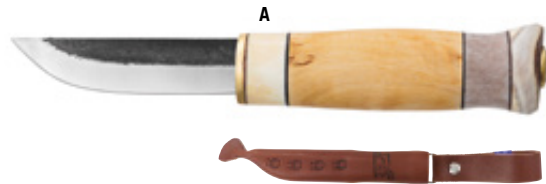
E OUTDOOR-SET *Preisvorteil*
Drei Dinge braucht der Mensch für seine Outdoor- Aktivitäten:
Karesuando-Outdoormesser mit rostfreier Schwedenstahlklinge und
am Gürtel tragbarer Lederscheide, die ultrakompakte japanische
Drahtsäge, mit der sich trotz ihres Gewichts von nur 12 g armdicke
Äste zerteilen lassen, sowie einen Feuerstab, mit dem sich, an der
Klinge des Messers entlang geführt, feuerspendende Funken erzeu-
gen lassen.
Klingenlänge 65 mm
Klingenstärke 2,3 mm
Gesamtlänge 180 mm
80 g
Nr. 709606





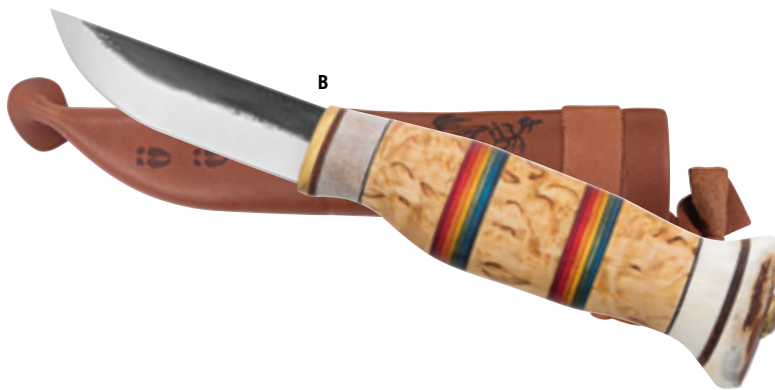
WOOD JEWEL

Wood Jewel ist eine kleine, familiengeführte Manufaktur mit Sitz in Finnland. Dort werden seit 1986 finnische Gebrauchsmesser in ursprünglicher Optik gefertigt. Die Griffe bestehen aus natürlichen Materialien, wie nordischer Maserbirke und Rentierhorn. Alle Messer werden mit einer stabilen Lederscheide geliefert.



A WOOD JEWEL KLEINES MESSER

Kleines feststehendes Messer mit schwarz belassener Schmiedehaut. Den Übergang zur Klinge aus gut schärfbarem Kohlenstoffstahl 80CrV2, bildet eine Messingzwinge.
Nicht rostfrei, Härte 58 HRC.
Klingenlänge 60 mm
Klingenstärke 2 mm
Gesamtlänge 130 mm
30 g
Nr. 708873



B WOOD JEWEL JAGD- UND OUTDOORMESSER RAINBOW

Für den ausgefallenen Griff werden nordisches Maserbirkenholz, Rentierhorn, Lederscheiben sowie farbige Holzeinlagen miteinander kombiniert. Den Übergang zur Klinge mit schwarz belassener Schmiedehaut bildet eine Messingzwinge. Klinge aus gut schärfbarem Kohlenstoffstahl 80CrV2, nicht rostfrei, Härte 58 HRC.
Klingenlänge 75 mm
Klingenstärke 3 mm
Gesamtlänge 190 mm
95 g
Nr. 708871



C WOOD JEWEL JAGD- UND OUTDOORMESSER, BIRKENRINDE

Der Griff aus Birkenrinde ist pilz- und bakterienhemmend, wasserabweisend und auch im nassen Zustand sehr griffig. Den Übergang zur Klinge mit schwarz belassener Schmiedehaut und gehämmelter Oberfläche bildet eine Messingzwinge. Klinge aus gut schärfbarem Kohlenstoffstahl 80CrV2, nicht rostfrei, Härte 58 HRC.
Klingenlänge 90 mm
Klingenstärke 3 mm
Gesamtlänge 200 mm
110 g
Nr. 708870



D WOOD JEWEL JAGD- UND OUTDOORMESSER VUOLU

Universell einsetzbares Jagd- und Outdoormesser. Den Übergang zur Klinge mit schwarz belassener Schmiedehaut bildet eine Messingzwinge. Klinge aus gut schärfbarem Kohlenstoffstahl 80CrV2, nicht rostfrei, Härte 58 HRC.
Klingenlänge 105 mm
Klingenstärke 3 mm
Gesamtlänge 220 mm
105 g
Nr. 708872

**E WOOD JEWEL JAGDMESSER
WILLOW GOUSE**

Für den aufwendigen Griff werden nordisches Maserbirkenholz, Rentierhorn und Leder miteinander kombiniert. Den Übergang zur Klinge mit schwarz belassener Schmiedehaut bildet eine Messingzwinde. Klinge aus gutschärfbarem Kohlenstoffstahl 80CrV2, nicht rostfrei, Härte 58HRC. Klingenlänge 80 mm, Klingenstärke 3,1 mm, Gesamtlänge 190 mm, 95 g
Nr. 709762



**F WOOD JEWEL OUTDOOR-
MESSER MIT FEUERSTAB**



Der ideale Begleiter für alle Outdoor-Aktivitäten: Vielseitig einsetzbares Outdoormesser mit schwarz belassener Schmiedehaut. Griffkombination aus nordischer Maserbirke, Rentierhorn und Leder mit Messingabschluss. Für ein wärmendes Lagerfeuer sorgt der Feuerstab mit einem Griff aus Maserbirke und Rentierhorn. Mit der extra dafür vorgesehenen Einkerbung am Klinsenrücken darüber geschabt, versprüht er kräftige Funken, mit denen trockenes Papier oder Zunderholz entflammt werden kann. Klinge aus gutschärfbarem Kohlenstoffstahl 80CrV2, nicht rostfrei, Härte 58 HRC. Klingenlänge 75 mm, Klingenstärke 3 mm, Gesamtlänge 190 mm, 90 g
Nr. 709761



**G WOOD JEWEL JAGD-
UND OUTDOORMESSER**
Ergonomisch gut dimensionierter Griff. Griffkombination aus nordischer Maserbirke und Espenholz mit Messingabschluss. Klinge aus gut schärfbarem Kohlenstoffstahl 80CrV2, nicht rostfrei,

Härte 58 HRC. Klingenlänge 145 mm, Klingenstärke 3 mm, Gesamtlänge 275 mm, 170 g
Nr. 709766



▶ Wood Jewel Scoutknife (Nr. 709763) unter www.dictum.com



**H WOOD JEWEL
FISCHERMESSER**
Das rostfreie Messer mit schlanker, flexibler Klinge eignet sich hervorragend zum Ausnehmen und Filetieren von Fisch. Griffkombination aus nordischer Maserbirke, Rentierhorn und Leder mit

Messingabschluss. Härte 57 HRC. Klingenlänge 160 mm, Klingenstärke 1,1 mm, Gesamtlänge 270 mm, 65 g
Nr. 709760



Inklusive kostenlosen Schärfservice. Infos siehe Seite 4.

Zweimaliger Schärfservice

MORAKNIV® MORAKNIV

Seit über 400 Jahren werden in der Gegend um die mittelschwedische Stadt Mora Schneidwerkzeuge hergestellt. Das Mora-Messer, entwickelt von Erich Frost vor über 100 Jahren, ist ein Synonym für Funktionalität und Zuverlässigkeit.

A MORAKNIV® BASIC
Solides Messer für alltägliche Schneidarbeiten. Der Griff aus pflegeleichtem Kunststoff mit Fingerschutz liegt angenehm in der Hand. Lieferung erfolgt in Kunststoffköcher mit Clip zur Befestigung am Gürtel. Die Klinge aus Kohlenstoffstahl ist leicht zu schärfen. Nicht rostfrei, Härte 61 HRC. Klingenlänge 90 mm, Klingenstärke 2 mm, Gesamtlänge 205 mm, 80 g
Nr. 708833



B MORAKNIV® COMPANION
Universell einsetzbares Messer für den Jagd-, Outdoor- und Freizeitbereich. Griff aus Gummi. Lieferung erfolgt in Kunststoffköcher mit Clip zur Befestigung am Gürtel. Klinge aus rostfreiem Sandvik Stahl 12C27, Härte 58 HRC. Klingenlänge 100 mm, Klingenstärke 2,5 mm, Gesamtlänge 220 mm, 85 g
Nr. 708834



C MORAKNIV® HEAVY DUTY MG (C)
Robustes Allroundmesser für den Jagd-, Outdoor- und Freizeitbereich. Griff aus Gummi. Lieferung erfolgt in Kunststoffköcher mit Clip zur Befestigung am Gürtel. Die Klinge aus nicht rostfreiem Kohlenstoffstahl ist leicht zu schärfen. Härte 61 HRC. Klingenlänge 100 mm, Klingenstärke 3,2 mm, Gesamtlänge 225 mm, 100 g
Nr. 708832



D MORAKNIV® GARBERG MULTI-MOUNT
Ein kräftiges Jagd- und Outdoormesser mit Vollintegralklinge. Für ein sicheres Griffgefühl sorgt der Griff aus Polyamid mit geriffelter Oberfläche. Der kantige Klinsenrücken eignet sich ideal als Reibfläche für einen Feuerstab. Lieferung mit Multimount Tragesystem und Kunststoffköcher. Klinge aus rostfreiem Sandvik Stahl 14C28N, Härte 58 HRC. Klingenlänge 105 mm, Klingenstärke 3,2 mm, Gesamtlänge 230 mm, 170 g
Nr. 708831



Klingenlänge 55 mm, Klingenstärke 2 mm, Gesamtlänge 140 mm, 60 g
1 grün Nr. 708836
2 schwarz Nr. 708835

E MORAKNIV® ELDRIS, GRÜN
Das Morakniv Eldris überzeugt als kleines Allroundmesser mit feststehender Klinge im Taschenmesserformat. Für ein sicheres Griffgefühl sorgt der Griff aus Polyamid mit geriffelter Oberfläche. Der kantige Klinsenrücken dient als Reibfläche für einen Feuerstab. Lieferung mit Kunststoff-Köcher. Klinge aus rostfreiem Sandvik Stahl 12C27, Härte 58 HRC.



1



2



CUDA®



Die speziell für die Fischverarbeitung entwickelten Werkzeuge überzeugen durch innovative Details und technologische Überlegenheit. Cuda erleichtert die professionelle Weiterverarbeitung von Fisch, vor Ort und in der Küche.



F CUDA® FISCH-FILETIERMESSER PROFESSIONAL

Profimesser für Angler und Fischerei. Für die Klinge wird rostfreier Edelstahl CTS 40A* verwendet, ein sehr korrosionsbeständiger Hochleistungsstahl der amerikanischen Firma Carpenter. Die Oberfläche ist mit einer speziellen Titanitrid-Antihafbeschichtung versehen, diese sorgt für eine bessere Widerstandsfähigkeit und damit zu geringem Pflegeaufwand. Der ergonomisch geformte Griff aus Micarta liegt sicher in der Hand. Lieferung mit passgenauer Scheide aus thermoplastischen Kunststoff, kratz- und schlagfest, sehr witterungsbeständig, mit Gürtelschleife. Beidseitiger Anschlag, rostfrei, Härte 57 HRC.

* Stahlanalyse: C = 0,7 / Si = 1 / Mn = 1 / P = 0,04 / S = 0,03 / Cr = 17 / Mo = 0,75 (in %)

1 Schlanke Klinge
Flexible, schlanke Klinge für präzise Schnitte.
Klingenlänge 160 mm
Klingenstärke 1,6 mm
Gesamtlänge 310 mm
135 g
Nr. 709716

2 Breite Klinge
Halb-flexible, breite Klinge.
Klingenlänge 180 mm
Klingenstärke 2,2 mm
Gesamtlänge 330 mm
180 g
Nr. 709717



Inklusive kostenlosen Schärfservice.
Infos siehe Seite 4.



Zweimaliger Schärfservice

G CUDA® FISCH-FILETIERMESSER

Leichtes Filetirmesser mit flexibler, schlanker Klinge aus rostfreiem Edelstahl 1.4116. Die Oberfläche ist mit Titanitrid beschichtet, dies erhöht die Widerstandsfähigkeit. Ergonomischer Griff mit rutschfester Oberfläche. Etui mit beidseits montierbarer Gürtelschleife und Wasserablaufsystem. Beidseitiger Anschlag, rostfrei, Härte 56 HRC.
Klingenlänge 150 mm
Klingenstärke 1,5 mm
Gesamtlänge 295 mm
100 g
Nr. 709718





Quality

Maserin
Maserin ITALY
STAINLESS STEEL CNW EDINA

KLAPPMESSER

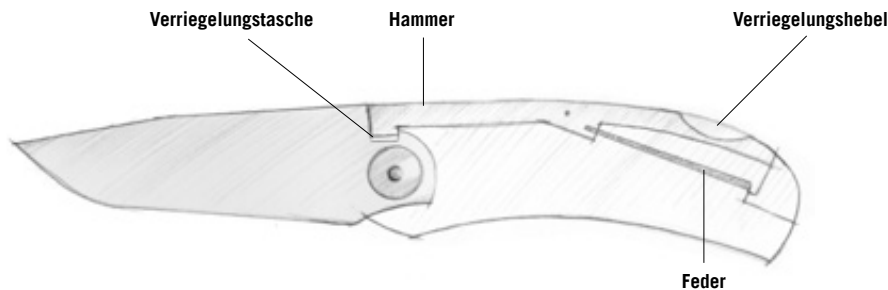
Jedes Messer ist ein Original!

Wir bieten eine umfangreiche Auswahl an qualitativ hochwertigen Klapp- und Taschenmessern namhafter internationaler Hersteller. Dazu zählen japanische Hersteller wie z. B. Nagao, Hiro und Saji sowie bewährte europäische Manufakturen wie z. B. Atelier Perceval, Claude Dozorme, Laguiole en Aubrac, Lionsteel, Maserin, Tecnocut, Massimo Salice Sanna und Svörd.

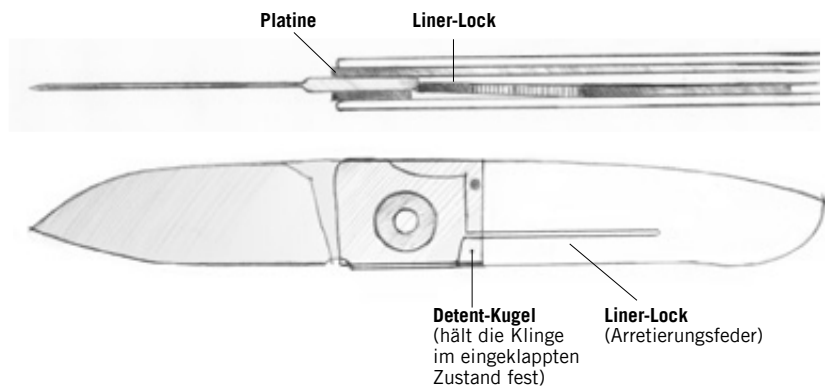
VERSCHLÜSSE

Um den Umgang mit Klappmessern sicherer zu machen, wurden im Laufe der Zeit verschiedene Verschlussmechanismen entwickelt. Die gängigsten drei Mechanismen sind:

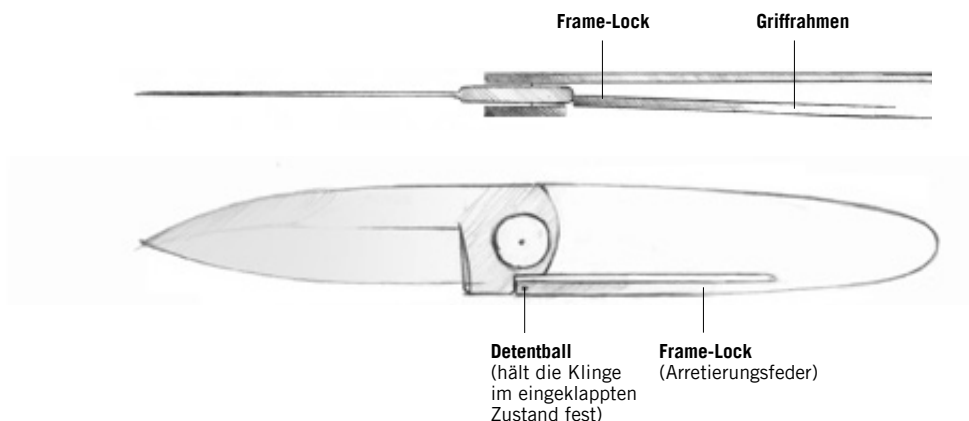
- **Back-Lock-Verschluss:** Ein im Griffücken integrierter Verriegelungshebel greift in die Klingenwurzel und verhindert so ein Einklappen der Klinge. Eine darunterliegende Feder hält den Hebel unter Spannung und sorgt für einen sicheren Verschluss. Die Entriegelung erfolgt durch Drücken auf den Hebel, wodurch die Verriegelung der Klinge gelöst wird.



- **Liner-Lock-Verschluss:** Der Liner-Lock funktioniert über eine Platine, die sich auf der Innenseite der Griffschale befindet. Dieser bewegliche Teil des Liners ist leicht gebogen. Öffnet man die Klinge, rastet dieser ein und verhindert ein Einklappen der Klinge. Zum Entriegeln muss lediglich der Liner auf die Seite geschoben werden.



- **Frame-Lock-Verschluss:** Hier besteht das gleiche Verschlussprinzip wie beim Liner-Lock. Der gravierende Unterschied ist, dass der Liner ein Teil des Griffrahmens ist.



ZEITLOSE ELEGANZ

Hier vereint sich überlieferte Handwerkskunst mit modernster Technik, das Klappmesser von Claude Dozorme wird durch den Frame-Lock-Verschluss gesichert. Technik und Verarbeitung vereinen sich zu einem zeitlos eleganten Klappmesser, das sich durch seine schlanke Form bequem in der Hosentasche transportieren lässt.



TRADITIONELL, ARCHAISCH UND ZWECKMÄSSIG

Higo-Messer werden in Japan für alltägliche, kleine Schneidarbeiten verwendet. Früher trug jeder, vom Schüler bis zum Zimmermann, ein solches traditionelles Taschenmesser bei sich. Bei diesen Messern fehlt die Arretierung, d.h. die Klinge wird durch einen Hebel (jap. Chikiri) auf dem Messerrücken geöffnet und durch Druck auf den Hebel offen gehalten. Higo-Messer sind in den verschiedensten Ausführungen erhältlich. Diesen Messertyp, der über Jahrzehnte entwickelt und den Bedürfnissen ihrer Nutzer angepasst wurde, gibt es von ganz einfach und zweckmäßigen bis hin zu sehr edlen Modellen aus mehrlagigem Damaststahl. Aber eines haben Sie alle gemeinsam - die ausgesprochen archaische, funktionale Form.



HIGONOKAMI

Traditionelle japanische Taschenmesser

Das Higonokami gehörte in Japan früher zur obligatorischen Grundausstattung eines Mannes. Seit mehr als einem Jahrhundert wird es auf traditionelle Art und Weise gefertigt. Die Klinge ist in einem Griff ohne Arretierung gefasst und wird mit der abgewinkelten Angel geöffnet.



A HIGONOKAMI HYORIN

Das Original von Nagao:

Um die außergewöhnliche Patina an der Griffoberfläche zu erlangen, wird der gefaltete Griff aus Messing in einem speziellen Verfahren korrodiert. Der Schneidkern aus Blauem Papierstahl ist von zwei zäheren Lagen Stahl flankiert. Die schwarz belassene Schmiedehaut am oberen Teil der Klinge trägt die Signatur des Schmiedes Nagao, sie ist zum Teil

in Gold hinterlegt. Beidseitiger Anschlag, nicht rostfrei, Härte 63 HRC.

Klingenlänge 80 mm
Klingenstärke 3,2 mm
Gesamtlänge 170 mm
50 g

1 grau Nr. 700457
2 braun Nr. 700458
3 blau Nr. 700459



B HIGONOKAMI MIZU SHIBUKI

Das Original von Nagao:

Der Griff aus gefalztem Stahlblech ist in drei verschiedenen Farben erhältlich. Die Beschichtung aus Kunstharz wird in einem speziellen Verfahren aufgetragen und bei hoher Temperatur gehärtet. So entsteht ein attraktives Regentropfen-Design, das ein dreidimensionales Erscheinungsbild vermittelt. Die Schneidlage aus Blauem Papierstahl ist

von zwei zäheren Lagen Stahl flankiert. Klinge mit beidseitigem Anschlag und Signatur, nicht rostfrei, Härte 63 HRC.

Klingenlänge 75 mm
Klingenstärke 3 mm
Gesamtlänge 170 mm
46 g

1 grau Nr. 709580
2 blau Nr. 709581
3 kupfer Nr. 709582

Inklusive kostenlosen Schärfservice.
Infos siehe Seite 4.



Zweimaliger Schärfservice



A HIGONOKAMI BURASU
Das Original von Nagao:
Griff aus gefalztem Messingblech.
Klinge aus dreischichtigem Kohlenstoffstahl (Blauer Papierstahl), nicht rostfrei.
Härte 60 HRC.
Klingenlänge 70 mm
Klingenstärke 3 mm
Gesamtlänge 160 mm
40 g

- 1 Higonokami
Nr. 719069
- 2 Higonokami inkl. Lederetui
Nr. 719070
- 3 Higonokami inkl. Leder-Klappetui
Nr. 719073



B MINI-HIGONOKAMI
Das Original von Nagao:
Voll funktionsfähige und praktische Miniaturausführung des japanischen Higonokami. Dreilagige Kohlenstoffstahlklinge (Mittellage aus SK5-Stahl), einfache Verarbeitung, Griff Messingblech. Härte 55 HRC, nicht rostfrei.
Klingenlänge 40 mm
Klingenstärke 2,45 mm
Gesamtlänge 90 mm
16 g

- 1 Mit Glöckchen
Nr. 709043
- 2 Mit Kunstleder-Etui
Auch als Schlüsselanhänger geeignet.
Nr. 719628



C HIGONOKAMI SCHWARZ MIT SCHMIEDEHAUT
Das Original von Nagao:
Griff aus verzinktem Stahlblech mit Schwarzlack. Klinge aus dreischichtigem Kohlenstoffstahl (Blauer Papierstahl) mit schwarz belassener Schmiedehaut, nicht rostfrei. Härte 60 HRC.
Griffschalen Material Stahlblech
Klingenlänge 75 mm
Klingenstärke 3 mm
Gesamtlänge 175 mm
50 g

- 1 Higonokami
Nr. 700467
- 2 Higonokami inkl. Lederetui
Nr. 700468
- 3 Higonokami inkl. Leder-Klappetui
Nr. 700469



D HIGONOKAMI BURASU MIT SCHMIEDEHAUT
Das Original von Nagao:
Griff aus gefalztem Messingblech. Klinge aus dreischichtigem Kohlenstoffstahl (Blauer Papierstahl) mit schwarz belassener Schmiedehaut, nicht rostfrei. Härte 60 HRC.
Griffschalen Material Messingblech
Klingenlänge 75 mm
Klingenstärke 3 mm
Gesamtlänge 175 mm
50 g

- 1 Higonokami
Nr. 700500
- 2 Higonokami inkl. Lederetui
Nr. 700501
- 3 Higonokami inkl. Leder-Klappetui
Nr. 700502

rostfrei



E HIGONOKAMI VG-10, ROSTFREI
Das Original von Nagao:
Gefalzter Griff aus Edelstahl. Dreilagige Klinge mit Schneidlage aus rostfreiem VG-10 Stahl, Härte 62 HRC.
Klingenlänge 75 mm
Klingenstärke 2,8 mm
Gesamtlänge 170 mm
45 g
Nr. 700461



F HIGONOKAMI SILVER
Das Original von Nagao:
Gefalzter Griff aus vernickeltem Stahlblech. Klinge aus Kohlenstoffstahl, nicht rostfrei. Beidseitiger Anschlag, Klingenlänge 75 mm
Klingenstärke 2,3 mm
Gesamtlänge 170 mm
40 g
Nr. 709999



G JAPANISCHES KLAPPMESSER KOTOH
 Zeitlos moderne, sehr leichte Gentleman-Taschenmesser von Yoshimi Kotoh. Der Schmied, geboren 1957, fertigt seine Messer auf der südwestlichsten Insel Japans, Kyushu. Die 3-lagige Klinge mit einer Schneidlage aus rostfreiem VG-10 Stahl ist in einem Griff ohne Arretierung gefasst und wird mit der abgewinkelten Angel geöffnet. Lieferung mit Leder-Stecketui. Rostfrei, Härte 60 HRC.
 Klingenlänge 60 mm
 Klingenstärke 2 mm
 Gesamtlänge 145 mm
 20 g



1



2

1 Ebenholz
 Griffschalen aus elegantem, schwarzem Ebenholz, einem der dichtesten und härtesten Hölzer der Welt.
Nr. 719849

2 Wenge
 Griffschalen aus Wenge. Die kontrastreiche und grobe Hell-Dunkel-Struktur meist in Verbindung mit Wechseldrehwuchs gibt dieser Holzart ihren außergewöhnlichen dekorativen Charakter.
Nr. 719848

H HIGONOKAMI KIRSCHRINDE »KABAZAIKU«
 Das Original von Nagao: Griffschalen aus gemaseter Kirschbaumrinde veredeln den Griff und machen jedes Messer zu einem Unikat. Kabazaiku, die traditionsreiche Kunst der Rindenverarbeitung ist vor allem in der Gegend um Akita zu finden, wo der wilde Kirschbaum im rauen Bergklima eine besonders feste Haut bildet. Klinge aus dreischichtigem Kohlenstoffstahl (Blauer Papierstahl), nicht rostfrei. Härte 60 HRC.

1 »Kabazaiku«, groß
 Klingenlänge 90 mm
 Klingenstärke 2,7 mm
 Gesamtlänge 210 mm
 70 g
Nr. 700506

2 »Kabazaiku«, klein
 Klingenlänge 75 mm
 Klingenstärke 3 mm
 Gesamtlänge 170 mm
 50 g
Nr. 700505

I HIGONOKAMI KIRSCHRINDE »KABAZAIKU«, SCHMIEDEHAUT
 Das Original von Nagao: Griffschalen aus gemaseter Kirschbaumrinde veredeln den Griff und machen jedes Messer zu einem Unikat. Kabazaiku, die traditionsreiche Kunst der Rindenverarbeitung, ist vor allem in der Gegend um Akita zu finden, wo der wilde Kirschbaum im rauen Bergklima eine besonders feste Haut bildet. Klinge aus dreischichtigem Kohlenstoffstahl (Blauer Papierstahl) mit schwarzer Schmiedehaut, nicht rostfrei. Härte 60 HRC.

1 »Kabazaiku«, groß
 Klingenlänge 90 mm
 Klingenstärke 2,7 mm
 Gesamtlänge 210 mm
 70 g
Nr. 700504

2 »Kabazaiku«, klein
 Klingenlänge 75 mm
 Klingenstärke 3 mm
 Gesamtlänge 170 mm
 50 g
Nr. 700503



1



2



1



2




Titanisierte Platinen und Pins

J KLAPPMESSER LINER-LOCK KARBON
 Modernes japanisches Klappmesser mit titanisierten Platinen und Edelstahlpins. Diese setzen farbliche Akzente und bilden einen interessanten Kontrast zu den schwarzen Karbongriffschalen. Die

Klinge besteht aus insgesamt 71 Lagen mit einem ausgeprägten Suminagashi-Muster, Schneid-Mittellage aus 440A-Stahl. Der verlängerte Klengerücken dient als Griffangel zum Öffnen der Klinge, festgestellt wird diese durch einen Liner-Lock-Verschluss.

Mit Hängeöse, rostfrei, Härte 56 HRC.
 Klingenlänge 75 mm
 Klingenstärke 2,6 mm
 Gesamtlänge 185 mm
 80 g
Nr. 719769

Inklusive kostenlosem Schärfservice.
 Infos siehe Seite 4.

 Zweimaliger Schärfservice



A KLAPPMESSER
HIGO-STYLE SUMINAGASHI
 Die aufregend gezeichnete Suminagashi-Klinge kommt klar zur Geltung und passt hervorragend zur lebhaften Maserung des Schlangenholzes. Montiert auf Edelstahlplatinen gehört es zu den wertvollsten und härtesten Hölzern der Welt und die interessante Farbgebung überzeugt mit einer welligen, schuppenförmigen Zeichnung. Die aus insgesamt 31 Lagen bestehende Klinge wird mit einem Liner-Lock-Mechanismus sicher verriegelt, der Griffücken ist offen gestaltet. Schneid-Mittellage aus rostfreiem AUS-8-Stahl, beidseitiger Anschlag, Härte 58 HRC.
 Klingenlänge 70 mm
 Klingenstärke 2,4 mm
 Gesamtlänge 185 mm
 75 g
Nr. 719698

*Widerstandsfähige
 Griffschalen aus Karbon*




B KLAPPMESSER
HIGO-STYLE KARBON
 Ein Mix aus klassischer japanischer Klinge und europäischem Griff. Das attraktive Muster der Suminagashi-Klinge kommt mit insgesamt 31 Lagen klar zur Geltung. Sie wird mit der abgewinkelten Angel geöffnet und mit einem Liner-Lock-Mechanismus sicher verriegelt. Für die Griffschalen aus Karbon werden tausende mikroskopisch kleine Kohlenstofffasern miteinander verwebt und mit Epoxidharz verschmolzen. Dadurch entsteht ein extrem widerstandsfähiges Material, das trotz seiner geringen Dichte eine erhebliche Zug- und Druckfestigkeit hat. Der Griffücken ist offen gestaltet, mit Gürtelclip. Schneid-Mittellage aus rostfreiem AUS-8-Stahl, beidseitiger Anschlag, Härte 58 HRC.
 Klingenlänge 80 mm
 Klingenstärke 2,9 mm
 Gesamtlänge 185 mm
 105 g
Nr. 719757



C SAJI KLAPPMESSER
 Takeshi Saji ist einer der berühmtesten Meisterschmiede des Takefu Knife Village. Für dieses japanische Klappmesser wurden Griffschalen aus schwarzem, leicht strukturiertem G10 verwendet und auf Edelstahlplatinen montiert. Das Material ist sehr hart und widerstandsfähig, zudem gibt die strukturierte Oberfläche ein rutschsicheres Griffgefühl. Die aus insgesamt 31 Lagen bestehende Klinge wird mit einem Liner-Lock-Mechanismus sicher verriegelt. Der Schneidkeil aus pulvermetallurgisch hergestelltem SG-2-Stahl verleiht diesem Klappmesser eine außerordentliche Schärfe und Schnittfähigkeit. Gürtelclip aus G-10. Mit Fangriemenöse, Leder-Stecktui, Klinge rostfrei, Härte 63 HRC.
 Klingenlänge 70 mm
 Klingenstärke 2,7 mm
 Gesamtlänge 165 mm
 90 g
Nr. 719839



Inklusive kostenlosen Schärfservice.
 Infos siehe Seite 4.

 Zweimaliger Schärfservice



D JAPANISCHES KLAPP- UND STEAKMESSER

Diese schlanken, stilvollen Taschenmesser für den Alltag sind auch als Steakmesser geeignet. Die Griffschalen stehen in einem reizvollen Kontrast zu den blau titanisierten Schrauben und Linern. Durch die zwei Fingermulden liegt das Messer sehr angenehm in der Hand. Die Klinge wird mit einem Liner-Lock-Mechanismus sicher verriegelt, der Griff Rücken ist offen gestaltet. Lieferung mit Lederetui.

Klingenlänge 100 mm
Gesamtlänge 225 mm

1 Cocobolo

Griffschalen aus rotbraunem Cocobolo-Holz. Die Klinge mit einem Schneidkern aus 440A-Stahl ist von 70 Lagen rostfreiem Stahl umgeben und überzeugt mit einer reizvollen Struktur. Rostfrei, Härte 56 HRC.

Klingenstärke 2,3 mm
60 g

Nr. 719743



2 G10

Griffschalen aus leicht strukturiertem, schwarzem G10, ein hochwertiger Glasfaser-Kunststoff-Verbund, der in einem speziellen Hochdruckverfahren in Verbindung mit Epoxidharz entsteht. Das Material ist sehr hart und widerstandsfähig. Die polierte Klinge aus rostträgem D2-Stahl zeichnet sich durch eine hervorragende Schnitthaltigkeit und Schärfe aus. Härte 60 HRC.

Klingenstärke 2,5 mm
75 g

Nr. 719744



E KLAPPMESSER COCOBOLO

Insgesamt 30 Seitenlagen bilden ein beeindruckendes Suminagashimuster um die Schneid-Mittellage aus rostfreiem AUS-8-Stahl dieses japanischen Klappmessers. Die Klinge wird mit der abgewinkelten Angel geöffnet und mit einem Liner-Lock-Mechanismus sicher verriegelt. Für die Griffschalen kommt attraktives Cocobolo-Holz zum Einsatz, ein Edelholz mit tiefrotem Kernholz, gestreift mit dunkelbrauner bis schwarzer Maserung. Dank der leichten Einkerbungen in der Oberflächenstruktur liegt das Messer ausgezeichnet in der Hand. Der Griff Rücken ist offen gestaltet, mit Hängeöse. Beidseitiger Anschluss, Härte 58 HRC.

Klingenlänge 80 mm
Klingenstärke 2,7 mm
Gesamtlänge 190 mm
80 g

Nr. 719756



F KLAPPMESSER HUNTER

Kräftiges japanisches Klappmesser mit großzügig dimensionierten Griffschalen aus strukturiertem G10. Der hochwertige Glasfaser-Kunststoff-Verbund entsteht in einem speziellen Hochdruckverfahren in Verbindung mit Epoxidharz. Das Material ist sehr hart und widerstandsfähig zudem gibt die Oberfläche ein rutschsicheres Griffgefühl. Die Schneidlage aus 440A-Stahl ist von 70 Lagen Suminagashistahl umgeben, die eine reizvolle Optik erzeugen. Die Klinge kann mit Hilfe der Griffangel geöffnet werden, festgestellt wird sie durch einen Liner-Lock-Mechanismus.

Mit Fangriemenöse, rostfrei, Härte 56 HRC.
Klingenlänge 90 mm
Klingenstärke 3,4 mm
Gesamtlänge 215 mm
150 g
Nr. 719758





Griffschalen aus Horn machen jedes Messer zu einem Unikat

A KLAPPMESSER SUMINAGASHI

Diese stilvollen Klappmesser faszinieren mit ihrem harmonischen Design. Der 31-lagige Damast, der nicht nur an der Klinge, sondern auch bei den Griffbacken zum Einsatz kommt, begeistert mit einer eindrucksvollen Struktur. Die rostfreie Klinge lässt sich mit Hilfe der Fingerrille leicht ausklappen und wird mit einem Back-Lock-Verschluss festgestellt. Schneid-Mittellage 440C-Stahl, rostfrei, Härte 57 HRC.

1 *Hirschhorn, klein*
Klingenlänge 60 mm
Klingenstärke 2,1 mm
Gesamtlänge 140 mm
70 g
Nr. 719752

2 *Hirschhorn, groß*
Klingenlänge 75 mm
Klingenstärke 2,3 mm
Gesamtlänge 175 mm
100 g
Nr. 719753

3 *Ebenholz, klein*
Klingenlänge 60 mm
Klingenstärke 2,1 mm
Gesamtlänge 140 mm
70 g
Nr. 719754

4 *Ebenholz, groß*
Klingenlänge 75 mm
Klingenstärke 2,3 mm
Gesamtlänge 175 mm
95 g
Nr. 719755



B SAJI KLAPPMESSER PETTY

Takeshi Saji ist einer der berühmtesten Meisterschmiede des Takefu Knife Village. Für dieses japanische Klappmesser wurden Griffschalen aus schwarzem, leicht strukturiertem G10 verwendet und auf Edelstahlplatten montiert. Das Material ist sehr hart und widerstandsfähig, zudem gibt die strukturierte Oberfläche ein rutschsicheres Griffgefühl. Die aus insgesamt 31 Lagen bestehende Klinge wird mit einem Liner-Lock-Mechanismus

sicher verriegelt. Der Schneidkeil aus pulvermetallurgisch hergestelltem SG-2-Stahl verleiht diesem Klappmesser eine außerordentliche Schärfe und Schnitt-haltigkeit. Mit Fangriemenöse, Klinge rostfrei, Härte 63 HRC. Klingenlänge 105 mm Klingenstärke 2,3 mm Gesamtlänge 235 mm 120 g Nr. 719859





C KLAPPMESSER »NORTH MAN«

Auch hohen Belastungen ist diese handgeschmiedete Klinge ohne weiteres gewachsen. Mechanik und Back-Lock-Arretierung sind solide verarbeitet und zeigen auch nach jahrelangem Gebrauch keine Ermüdungserscheinungen. Klinge aus rostfreiem japanischem GIN-1-Stahl von Hitachi, Griffschalen Walnuss. Härte 57 HRC.

1 *Klingenlänge 50 mm*
Klingenstärke 2,5 mm
Gesamtlänge 130 mm
50 g
Nr. 719513

2 *Klingenlänge 70 mm*
Klingenstärke 3 mm
Gesamtlänge 175 mm
105 g
Nr. 719514

D



D MINI-KLAPPMESSER »ABALONY«

Ein richtiges Schmuckstück ist dieses japanische Mini-Klappmesser mit Griffschalen aus farbigem Abalony (Südsee-Perlmutter). Die arretierbare Klinge aus bestem GIN-1-Stahl (59 HRC, rostfrei) beeindruckt durch ihre Schärfe. Als edler

Schlüssel- oder Schmuckanhänger wird das Messer Ihr ständiger Begleiter.
Klingenlänge 35 mm
Klingenstärke 1,95 mm
Gesamtlänge 85 mm
20 g
Nr. 709034

E



E SUMINAGASHI-KLAPPMESSER HIRO

Edle Messer mit aufsehenerregenden und alltagstauglichen Klingen aus wunderschön gezeichnetem Damaszenerstahl. Die 33-lagigen Klingen aus japanischem Stahl werden durch die Suminagashi-Zeichnung zum echten Hingucker. Für die Schneidlage wird VG-10-Stahl verwendet. Die polierten Griffe mit Neusilberbacken bilden einen stilvollen Kontrast zur Klinge. Durch einen Back-Lock-Verschluss wird die Klinge sicher arretiert, zudem verhindert eine Doppelnocke das Anschlagen der Schneide beim Zuklappen. Härte 60 HRC, rostfrei, mit Hängeöse. Zur Aufbewahrung und zum Transport dient ein kräftiges Lederetui mit Gürtelschlaufe.


1 *Klingenlänge 70 mm*
Klingenstärke 2,7 mm
Gesamtlänge 175 mm
100 g

1 *Wüsteneisenholz*
Griffschalen aus Wüsteneisenholz mit schwarzem Liner-Material zwischen Neusilberbacken und Griffschalen. Die wunderschöne Maserung hat einen goldbraunen Farbton mit dunklen Einläufen. Durch seine hohe Dichte ist es besonders widerstandsfähig gegen Feuchtigkeit.
Nr. 719760

2 *Schwarzes Micarta*
Griffschalen aus schwarzem Papiermicarta mit rotem Liner-Material zwischen Neusilberbacken und Griffschalen. Micarta entsteht in einem speziellen Hochdruckverfahren aus der Verbindung eines saugfähigen Trägerstoffs (Zellstoff, Leinen) mit Epoxidharz. Das Material ist nahezu unverwundlich und resistent gegen Säuren und Öle.
Nr. 719761



Inklusive kostenlosen Schärfservice. Infos siehe Seite 4.

 Zweimaliger Schärfservice



ATELIER PERCEVAL

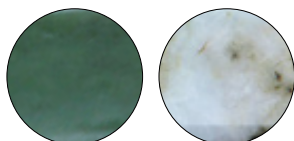
Die in der Messerhauptstadt Frankreichs, Le Thiers, ansässige Firma Atelier Perceval wurde 1995 gegründet. Ein Markenzeichen der Manufaktur ist die erlesene und oft sehr außergewöhnliche Auswahl der Griffmaterialien, die in höchster Perfektion verarbeitet werden. In Handarbeit entstehen höchst präzise gearbeitete Messer. Die fein polierten Griffschalen werden auf Edelstahlplatinen montiert und dreifach verschraubt.

PERCEVAL KLAPPMESSER L10 DAMAST, MIT EDELSTEINGRIFF

**A PERCEVAL KLAPPMESSER
L10 DAMAST, JADE**

Diese Messerform ist dem in Frankreich seit Jahrhunderten bekannten Modell »Piemontais« angelehnt. Die pulvermetallurgisch gefertigte Klinge von Damasteel erzeugt mit ihrer prächtigen Rosendamast-Struktur eine hervorragende Optik. Sie wird mit der verlängerten Angel geöffnet, ein leichtgängiger Liner-Lock-Mechanismus stellt sie sicher fest. Der Griff Rücken ist offen konstruiert und unterstreicht das puristische Design,

zudem vermittelt die abgerundete Form des Griffes eine angenehme Haptik. Lieferung erfolgt mit Etui aus pflanzlich gegerbtem Nilpferdleder und attraktiver Geschenk- und Aufbewahrungsbox. Härte 57 HRC, rostfrei.
Klingenlänge 85 mm
Klingenstärke 2,2 mm
Gesamtlänge 205 mm
100 g
Nr. 709825



Jedes Messer ist aufgrund des Naturmaterials ein absolutes Unikat, die Farbzeichnungen sind bei jedem Exemplar unterschiedlich. Bei Interesse lassen wir Ihnen gerne Fotos der verfügbaren Modelle zukommen.



**Inklusive kostenlosen Schärfservice.
Infos siehe Seite 4.**



Unbeschränkter Schärfservice

Grüne Jade: Die hier verwendete Jade ist ein Nephrit und stammt aus der Polar-Jademine in Britisch-Kolumbien, Kanada. Seine faszinierende dunkelgrüne Farbe erhält der Edelstein durch die in der Erde vorkommenden Elemente Chrom und Eisen.

JADE - MYSTISCHER EDELSTEIN

Jade ist die allgemeine Bezeichnung für die meist gefleckten, in verschiedenen Farbtönen entstandenen Minerale Nephrit und Jadeit. Die Edelsteine kommen in metamorphen Gesteinen vor, die unter hohem Druck entstanden sind. Vorwiegend zu finden sind diese in Birma, Kanada, China und Japan. Der Edelstein übt wegen seiner Schönheit seit Jahrtausenden eine ganz besondere Anziehungskraft auf die Menschen aus. In vielen Kulturen galt Jade als Glücks- oder Schutzstein. Dem Stein wird zudem eine heilende Wirkung in Bezug auf Nierenleiden zugeschrieben, die griechische Bezeichnung Nephrit bedeutet übersetzt Niere. Jade lässt sich nur schwer bearbeiten, da ihre Spaltbarkeit vorher nicht erkennbar ist. Sie muss in zeitaufwendigen Arbeitsschritten durch Sägen, Bohren und Schleifen in die gewünschte Form gebracht werden. Jedes Stück ist aufgrund des Naturmaterials ein absolutes Unikat, die Farbzeichnungen reichen von weiß, grün in allen Tönen, gelb, orange bis hin zu braun. Jedem Messer liegt ein Zertifikat mit der Herkunft der Jade bei.



KLAPPMESSER L08



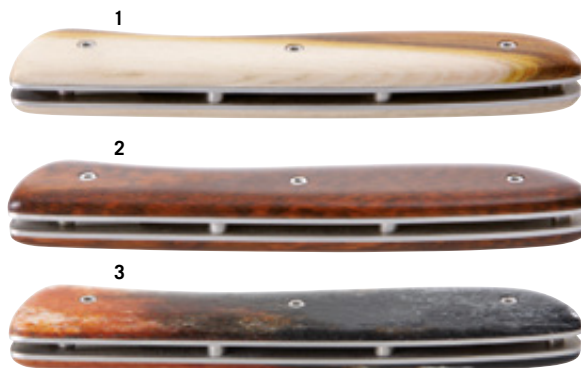
PISTAZIENHOLZ 1



SCHLANGENHOLZ 2



GIRAFFENKNOCHEN 3



DIE GRIFFSCHALEN AUS GIRAFFENKNOCHEN
WERDEN EINGEFÄRBT UND ERHALTEN
DADURCH EINE BESONDERS
LEBHAFTE STRUKTUR

A PERCEVAL KLAPPMESSER L08
Diese Messerform ist dem in Frankreich seit Jahrhunderten bekannten Modell »Piémontais« angelehnt. Die geschmiedete Klinge aus Sandvik-19C27*-Stahl wurde in flüssigem Stickstoff gehärtet (kryogene Behandlung), sie ist dadurch besonders schnitthaltig und leicht nachschärfbar. Ein leichtgängiger Liner-Lock-Mechanismus stellt sie sicher fest. Der Griff Rücken ist offen konstruiert und unterstreicht das puristische Design, zudem vermittelt die abgerundete Form des Griffes eine angenehme Haptik. Lieferung mit Stecktui aus pflanzlich gegerbtem Rindsleder. Härte 57 HRC, rostfrei. Klingenlänge 85 mm Klingenstärke 2,3 mm Gesamtlänge 205 mm



1 Pistazienholz
Griffschalen aus französischem Pistazienholz. Das attraktive Kastanienbraun ist meist mit dunkleren Adern dekorativ durchzogen.
75 g
Nr. 709830

2 Schlangenholz
Griffschalen aus lebhaft gemasertem Schlangenholz. Es gehört zu den wertvollsten und härtesten Hölzern der Welt. Die interessante Farbgebung überzeugt mit ihrer welligen, schuppenförmigen Zeichnung.
80 g
Nr. 709831

3 Giraffenknochen
Griffschalen aus stabilisierten, gefärbten Giraffenknochen. Der Knochen der Giraffe ist durch seine lebhaftige Struktur und hohe Härte ein begehrtes Material für Messergriffschalen. Lieferung mit Stecktui aus pflanzlich gegerbtem Rindsleder.
85 g
Nr. 709832

Inklusive kostenlosen Schärfservice.
Infos siehe Seite 4.



Zweimaliger Schärfservice

Griffschalen aus natürlichen Rohstoffen wie Holz, Horn oder Knochen sind ein **Naturprodukt** und können in Struktur und Farbe variieren - somit ist jedes Messer ein Unikat.



EBENHOLZ 1



GIRAFFENKNOCHEN 2



WÜSTENEISENHOLZ 3



MAMMUTBACKENZAHN 4



MAMMUTSTOSSZAHN 5

**B PERCEVAL KLAPPMESSER
LO8 DAMAST**

Diese Messerform ist dem in Frankreich seit Jahrhunderten bekannten Modell »Piémontais« angelehnt. Die pulvermetallurgisch gefertigte Klinge aus Damasteel Damaszenerstahl erzeugt mit ihrer prächtigen Rosendamast-Struktur eine hervorragende Optik. Ein leichtgängiger Liner-Lock-Mechanismus stellt sie sicher fest. Der Griff Rücken ist offen konstruiert und unterstreicht das puristische Design, zudem vermittelt die abgerundete Form des Griffes eine angenehme Haptik. Härte 57 HRC, rostfrei. Klingenlänge 95 mm Klingenstärke 2,2 mm Gesamtlänge 205 mm

1 Ebenholz

Griffschalen aus elegantem, schwarzem Ebenholz, eines der dichtesten und härtesten Hölzer der Welt. Lieferung mit Stecktui aus pflanzlich gegerbtem Rindsleder.

75 g
Nr. 709841

2 Giraffenknochen

Griffschalen aus stabilisierten, gefärbten Giraffenknochen. Der Knochen der Giraffe ist durch seine lebhaftige Struktur und hohe Härte ein begehrtes Material. Jede Griffschale ist in seiner Farbgebung ein Unikat. Lieferung mit Stecktui aus pflanzlich gegerbtem Rindsleder.

90 g
Nr. 709840

3 Wüsteneisenholz

Griffschalen aus Wüsteneisenholz. Das Holz aus der Wüste Arizonas ist aufgrund seines langsamen Wachstums eines der härtesten und dichtesten Hölzer. Die wunderschöne Maserung hat einen goldbraunen Farbton mit dunklen Einläufen. Durch seine hohe Dichte ist es besonders widerstandsfähig gegen Feuchtigkeit. Lieferung mit Stecktui aus pflanzlich gegerbtem Rindsleder.

90 g
Nr. 709842

4 Mammutbackenzahn

Griffschalen aus stabilisiertem, gefärbtem Mammutbackenzahn. Dieses seltene, faszinierende Material erzählt eine bis zu 10 000-jährige Geschichte. Die fossilen Zähne des sibirischen Mammuts werden aus dem Permafrostboden oder Gletschereis gewonnen. Jede Griffschale ist in seiner Farbgebung ein Unikat. Mit schwarzem Liner-Material zwischen Platinen und Griffschalen. Lieferung erfolgt mit Stecktui aus Nilpferdleder und attraktiver Geschenk- und Aufbewahrungsbox.


90 g
Nr. 709844

5 Mammutstoßzahn

Griffschalen aus Mammutstoßzahn. Dieses seltene, faszinierende Material erzählt eine bis zu 10 000-jährige Geschichte. Die fossilen Stoßzähne des sibirischen Mammuts werden aus dem Permafrostboden oder Gletschereis gewonnen. Jede Griffschale ist in seiner Farbgebung ein Unikat, da sich durch die Jahrtausende lange Lagerung in Dauerfrost die ursprünglich cremefarbenen Zähne individuell verfärbt haben. Lieferung erfolgt mit Stecktui aus Straußenleder und attraktiver Geschenk- und Aufbewahrungsbox.

80 g
Nr. 709843

**Inklusive kostenlosen Schärfservice.
Infos siehe Seite 4.**

 Unbeschränkter Schärfservice



GRIFFMATERIALIEN

Für die Griffherstellung eines Messers finden oft Holz oder Horn Verwendung. Dabei werden besonders dichte Hölzer wie z. B. Maserbirke, Ebenholz, oder kostbare exotische Sorten wie Wüsten-eisen- oder Schlangenh Holz verarbeitet. Sie besitzen neben Ihrer hohen Dichte eine attraktive Maserung. Holz speichert Wärme, ist besonders robust und liegt angenehm in der Hand. Ein weiterer Klassiker unter den Griffmaterialien ist Horn, da es ein sehr dichtes Material ist, das kaum Feuchtigkeit aufnimmt. Es gibt eine Vielzahl an Sorten alle unterscheiden sich stark in Farbe und Struktur. Beide Griffmaterialien sind Naturprodukte und können in Farbe und Maserung stark variieren.



KLAPPMESSER L10

A PERCEVAL KLAPPMESSER L10
Diese Messerform ist dem in Frankreich seit Jahrhunderten bekannten Modell »Piémontais« angelehnt. Die geschmiedete Klinge aus Sandvik-19C27*-Stahl wurde in flüssigem Stickstoff gehärtet (kryogene Behandlung), sie ist dadurch besonders schnitthaltig und leicht nachschärfbar. Sie wird mit der verlängerten Angel geöffnet, ein leichtgängiger Liner-Lock-Mechanismus

stellt sie sicher fest. Der Griffücken ist offen konstruiert und unterstreicht das puristische Design, zudem vermittelt die abgerundete Form des Griffes eine angenehme Haptik. Lieferung mit Stecketui aus pflanzlich gegerbtem Rindsleder. Härte 57 HRC, rostfrei. Klingenlänge 85 mm Klingenstärke 2,3 mm Gesamtlänge 205 mm

1 Pistazienholz

Griffschalen aus französischem Pistazienholz. Das attraktive Kastanienbraun ist meist mit dunkleren Adern dekorativ durchzogen.

75 g

Nr. 709821

2 Ebenholz

Griffschalen aus elegantem, schwarzem Ebenholz, einem der dichtesten und härtesten Hölzer der Welt.

75 g

Nr. 709822



Inklusive kostenlosem Schärfservice.
Infos siehe Seite 4.



Zweimaliger Schärfservice



PISTAZIENHOLZ 1

EBENHOLZ 2



B PERCEVAL KLAPPMESSER T45
Das französische Messermacheratelier Perceval hat dieses elegante, extrem flache Klappmesser entwickelt. Die Verriegelung des modernen Taschenmessers erfolgt per Frame-Lock-Klingensperre. Der flach anliegende Gürtelclip ist mit Torx-Schrauben befestigt und somit abnehmbar. Das Klappmesser ist rostfrei,

die Klinge aus X100CrMo13-Stahl ist an einer Teflonscheibe montiert. Griff aus X40CrMo13-Stahl. Härte 56 HRC. Klingenlänge 70 mm Klingenstärke 2,5 mm Gesamtlänge 175 mm 70 g
Nr. 709229



LE FRANCAIS KLAPPMESSER MIT DAMASTKLINGE

A LE FRANCAIS KLAPPMESSER DAMAST

Inspiriert von einem Messer aus dem 17. Jahrhundert entwickelte Perceval das Modell »Le Francais«. Die pulvermetallurgisch gefertigte Klinge von Damasteel erzeugt mit ihrer prächtigen Streifendamast-Struktur eine hervorragende Optik. Ein leichtgängiger Liner-Lock-

Mechanismus stellt die Klinge sicher fest. Der Griff Rücken ist offen konstruiert und unterstreicht das puristische Design. Härte 57 HRC, rostfrei. Klingenslänge 90 mm Klingensstärke 2,2 mm Gesamtlänge 200 mm




A

MAMMUTSTOSSZAHN 1

1 Mammutstoßzahn
Griffschalen aus Mammutstoßzahn. Dieses seltene, faszinierende Material erzählt eine bis zu 10 000-jährige Geschichte. Die fossilen Stoßzähne des sibirischen Mammuts werden aus dem Permafrostboden oder Gletschereis gewonnen. Jede Griffschale ist in seiner Farbgebung ein Unikat, da

sich durch die Jahrtausende lange Lagerung in Dauerfrost die ursprünglich cremefarbenen Zähne individuell verfärbt haben. Lieferung erfolgt mit Stecktui aus Straußenleder und attraktiver Geschenk- und Aufbewahrungsbox.
70 g
Nr. 709814



Inklusive kostenlosen Schärfservice. Infos siehe Seite 4.
 Unbeschränkter Schärfservice





HIRSCHORN 2



GIRAFFENKNOCHEN 3



WACAPOU 4



WÜSTENEISENHOLZ 5



WACHOLDER 6



EBENHOLZ 7



MAMMUTBACKENZAHN 8

2 Hirschhorn

Griffschalen aus indischem Sambar-Hirschhorn. Das Material hat einen eleganten hellen Grundton, der von dunkleren Streifen durchzogen wird. Lieferung mit Stecketui aus pflanzlich gegerbtem Rindsleder.

75 g

Nr. 709812

6 Wacholder

Griffschalen aus Wacholderholz. Es besitzt einen bräunlichen Farbton und hat eine angenehm frische, pfefferartige Duftnote. Im Mittelalter wurde das Holz gerne zum Verräuchern verwendet, der Rauch gilt als reinigend und desinfizierend. Lieferung mit Stecketui aus pflanzlich gegerbtem Rindsleder.

60 g

Nr. 709810

3 Giraffenknochen

Griffschalen aus stabilisierten, gefärbten Giraffenknochen. Der Knochen der Giraffe ist durch seine lebhaftige Struktur und hohe Härte ein begehrtes Material für Messergriffschalen. Lieferung mit Stecketui aus pflanzlich gegerbtem Rindsleder.

75 g

Nr. 709813

7 Ebenholz

Griffschalen aus elegantem, schwarzem Ebenholz, einem der dichtesten und härtesten Hölzer der Welt. Lieferung mit Stecketui aus pflanzlich gegerbtem Rindsleder.

75 g

Nr. 709850

4 Wacapou

Griffschalen aus Wacapouholz. Das aus Südamerika stammende Holz ist sehr resistent und hart. Die Farbe reicht von hell- bis schokobraun und ist fein gestreift. Lieferung mit Stecketui aus pflanzlich gegerbtem Rindsleder.

70 g

Nr. 709816

8 Mammutbackenzahn

Griffschalen aus stabilisiertem, gefärbtem Mammutbackenzahn. Dieses seltene, faszinierende Material erzählt eine bis zu 10 000-jährige Geschichte. Die fossilen Zähne des sibirischen Mammuts werden aus dem Permafrostboden oder Gletschereis gewonnen. Jede Griffschale ist in seiner Farbgebung ein Unikat. Mit schwarzem Liner-Material zwischen Platinen und Griffschalen. Lieferung erfolgt mit Stecketui aus Nilpferdleder und attraktiver Geschenk- und Aufbewahrungsbox.

75 g

Nr. 709817


5 Wüsteneisenholz

Griffschalen aus Wüsteneisenholz. Das Holz aus der Wüste Arizonas ist aufgrund seines langsamen Wachstums eines der härtesten und dichtesten Hölzer. Die wunderschöne Maserung hat einen goldbraunen Farbton mit dunklen Einläufen. Durch seine hohe Dichte ist es besonders widerstandsfähig gegen Feuchtigkeit. Lieferung mit Stecketui aus pflanzlich gegerbtem Rindsleder.

65 g

Nr. 709811

LE FRANCAIS KLAPPMESSER

 **A** LE FRANCAIS KLAPPMESSER
Inspiziert von einem Messer aus dem 17. Jahrhundert entwickelte Perceval das Modell »Le Francais«. Die geschmiedete Klinge aus Sandvik-19C27-Stahl wurde in flüssigem Stickstoff gehärtet (kryogene Behandlung), sie ist dadurch besonders schnitthaltig und leicht nachschärfbar. Ein leichtgängiger

Liner-Lock-Mechanismus stellt die Klinge sicher fest. Der Griff Rücken ist offen konstruiert und unterstreicht das puristische Design. Lieferung mit Stecktui aus pflanzlich gegerbtem Rindsleder. Härte 57 HRC, rostfrei.
Klingenlänge 90 mm
Klingenstärke 2,3 mm
Gesamtlänge 200 mm



1 *Serpentholz*
Griffschalen aus dekorativem Serpentholz (Marmorholz). Das von der Nordküste Amerikas stammende Holz hat eine braun-gelbliche Grundfarbe, die von unregelmäßigen braun-schwarzen Streifen marmoriert wird.
60 g
Nr. 709803



Inklusive kostenlosen Schärfservice.
Infos siehe Seite 4.



Zweimaliger Schärfservice



WACHOLDER 2

2 Wacholder

Griffschalen aus Wacholderholz. Es besitzt einen bräunlichen Farbton und hat eine angenehm frische, pfefferartige Duftnote. Im Mittelalter wurde das Holz gerne zum Verräuchern verwendet, der Rauch gilt als reinigend und desinfizierend.

60 g
Nr. 709800



EBENHOLZ 3

3 Ebenholz

Griffschalen aus elegantem, schwarzem Ebenholz, einem der dichtesten und härtesten Hölzer der Welt.

65 g
Nr. 709801



MASERBIRKE 4

4 Maserbirke

Griffschalen aus nordischer Maserbirke. Das widerstandsfähige Holz ist von braunen Adern und Markstrahlen durchzogen und erzeugt ein reizvolles Erscheinungsbild.

60 g
Nr. 709802



KOHLEFASER 5

5 Kohlefaser

Griffschalen aus Kohlefaser mit feiner Struktur. Tausende mikroskopisch kleine Kohlenstofffasern werden miteinander verwebt und mit Epoxidharz verschmolzen. Dadurch entsteht ein extrem widerstandsfähiges Material, das trotz seiner geringen Dichte eine erhebliche Zug- und Druckfestigkeit hat. Diese hervorragenden Eigenschaften machen es in vielen Industriezweigen zu einem Material erster Wahl, wie z. B. in der Luft- und Raumfahrt, bei der Sportartikelherstellung sowie im Maschinenbau.

70 g
Nr. 709807



SCHLANGENHOLZ 6

6 Schlangenhholz

Griffschalen aus lebhaft gemasertem Schlangenhholz. Es gehört zu den wertvollsten und härtesten Hölzern der Welt. Die interessante Farbgebung überzeugt mit ihrer welligen, schuppenförmigen Zeichnung.

65 g
Nr. 709804



PISTAZIENHOLZ 7

7 Pistazienholz

Griffschalen aus französischem Pistazienholz. Das attraktive Kastanienbraun ist meist mit dunkleren Adern dekorativ durchzogen.

65 g
Nr. 709808



HORNSPITZE 8

8 Hornspitze

Griffschalen aus indischem Zebu-Horn. Der elegante, helle Grundton wird von dunkleren Farbtönen durchzogen. Mit schwarzem Liner-Material zwischen Platinen und Griffschalen.

70 g
Nr. 709805



WACAPOU 9

9 Wacapou

Griffschalen aus Wacapouholz. Das aus Südamerika stammende Holz ist sehr resistent und hart. Die Farbe reicht von hellbis schokobraun und ist fein gestreift.

65 g
Nr. 709851



WÜSTENEISENHOLZ 10

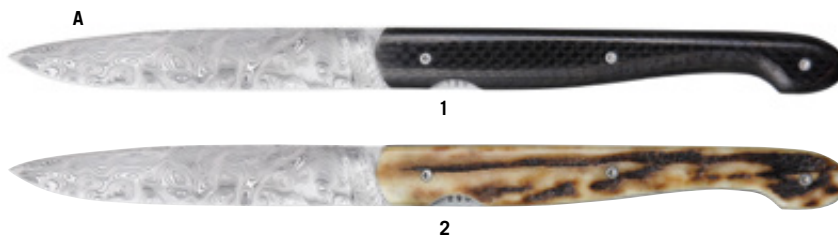
10 Wüsteneisenholz

Griffschalen aus Wüsteneisenholz. Das Holz aus der Wüste Arizonas ist aufgrund seines langsamen Wachstums eines der härtesten und dichtesten Hölzer. Die wunderschöne Maserung hat einen goldbraunen Farbton mit dunklen Einläufen. Durch seine hohe Dichte ist es besonders widerstandsfähig gegen Feuchtigkeit.

65 g
Nr. 709806

Griffschalen aus natürlichen Rohstoffen wie Holz, Horn oder Knochen sind ein **Naturprodukt** und können in Struktur und Farbe variieren - somit ist jedes Messer ein Unikat.

LE GRAND KLAPPMESSER MIT DAMASTKLINGE



A LE GRAND KLAPPMESSER DAMAST

Das relativ großzügig dimensionierte Taschenmesser ist an der Klingenfeder sowie an den Platinen mit handgefeilten Mustern liebevoll verziert. Die pulvermetallurgisch gefertigte Klinge erzeugt mit ihrer prächtigen Vinland-Damaststruktur aus Damasteel Damaszenerstahl eine hervorragende Optik. Ein leichtgängiger Liner-Lock-Mechanismus stellt die auf Kugellagern montierte Klinge sicher fest. Lieferung erfolgt mit Stecketui aus pflanzlich gegerbtem Rindsleder und attraktiver Geschenk- und Aufbewahrungsbox. Härte 57 HRC, rostfrei.

Klingenlänge 110 mm
Klingenstärke 2,3 mm
Gesamtlänge 250 mm



**Inklusive kostenlosen Schärfservice.
Infos siehe Seite 4.**



Unbeschränkter Schärfservice

1 Kohlefaser

Griffschalen aus Kohlefaser mit feiner Struktur. Tausende mikroskopisch kleine Kohlenstofffasern werden miteinander verwebt und mit Epoxidharz verschmolzen. Dadurch entsteht ein extrem widerstandsfähiges Material, das trotz seiner geringen Dichte eine erhebliche Zug- und Druckfestigkeit hat. Diese hervorragenden Eigenschaften machen es in vielen Industriezweigen zu einem Material erster Wahl, wie z. B. in der Luft- und Raumfahrt, bei der Sportartikelherstellung sowie im Maschinenbau. Mit rotem Liner-Material zwischen Platinen und Griffschalen.

100 g
Nr. 709827

2 Hirschhorn

Griffschalen aus indischem Sambar-Hirschhorn. Das Material hat einen eleganten hellen Grundton der von dunkleren Streifen durchzogen wird. Mit schwarzem Liner-Material zwischen Platinen und Griffschalen.

105 g
Nr. 709828





DAS »LE GRAND«
WURDE VON
DEN LESERN DES MESSER
MAGAZINS ZUM MESSER
2013 GEWÄHLT.



CLAUDE DOZORME®

Das Unternehmen wurde 1902 von Blaise Dozorme in Thiers, der Messerhauptstadt Frankreichs, gegründet. Das familiengeführte Unternehmen kombiniert überlieferte Handwerkskunst mit moderner Fertigungstechnik. So umfasst das Sortiment sowohl traditionelle Klappmesser als auch Neuinterpretationen regionaler Messertypen.



Alle Klappmesser
Le Thiers RLT werden
in einer Eichenholzschatulle
mit farblich passendem
Leder-Stecketui geliefert.

KLAPPMESSER LE THIERS® RLT



A KLAPPMESSER LE THIERS® RLT

Einzigartige Griffmaterialien machen jedes Messer der Serie Le Thiers RLT zu einem Unikat. Die Klinge aus rostfreiem Balbach-Damaststahl DSC STAINLESS erzeugt mit ihrer prächtigen Struktur eine hervorragende Optik. Der Klingengang kann mit einem kleinen Schlüssels justiert werden, die Klinge läuft auf einem Kugellager. Eine Besonderheit sind die extra breiten Platinen auf denen die Griffschalen montiert und dreifach verschraubt sind. Die aufwendigen Verzierungen an der Klingenfeder sowie an den Platinen werden in Handarbeit gefeilt. Lieferung in Eichenholzschatulle und Leder-Stecketui.
Härte 62 HRC, rostfrei.
Klingenlänge 90 mm
Klingenstärke 2,4 mm
Gesamtlänge 210 mm

1 *Widderhorn*

Griffschalen aus natürlichem Widderhorn.
150 g
Nr. 709678

2 *Maserbirke*

Griffschalen aus nordischer Maserbirke. Das widerstandsfähige Holz ist von braunen Adern und Markstrahlen durchzogen und erzeugt ein reizvolles Erscheinungsbild.
140 g
Nr. 709757

3 *Pappelholz*

Griffschalen aus stabilisiertem grünem Pappelholz. Backen aus Damaszenerstahl bilden den Übergang zur Klinge und erzeugen eine exzellente Optik.
150 g
Nr. 709758

4 *Ebenholz*

Griffschalen aus elegantem, schwarzem Ebenholz, einem der dichtesten und härtesten Hölzer der Welt. Backen aus Damaszenerstahl bilden den Übergang zur Klinge und erzeugen eine exzellente Optik.
140 g
Nr. 709683

5 *Mammutbackenzahn*

Griffschalen aus stabilisiertem, gefärbtem Mammutbackenzahn. Dieses seltene, faszinierende Material erzählt eine bis zu 10 000-jährige Geschichte. Die fossilen Zähne des sibirischen Mammuts werden aus dem Permafrostboden oder Gletschereis gewonnen. Jede Griffschale ist in seiner Farbgebung ein Unikat. Mit grünem Liner-Material zwischen Platinen und Griffschalen.
160 g
Nr. 709679



**Inklusive kostenlosen Schärfservice.
Infos siehe Seite 4.**



Unbeschränkter Schärfservice

KLAPPMESSER LE THIERS® RLT - BANKSIA

Für die Griffschalen werden australische Banksia-Zapfen verarbeitet. Die natürlichen Hohlräume der Fruchtzapfen des Banksia-Grandis-Baums werden mit farbigem Acrylharz ausgegossen und stabilisiert. Durch das Stabilisierungsverfahren wird das Material unempfindlich, nimmt praktisch keine Feuchtigkeit mehr auf und ist dadurch sehr hygienisch, abwaschbar und verzugsfrei.



Die Fruchtzapfen des australischen Banksia-Grandis-Baums mit bizarren Perforationen.

A LE THIERS® RLT
KLAPPMESSER BANKSIA
Benannt nach der französischen Region Thiers, besticht das Klappmesser durch seine elegante Linienführung. Edelstahlbacken schließen den Griff ab und bilden den Übergang zur polierten Klinge aus schwedischem Sandvik-14C28N-Stahl. Der Klingengang kann mittels eines mitgelieferten Schlüssels justiert werden, die Klinge läuft auf einem Kugellager. Die aufwendigen Verzierungen an der Klingenfeder werden in Handarbeit gefeilt. Rostfrei, Härte 58 HRC. Klinglänge 90 mm
Klingenstärke 2,4 mm
Gesamtlänge 210 mm
140 g

1 rot Nr. 708803
2 weiß Nr. 708804
3 blau Nr. 708805



1



2



3



B LE THIERS® RLT
KLAPPMESSER DAMAST BANKSIA
Die Klinge aus rostfreiem Balbach-Damaststahl DSC STAINLESS erzeugt mit ihrer prächtigen Struktur eine hervorragende Optik. Der Klingengang kann mit einem kleinen Schlüssels justiert werden, die Klinge läuft auf einem Kugellager. Eine Besonderheit sind die extra breiten Platinen auf denen die Griffschalen montiert und dreifach verschraubt sind. Die aufwendigen Verzierungen an der Klingenfeder sowie an den Platinen werden in Handarbeit gefeilt. Lieferung in Eichenholzschatulle und Leder-Stecktui. Härte 62 HRC, rostfrei. Klinglänge 90 mm
Klingenstärke 2,3 mm
Gesamtlänge 210 mm
140 g

1 rot Nr. 708800
2 weiß Nr. 708801
3 blau Nr. 708802



1



2



3





**C LE THIERS® RLT
KLAPPMESSER**

Benannt nach der französischen Region Thiers, besticht das Klappmesser durch seine elegante Linienführung. Die Griffschalen sind dreifach auf starken Edelstahlplatinen verschraubt. Edelstahlbacken schließen den Griff ab und bilden den Übergang zur polierten Klinge aus schwedischem Sandvik-14C28N-Stahl. Der Klingengang kann mittels eines mitgelieferten Schlüssels justiert werden, die Klinge läuft auf einem Kugellager. Die aufwendigen Verzierungen an der Klingenfeder werden in Handarbeit gefeilt. Rostfrei, Härte 58 HRC. Klingenlänge 90 mm, Klingenstärke 2,4 mm, Gesamtlänge 210 mm, 140 g




1 Thujaholz
Griffschalen aus lebhaft gemasertem, rotbraunem Thujaholz.
Nr. 709734


2 Hirschhorn
Griffschalen Hirschhorn. Das Material hat einen eleganten hellen Grundton, der von dunkleren Streifen durchzogen wird.
Nr. 708809

3 Ebenholz
Griffschalen aus elegantem, schwarzem Ebenholz, einem der dichtesten und härtesten Hölzer der Welt.
Nr. 708808



Inklusive kostenlosen Schärfservice.
Infos siehe Seite 4.

 Zweimaliger Schärfservice

 Unbeschränkter Schärfservice



**D LE THIERS® KLAPPMESSER
DAMAST**

Benannt nach der französischen Region Thiers, besticht das Klappmesser durch seine elegante Linienführung. Die pulvermetallurgisch gefertigte Klinge aus Balbach Damaststahl DSC STAINLESS erzeugt mit ihrer prächtigen Struktur eine hervorragende Optik und wird mit einem zuverlässigem Liner-Lock-Verschluss arretiert. Für die einseitig aufgesetzte Griffschale wird helles, leicht strukturiertes Widderhorn verwendet. Das schlanke und zugleich leichte Messer lässt sich bequem in der Hosentasche transportieren. Rostfrei, Härte 57 HRC. Klingenlänge 70 mm, Klingenstärke 1,9 mm, Gesamtlänge 185 mm, 50 g
Nr. 709648

Alle Klappmesser Le Thiers Damast werden in einer Eichenholzschatulle mit farblich passendem Leder-Stecketui geliefert.



KLAPPMESSER LE THIERS® NATURE



HIRSCH 1



HUND 2



WILDSCHWEIN 3



HASE 4

S **A** LE THIERS® KLAPPMESSER
NATURE

Benannt nach der französischen Region Thiers, besticht das Klappmesser durch seine elegante Linienführung. Eine dekorative Lasergravur ziert die vordere Griffschale aus edlem Walnussholz. Die Arretierung erfolgt mit einem Liner-Lock-Mechanismus. Klinge aus rostfreiem X50CrMoV15*-Stahl, Härte 56 HRC.

* Stahlanalyse: C = 0,5 / Cr = 15 / Mo = 1 / V = 1 (in %)

Klingenlänge 90 mm
Klingenstärke 2 mm
Gesamtlänge 220 mm
110 g

- 1 Hirsch
Nr. 708915
- 2 Hund
Nr. 708916
- 3 Wildschwein
Nr. 708917
- 4 Hase
Nr. 708918



KLAPPMESSER LE THIERS® VERROU



B LE THIERS® VERROU
KLAPPMESSER, DAMASTKLINGE
Die Klinge aus rostfreiem Balbach-Damaststahl DSC STAINLESS erzeugt mit ihrer prächtigen Struktur eine hervorragende Optik. Die aufwendige Verzierung an der Klinglefeder wird in Handarbeit gefeilt. Eine weitere Besonderheit dieses eleganten Klappmessers

ist der von Claude Dozorme patentierte Verschlussmechanismus. Ein umklappbarer Hebel am Griffende arretiert die Klinge sowohl in geöffnetem als auch in geschlossenem Zustand. Lieferung mit Schatulle. Rostfrei, Härte 57 HRC. Klingenlänge 90 mm
Klingenstärke 2,2 mm
Gesamtlänge 210 mm



1 Ebeneholz
Griffschalen aus elegantem, schwarzem Ebenholz, einem der dichtesten und härtesten Hölzer der Welt.
105 g
Nr. 708806



2 Maserbirke
Griffschalen aus nordischer Maserbirke. Das widerstandsfähige Holz ist von braunen Adern und Markstrahlen durchzogen und erzeugt ein reizvolles Erscheinungsbild.
100 g
Nr. 708807



C LE THIERS® VERROU
KLAPPMESSER
Eine Besonderheit dieses eleganten Klappmessers ist der von Claude Dozorme patentierte Verschlussmechanismus. Ein umklappbarer Hebel am Griffende arretiert die Klinge sowohl in geöffnetem

als auch in geschlossenem Zustand. Klinge aus rostfreiem Z50CD15-Stahl, Härte 58 HRC. Lieferung mit Schatulle. Klingenlänge 80 mm
Klingenstärke 2 mm
Gesamtlänge 205 mm

1 Ebeneholz
Griffschalen aus elegantem, schwarzem Ebenholz, einem der dichtesten und härtesten Hölzer der Welt.
100 g
Nr. 709684

2 Hirschmotiv
Griffschalen aus Acryl mit Hirschmotiv und einer Einlage aus Hirschhorn.
110 g
Nr. 709642



Inklusive kostenlosen Schärfservice.
Infos siehe Seite 4.



Zweimaliger Schärfservice



Unbeschränkter Schärfservice



1



2



A LE THIERS® KLAPPMESSER
Benannt nach der französischen Region Thiers, besticht das Klappmesser durch seine elegante Linienführung. Das schlanke und zugleich leichte Messer lässt sich bequem in der Hosentasche transportieren oder mit dem kräftigen Clip an Hose oder Tasche befestigen. Die Klinge aus rostfreiem X50CrMoV15*-Stahl wird mit einem zuverlässigem Liner-Lock-Verschluss arretiert.
Härte 56 HRC.
Klingenlänge 70 mm
Klingenstärke 1,8 mm
Gesamtlänge 185 mm
50 g

1 Büffelhorn
Mit einseitig aufgesetzter Griffschale aus dunklem Büffelhorn.
Nr. 709645

2 Noire, Olivenholz
Die Stahlplatte sowie die Klinge sind mit einer schwarzen PTFE-Beschichtung versehen. Die einseitig aufgesetzte Griffschale aus fein gemasertem Olivenholz bildet einen hervorragenden Kontrast dazu.
Nr. 709646



1



2



B LAGUIOLE LINER KLAPPMESSER
Eine moderne Interpretation der französischen Messerikone, dem Laguiole-Klappmesser. Klares Design ohne unnötige Schnörkel kennzeichnen dieses Modell mit einseitiger Griffbeschaltung. Die stilistische Form von Klinge und Griff sowie die charakteristische »Biene« findet man aber auch hier wieder. Ein zuverlässiger Liner-Lock-Verschluss arretiert die Klinge aus rostfreiem X50CrMoV15*-Stahl. Die Rückseite ist mit einem kräftigen Gürtelclip ausgestattet. Härte 56 HRC.
Klingenlänge 85 mm
Klingenstärke 2,2 mm
Gesamtlänge 210 mm
65 g

1 Büffelhorn
Mit einseitig aufgesetzter Griffschale aus dunklem Büffelhorn.
Nr. 709640

2 Noire, Widderhorn
Die Stahlplatte sowie die Klinge sind mit einer schwarzen PTFE-Beschichtung versehen. Die einseitig aufgesetzte Griffschale ist aus hellem Widderhorn mit leicht gewellter Oberfläche.
Nr. 709641

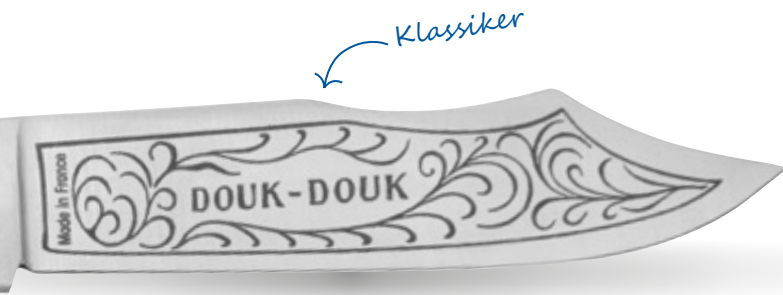


Inklusive Korkenzieher

C LAGUIOLE BAROUDEUR
Das Baroudeur ist ein kräftiges Taschenmesser mit integriertem Korkenzieher. Die Arretierung der Klinge erfolgt mit einem Liner-Lock-Mechanismus. Griffschalen aus Olivenholz mit einer honigfarbenen Maserung. Das Holz besitzt hervorragende Materialeigenschaften und wird wegen seiner warm anmutenden Farbgebung bereits seit Jahrhunderten geschätzt. Mit Fangriemenöse und Lederband. Klinge aus rostfreiem X50CrMoV15 Stahl, Härte 54 HRC.
Klingenlänge 90 mm
Klingenstärke 2,5 mm
Gesamtlänge 215 mm
120 g
Nr. 708846

DOUK-DOUK®

Funktionell und langlebig hat sich das Douk-Douk im letzten Jahrhundert zu einer Ikone des Messerdesigns entwickelt. Im Jahre 1928 für die französischen Kolonien in Afrika und Asien entwickelt und inzwischen zahllos kopiert, zeichnen sich die hier angebotenen Originale durch unverwechselbare Eigenschaften aus. Die Griffschalen aus gefalztem Blech sind ballig ausgeführt, so dass sie besser in der Hand liegen. Im Griff eingeprägt ist das Symbol eines glücksbringenden Schamanen. Um Verletzungen zu vermeiden, lässt eine kräftige Feder aus XC48-Stahl die Klinge beim Einklappen auch in der Mittellage einrasten. Die Klinge ist mit Ornamenten verziert, Härte 53 HRC. Hergestellt in der vierten Generation von Pierre Cognet in der französischen Klingenmetropole Thiers.



D DOUK-DOUK®
Klinge aus Kohlenstoffstahl XC70, nicht rostfrei. Griff brüniert.

1 Klein
Klingenlänge 65 mm
Klingenstärke 2,5 mm
Gesamtlänge 160 mm
40 g
Nr. 709300

2 Groß
Klingenlänge 80 mm
Klingenstärke 3 mm
Gesamtlänge 200 mm
70 g
Nr. 709301



E DOUK-DOUK®, GRÜN
Klinge aus rostfreiem 440A-Stahl. Inklusive Lederetui. Griff mit Epoxidharzbeschichtung.

1 Klein
Klingenlänge 65 mm
Klingenstärke 2,5 mm
Gesamtlänge 160 mm
40 g
Nr. 709500


1 Groß
Mit Wetzstahl.
Klingenlänge 80 mm
Klingenstärke 3 mm
Gesamtlänge 200 mm
70 g
Nr. 709501



F KLAPPMESSER SPHÈRE
Praktisches Gebrauchsmesser mit originellem Verschlussmechanismus - die Kugel am Ende der Klinge rastet sicher in der Auskerbung am Griff ein. Durch Lösen oder Festziehen der Schraube am Griff können Sie ganz einfach die Gängigkeit einstellen. Hergestellt in

Thiers, Frankreich. Klinge aus rostfreiem Sandvik-Stahl-12C27. Olivenholzgriff. Lieferung mit Etui. Härte 57 HRC. Klingenlänge 85 mm
Klingenstärke 2 mm
Gesamtlänge 210 mm
50 g
Nr. 709238

Inklusive kostenlosen Schärfservice.
Infos siehe Seite 4.

 Zweimaliger Schärfservice



DAS ORIGINAL VON LAGUIOLE EN AUBRAC

Die Traditionsschmiede Laguiole en Aubrac zählt zu den renommiertesten Schmieden in Frankreich. Die Firma sitzt in Espalion, innerhalb der Zone »Laguiole Origine Garantie«. Jedes Messer wird von einem Messerschmied gefertigt und ist aufgrund seiner Handarbeit ein Unikat; dazu sind je nach Ausführung bis zu 216 Arbeitsschritte nötig.



Eine Ikone des französischen Designs ist das Laguiole-Klappmesser. Bereits im Jahr 1829 entstand diese Messerform in dem gleichnamigen, kleinen, Bergdorf Laguiole im Südwesten Frankreichs. Die ergonomische Form von Klinge und Griff, die »Biene« als Anschlag und eine dezente Gravur auf dem Federrücken, die in den Klingentrücken übergeht, sind die Markenzeichen dieses Klassikers. Die Griffe aller Laguiole - Klappmesser tragen das traditionelle »Hirtenkreuz« aus feinen silbernen Ziernieten (ausgenommen davon sind Hirschhorngriffschalen). Hirten, die den Sommer mit ihren Herden in den Hochebenen der Auvergne verbrachten, steckten die Messerklinge in den Boden, um vor dem Kreuz zu beten. Feder und Biene werden aus einem Stück geschmiedet und kunstvoll von Hand verziert (guillochiert), dabei hat jeder Schmied seine eigene Gravur.



© Herstellungs-Video unter www.dictum.com



A LAGUIOLLE KLAPPMESSER
 Klinge aus gut schärfbarem, rostfreiem Sandvik 12C27-Stahl. Härte 56 HRC.
 Lieferung mit Leinenbeutel.
 Klingenlänge 100 mm
 Klingenstärke 2 mm
 Gesamtlänge 220 mm

Hinweis: Achten Sie beim Kauf auf die Herkunft des Messers. Oft werden billig produzierte Messer aus chinesischer oder pakistanischer Produktion angeboten, da der Name Laguiolle nicht geschützt werden kann. Der Stempel »LOG« (Laguiolle Origine Garantie) garantiert die Herkunft aus der Ursprungszone des echten Laguiolles und eine traditionelle Herstellungsart.

Griffschalen aus natürlichen Rohstoffen wie Holz, Horn oder Knochen sind ein **Naturprodukt** und können in Struktur und Farbe variieren - somit ist jedes Messer ein Unikat.



1 Olivenholz
 Griffschalen aus Olivenholz mit einer honigfarbenen Maserung. Das Holz besitzt hervorragende Materialeigenschaften und wird wegen seiner warm anmutenden Farbgebung bereits seit Jahrhunderten geschätzt. Edelstahlbacken und Klinge satiniert.
 80 g
Nr. 718580



2 Birke
 Griffschalen aus Maserbirke. Das widerstandsfähige Holz ist von braunen Adern und Markstrahlen durchzogen und erzeugt ein reizvolles Erscheinungsbild. Edelstahlbacken und Klinge satiniert.
 80 g
Nr. 718582



3 Wacholder
 Griffschalen aus Wacholderholz. Es besitzt einen bräunlichen Farbton und hat eine angenehm frische, pfefferartige Duftnote. Im Mittelalter wurde das Holz gerne zum Verräuchern verwendet, der Rauch gilt als reinigend und desinfizierend. Edelstahlbacken und Klinge satiniert.
 85 g
Nr. 718585



4 Walnussholz
 Griffschalen aus edlem Walnussholz. Edelstahlbacken und Klinge satiniert.
 80 g
Nr. 718583



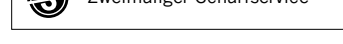
5 Schlangenhholz
 Griffschalen aus lebhaft gemasertem Schlangenhholz. Es gehört zu den wertvollsten und härtesten Hölzern der Welt. Die interessante Farbgebung überzeugt mit ihrer welligen, schuppenförmigen Zeichnung. Edelstahlbacken und Klinge spiegelglanzpoliert.
 85 g
Nr. 718584




6 Ebenholz
 Griffschalen aus elegantem, schwarzem Ebenholz, einem der dichtesten und härtesten Hölzer der Welt. Edelstahlbacken und Klinge spiegelglanzpoliert.
 85 g
Nr. 718581



7 Hornspitze
 Griffschalen Horn. Der elegante, helle Grundton wird von dunkleren Farbtönen durchzogen. Edelstahlbacken und Klinge spiegelglanzpoliert.
 90 g
Nr. 718586



8 Hirschhorn
 Griffschalen Hirschhorn. Das Material hat einen eleganten hellen Grundton der von dunkleren Streifen durchzogen wird. Edelstahlbacken und Klinge satiniert.
 90 g
Nr. 718587

Inklusive kostenloses Schärfservice.
 Infos siehe Seite 4.
 Zweimaliger Schärfservice



OLIVENHOLZ 1



PAPPEL MASERHOLZ 2



AMBOINA MASERHOLZ 3

Spiegelglanzpoliert ✦



BÜFFELHORN 4

A LAGUIOLE KLAPPMESSER
MIT DOPPELPLATINE

Ein besonderes Schmuckstück mit guillochierten Doppelplatinen auf der Ober- und Unterseite. Klinge aus gut schärfbarem, rostfreiem Sandvik 12C27-Stahl. Härte 56 HRC. Lieferung mit Holzetui. Klingenlänge 100 mm. Klingenstärke 2 mm. Gesamtlänge 220 mm.

1 Olivenholz

Olivenholz besitzt hervorragende Materialeigenschaften, wird wegen seiner warm anmutenden Farbgebung bereits seit Jahrhunderten geschätzt und besticht mit einer honigfarbenen Maserung. Edelstahlbacken und Klinge satiniert.

100 g
Nr. 718589

2 Pappel Maserholz

Pappel Maserholz von Wurzelstöcken oder Baumknollen, besticht durch eine außergewöhnliche Zeichnung. Edelstahlbacken und Klinge satiniert.

100 g
Nr. 718591

3 Amboina Maserholz

Amboina Maserholz entsteht aus den Stamm-Wucherungen des Narrabaums, überzeugt mit seiner rotbraunen Farbe und zeichnet sich durch seine individuelle Maserung aus. Edelstahlbacken und Klinge satiniert.

100 g
Nr. 718592



4 Büffelhorn

Griffschalen aus dunklem Büffelhorn. Edelstahlbacken und Klinge spiegelpoliert.

105 g
Nr. 718590

Griffschalen aus natürlichen Rohstoffen wie Holz, Horn oder Knochen sind ein **Naturprodukt** und können in Struktur und Farbe variieren - somit ist jedes Messer ein Unikat.

**B LAGUIOLE KLAPPMESSER
MIT KORKENZIEHER**

Griffschalen aus elegantem, schwarzem Ebenholz, einem der dichtesten und härtesten Hölzer der Welt. Klinge aus gut schärfbarem, rostfreiem Sandvik 12C27-Stahl. Edelstahlbacken und Klinge spiegellanzpoliert. Härte 56 HRC. Lieferung mit Leinenbeutel. Klingenlänge 100 mm
Klingenstärke 2 mm
Gesamtlänge 220 mm
95 g



1 Ebenholz

Griffschalen aus elegantem, schwarzem Ebenholz, einem der dichtesten und härtesten Hölzer der Welt. Edelstahlbacken und Klinge spiegellanzpoliert.

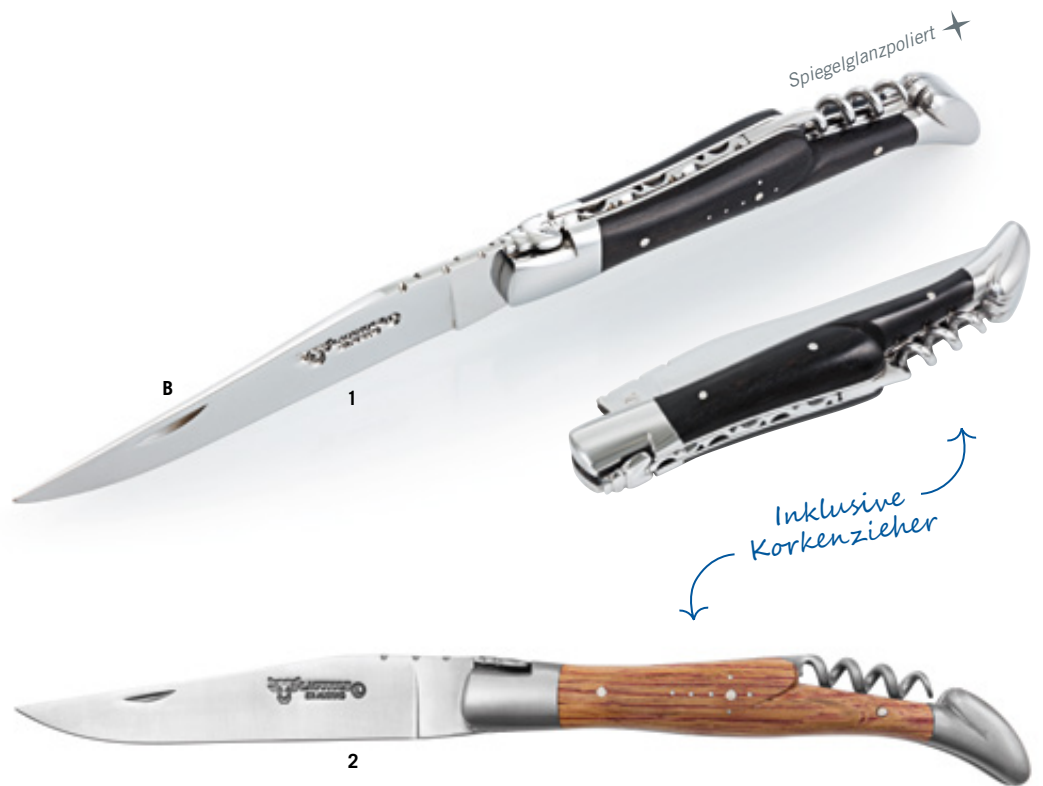
Nr. 718588



2 Eichenholz

Griffschalen aus Eichenholz von alten Rotweinfässern. Edelstahlbacken und Klinge satiniert.

Nr. 708811



**C LAGUIOLE KLAPPMESSER
MIT SCHMIEDEHAUT**

Klinge mit belassener Schmiedehaut aus gut schärfbarem Kohlenstoffstahl XC75, nicht rostfrei, Härte 54 HRC. Lieferung mit Leinenbeutel. Klingenlänge 100 mm
Klingenstärke 2,5 mm
Gesamtlänge 220 mm



1 Wacholder

Griffschalen aus Wacholderholz. Es besitzt einen bräunlichen Farbton und hat eine angenehm frische, pfefferartige Duftnote. Im Mittelalter wurde das Holz gerne zum Verräuchern verwendet, der Rauch gilt als reinigend und desinfizierend. Edelstahlbacken und Klinge spiegellanzpoliert.

85 g

Nr. 718596



2 Wüsteneisenholz

Griffschalen aus Wüsteneisenholz. Das Holz aus der Wüste Arizonas ist aufgrund seines langsamen Wachstums eines der härtesten und dichtesten Hölzer. Die wunderschöne Maserung hat einen goldbraunen Farbton mit dunklen Einläufen. Durch seine hohe Dichte ist es besonders widerstandsfähig gegen Feuchtigkeit. Edelstahlbacken und Klinge satiniert.

90 g

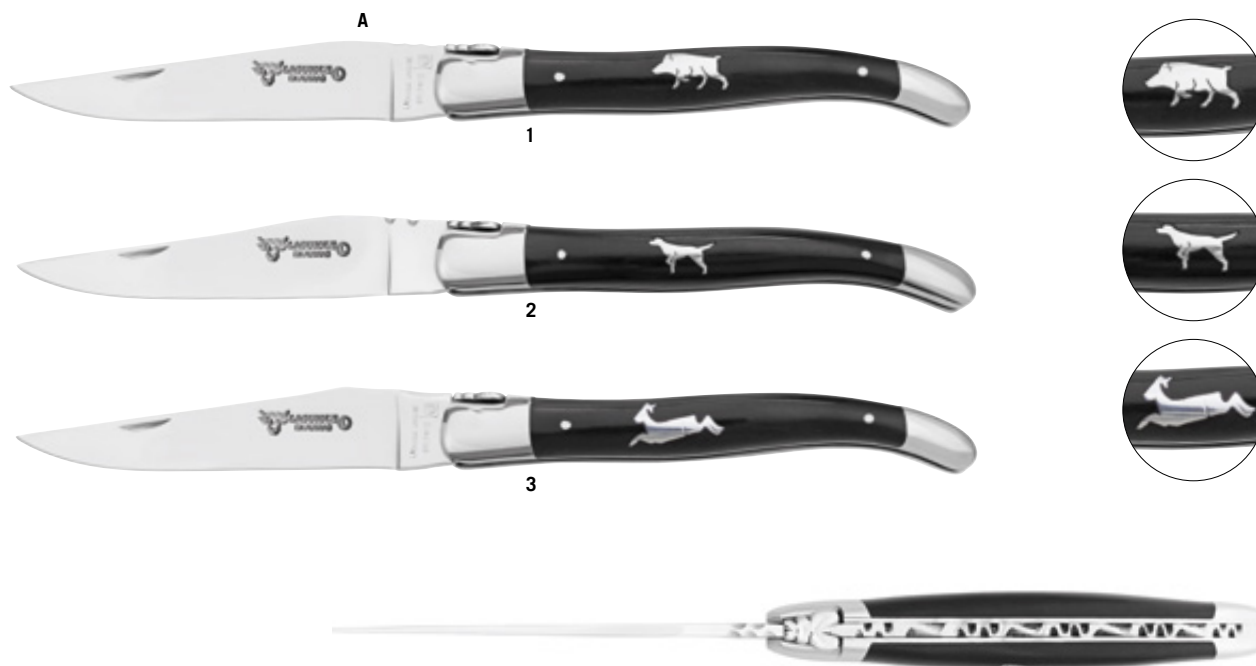
Nr. 718595



**Inklusive kostenlosen Schärfservice.
Infos siehe Seite 4.**



Zweimaliger Schärfservice



**A LAGUIOLE KLAPPMESSER
INTARSIE**

Das Original von Laguiole en Aubrac: Griffschalen aus elegantem, schwarzem Ebenholz, einem der dichtesten und härtesten Hölzer der Welt. Den Griff ziert wahlweise ein Hund, Hirsch oder Wildschwein aus Zinn (auf das Hirtenkreuz wurde bei diesem Modell verzichtet). Klinge aus gut schärfbarem, rostfreiem

Sandvik 12C27-Stahl. Edelstahlbacken und Klinge spiegellanzpoliert. Härte 56 HRC. Lieferung mit Leinenbeutel. Klingenslänge 100 mm Klingensstärke 2 mm Gesamtlänge 220 mm 90 g

1 *Wildschwein*
Nr. 708810

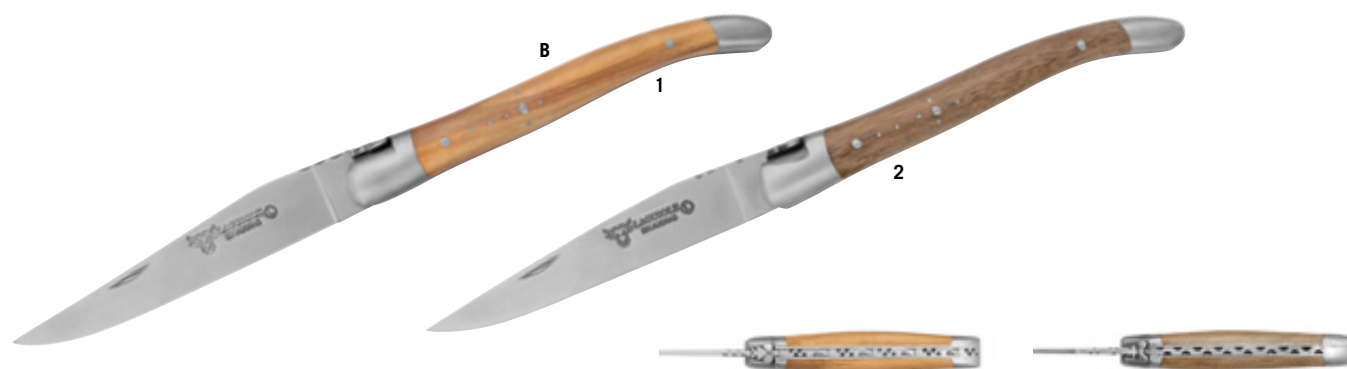
2 *Hund*
Nr. 708847

3 *Reh*
Nr. 708848

Inklusive kostenlosen Schärfservice.
Infos siehe Seite 4.



Zweimaliger Schärfservice



**B LAGUIOLE KLAPPMESSER
KLEIN**

Klinge aus gut schärfbarem, rostfreiem Sandvik 12C27-Stahl. Edelstahlbacken und Klinge satiniert. Härte 56 HRC. Lieferung mit Leinenbeutel. Klingenslänge 85 mm Klingensstärke 2 mm Gesamtlänge 185 mm 60 g

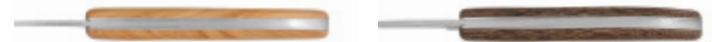
1 *Olivenholz*
Griffschalen aus Olivenholz mit einer honigfarbenen Maserung. Das Holz besitzt hervorragende Materialeigenschaften und wird wegen seiner warm anmutenden Farbgebung bereits seit Jahrhunderten geschätzt.
Nr. 718577

2 *Walnussholz*
Griffschalen aus edlem Walnussholz.
Nr. 718578



C LE RANDONNEUR
KLAPPMESSER
 Das Randonneur ist eine schlichte Alternative zu den bekannten Laguiole Messern. Ein praktisches Klappmesser für alltägliche Arbeiten, bei Wanderungen oder zum Picknick.

Klinge aus gut schärfbarem, rostfreiem Sandvik 12C27-Stahl mit Slipjoint Verschluss. Härte 56 HRC. Lieferung mit Leinenbeutel. Klingenlänge 100 mm Klingenstärke 2,2 mm Gesamtlänge 220 mm



1 Olivenholz
 Griffschalen aus Olivenholz mit einer honigfarbenen Maserung. Das Holz besitzt hervorragende Materialeigenschaften und wird wegen seiner warm anmutenden Farbgebung bereits seit Jahrhunderten geschätzt.
 70 g
Nr. 718593

2 Wenge
 Griffschalen aus Wenge. Die kontrastreiche und grobe Hell-Dunkel-Struktur meist in Verbindung mit Wechseldrehwuchs gibt dieser Holzart ihren außergewöhnlichen dekorativen Charakter.
 65 g
Nr. 718594



D KLAPPMESSER D'ICI
 Rustikales Arbeits- und Gebrauchsmesser das in Zusammenarbeit mit dem französischen Designer Benjamin Auzier entstanden ist. Bei dem einfachen aber funktionalen Verschlussmechanismus versinkt der verlängerte Klingenträger in der Einkerbung am Griff. Klinge aus Z40 Stahl mit schwarz belassener Schmiedehaut. Rostfrei, HRC 54. Klingenlänge 90 mm Klingenstärke 2,6 mm Gesamtlänge 210 mm

1 Olivenholz
 Griffschalen aus Olivenholz mit einer honigfarbenen Maserung. Das Holz besitzt hervorragende Materialeigenschaften und wird wegen seiner warm anmutenden Farbgebung bereits seit Jahrhunderten geschätzt.
 65 g
Nr. 708812

2 Walnussholz
 Griffschalen aus edlem Walnussholz.
 60 g
Nr. 708814

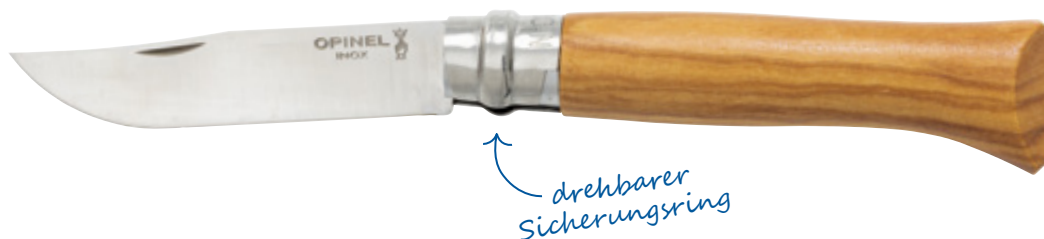
3 Ebenholz
 Griffschalen aus elegantem, schwarzem Ebenholz, einem der dichtesten und härtesten Hölzer der Welt.
 65 g
Nr. 708813



OPINEL



Das französische Unternehmen Opinel befindet sich seit Beginn im Jahre 1890 in Familienbesitz. Der damals 18-jährige Joseph Opinel konstruierte in der Schmiedewerkstatt seines Vaters das erste Messer und startete damit die bemerkenswerte Erfolgsgeschichte. Seit der Gründung ist das Unternehmen in der Region Rhône-Alpes in Savoien ansässig. Mittlerweile sorgen über 100 Mitarbeiter dafür, dass die berühmte französische Ikone nicht nur in ihrem Heimatland, sondern überall auf der Welt zu finden ist. Das Symbol der main couronnée («die gekrönte Hand») war bereits auf den ersten Opinel-Messern eingestanz.



A OPINEL-KLAPPMESSER
 Französischer Klassiker
 Klinge aus rostfreiem Standvik Stahl 12C27. Sie lässt sich über das Drehen eines Sicherheitsrings (Virobloc-System) blitzschnell arretieren.
 Klingenlänge
 75 mm (No. 6) / 85 mm (No. 8)
 Klingenstärke
 1,2 mm (No. 6) / 1,7 mm (No. 8)
 Gesamtlänge
 165 mm (No. 6) / 195 mm (No. 8)

1 Olive, No. 6
 30 g
Nr. 708281

2 Eiche, No. 6
 30 g
Nr. 708283

3 Walnuss, No. 6
 25 g
Nr. 708285

4 Olive, No. 8
 50 g
Nr. 708282

5 Eiche, No. 8
 45 g
Nr. 708284

6 Walnuss, No. 8
 40 g
Nr. 708286

B OPINEL KLAPPMESSER, BUCHE

Französischer Klassiker: Klinge aus leicht schärbarem Kohlenstoffstahl XC90, nicht rostfrei. Sie lässt sich über das Drehen eines Sicherheitsrings (Virobloc-System) blitzschnell arretieren. Griff aus Buchenholz, eine Speziallackierung schützt vor Feuchtigkeit.

No. 6
Klingenlänge 75 mm
Klingenstärke 1,2 mm
Gesamtlänge 165 mm
30 g
Nr. 708783

No. 8
Klingenlänge 85 mm
Klingenstärke 1,7 mm
Gesamtlänge 195 mm
45 g
Nr. 708784

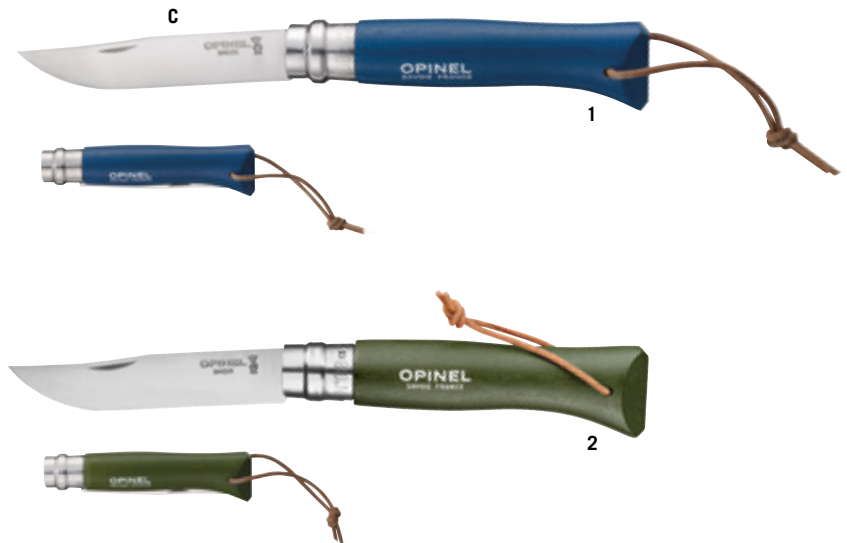


C OPINEL-KLAPPMESSER, NO. 8, TREKKING


Französischer Klassiker: Klinge aus rostfreiem Sandvik Stahl 12C27. Sie lässt sich über das Drehen eines Sicherheitsrings (Virobloc-System) blitzschnell arretieren. Griff aus Buchenholz, lackiert, mit praktischer Lederkordel.

Klingenlänge 85 mm
Klingenstärke 1,7 mm
Gesamtlänge 195 mm
45 g

1 blau Nr. 708780
2 grün Nr. 708781



Inklusive kostenlosen Schärfservice. Infos siehe Seite 4.

 Zweimaliger Schärfservice



D OPINEL KINDERMESSER
Französischer Klassiker: Klinge aus rostfreiem Sandvik Stahl 12C27 mit abgerundeter Spitze. Sie lässt sich über das Drehen eines Sicherheitsrings (Virobloc-System) blitzschnell arretieren. Griff aus Buchenholz.

Klingenlänge 75 mm
Klingenstärke 1,5 mm
Gesamtlänge 175 mm
35 g

1 natur Nr. 708287
2 blau Nr. 708288
3 rosa Nr. 708289



DIE UNTERSCHIEDE LIEGEN AUF DER HAND

Horn, Perlmutter oder Holz - durch die Verwendung von unterschiedlichsten Griffmaterialien entsteht eine individuelle Anmutung. Horn oder Holzgriffe eignen sich für den täglichen Gebrauch, durch Perlmutter wird das Messer auch zum edlen Sammlerstück. Alle von uns angebotenen Naturmaterialien unterliegen nicht dem Artenschutz. Die jeweilige Spezies ist in ihrem Bestand nicht bedroht. Unsere tierischen und pflanzlichen Produkte erhalten wir aus nachhaltiger und ressourcenschonender Nutzung.

LIONSTEEL® LIONSTEEL®

Lionsteel hat seit 1969 seinen Firmensitz in der italienischen »Messerhauptstadt« Maniago. Dort produziert das Unternehmen in erster Linie Gebrauchsmesser, Taschenmesser und Jagdmesser in klassischen klaren Formen unter Verwendung von exquisiten Griffmaterialien.



A LIONSTEEL® KLAPPMESSER BESTMAN EBENHOLZ

Ausgestattet mit 2 unterschiedlichen Klingenformen ist dieses Herrenmesser vielseitig einsetzbar. Die Clip-Point Klinge hat eine klassische Form mit Spitze. Charakteristisch für die Wharncliffe Klingenform ist die gerade Schneide mit heruntergezogener Spitze, welche sich besonders gut für ziehende Schnitte eignet. Für die Klinge wird pulvermetallurgisch hergestellter Böhler M390-Stahl* verwendet. Die Griffschalen sind aus

elegantem, schwarzem Ebenholz mit Backen aus Titan. Rostfrei, Härte 61 HRC.

*Stahlanalyse: C = 1,9 / Si = 0,7 / Mn = 0,3 / Cr = 20 / Mo = 1 / V = 4 / W = 0,6 (in %)

Klingenlänge 70 mm
Klingenstärke 2,5 mm
Gesamtlänge 240 mm
90 g
Nr. 709916





B LIONSTEEL® KLAPPMESSER TS1 DAMAST

Der komplette Griff samt Frame-Lock des TiSpine wird aus einem soliden Titanblock (Ti-6Al4V) gefräst und ist durchgehend mit einem feinen Rillenmuster verziert, dafür wird hochmoderne CNC-Fertigungstechnik eingesetzt. Die Klinge aus Chad Nichols Damaststahl »Fate«, gefertigt aus den rostfreien Stählen AEB-L und 304, erzeugt eine hervor-

ragende Optik. Der Griff liegt gut in der Hand, zudem ist die Rillenstruktur nicht nur dekorativ sondern verbessert auch die Griffbarkeit. Das Design für dieses Messer stammt von Robert Young Pelton. Härte 58 HRC, rostfrei.
Klingenlänge 80 mm
Klingenstärke 3 mm
Gesamtlänge 195 mm
100 g
Nr. 709674

Inklusive kostenlosen Schärfservice. Infos siehe Seite 4.

-  Zweimaliger Schärfservice
-  Unbeschränkter Schärfservice



C LIONSTEEL® KLAPPMESSER SR-1 DAMAST

Der komplette Griff samt Frame-Lock wird aus einem soliden Titanblock (Ti-6Al4V) gefräst und ist mit einem feinen Rillenmuster verziert, dafür wird hochmoderne CNC-Fertigungstechnik eingesetzt. Das Rillenmuster ist nicht nur dekorativ sondern verbessert auch die Griffbarkeit und lässt das Messer gut in der Hand liegen. Die prächtige Klinge aus Chad Nichols Damaststahl »Raindrop«, gefertigt


aus den rostfreien Stählen AEB-L und 304, erzeugt eine hervorragende Optik. Zusätzlich verfügt das Messer über eine RotoBlock-Sicherung. Mit einem kleinen Dreh am Sicherungsrad lässt sich die geöffnete Klinge festsetzen. Der Gürtelclip kann mit dem beigelegten Schlüssel rechts sowie links montiert oder auch ganz entfernt werden. Die Schraube zur Fixierung des Clips dient gleichzeitig als Glasbrecher. Das Design stammt von Michele »Molletta« Pensato und bietet

durch die Integralbauweise höchste Stabilität bei ansprechender Ästhetik. Lieferung im Mogano-Holzetui mit passgenauer Fräsung, die das Messer aufnimmt.
Härte 58 HRC, rostfrei.
Klingenlänge 95 mm
Klingenstärke 4,5 mm
Gesamtlänge 210 mm
190 g
Nr. 709675







A LIONSTEEL® KLAPPMESSER OPERA »DAMAST«
 Die prächtige Klinge aus Chad Nichols Damaststahl »Scrambled«, gefertigt aus den rostfreien Stählen AEB-L und 304, erzeugt mit insgesamt 200 Lagen eine hervorragende Optik. Die Klingennarretierung der handlichen Messer erfolgt mittels Back-Lock-Verriegelung. Lieferung im Mogano-Holzsetui mit passgenauer Fräsung, die das Messer aufnimmt. Härte 58 HRC, rostfrei. Klingenlänge 75 mm Klingenstärke 2,8 mm Gesamtlänge 175 mm

 **1 Perlmutter**
 Perlmutter fasziniert seit Menschengedenken durch einen bezaubernden Glanz und sein schillerndes Farbenspiel. Die Farbe weiß wird aus der Seepermuschel (*pinctada maxima*) gewonnen. Paua hingegen ist eine farbenprächtige Südsee-Muschelart (*haliotis iris*), die sich durch ihr Zusammenspiel aus blauen, türkisen, grünen und rosa Farbtönen auszeichnet. 80 g
Nr. 709328





 **2 Olive**
 Olivenholz besitzt hervorragende Materialeigenschaften, wird wegen seiner warm anmutenden Farbgebung bereits seit Jahrhunderten geschätzt und besticht mit einer honigfarbenen Maserung. 65 g
Nr. 709323

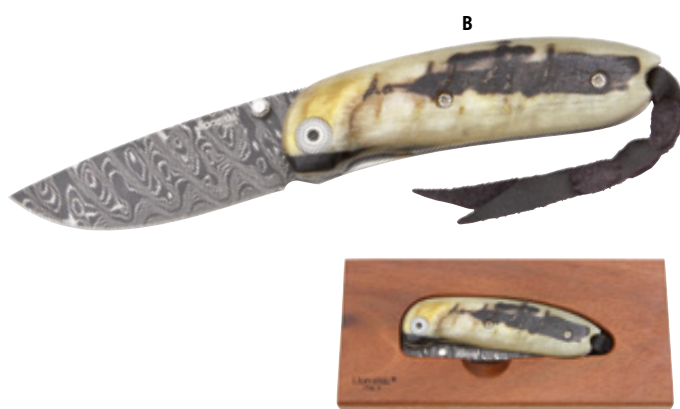


 **3 Widderhorn**
 Griffschalen aus hellem Widderhorn mit einer leicht strukturierten Oberfläche. 75 g
Nr. 709670

Inklusive kostenlosen Schärfservice. Infos siehe Seite 4.

 Zweimaliger Schärfservice

 Unbeschränkter Schärfservice



 **B LIONSTEEL® KLAPPMESSER MINI »DAMAST«, WIDDERHORN**
 Die prächtige Klinge aus Chad Nichols Damaststahl »Scrambled«, gefertigt aus den rostfreien Stählen AEB-L und 304, erzeugt mit insgesamt 200 Lagen eine hervorragende Optik. Ein weiterer Blickfang sind die Griffschalen aus natürlichem Widderhorn. Die Klingennarretierung des handlichen Begleiters erfolgt mittels Liner-Lock-Verriegelung, der Heftücken ist offen gestaltet. Lieferung im Mogano-Holzsetui mit passgenauer Fräsung, die das Messer aufnimmt. Härte 58 HRC, rostfrei. Klingenlänge 60 mm Klingenstärke 2 mm Gesamtlänge 145 mm 60 g
Nr. 709673

**C LIONSTEEL®
KLAPPMESSER OPERA**

In Zusammenarbeit mit »Max Design«, einem bekannten italienischen Kunsthandwerker, wurde die Linie »Opera« entworfen. Erstklassiges Gebrauchsmesser mit Back-Lock-Verriegelung, Griff aus Olivenholz. Das handliche Messer hat eine Fangriemenöse mit geflochtenem Lederbändchen. Lieferung inklusive Lederetui mit Gürtelschlaufe. Klinge aus rostträgem D2-Stahl mit einer Härte von 59 HRC.
Klingenlänge 75 mm
Klingenstärke 2,8 mm
Gesamtlänge 175 mm
75 g
Nr. 709320



**D LIONSTEEL® KLAPPMESSER
MINI, OLIVE**

Die handlichen Messer der Serie »Mini« passen in jede Hosentasche. Für die Klinge wird schnitthaltiger D2-Stahl verwendet, arretiert wird sie durch einen zuverlässigen Liner-Lock-Mechanismus. Der Heft Rücken ist offen gestaltet, zudem sind die Messer mit einer Fangriemenöse mit geflochtenem Lederbändchen ausgestattet. Nicht rostfrei, Härte 60 HRC.
Klingenlänge 60 mm
Klingenstärke 2 mm
Gesamtlänge 145 mm
50 g
Nr. 709671



MERCURY®  **MERCURY®**
MANIAGO  1950

Mercury, gegründet 1950, hat seinen Firmensitz in der bekannten italienischen Messermetropole Maniago. Ursprünglich hat sich die Firma auf die aufwendige Herstellung von Multifunktions-taschenmessern spezialisiert. Mittlerweile umfasst das Sortiment neben einer großen Auswahl an Klappmesser-Modellen auch feststehende Jagd- und Outdoormesser.



**E MERCURY® MULTITOOL
HIRSCHHORN**

Mehrwecktaschenmesser mit robusten Griffschalen aus Hirschhorn und Edelstahlbacken. Um etwas Gewicht einzusparen wurden die Platinen aus »Anticorodal®«, einer leichten Aluminiumlegierung gefertigt. Das Messer verfügt über folgende Funktionen:

- Klinge aus rostfreiem 420er Stahl, Härte 55 HRC
- Säge
- Flaschenöffner mit integriertem Schlitzschraubendreher
- Schere
- Korkenzieher
- Dosenöffner
- Gabel
- Stech- und Bohrhale

Klingenlänge 70 mm
Klingenstärke 1,8 mm
Gesamtlänge 170 mm
130 g
Nr. 708830



**F MERCURY® KLAPPMESSER
HIRSCHHORN**

Robustes Klappmesser mit Griffschalen aus Hirschhorn und Edelstahlbacken. Die rostfreie Klinge aus Z50CD15 Stahl wird durch eine Back-Lock Verriegelung gesichert. Härte 57 HRC.
Klingenlänge 70 mm
Klingenstärke 3 mm
Gesamtlänge 180 mm
115 g
Nr. 708829



MASSIMO SALICE SANNA

Was im Jahr 1993 mit einem Hobby begann, wurde für Massimo Salice Sanna, kurz Max, schnell zu einer Leidenschaft. Akkurate Verarbeitung und seine Liebe zum Detail zeichnen den passionierten Messermacher aus. Alle Arbeitsschritte werden ausschließlich von Hand getätigt, angefangen bei der Wärmebehandlung des Stahls bis zu den aufwendigen Schleifarbeiten und Verzierungen. In seiner Werkstatt in Italien komponiert er aus besten Stählen und edelsten Hölzern kleine Kunstwerke.



A KLAPPMESSER DAGHETTA
Reine Handarbeit, höchste Perfektion, eine außergewöhnliche Wahl des Klingenstahls und erlesenes Holz für die Griffschalen zeichnen dieses Messer aus. Für die Klinge verwendet der Messerbauer Vanadis-10-Stahl*. Der hoch vanadiumlegierte pulvermetallurgische Werkzeugstahl bietet dank seiner ausgewogenen Legierungszusammensetzung neben guter Zähigkeit auch einen extrem hohen Verschleißwiderstand und ist somit für Hochleistungswerkzeuge besonders gut

geeignet. Als Öffnungshilfe dient ein Daumenpin, der mit einer Wurzelholzeinlage verziert ist. Die Arretierung der Klinge erfolgt mit einem leichtgängigen Liner-Lock-Mechanismus, die Platine ist aus Titan** gefertigt. Ein besonderer Blickfang ist die handgefeilte Verzierung der Rückenfeder aus Titan** und einem Teil des Klingentrückens, wo sie zugleich als Daumenaufgabe dient. Die Griffschalen aus Eschen-Wurzelholz überzeugen durch ihre ästhetische Maserung. Lieferung mit Lederetui, rostfrei, Härte 64 HRC.

* *Stahlanalyse: C = 2,9 / Si = 0,5 / Mn = 0,5 / Cr = 8 / Mo = 1,5 / V = 9,8 (in %)*

Klingenlänge 85 mm
Klingenstärke 1,1 mm
Gesamtlänge 200 mm
120 g
Nr. 709870

** Titan ist ein leichtes, sehr widerstandsfähiges, vollkommen rostfreies, antimagnetisches und antiallergisches Metall und ist bei ähnlicher Zugfestigkeit um etwa ein Drittel leichter als Stahl.

**Inklusive kostenlosen Schärfservice.
Infos siehe Seite 4.**



Unbeschränkter Schärfservice





B KLAPPMESSER WORKER

Außergewöhnliches, in reiner Handarbeit hergestelltes Klappmesser aus Damasteel. Der in Schweden hergestellte Damasteel ist ein rostfreier Damaszenerstahl, der pulvermetallurgisch aus den Stählen RWL34* (»hell« zeichnend) und PMC27** (»dunkel« zeichnend) durch Sintern und Schmieden erzeugt wird. Die Kombination dieser beiden Spezialstähle erzeugt neben einem prächtigen Muster auch beste Materialeigenschaften. Ein leichtgängiger Frame-Lock-Mechanismus stellt die Klinge sicher fest. Bei diesem Verschlussmechanismus ist der bewegliche Liner für die Klingensicherung ein integraler Bestandteil des selbsttragenden Griffs. Ein besonderer Blickfang ist die aufwendige Guillochage an der Klingenfeder sowie am Klingenträger, wo sie zugleich als Daumenauflage dient. Diese kunstvollen Verzierungen werden in

Handarbeit gefeilt. Lieferung mit Lederetui, rostfrei, Härte 59 HRC.



* *Stahlanalyse RWL34:*
 $C = 1,05 / Si = 0,5 / Mn = 0,5 /$
 $P = 0,05 / S = 0,03 / Cr = 14 / Mo = 4 /$
 $V = 0,2$ (in %)
 ** *Stahlanalyse PMC27:* $C = 0,6 /$
 $Si = 0,5 / Mn = 0,5 / Cr = 13$ (in %)

Klingenlänge 65 mm
 Klingenstärke 2,8 mm
 Gesamtlänge 155 mm
 90 g

Nr. 709871



C KLAPPMESSER GOBLIN

Von Hand gefertigtes Unikat mit Griffschalen aus Mammutstoßzahn. Dieses seltene, faszinierende Material erzählt eine bis zu 10 000-jährige Geschichte. Die fossilen Stoßzähne des sibirischen Mammuts werden aus dem Permafrostboden oder Gletschereis gewonnen. Jede Griffschale ist in seiner Farbgebung ein Unikat, da sich durch die Jahrtausende lange Lagerung in Dauerfrost die ursprünglich cremefarbenen Zähne individuell verfärbt haben. Für die Klinge wird Damasteel verwendet, ein in Schweden hergestellter rostfreier Damaszenerstahl, der pulvermetallurgisch aus den Stählen RWL34* (»hell« zeichnend) und PMC27** (»dunkel« zeichnend) durch Sintern und Schmieden erzeugt wird. Die Kombination dieser beiden Spezialstähle erzeugt neben einem prächtigen Muster auch beste Materialeigenschaften. Die Arretierung der Klinge erfolgt mit einem leichtgängi-

gen Liner-Lock-Mechanismus, die Platine ist aus Titan*** gefertigt. Ein besonderer Blickfang ist die handgefeilte Verzierung der Rückenfeder aus Titan***. Lieferung mit Lederetui, rostfrei, Härte 60 HRC.

* *Stahlanalyse RWL34:*
 $C = 1,05 / Si = 0,5 / Mn = 0,5 / P = 0,05 /$
 $S = 0,03 / Cr = 14 / Mo = 4 / V = 0,2$ (in %)
 ** *Stahlanalyse PMC27:*
 $C = 0,6 / Si = 0,5 / Mn = 0,5 /$
 $Cr = 13$ (in %)



Klingenlänge 70 mm
 Klingenstärke 3 mm
 Gesamtlänge 165 mm
 90 g

Nr. 709872

*** Titan ist ein leichtes, sehr widerstandsfähiges, vollkommen rostfreies, antimagnetisches und antiallergisches Metall und ist bei ähnlicher Zugfestigkeit um etwa ein Drittel leichter als Stahl.



Der Firmensitz von Maserin befindet sich in Italiens bekannter Messermetropole Maniago, wo seit 1960 zuverlässige Klapp- und Jagdmesser entstehen. Zusammen mit bekannten italienischen Messermachern und Designern werden immer wieder neue innovative Modelle entwickelt. In Kombination mit hochwertigen Griffmaterialien entstehen so ästhetische Gebrauchsmesser in ausgezeichneter Qualität.



A MASERIN® GOURMET KLAPPMESSER

Die Taschenmesser der Gourmet-Serie sind ideale und stilvolle Begleiter im Alltag. Ein zuverlässiger Liner-Lock arretiert die rostfreie Klinge aus AUS-8-Stahl. Die Griffschalen werden auf Edelstahlplatinen montiert. Der Griffriicken ist mit einer Holzeinlage geschlossen, dies unterstreicht die Eleganz dieses Messers. Das Design wurde zusammen mit Attilio Morotti, einem italienischen Messermacher, entworfen. Mit Leder-Stecketui, Härte 58 HRC. Klingenlänge 100 mm Klingenstärke 2,6 mm Gesamtlänge 220 mm

1 Olivenholz
Griffschalen aus Olivenholz mit einer honigfarbenen Maserung. Das Holz besitzt hervorragende Materialeigenschaften und wird wegen seiner warm anmutenden Farbgebung bereits seit Jahrhunderten geschätzt.
85 g
Nr. 709665

2 Bocote
Griffschalen aus gemasertem Bocote-Holz. Das dekorative, südamerikanische Hartholz hat eine hellbraune Grundfarbe und wird von dunkelbraunen Adern durchgezogen.
85 g
Nr. 709663

3 Ebenholz
Griffschalen aus elegantem, schwarzem Ebenholz, einem der dichtesten und härtesten Hölzer der Welt.
90 g
Nr. 709664

Wurzelholz
Griffschalen aus stabilisiertem Ahorn-Wurzelholz mit lebhafter Maserung. Stabilisiertes Holz ist extrem unempfindlich, nimmt praktisch keine Feuchtigkeit mehr auf und ist somit sehr hygienisch.
85 g

- 4 blau Nr. 709833**
- 5 bschwarz Nr. 709834**
- 6 grün Nr. 709835**
- 7 braun Nr. 709836**



Inklusive kostenlosen Schärfservice. Infos siehe Seite 4.

Zweimaliger Schärfservice

B MASERIN® KLAPPMESSER
»SESSANTESIMO«

Anlässlich des 60-jähriges Firmenjubiläums wurde die Sessantesimo Slipjoint Klappmesser Serie zur Erinnerung an die ersten Modelle, die in den 60er Jahren gefertigt wurden, neu aufgelegt. Diese leichten, handlichen Klappmesser passen in jede Hosentasche und sind perfekt für unterwegs. Das Messer besteht aus einer Hauptklinge und einer kleineren Sägeschnittklinge aus rostfreiem 420er Stahl. Lieferung erfolgt mit Steck-Lederetui. Rostfrei, Härte 56 HRC. Klingenslänge 60 mm
Klingensstärke 1,8 mm
Gesamtlänge 200 mm
40 g

Micarta

Micarta entsteht in einem speziellen Hochdruckverfahren aus der Verbindung eines saugfähigen Trägerstoffs (Zellstoff, Leinen...) mit Epoxidharz. Das Material ist nahezu unverwundlich und resistent gegen Säuren und Öle.

- 1 Blau **Nr. 709845**
- 2 Braun **Nr. 709846**



3 Karbon

Griffschalen aus eloxiertem Aluminiumgriff mit Karbon und vergoldeten Schrauben. Bei der Herstellung von Karbon werden tausende mikroskopisch kleine Kohlenstofffasern miteinander verwebt und mit Epoxidharz verschmolzen. Dadurch entsteht ein extrem widerstandsfähiges Material, das trotz seiner geringen Dichte eine erhebliche Zug- und Druckfestigkeit hat. Stabiles Steck-Lederetui mit Clip.
Nr. 709847



Sägeschnitt Klinge



Vergoldete Schrauben

C MASERIN® KLAPPMESSER
»IN-ESTRO«

Das Design wurde zusammen mit Alessandro Olivetto, einem italienischen Messermacher, entworfen. Ausgestattet ist das Messer mit einer satinieren Sheepfoot-Klinge aus schnitthaltigem D2-Stahl. Diese Klingensform eignet sich besonders gut für gerade, präzise Schnitte. Griffschaleneinlage wahlweise aus Oliven- oder Bocoteholz, eingefasst in Backen aus anodisiertem Aluminium. Der Gürtelclip ist abnehmbar. Mit Fangriemenöse, Klinge rostträge, Härte 58 HRC. Klingenslänge 70 mm
Klingensstärke 2,2 mm
Gesamtlänge 185 mm
65 g

1 Olivenholz


Griffschalen aus Olivenholz mit einer honigfarbenen Maserung. Das Holz besitzt hervorragende Materialeigenschaften und wird wegen seiner warm anmutenden Farbgebung bereits seit Jahrhunderten geschätzt.
Nr. 709848

2 Bocote

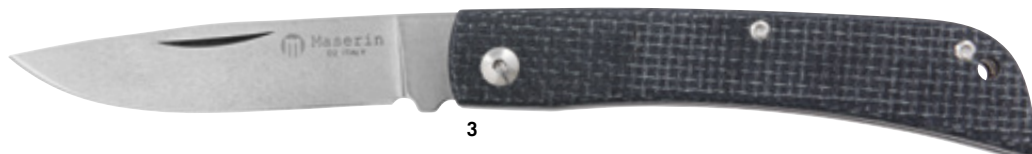
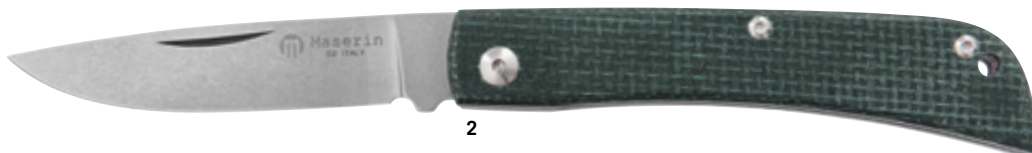
Griffschalen aus gemasertem Bocoteholz. Das dekorative, südamerikanische Hartholz hat eine hellbraune Grundfarbe und wird von dunkelbraunen Adern durchgezogen.
Nr. 709849



MASERIN® KLAPPMESSER SCOUT

 Taschenmesser in klassischer Form mit modernen Materialien. Die Klinge mit Stonewash-Finish aus rostträgem D2-Stahl zeichnet sich durch eine hervorragende Schnitthaltigkeit und Schärfe aus. Griff mit Fangriemenöse.

Rostträge, Härte 60 HRC.
Klingenlänge 80 mm
Klingenstärke 2 mm
Gesamtlänge 185 mm



A OLIVENHOLZ
Griffschalen aus Olivenholz mit einer honigfarbenen Maserung. Das Holz besitzt hervorragende Materialeigenschaften und wird wegen seiner warm anmutenden Farbgebung bereits seit Jahrhunderten geschätzt.
65 g
Nr. 708837

B MICARTA
Micarta entsteht in einem speziellen Hochdruckverfahren aus der Verbindung eines saugfähigen Trägerstoffs (Zellstoff, Leinen...) mit Epoxidharz. Das Material ist nahezu unverwundlich und resistent gegen Säuren und Öle.
75 g

1 schwarz **Nr. 708838**
2 grün **Nr. 708839**
3 grau **Nr. 708840**
4 rot **Nr. 708841**



C MASERIN®
KLAPPMESSER CONSOLI

Verspielte Eleganz:
 Dieses Gentlemen-Messer wurde in Zusammenarbeit mit dem Messermacher Sergio Consoli entworfen. Entstanden ist ein präzise verarbeitetes Klappmesser, das für den täglichen Gebrauch konzipiert ist. Ein Blickfang sind die Verzierungen der Edelstahlplatinen, die den gesamten Griff umlaufen. Die Riffelung auf der Rückenfeder nimmt dieses Muster auf und setzt es noch bis auf den Klingenrücken fort, wo es zugleich als Daumenauflage dient. Die dunkel eingefärbten Griffschalen aus stabilisiertem Bruyèreholz runden die außergewöhnliche Optik ab. Für die sichere Arretierung der Klinge sorgt ein Back-Lock-Mechanismus. Die Klinge ist aus schnitthaltigem CPM S35VN-Stahl gefertigt. Lieferung mit Leder-Stecketui. Härte 60 HRC, rostfrei. Klingenlänge 75 mm Klingenstärke 3 mm Gesamtlänge 175 mm 85 g
Nr. 709668



D MASERIN®
KLAPPMESSER

Die satinierte Klinge aus schnitthaltigem D2-Stahl wird durch einen Liner-Lock Mechanismus verriegelt. Für die Backen wird strukturiertes G10 verwendet. Dieser hochwertige Glasfaser-Kunststoff-Verbund entsteht in einem speziellen Hochdruckverfahren mit Epoxidharz, ist sehr hart und widerstandsfähig. Der Gürtelclip ist abnehmbar. Mit Fangriemenöse. Klinge ist rostträge, Härte 60 HRC. Klingenlänge 80 mm Klingenstärke 2 mm Gesamtlänge 195 mm

1 Kohlefaser

Griffschalen aus Kohlefaser mit feiner Struktur. Tausende mikroskopisch kleine Kohlenstofffasern werden miteinander verwebt und mit Epoxidharz verschmolzen. Dadurch entsteht ein extrem widerstandsfähiges Material, das trotz seiner geringen Dichte eine erhebliche Zug- und Druckfestigkeit hat. 85 g
Nr. 709696

2 Olivenholz

Griffschalen aus Olivenholz mit einer honigfarbenen Maserung. Das Holz besitzt hervorragende Materialeigenschaften und wird wegen seiner warm anmutenden Farbgebung bereits seit Jahrhunderten geschätzt. 90 g
Nr. 709837



E MASERIN®
KLAPPMESSER ARNO

In Zusammenarbeit mit dem französischen Designer Jean Marc Arnaud entstand dieses elegante Klappmesser. Die Klinge ist aus rostfreiem 440-Stahl gefertigt und kann mit dem Daumenstift geöffnet werden. Arretiert wird sie durch einen zuverlässigen Liner-Lock-Mechanismus. Die Griffschalen sind aus elegantem, schwarzem Ebenholz, einem

der dichtesten und härtesten Hölzer der Welt. Das vordere Drittel des Griffstücks ist offen gestaltet, der hintere Teil mit einer verzierten Einlage aus rostfreiem Edelstahl geschlossen. Härte 56 HRC, rostfrei. Lieferung mit Leder-Stecketui. Klingenlänge 70 mm Klingenstärke 2,7 mm Gesamtlänge 165 mm 75 g
Nr. 709669



Inklusive kostenlosen Schärfservice.
Infos siehe Seite 4.

 **Zweimaliger Schärfservice**



A

A MASERIN® KLAPPMESSER
 Das kräftige Klappmesser mit robusten Griffschalen wird von großen Backen aus Edelstahl abgeschlossen. Die Back-Lock-Arretierung stellt die Klinge aus rostfreiem 440B-Stahl sicher fest. Mit Fangriemenöse, Härte 56 HRC. Griffschalen aus fein gemasertem Olivenholz.
 Klingenlänge 75 mm
 Klingenstärke 2,7 mm
 Gesamtlänge 190 mm
 150 g
Nr. 709340



B

B MASERIN® PILZMESSER
 Der richtige Begleiter bei der Pilzsuche: Um ein sauberes Abtrennen der Pilze zu ermöglichen, ist die rostfreie Klinge leicht gebogen, zudem lässt sie sich zum sicheren Transport einklappen. Der gezahnte Klängenrücken gibt beim Schneiden zusätzlich Halt und ist auch bestens zum Entfernen von gröberen Rückständen, wie z. B. Erde, geeignet. Mit der Bürste aus Wildschweinborsten lässt sich der Pilz säubern. Der Walnussholzgriff ist mit einem Zentimetermaß (5 cm-Skala) versehen, zusätzlich ist eine Pinzette im Griff integriert. Kette mit Karabinerhaken. Rostfreier 420-Stahl, Härte 56 HRC.
 Klingenlänge 70 mm
 Klingenstärke 2 mm
 Gesamtlänge 210 mm
 90 g
Nr. 709503

Im Griff integrierte Pinzette



C

C MASERIN® JAGD-KLAPPMESSER, 3-TEILIG
 Ein praktischer Begleiter für die Jagd. Ausgestattet mit robusten Griffschalen aus Hirschhorn und einer Edelstahlzwinge bietet das 3-teilige Jagd-Klappmesser folgende Funktionen:


- Messer, das durch eine Back-Lock-Arretierung sicher festgestellt wird; Klinge aus rostfreiem 440er Stahl, Härte 56 HRC
- Säge für kleine Äste oder Knochen
- Aufbrechklinge

Klingenlänge 70 mm
 Klingenstärke 2,7 mm
 Gesamtlänge 175 mm
 175 g
Nr. 709504



D

D MASERIN® KLAPPMESSER G10
 Die satinierte Klinge aus 440C-Stahl wird durch einen Liner-Lock-Mechanismus verriegelt. Für den Griff wird strukturierter G10 verwendet. Dieser hochwertige Glasfaser-Kunststoff-Verbund entsteht in einem speziellen Hochdruckverfahren mit Epoxidharz, ist sehr hart und widerstandsfähig. Der Gürtelclip ist abnehmbar. Rostfrei, Härte 58 HRC.
 Klingenlänge 75 mm
 Klingenstärke 3 mm
 Gesamtlänge 170 mm
 90 g
Nr. 709759

Inklusive kostenlosen Schärfservice. Infos siehe Seite 4.
 Zweimaliger Schärfservice



TECNOCUT

Die Firma Tecnocut ist - wie die meisten großen italienischen Messerhersteller - in der »Messerhauptstadt« Maniago ansässig. Unter dem Markennamen Viper werden seit der Gründung im Jahr 1987 stets neue Messermodelle entwickelt und produziert.



E VIPER® KLAPPMESSER SLIM
Dieses kleine Klappmesser könnte man fast mit einem Schmuckstück verwechseln. Den Griff ziert wahlweise ein Hund, Hirsch oder Wildschwein aus 825 Silber. Die Verriegelung des Taschenmessers erfolgt per Frame-Lock-Klingensperre. Mit Gürtelclip. Klinge aus rostfreiem Sandvik-12C27-Stahl. Härte 55-57 HRC. Lieferung in Schatulle. Klingenslänge 50 mm. Klingensstärke 2 mm. Gesamtlänge 120 mm. 45 g



1 Hund
Nr. 709922

2 Wildschwein
Nr. 709924

3 Hirsch
Nr. 709923



F VIPER® KLAPPMESSER QUALITY, WIDDERHORN
Dieses klassische Gentlemen-Taschenmesser wurde von Fabrizio Silvestrelli, einem Mitglied der italienischen Messermachergilde, gestaltet. Die gehämmerten Titanbacken harmonisieren perfekt mit den Griffschalen. Der Griff Rücken ist mit vier kleinen Fingermulden verziert. Die Form des Griffendes sorgt für ein ausgezeichnetes Handling, zudem weist das Messer keinerlei Kanten auf, alle Bauteile wurden abgerundet. Lieferung erfolgt mit einem Leder-Stecketui. Die polierte Klinge aus rostfreiem Böhler-N690-Stahl wird von einer Back-Lock-Verriegelung festgestellt, Härte 57-59 HRC. Griffschalen aus hellem, leicht strukturiertem Widderhorn.
Klingenslänge 75 mm
Klingensstärke 3 mm
Gesamtlänge 180 mm
115 g
Nr. 709876



G VIPER® KLAPPMESSER TIMELESS
Das Timeless repräsentiert, wie der Name schon vermuten lässt, ein zeitloses Design. Entstanden ist dieses elegante Klappmesser in Zusammenarbeit mit Fabrizio Silvestrelli, einem Mitglied der italienischen Messermachergilde. Die satinierte Klinge wird aus rostfreiem Sandvik-12C27-Stahl gefertigt und von einem Liner-Lock-Mechanismus festgestellt. Die Griffschalen sind eine gelungene Kombination aus elegantem Ebenholz und gehämmerten Titanbacken. Das Messer liegt sehr angenehm in der Hand durch seinen leicht abgerundeten

eckenfreien Griff. Lieferung erfolgt mit einem Leder-Stecketui. Härte 55-57 HRC, rostfrei.
Klingenslänge 70 mm
Klingensstärke 2,5 mm
Gesamtlänge 165 mm
90 g
Nr. 709877






A VIPER® KLAPPMESSER KEY
 Modernes, schlankes Gentleman-Taschenmesser, entworfen vom Designer Jesper Voxnaes. Die abgerundete Klingenfeder ist aufwändig von Hand verziert. Satinierte Klinge aus pulvermetallurgisch gefertigtem Böhler M390 Stahl. Lieferung erfolgt mit Leder-Stecketui. Rostfrei, Härte 61 HRC. Klingenlänge 80 mm
 Klingenstärke 2,7 mm
 Gesamtlänge 185 mm
 65 g



Inklusive kostenlosen Schärfservice. Infos siehe Seite 4.

 Zweimaliger Schärfservice

1 Bronze Carbon
 Griffschalen aus Karbon mit eingearbeiteten Bronzefasern, montiert auf Titanplatinen und Titanbacken. Bei der Herstellung von Karbon werden tausende mikroskopisch kleine Kohlenstoffasern miteinander verwebt und mit Epoxidharz verschmolzen. Dadurch entsteht ein extrem widerstandsfähiges Material, das trotz seiner geringen Dichte eine erhebliche Zug- und Druckfestigkeit hat.
Nr. 708817

Titan
 Griffschalen aus 6AL4V-Titan. Titan ist ein leichtes, sehr widerstandsfähiges, vollkommen rostfreies, antimagnetisches und antiallergisches Metall und ist bei ähnlicher Zugfestigkeit um etwa ein Drittel leichter als Stahl.

2 Titan Nr. 708815
3 Titanblau Nr. 708816



B VIPER® KLAPPMESSER BERGAMASCO
 Traditionelles Klappmesser aus der Region Lombardei, benannt nach der Stadt Bergamo. Rostfreie, satinierte Klinge aus Böhler N690 Stahl. Als Slipjoint-Mechanismus wird ein patentiertes Action-Stopper-System eingesetzt. Die Klinge wird durch zwei Detentkugeln gestoppt aber nicht verriegelt. Limitierte Auflage von 1000 Stück. Lieferung erfolgt mit Ledertasche. Rostfrei, Härte 55-57 HRC. Klingenlänge 80 mm
 Klingenstärke 3 mm
 Gesamtlänge 200 mm
 100 g



1 Buchsbaum
 Griffschalen aus elegantem, hellem Buchsbaum, einem der dichtesten und härtesten Hölzer Europas.
Nr. 708820

2 Hornspitze
 Griffschalen aus Horn. Der elegante, helle Grundton wird von dunkleren Farbtönen durchzogen.
Nr. 708821

C VIPER® KLAPPMESSER DAN1
 In Zusammenarbeit mit dem Designer Tommaso Rumici ist Viper mit dem DAN (Daily Assorted Needs) ein modernes Alltagsaschenmesser gelungen. Es stehen verschiedene Griffmaterialien zur Auswahl, im hinteren Teil des Griffes ist ein Zwischenstück aus Titan eingesetzt. Die Klinge wird nicht arretiert aber das sogenannte Action-Stopper-System lässt durch zwei Detent-Kugeln die Klinge in drei Stellungen einrasten und verhindert somit ein unbeabsichtigtes Öffnen oder Schließen. Mit abnehmbarem und umsetzbarem Gürtelclip. Rostfreier Böhler-N690-Stahl, Härte 59 HRC.
 Klingenlänge 75 mm
 Klingenstärke 3 mm
 Gesamtlänge 180 mm



1 Olivenholz
 Griffschalen aus Olivenholz mit einer honigfarbenen Maserung. Das Holz besitzt hervorragende Materialeigenschaften und wird wegen seiner warm anmutenden Farbgebung bereits seit Jahrhunderten geschätzt.
 85 g
Nr. 709925

2 Zirikoteholz
 Griffschalen aus attraktiv gemasertem Zirikoteholz.
 85 g
Nr. 709926

3 G10
 Griffschalen aus leicht strukturiertem, grünem G10, ein hochwertiger Glasfaser-Kunststoff-Verbund, der in einem speziellen Hochdruckverfahren in Verbindung mit Epoxidharz entsteht. Das Material ist sehr hart und widerstandsfähig.
 100 g
Nr. 709928

4 Karbon
 Griffschalen aus Karbon. Bei der Herstellung von Karbon werden tausende mikroskopisch kleine Kohlenstoffasern miteinander verwebt und mit Epoxidharz verschmolzen. Dadurch entsteht ein extrem widerstandsfähiges Material, das trotz seiner geringen Dichte eine erhebliche Zug- und Druckfestigkeit hat.
 90 g
Nr. 709927



D VIPER® KLAPPMESSER RASOLINO
 Charakteristisch und namensgebend für dieses traditionelle, sizilianische Klappmesser ist die einem Rasiermesser nachempfundene Klingeform.



Sie ist Mitte des 18. Jahrhunderts in Sizilien entstanden, da zu dieser Zeit das Mitführen von Messern mit spitzer Klinge verboten war. Rostfreie Klinge aus schnitthaltigem X50CrMoV15-Stahl* (1.4116). Als Slipjoint-Mechanismus wird ein patentiertes Action-Stopper-System eingesetzt. Die Klinge wird durch zwei Detentkugeln gestoppt aber nicht verriegelt. Limitierte Auflage von 1000 Stück. Lieferung erfolgt mit Ledertasche. Rostfrei, Härte 55-57 HRC.

* Stahlanalyse: C = 0,5 / Si = 1 / Mn = 1 / Cr = 15 / Mo = 0,8 / V = 0,2 (in %)

Klingenlänge 80 mm
 Klingenstärke 3 mm
 Gesamtlänge 200 mm



1 Olivenholz
 Griffschalen aus Olivenholz mit einer honigfarbenen Maserung. Das Holz besitzt hervorragende Materialeigenschaften und wird wegen seiner warm anmutenden Farbgebung bereits seit Jahrhunderten geschätzt.
 80 g
Nr. 709913

2 Zirikoteholz
 Griffschalen aus attraktiv gemasertem Zirikoteholz.
 85 g
Nr. 709914

3 Hornspitze
 Griffschalen aus Horn. Der elegante, helle Grundton wird von dunkleren Farbtönen durchzogen.
 90 g
Nr. 709915





Nieto

Bis ins Jahr 1957 reicht die Geschichte von Nieto zurück, als Miguel und Inocencio Nieto ihrem Vater in seiner kleinen Messerproduktion halfen. 1980 gründet Miguel Nieto seine eigene Firma und produziert seitdem qualitativ hochwertige und zuverlässige Messer unter dem Markennamen »M. Nieto« in Albacete, Spanien.



1 G10
Griffschalen aus G10-Material. G10 ist ein hochwertiger Glasfaser-Kunststoff-Verbund, der in einem speziellen Hochdruckverfahren in Verbindung mit Epoxidharz entsteht. Es ist sehr hart und widerstandsfähig.
120 g
Nr. 708798

A NIETO TASCHENMESSER CAMPAÑA, THUJAHOLZ

Mit der Serie Campana präsentiert der spanische Hersteller Nieto ein traditionelles Taschenmesser. Die robuste Klinge aus rostfreiem Sandvik-Stahl 14C28N wird durch eine kräftige Rückenfeder mit dekorativem Filework in Position gehalten. Griffschalen aus lebhaft gemasertem, rotbraunem Thujaholz. Lieferung mit Fangriemen. Rostfrei, Härte 59 HRC. Klingenlänge 90 mm Klingenstärke 3,5 mm Gesamtlänge 200 mm 105 g
Nr. 708791

B NIETO TASCHENMESSER CENTAURO

Klassisches, handliches Taschenmesser mit satinierter Klinge aus hochwertigem, Böhler N-695 Stahl. Im geöffneten Zustand wird die Klinge von einem Back-Lock Mechanismus zuverlässig arretiert. Der ergonomische Griff setzt sich aus Edelstahlplatinen, einer Zwischenlage aus rotem Fiberglas sowie sauber angepassten Griffschalen zusammen. Lieferung mit Fangriemen. Rostfrei, Härte 60 HRC. Klingenlänge 75 mm Klingenstärke 2,7 mm Gesamtlänge 185 mm

2 Bocote
Griffschalen aus gemasertem Bocote-Holz. Das dekorative, südamerikanische Hartholz hat eine hellbraune Grundfarbe und wird von dunkelbraunen Adern durchgezogen.
110 g
Nr. 708793

MKM MANIAGO KNIFE MAKERS

Hinter der Abkürzung MKM (Maniago Knife Makers) stehen vier bekannte italienische Messerhersteller: Viper, Lionsteel, Mercury und Fox Knives. In Zusammenarbeit mit bekannten Messerdesignern entstehen interessante Modelle in unverwechselbaren Designs.



3 Titan
Griffschalen aus 6AL 4V-Titan. Titan ist ein leichtes, sehr widerstandsfähiges, vollkommen rostfreies, antimagnetisches und antiallergisches Metall und ist bei ähnlicher Zugfestigkeit um etwa ein Drittel leichter als Stahl.
90 g
Nr. 708824


C MKM® FARA KLAPPMESSER

In Zusammenarbeit mit dem Custom-Messermacher Lucas Burnley entstand dieses moderne Slip-Joint Taschenmesser. Der blau anodisierte Titanring um die Klingenschraube sowie der lange Nagelhau und Fangriemenöse setzen besondere Akzente. Klinge aus pulvermetallurgisch hergestelltem Böhler M390-Stahl. Lieferung mit Leder-Stecktui mit Gürtelschlaufe. Rostfrei, Härte 59 HRC. Klingenlänge 75 mm Klingenstärke 2,5 mm Gesamtlänge 180 mm

1 Aluminium
Griffschalen aus schwarz anodisiertem Aluminium.
65 g
Nr. 708825

2 Olivenholz
Griffschalen aus Olivenholz mit einer honigfarbenen Maserung. Das Holz besitzt hervorragende Materialeigenschaften und wird wegen seiner warm anmutenden Farbgebung bereits seit Jahrhunderten geschätzt.
70 g
Nr. 708826

Inklusive kostenlosen Schärfservice. Infos siehe Seite 4.

 Zweimaliger Schärfservice

D MINI-KLAPPMESSER DAMAST
 Das Muster der faszinierenden Damastklinge entsteht durch 32 Seitenlagen rostfreien Edelstahls und einer Schneidlage aus japanischem VG-10 Stahl. Die Klingennarretierung der handlichen Messer erfolgt mittels Back-Lock-Verriegelung.
 Hergestellt in den USA.
 Rostfrei, Härte 60 HRC.
 Klingenlänge 50 mm
 Klingenstärke 2 mm
 Gesamtlänge 135 mm
 50 / 55 g



1 Buche
 Griffschalen aus stabilisiertem gestocktem Buchenholz mit intensiver, vom Stockschwamm hervorgerufener Zeichnung. Bei dem Stabilisierungsverfahren wird das Holz im Vakuum-Druckverfahren vollständig mit einem speziell entwickelten Acrylharz getränkt. Es wird somit extrem unempfindlich, nimmt praktisch keine Feuchtigkeit mehr auf und ist dadurch sehr hygienisch, abwaschbar und verzugsfrei. Eine Griffseitenschale mit türkiser Schmuckstein-Einlage.
Nr. 719668

2 Mammutbackenzahn
 Griffschalen aus Mammutbackenzahn. Dieses seltene, faszinierende Material erzählt eine bis zu 10 000-jährige Geschichte. Die fossilen Zähne des sibirischen Mammut werden aus dem Permafrostboden oder Gletschereis gewonnen. Jede Griffschale ist in seiner Farbgebung ein Unikat. Mit Schmuckstein-Einlage aus Jet Schmuckstein und Perlmutter, eingefasst in Neusilber.
Nr. 719669



3 Mammutstoßzahn/Stein
 Bei diesem Modell werden zwei verschiedene Griffschalen verwendet. Eine Griffschalenseite besteht aus einer Kombination von Mammut-Stoßzahn, eingefasst in Neusilberstreifen und tiefschwarzem Jet Schmuckstein. Der Stein, aus dem Südwesten der USA, wird auch oft als schwarzer Bernstein bezeichnet. Die fossilen Stoßzähne des Mammut werden aus dem Permafrostboden oder Gletschereis gewonnen. Durch die Jahrtausende lange Lagerung in Dauerfrost haben sich die ursprünglich cremefarbenen Zähne individuell verfärbt. Die andere Griffschalenseite ist aus gefärbtem, stabilisiertem Birkenholz.
Nr. 708794

4 Mammutknochen
 Bei diesem Modell werden zwei verschiedene Griffschalen verwendet. Eine Griffschalenseite ist aus stabilisiertem Mammutknochen. Bei dem Stabilisierungsverfahren werden die Knochen im Vakuum-Druckverfahren vollständig mit einem speziell entwickelten Acrylharz getränkt. Es wird somit extrem unempfindlich, nimmt praktisch keine Feuchtigkeit mehr auf und ist dadurch sehr hygienisch, abwaschbar und verzugsfrei. Die andere Griffschalenseite ist aus gefärbtem, stabilisiertem Birkenholz.
Nr. 708795

SMITH & SONS



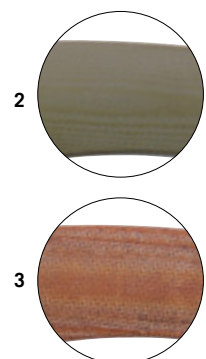
Smith & Sons ist ein aufstrebendes, junges Familienunternehmen mit Sitz im Bundesstaat Louisiana, USA. Seit 2011 ausgezeichnete Gebrauchsmesser für die Jagd, Outdoor- und Freizeitaktivitäten gefertigt. Diese Klappmesser werden in Zusammenarbeit mit Maserin gefertigt.



E CYPRESS TRAPPER KLAPPMESSER
 Formgebend für dieses Modell ist das Trapper-Klappmesser, ein Klassiker und eines der ältesten Modelle unter den amerikanischen Taschenmesserformaten. Für die Klinge wird rostträger D2-Stahl verwendet, der sich durch seine hervorragende Schnitthaltigkeit und Schärfe auszeichnet. Unterlegscheiben aus Phosphorbronze sorgen für einen leichten Gang, ein Liner-Lock-Mechanismus stellt die Klinge sicher fest. Robuster, abnehmbarer Gürtelclip. Nicht rostfrei, Härte 60 HRC.
 Klingenlänge 80 mm
 Klingenstärke 3 mm
 Gesamtlänge 195 mm

1 G10
 Griffschalen aus leicht strukturiertem G10, ein hochwertiger Glasfaser-Kunststoff-Verbund, der in einem speziellen Hochdruckverfahren in Verbindung mit Epoxidharz entsteht. Das Material ist sehr hart und widerstandsfähig.
 125 g
1 schwarz Nr. 709852
2 grün Nr. 709854

3 Micarta, braun
 Micarta entsteht in einem speziellen Hochdruckverfahren aus der Verbindung eines saugfähigen Trägerstoffs (Zellstoff, Leinen...) mit Epoxidharz. Das Material ist nahezu unverwundlich und resistent gegen Säuren und Öle.
 115 g
Nr. 709853



MERCATOR®



Seit 1840 scharfe Qualität aus Solingen.

Eine Ikone des deutschen Messerdesigns ist dieses seit Kaiser Wilhelms Zeiten nahezu unverändert hergestellte Klappmesser. Leicht, kompakt (nur 7 mm flach) und dennoch unverwundlich, ist es bei allen Outdooraktivitäten ein zuverlässiger Begleiter. Durch den Handschutz bietet es auch bei schwerem Einsatz (z. B. Schnitzen) eine hohe Sicherheit. Griff mit Hängeöse. Kohlenstoffstahl erzielt die höchste Schärfe und lässt sich gut schärfen, die Klinge muss regelmäßig geölt werden. Rostfreier Stahl ist pflegeleicht, jedoch sind durch den Chromanteil Abstriche bei der Schärfbarkeit zu machen.

*Leicht, kompakt
und sehr flach*



A MERCATOR®
TASCHENMESSER
Klingenlänge 85 mm
Klingenstärke 2,2 mm
Gesamtlänge 200 mm
75-80 g

Klinge Kohlenstoffstahl
Klinge Kohlenstoffstahl C75
mit Back-Lock-Verriegelung.

Griffmaterial

- 1** Kupfer **Nr. 709779**
- 2** Messing **Nr. 709775**
- 3** Stahlblech **Nr. 709168**
- 5** Holzeinlage, Walnussholz **Nr. 709785**
- 6** Holzeinlage, Räuchereiche **Nr. 709787**

Rostfreie Klinge
Rostfreie Klinge (X46Cr13-Stahl)
mit Back-Lock-Verriegelung.

Griffmaterial

- 1** Kupfer **Nr. 709780**
- 2** Messing **Nr. 709776**
- 3** Stahlblech **Nr. 709772**
- 4** Edelstahl **Nr. 709783**
- 5** Holzeinlage, Walnussholz **Nr. 709786**
- 6** Holzeinlage, Räuchereiche **Nr. 709788**



B *Klinge Kohlenstoffstahl, Clip*
Klinge Kohlenstoffstahl C75
mit Back-Lock-Verriegelung.
Abnehmbarer Gürtelclip.

Griffmaterial

- 3** Stahlblech **Nr. 709781**

B *Klinge Rostfrei, Clip*
Rostfreie Klinge (X46Cr13-Stahl)
mit Back-Lock-Verriegelung.
Abnehmbarer Gürtelclip.

Griffmaterial

- 3** Stahlblech **Nr. 709782**
- 4** Edelstahl **Nr. 709784**

► Modelle mit Klingenlänge 70 mm
unter www.dictum.com



Seit 1840 scharfe Qualität aus Solingen.

**KLAPPMESSER
HIPPEKNIEP**

Das Hippekniep (Hippe = Ziege; Kniep = ein-klappen) ist ein vielseitig einsetzbares, robustes Taschenmesser. Früher wurde es als Arbeitsmesser in der Landwirtschaft verwendet. Stabile Verarbeitung sowie ausgesuchte Griffschalenhölzer geben den Slipjoint-Messern ihren Charme. Für die Klinge wird gut schärfbarer, nicht rostfreier Kohlenstoffstahl C75 verwendet, Härte 57 HRC.

C KLEIN
Klingenlänge 70 mm
Klingenstärke 1,9 mm
Gesamtlänge 165 mm
55 g

D GROSS
Klingenlänge 90 mm
Klingenstärke 2,5 mm
Gesamtlänge 200 mm
100 g



1 Eisbuche®
Eisbuche® ist ein durch ein spezielles Vereisungsverfahren veredeltes Buchenholz mit attraktiver Maserung. Platinen und Nieten aus Messing.
Klein **Nr. 710040**
Groß **Nr. 710043**



2 Pflaume
Pflaumenholz hat stellenweise eine sehr intensive rot- bis violett-braune Tönung, mit feinjähriger, gleichmäßiger Struktur. Platinen und Nieten sind aus Messing.
Klein **Nr. 710041**
Groß **Nr. 710044**

3 Räuchereiche
Räuchereiche ist ein durch räuchern im Farbton verdunkeltes Eichenholz und wirkt besonders edel. Platinen und Nieten aus Edelstahl.
Klein **Nr. 710042**
Groß **Nr. 710045**



JAMES

THE JAMES BRAND®



**E THE JAMES BRAND®
FOLSOM KLAPPMESSER**
Kompaktes, praktisches Taschenmesser für den täglichen Gebrauch. Die Klinge aus amerikanischem Carpenter CTS BD1 Stahl* wird durch einen Liner-Lock-Mechanismus verriegelt. Der abnehmbare Clip ist auf beiden Seiten montierbar. Lieferung erfolgt im Holzetui mit passgenauer Fräsung und einem Filz-Stecketui. Mit Fangriemenöse. Härte 59 HRC, beidseitiger Anschlag, rostfrei. Griffschalen aus schwarzem, leicht struk-

turiertem G10. Das Material ist sehr hart und widerstandsfähig, zudem gibt die strukturierte Oberfläche ein rutschsicheres Griffgefühl.

* *Stahlanalyse: C = 0,9 / Si = 0,37 / Mn = 0,6 / Cr = 15,5 / Mo = 0,3 / V = 0,1 (in %)*

Klingenlänge 70 mm
Klingenstärke 2,5 mm
Gesamtlänge 170 mm
95 g
Nr. 708264





A THE JAMES BRAND® KLAPPMESSER CHAPTER
 Moderne Materialien, schlichte Eleganz und Funktionalität zeichnen diese Klappmesser aus. Der Griffrahmen ist aus 6AL 4V-Titan gefertigt, die Klinge aus D2-Stahl mit hervorragender Schnittfähigkeit und Schärfe. Titan ist ein leichtes, sehr widerstandsfähiges, vollkommen rostfreies, antimagnetisches und antiallergisches Metall und ist bei ähnlicher Zugfestigkeit um etwa ein Drittel leichter als Stahl. Ein leichtgängiger Frame-Lock-Mechanismus stellt die Klinge sicher fest. Bei diesem Verschlussmechanismus ist der bewegliche Liner für die Klingenarretierung ein integraler Bestandteil des selbsttragenden Griffs. Abnehmbarer Gürtelclip. Lieferung erfolgt im Holzetui mit passgenauer Fräsung. Beidseitiger Anschlag, rostträge. Klingenslänge 65 mm
 Klingensstärke 2,8 mm
 Gesamtlänge 160 mm
 75 g

1 Titan
 Härte 60 HRC.
Nr. 709794

2 Black
 Klinge und Griffrahmen mit PVD-Beschichtung. Härte 56 HRC.
Nr. 709793



B THE JAMES BRAND® KLAPPMESSER COUNTY, EBENHÖLZ
 Alltäglicher Begleiter: Handliches, modernes Messer mit eleganter, schlanker Form. Die edle Griffkombination aus Holz und rostfreiem Stahl erzeugt ein zeitloses Design. Für die Klinge wird rostfreier Sandvik-Stahl-12C27 verwendet, dieser bietet einen guten Kompromiss aus Schnittfähigkeit und leichter Schärffbarkeit. Lieferung erfolgt im Holzetui mit passgenauer Fräsung und Filz-Stecketui. Griffschalen aus elegantem, schwarzem Ebenholz, einem der dichtesten und härtesten Hölzer der Welt. Härte 58 HRC. Beidseitiger Anschlag, rostfrei. Klingenslänge 60 mm
 Klingensstärke 2,6 mm
 Gesamtlänge 150 mm
 55 g
Nr. 709795



C THE JAMES BRAND® ELKO KLAPPMESSER
 Am Schlüsselbund getragen wird dieses Messer Ihr ständiger Begleiter für unterwegs. Für die Klinge wird rostfreier Sandvik-Stahl-12C27 verwendet, dieser bietet einen guten Kompromiss aus Schnittfähigkeit und leichter Schärffbarkeit. Griffschalen aus anodisiertem



Aluminium. Die Hängeöse am Ende des Griffes ist Schraubendreher zugleich. Härte 58 HRC, beidseitiger Anschlag, rostfrei. Klingenslänge 40 mm
 Klingensstärke 2 mm
 Gesamtlänge 110 mm
 25 - 40 g
1 schwarz Nr. 708260
2 champagne Nr. 708797
3 grün Nr. 708262
4 schw./schw. Nr. 708263

SVÖRD™



Als gelernter Messerschmied gründete der damals 18-jährige Bryan Baker im Jahr 1983 die Firma Svörd Knives in Neuseeland. Die rustikalen Arbeits- und Gebrauchsmesser »Peasant« haben einen einfachen, aber funktionellen Verschlussmechanismus bei dem der verlängerte Klingenrücken in der Einkerbung am Griff versinkt. Mit den zwei Messingschrauben kann die Gängigkeit der Verriegelung individuell eingestellt werden. Für die Klingen wird schwedischer Kohlenstoffstahl (Sandvik 15N20) verwendet, der sich durch seine hohe Schnitthaltigkeit auszeichnet. Die schwarz belassene Schmiedehaut am hinteren Teil der Klinge unterstreicht das rustikale Finish des Messers. Nicht rostfrei.

D SVÖRD™ KLAPPMESSER PEASANT

Ein rustikales Arbeits- und Gebrauchsmesser mit einfachem aber funktionalem Verschlussmechanismus. Der verlängerte Klingenrücken versinkt in der Einkerbung am Griff. Am robusten Kunststoffgriff befinden sich zwei Messingschrauben, mit denen die Gängigkeit der Verriegelung individuell eingestellt werden kann. Für die Klinge wird schwedischer Kohlenstoffstahl verwendet, der sich durch seine hohe Schnitthaltigkeit auszeichnet. Nicht rostfrei.

1 Rot
Mit robustem Kunststoffgriff, rot.
Klingenlänge 80 mm
Klingenstärke 2 mm
Gesamtlänge 210 mm
75 g
Nr. 709333

2 Schwarz
Mit robustem Kunststoffgriff, schwarz.
Klingenlänge 80 mm
Klingenstärke 2 mm
Gesamtlänge 210 mm
75 g
Nr. 709334



► Svörd Klappmesser-Bausatz unter www.dictum.com

E



E SVÖRD™ LEDERETUI PEASANT
Steck-Lederetui mit Gürtelhalfter, passend für Svörd Peasant Klappmesser. Passend für Nr. 709333 und 709334.
Nr. 709335

F SVÖRD™ KLAPPMESSER PEASANT MICRO

Das Peasant Micro ist ein kompaktes Taschenmesser, der ideale Begleiter für kleinere Schneidarbeiten. Mit Leder-Stecketui.
Klingenlänge 50 mm
Klingenstärke 1,8 mm
Gesamtlänge 125 mm
45 g



1 Kupfer
Nr. 709697
2 Messing
Nr. 709698



Inklusive kostenlosen Schärfservice. Infos siehe Seite 4.

 Zweimaliger Schärfservice

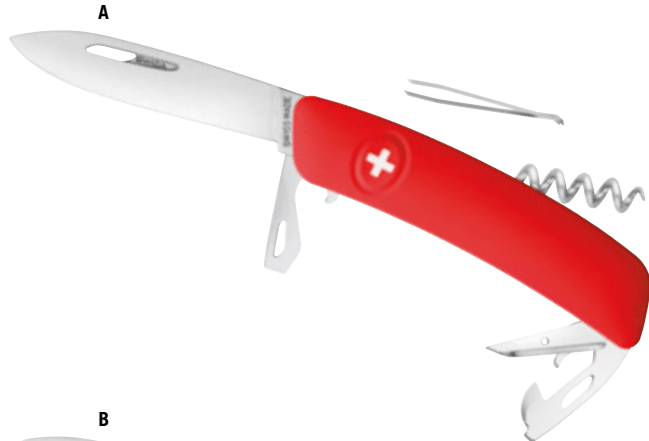
SWIZA® TASCHENMESSER



STRIVE FOR PERFECTION

Das Schweizer Unternehmen SWIZA kann bereits auf eine über hundert-jährige Tradition als Uhrenhersteller zurückblicken. Seit 2015 werden am Standort Delémont im Schweizer Jura auch moderne Multifunktionsmesser produziert. Ein besonderes Merkmal der Swiza Messer ist die durch einen Liner-Lock arretierbare Klinge, die so bei klassischen Offiziersmessern

nicht vorhanden ist. Der ergonomisch geformte Messergriff ist mit strapazierfähiger Anti-Rutsch-Oberfläche ausgestattet (Modelle mit Kunststoffgriff). Mit der leicht gekrümmten Form sind die Werkzeuge leicht zugänglich und dank den durchgehenden Ausstanzungen für Rechts- und Linkshänder einfach zu öffnen. Die Klinge wird durch einen Liner-Lock festgestellt, durch Druck auf das im Griff integrierte Schweizer Kreuz lässt sich die Klinge wieder einklappen.



A SWIZA TASCHENMESSER D03
Das Messer verfügt über folgende Funktionen:

- Klinge aus rostfreiem 440-A Stahl, Härte 57 HRC
- Stech- und Bohrahle
- Nähahle
- Drahtbieger
- Flaschenöffner
- Schraubendreher Nummer 3

- Dosenöffner
- Schraubendreher Nummer 1
- Pinzette mit abgeschrägter Spitze
- Sommelier-Korkenzieher mit 5 Windungen

Klingenlänge 75 mm
Klingenstärke 1,6 mm
Gesamtlänge 165 mm
85 g
Nr. 709905



Abgerundete Spitze

B SWIZA KINDER-TASCHENMESSER
Das SWIZA Kinder-Taschenmesser verfügt über folgende Funktionen:

- Klinge mit abgerundeter Spitze aus rostfreiem 440-A Stahl, Härte 57 HRC
- Stech- und Bohrahle
- Nähahle

- Kreuzschlitzschraubendreher Nummer 1-3
- Pinzette mit abgerundeter Spitze

Klingenlänge 75 mm
Klingenstärke 1,6 mm
Gesamtlänge 165 mm
65 g
Nr. 709908



C SWIZA TASCHENMESSER TICK TOOL

Das SWIZA Tick Tool ist ein Must-have für jeden Tierhalter und Abenteurer. Mit dem neu entwickelten Zeckenwerkzeug aus Kunststoff lassen sich Zecken auf der Haut mühelos und sauber entfernen. Mit der integrierten Lupe kann nach der Entfernung der Zecke die Bissstelle zudem kontrolliert werden.

Das Messer verfügt über folgende Funktionen:

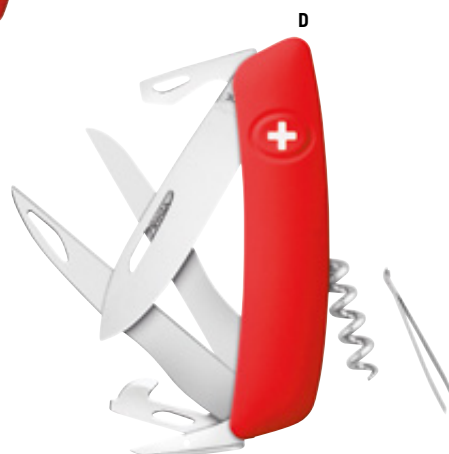
- Klinge aus rostfreiem 440-A Stahl, Härte 57 HRC

- Säge
- Stech- und Bohrahle
- Nähahle
- Flaschenöffner
- Schraubendreher Nummer 3
- Drahtbieger
- Zeckenwerkzeug mit Lupe
- Pinzette mit abgeschrägter Spitze
- Sommelier-Korkenzieher mit 5 Windungen

Klingenlänge 75 mm
Klingenstärke 1,6 mm
Gesamtlänge 165 mm
105 g
Nr. 709906



Inkl. Zeckenzange und Lupe



D SWIZA® TASCHENMESSER D07
Das Messer verfügt über folgende Funktionen:

- Klinge aus rostfreiem 440-A Stahl, Härte 57 HRC
- Schere
- Stech- und Bohrahle
- Nähahle
- Drahtbieger
- Flaschenöffner
- Schraubendreher Nummer 3
- Dosenöffner
- Schraubendreher Nummer 1
- Pinzette mit abgeschrägter Spitze
- Sommelier-Korkenzieher mit 5 Windungen

Klingenlänge 75 mm
Klingenstärke 1,5 mm
Gesamtlänge 165 mm
110 g
Nr. 709909

**E SWIZA® TASCHENMESSER
D03 SCHWARZ**

Das komplett schwarze Messer ist mit einer hoch widerstandsfähigen, tiefschwarzen Hightech-Beschichtung aus Polytetrafluorethylen (PTFE) überzogen. Das Messer verfügt über folgende Funktionen:

- Klinge aus rostfreiem 440-A Stahl, Härte 57 HRC
- Stech- und Bohrahle
- Nähahle
- Drahtbieger
- Flaschenöffner
- Schraubendreher Nummer 3
- Dosenöffner
- Schraubendreher Nummer 1
- Pinzette mit abgeschrägter Spitze
- Sommelier-Korkenzieher mit 5 Windungen

Klingenlänge 75 mm
Klingenstärke 1,6 mm
Gesamtlänge 165 mm
85 g
Nr. 709907



**Inklusive kostenlosen Schärfservice.
Infos siehe Seite 4.**



Zweimaliger Schärfservice

**F SWIZA® TASCHENMESSER
TICK TOOL**

Das SWIZA Tick Tool ist ein Must-have für jeden Tierhalter und Abenteuerer. Mit dem neu entwickelten Zeckenwerkzeug aus Kunststoff lassen sich Zecken auf der Haut mühelos und sauber entfernen. Mit der integrierten Lupe kann nach der Entfernung der Zecke die Bissstelle zudem kontrolliert werden. Das Messer verfügt über folgende Funktionen:

- Klinge aus rostfreiem 440-A Stahl, Härte 57 HRC
- Säge
- Stech- und Bohrahle
- Nähahle
- Flaschenöffner
- Schraubendreher Nummer 3
- Drahtbieger
- Zeckenwerkzeug mit Lupe
- Pinzette mit abgeschrägter Spitze
- Sommelier-Korkenzieher mit 5 Windungen

Klingenlänge 75 mm
Klingenstärke 1,6 mm
Gesamtlänge 165 mm
80 g

1 Olivenholz
Griffschalen aus Olivenholz mit einer honigfarbenen Maserung. Das Holz besitzt hervorragende Materialeigenschaften und wird wegen seiner warm anmutenden Farbgebung bereits seit Jahrhunderten geschätzt.
Nr. 708690

2 Walnussholz
Griffschalen aus edlem Walnussholz.
Nr. 708691



Inkl. Zeckenzange



Inkl. Zeckenzange



A **OBSIDIAN-MESSER VON SUEMORI**
Unikate:
Der auf Hokkaido lebende Tokashi Suemori hat die archaische Kunst des Obsidianspaltens von den Ainus, den Ureinwohnern Nord-Japans, erlernt.

Beispiele seiner Arbeit, jedes Stück in Form und Ausführung einzigartig, können wir gelegentlich anbieten. Der Preis liegt bei ca. 280-490 € abhängig von der Größe und Ausführung des Messers.
Nr. 716247



B **SCHMUCKMESSER IN LEDERSCHEIDE**
Handgeschmiedet und voll funktionsfähig:
Dieses Schmuckmesser, aus Kohlenstoffstahl (61 HRC) gefertigt, wird komplett in Handarbeit hergestellt, wirkt urtümlich und ist voll funktionsfähig. Die dunkel verzünderte Oberfläche des Metalls

bildet einen interessanten Kontrast zum hellbraunen Lederetui. Gefertigt aus hochwertigem, vegetabil gegerbten Vachettenleder, das anschmiegsam und absolut hautverträglich ist.
Gesamtlänge 95 mm
30 g
Nr. 719707



C **TRATTENBACHER TASCHENFEITEL**
Ein Relikt und mittlerweile ein Klassiker des einst blühenden oberösterreichischen Schmiedegewerbes ist die Manufaktur Löschenkohl in Trattenbach. Seit dem 16. Jahrhundert sind die Taschenfeitel ideale Brotzeitmesser, aber auch Bastler, Wanderer oder Handwerker wissen das rustikale Klappmesser zu schätzen.

Originelle Form mit gedrechseltem Buchengriff und breiter, dachförmiger Klinge. Klinge rostfrei, Härte 50 HRC, einfache Verarbeitung.
Klingenlänge 75 mm
Klingenstärke 1,5 mm
Gesamtlänge 175 mm
30 g
Nr. 719149

Klassiker



D **VICTORINOX® KLAPPMESSER**
Funktional und elegant: traditionelles Schweizer Taschenmesser mit Griffschalen aus elegantem, robustem Nussbaumholz. Ausgestattet sind die Messer je nach Modell mit 10 bzw. 13 Werkzeugen. Rostfrei.
Klingenlänge 70 mm
Klingenstärke 1,8 mm
Gesamtlänge 160 mm

1 Spartan Wood, 10-teilig
Werkzeuge: grosse Klinge / kleine Klinge / Dosenöffner / Schraubendreher 3 mm / Kapselheber / Schraubendreher 6 mm / Drahtabisolierer / Stech-Bohr-Nähahle / Korkenzieher / Ring
60 g
Nr. 709798

2 Huntsman Wood, 13-teilig
Werkzeuge: grosse Klinge / kleine Klinge / Dosenöffner / Schraubendreher 3 mm / Kapselheber / Schraubendreher 6 mm / Drahtabisolierer / Stech-Bohr-Nähahle / Korkenzieher / Schere / Holz säge / Mehrzweckhaken / Ring
100 g
Nr. 709799

Inklusive kostenlosen Schärfservice. Infos siehe Seite 4.

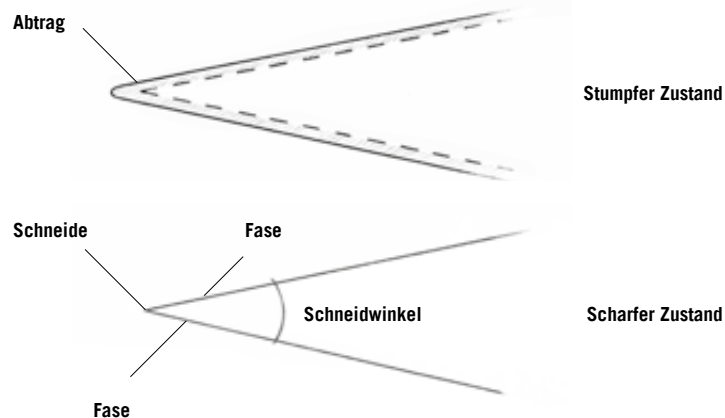
Zweimaliger Schärfservice

SCHÄRFEN

Wie man eine Schneide vom stumpfen in den scharfen Zustand versetzt – darüber gehen die Meinungen auch in Fachkreisen oft weit auseinander. Wir empfehlen die Technik, die sich seit Jahrhunderten für die schärfste aller Klingen, das Samuraischwert, bewährt hat: Das Schärfen von Hand auf Japanischen Wassersteinen.

Diese Methode, gleichermaßen geeignet für Messer und Werkzeuge, wird hier zusammen mit vielen Tipps und Tricks unserer Schärfexperten vorgestellt.

Was ist Schärfe? Schärfe definiert sich durch die Güte der Verschneidung der beiden Fasenflächen einer Klinge. Ihre Schnittlinie bildet die Schneide. Stumpfe Klingen weisen eine Abrundung an der Schnittkante auf. Beim Schärfen geht es also darum, Material an den Fasenflächen präzise abzutragen, um wieder eine perfekte „Verschneidung“ zu erzielen.



www.richtig-schaerfen.de

Alles rund ums Thema SCHÄRFEN TECHNIKEN, WERKZEUGE UND WISSEN

Hilfreiche Tipps und Tricks sowie Schritt-für-Schritt-Anleitungen zum Schärfen unterschiedlicher Klingentypen mit den dazu geeigneten Schärfmitteln.

- Schärfen von Hand auf Wassersteinen und auf Maschinen
- Videos und Videotutorials
- Schärfbibel
- Schärfkurse
- Fragen an den Schärfprofi
- Schärfservice vom Profi



Vide 

Jetzt scannen und optimiert für Desktop, Tablet oder Smartphone entdecken!



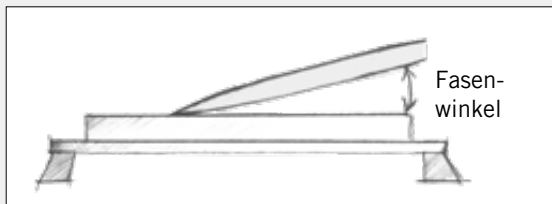
SCHÄRFEN MIT BANKSTEINEN

Wassersteine

Das Wasser dient hier als Spülmedium. Es verhindert, dass die Poren des Steins durch den Abrieb zugesetzt und seine Schleifwirkung verringert wird. Wird der Stein weniger häufig mit Wasser gespült, bildet sich aus dem Abrieb eine pastöse Schlämme, die die Schleifwirkung herabsetzt. Dies wird von geübten Schärfen ausgenutzt, um eine feinere Schleifwirkung zu erhalten und damit einen größeren Körnungssprung zwischen Schärfsteinen auszugleichen. Die Steine müssen vor Gebrauch 10-15 Minuten im Wasserbad gelagert werden. Keramische Steine wie die Shapton-Steine nehmen kaum Wasser auf. Hier reicht ein kurzes Wasserbad von einer Minute.

Schärfen

Zum Schärfen verwenden wir einen Stein etwa der Körnung 1000 (z. B. Nr. 711008), der zuvor einige Minuten gewässert wurde und auf eine rutschfeste Unterlage (z. B. Nr. 705364) gelegt wird.



Führen des Messers

Man setzt die Klinge leicht diagonal zum Stein auf und kippt sie in einem Winkel, der möglichst exakt dem vorgegebenen Winkel der Fase entspricht.



Unter Beibehaltung dieser Position führen Sie nun geradlinige Schärfbewegungen in Längsrichtung des Steins aus und nutzen dabei seine gesamte Länge. Die rechte Hand führt das Messer am Griff, der Zeigefinger liegt auf der Klinge. Die Fingerkuppen der linken Hand liegen nahe an der Schneide und üben Druck aus.

TIPP: Achten Sie beim Führen des Messers darauf, dass Ihre Fingerkuppen keinen Kontakt mit der Schärfsteinoberfläche haben, dies kann zum schmerzhaften Durchschleifen der Haut führen.

Abziehen

Unter Abziehen verstehen wir die Beseitigung des beim Schärfen erzeugten Grates. Verwenden Sie dazu einen Stein von Körnung 4000 oder höher. Spülen Sie die Klingen vor dem Abziehen, um die groben Schärtpartikel des vorhergehenden Schärfgangs zu entfernen.



Führen des Messers

Legen Sie die Klinge in Längsrichtung des Steins auf und machen Sie Schärfbewegungen in Richtung der Schneidenlinie. Sie können die Klinge dabei geringfügig steiler (1° - 2°) anstellen als beim Schärfen, sodass der Stein den Grat zuverlässig beseitigt. Es genügen in der Regel wenige Abziehstriche auf beiden Seiten der Fase, unter wiederholtem Prüfen mit der Fingerkuppe, bis keinerlei Grat mehr spürbar ist.

TIPP: Verringern Sie mit zunehmender Feinheit der Schneide den Anpressdruck auf den Stein, da ein zu hoher Druck zu einer Mikroverformung der bereits fein ausgeschliffenen Schneidkante führt. Nach dem Schärfen spülen Sie das Messer gründlich in warmem Wasser und tragen bei Kohlenstoffstahlklingen als Rostschutz etwas Öl auf.

► Schärfvideos unter www.richtig-schaerfen.de



Kontrolle während des Schärfvorgangs

Wenn Sie während des Schärfens nicht ständig mit Wasser spülen, bildet sich auf der Oberfläche des Steins eine aus Abrieb bestehende Paste. Der Stein »schlämmt auf« und bekommt damit die Eigenschaften eines feineren Steins. Damit können Sie die Sprünge zwischen den Körnungen ausgleichen. Die Interaktion zwischen Schneide und Stein kann man an der Schleifspur ablesen, die auf der nassen Oberfläche des Steins verbleibt. Auch am Geräusch können Sie vernehmen, ob der Prozess gleichmäßig und rhythmisch verläuft.

Beim Schärfen auf Steinen grober und mittlerer Körnung bildet sich an der Schneide ein deutlicher Grat, welcher später beim Abziehen abgetragen wird. Er ist mit der Fingerkuppe spürbar, wenn man mit leichtem Druck von der Schneide weg über die Fasse gleitet.



Einseitig angeschliffene Messer



Einseitig angeschliffene japanische Messer weisen auf der Rückseite einen leichten Hohlgriff auf. Deshalb berühren beim planen Aufsetzen nur die Schneide und der Rücken den Schärffstein. Geschärft werden sie nur auf der Fasenseite, abgezogen auf Fasenseite und Rückseite. Beim Abziehvorgang kann man die gesamte Fläche des Blattes auf dem Schleifstein aufliegen lassen. Dabei ist es besonders wichtig, dass der Schleifstein absolut plan ist.



Beidseitig angeschliffene Messer

Bei normalen, beidseitig angeschliffenen Messern werden auch beide Seiten der Schneide nachgeschärft. Nachdem Sie die gesamte Länge der Schneide auf der einen Seite bearbeitet haben, wenden Sie das Messer, um die Gegenseite schärfen zu können. Entweder wechseln Sie die Hand (die linke Hand ist nun am Griff), wie die Abbildung zeigt oder Sie drehen das Messer in der rechten Hand um (die Schneide zeigt jetzt zu Ihnen und der Daumen liegt auf der Klinge). Für Schneiden mit normaler Abnutzung (ohne Ausbrüche) genügen in der Regel 20-30 Züge pro Seite.



Schärfen der Spitze

Um die Spitze zu schärfen, heben Sie die Klinge am Griff so weit, dass nur noch der vordere Bereich den Stein berührt. Drücken Sie mit ein oder zwei Fingern die Spitze nieder und machen Sie geradlinige Schärfbewegungen in Steinlängsrichtung.



Beschädigte Klingen

Auch Beschädigungen an den Schneiden oder abgebrochene Spitzen sind kein Grund, sich von einem lieb gewonnenen Messer zu trennen. Wenn es bei den dünn ausgeschliffenen, sehr harten japanischen Messern versehentlich zur Beschädigung der Schneide kommt, kann diese ausgeschliffen werden. Sie setzen die Klinge senkrecht auf den Stein auf und bearbeiten in zügigen Bewegungen die gesamte Schneidelinie, bis der Grund des Ausbruchs erreicht ist. Nun werden die Fasen auf den beiden Seiten der Klinge erst mit dem groben und dann mit den feineren Steinen im gewünschten Winkel angezogen.

King®/Sun Tiger®

Das Unternehmen Matsunaga ist einer der größten Schärffsteinhersteller in Japan. Bei uns sind diese Steine vorwiegend unter den Namen King bzw. Sun Tiger bekannt. Die Steine der King- bzw. Sun Tiger-Serie haben eine relativ weiche Bindung. Diese Bindung setzt die Schleifkörner schnell frei und lässt den Stein gut greifen. Besonders zu empfehlen sind diese Steine für **niedriglegierte Kohlenstoffstähle** mit hoher Härte (Weißer und Blauer Papierstahl). Die Steine sollten vor Gebrauch mindestens 15 Minuten ins Wasser gestellt werden. Eine dauerhafte Lagerung im Wasserbad ist möglich. Schleifmittel Korund.



A



B



C

Schärffsteine

Steine mittlerer Körnung für das Schärfen stumpfer Schneiden.

A KING® KÖRNUNG 800
207 x 66 x 34 mm
Nr. 711001

KING® KÖRNUNG 1000
207 x 66 x 34 mm
Nr. 711011

KING® KÖRNUNG 1200
207 x 66 x 34 mm
Nr. 711002

Abziehsteine

Feinkörnige Wassersteine zum Abziehen des Grates, Polieren und Honen.

B KING® KÖRNUNG 4000
210 x 73 x 22 mm
Nr. 711021

KING® KÖRNUNG 6000
185 x 62 x 19 mm
Nr. 711003

KING® »GOLD«, KÖRNUNG 8000
185 x 62 x 19 mm
Nr. 711004

Kombi-Schärffsteine

Mit zwei unterschiedlichen Körnungen.

C SUN TIGER®/KING®,
KÖRNUNG 1000/6000
Sun Tiger®, 150 x 50 x 25 mm
Nr. 711007

King®, 205 x 50 x 25 mm
Nr. 711005

King®, 207 x 66 x 36 mm
Nr. 711006



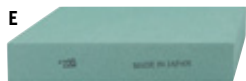
D TOGERU® SCHÄRFHILFE
Zur Einhaltung des korrekten Winkels beim freihändigen Schärfen von Messern. Einfach auf den Rücken der Klinge aufschieben - den eingebauten Keramikanschlag lässt man beim Schärfen auf der Schleifsteinoberfläche aufliegen. So ist der Fasenwinkel fix vorgegeben und fehlerhafte Kippbewegungen werden vermieden. Geeignet für beidseitig angeschliffene Messer.
Eisenbreite max. 30-50 mm
Eisenstärke max. 3 mm
Nr. 705377



Anwendungsbild, Lieferumfang abweichend.

Kunsuto® Schärffsteinserie

Diese Steinserie wurde in Kooperation mit einem japanischen Schärffsteinexperten erstellt. Ziel war es, eine japanische Steinserie zu erschaffen, die sich sowohl für **hochlegierte Werkzeugstähle als auch für niedriglegierte Kohlenstoffstähle** gleichermaßen eignet. Unterstützt wurden die zahlreichen Tests durch mikroskopische Aufnahmen von Schneidenausformungen nach dem Schärfen. Die Steinserie ist mit einer mittelharten Bindung ausgestattet, die sich selbst bei grobkörnigen Legierungsbestandteilen (z. B. Chrom und Vanadium) in Werkzeugstählen nicht schnell ausschleift. Trotzdem ist bei beiden Stahlarten ein guter Abtrag bei angenehmem Schleifgefühl zu verzeichnen. Die mikroskopischen Aufnahmen zeigen bei beiden Stahlarten eine harmonische Oberfläche und eine präzise Schneidenausformung. Die Steine sollten vor Gebrauch mindestens 10 Minuten ins Wasser gestellt, jedoch nicht ständig im Wasserbad gelagert werden.



E



F



G



H

E KUNSUOTO® SCHRUPPSTEIN
Grobkörniger Stein für hohen Materialabtrag, Reparaturen, Ausbrüche, Korrekturen des Anschliffwinkels, Beseitigung von Korrosionsschäden. Schleifmittel Siliziumkarbid. Körnung 220
205 x 78 x 35 mm
Nr. 711230

H KUNSUOTO® KOMBI-SCHÄRFSTEIN
Mit zwei unterschiedlichen Körnungen. Bei Körnung 1000 ist das Schleifmittel Korund und Edelkorund weiß. Bei Körnung 3000 bzw. 6000 ist das Schleifmittel Edelkorund weiß.

F KUNSUOTO® SCHÄRFSTEIN
Steine mittlerer Körnung für das Schärfen stumpfer Schneiden. Schleifmittel: #600 Korund; #1000 Korund und Edelkorund weiß; #3000 Edelkorund.
205 x 78 x 25 mm
Körnung
600 Nr. 711231
1000 Nr. 711232
3000 Nr. 711233

Körnung 1000/3000
Zum Schärfen.
205 x 75 x 35 mm
Nr. 711237

Körnung 1000/6000
Zum Schärfen und Abziehen.
205 x 75 x 35 mm
Nr. 711238

G KUNSUOTO® ABZIEHSTEIN
Feinkörnige Wassersteine zum Abziehen des Grates, Polieren und Honen. Schleifmittel Edelkorund weiß.
205 x 78 x 25 mm
Körnung
6000 Nr. 711234
8000 Nr. 711235
10 000 Nr. 711236

Satz 3-teilig Preisvorteil
Set aus den Körnungen 600 Nr. 711231, 1000 Nr. 711232 und 3000 Nr. 711233. Ideale Kombination für Werkzeugschneiden.
Nr. 711248



I DMT® ANTISLIPMATTE
Verhindert das Rutschen von Schärffsteinen.
100 x 250 mm
Nr. 705364



J ANTISLIP-BLÖCKE, 2 STÜCK
Rutschhemmende Gummiunterlage für Schärffsteine.
93 x 87 x 15 mm
Nr. 711102



K SCHÄRFSTEINHALTER
• Alle Metallteile aus rostfreiem Edelstahl
• Rutschfeste Gummi-Spannbacken
• Mittlerer Auflageblock zur Unterstützung dünnerer Steine
Breite 70 mm
Spannweite 135-220 mm
Auflagehöhe 23 mm
Nr. 711101

Pride Abrasive® Inc.

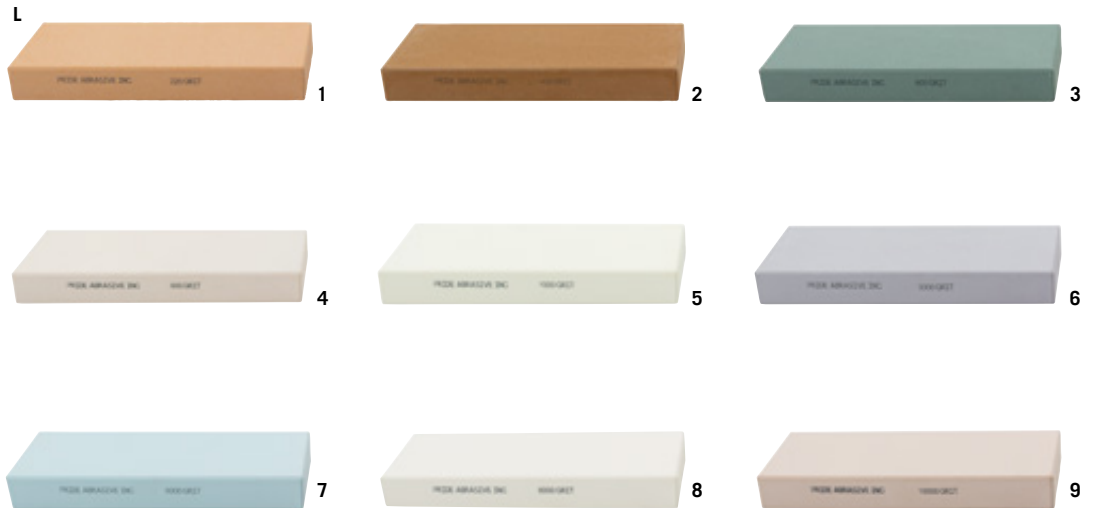
Pride Abrasive Inc. ist ein amerikanischer Schärfsteinhersteller mit Sitz in Bristol, Wisconsin. Bereits seit 1978 stellt das Unternehmen hochwertige Industrie-Schleifmittel wie zum Beispiel Abziehsteine für Lagersitze und Passflächen her.

L PRIDE ABRASIVE® SCHÄRFSTEIN
Entwickelt vor allem für moderne Werkzeugstähle mit hohem Kohlenstoffgehalt (z. B. O1) sowie **exotische Stahllegierungen**, die von Premium-Werkzeugherstellern verwendet werden. In unseren Tests erzielte die Steinserie vor allem bei HSS konkurrenzlose Ergebnisse. Den Hauptanteil der Steine bilden extrem abriebresistente Aluminiumoxide aus deutscher Herstellung. Der Stein hat einen sehr schnellen Abtrag und eine harte Bindung, so bleibt er lange plan. Die Steine sollten vor Gebrauch mindestens 15 Minuten ins Wasser gestellt und können dauerhaft im Wasserbad gelagert werden. Hergestellt in USA.

203 x 76 x 25 mm

Körnung

- | | | |
|---|--------|------------|
| 1 | 220 | Nr. 727482 |
| 2 | 400 | Nr. 727483 |
| 3 | 600 | Nr. 727484 |
| 4 | 800 | Nr. 727485 |
| 5 | 1000 | Nr. 727486 |
| 6 | 3000 | Nr. 727487 |
| 7 | 6000 | Nr. 727488 |
| 8 | 8000 | Nr. 727489 |
| 9 | 10 000 | Nr. 727490 |



Vide zu den Pride Abrasive® Schärsteinen finden Sie online.

M PRIDE ABRASIVE® KOMBISTEIN 1000/6000
203 x 76 x 25 mm
Nr. 714168

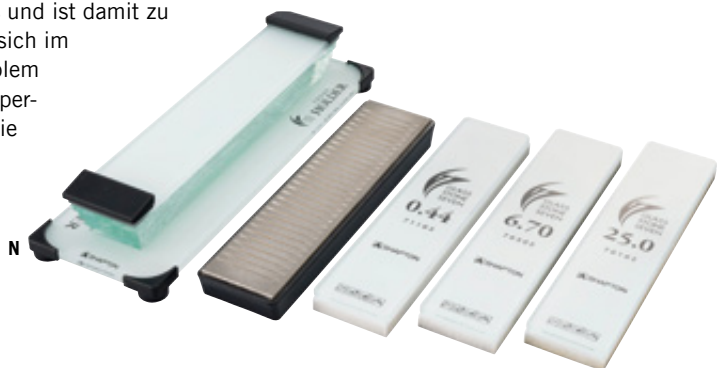


► Weitere Pride Abrasive Kombisteine unter www.dictum.com

Glass Stones by Shapton®

Die Premium-Serie des Unternehmens Shapton aus Japan ist die »Glas-Stein«-Serie. Die Schärpartikel sind von hoher Reinheit und Homogenität. Dies macht sich beim Übergang zu feineren Körnungen bemerkbar: Die Schleifspuren der vorherigen Körnung sind schnell ausgeschliffen. Eine spezielle Bindung ermöglicht einen schnellen Schliff bei planer Oberfläche. Der Schärstein hat eine Basis aus Temperglas und ist damit zu 100 % verzugsfrei. Herkömmliche Schärsteine verziehen sich im Mikrobereich durch die Aufnahme von Wasser. Dieses Problem ist bei den Shapton-Steinen durch den extrem planen Temperglassockel gelöst. Ein weiterer Vorteil des Glassockels ist die gute Lesbarkeit der Körnung, die auch nach längerer Benutzung sichtbar bleibt. Die Steine sollten vor Gebrauch mit Wasser besprüht werden. Eine dauerhafte Lagerung im Wasserbad wird nicht empfohlen. Schleifmittel Edelkorund weiß.

Vide zum Shapton Glass Stones Set »Seven« finden Sie online.



N SHAPTON® GLASS STONE SET »SEVEN« HR

Ästhetisch - hochfunktional - unbestechlich:

Shapton hat es unter dem Credo »die Schönheit des Nützlichen« geschafft, das Thema Schärfen und die Faszination scharfer Klingen wieder zu einer natürlichen Einheit zu verbinden. Zudem wird das schlichte, beinahe kunstvoll inszenierte Produkt zum Designobjekt und kann durch die hochwertigen Materialien auch problemlos sauber gehalten werden.

Im Set enthalten:

- 3 kompakte Schärsteine (HR, 160 x 37 x 12 mm, **für hochlegierte Werkzeugstähle**) mit abgestimmter Körnungsreihenfolge für Küchenmesser
- Rutschsicherer Steinhalter aus leicht zu reinigendem Glas
- Ultraplane Diamantabrichtplatte (Ebenheitstoleranz $\pm 0,005$ mm) zum Abrichten der Schärsteine

Körnung 500 (25 micron),
2000 (6,7 micron),
ca. 16 000 (0,44 micron)
Nr. 711624

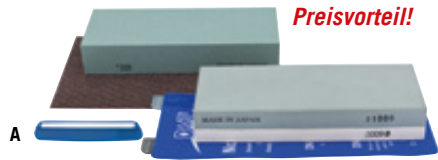


Anwendungsbild, Lieferumfang abweichend.

Schärfsets

Schärfsets für gezielte Anwendungen

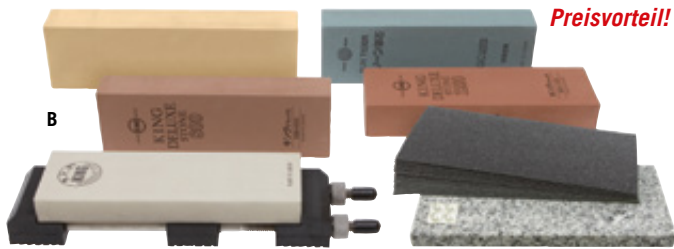
Jedes Schneidwerkzeug ist aufgrund der Bauform bzw. dem Verwendungszweck unterschiedlich zu schärfen. Was die Methode und die Wahl der Schärfmittel betrifft, gehen jedoch die Meinungen weit auseinander. Mit den hier angebotenen Sets geben wir Ihnen eine Grundausrüstung mit ausführlicher Schärfanleitung und Illustration für alle gängigen Werkzeuge an die Hand.



Preisvorteil!

A SCHÄRFSET FÜR MESSER AUS HOCHLEGIERTEN STÄHLEN VG-10, PM STÄHLE, 440 C, SKD 11
Dieses Set besteht aus einem Kunsuto 220 Schruppstein (Nr. 711230) zum groben Ausschleifen von Ausbrüchen sowie einem Kunsuto 1000/6000 Kombi-Schärfstein (Nr. 711238) zum Schärfen und Abziehen. Das Schärfstein-

abrichtgitter (Nr. 711297) dient zum Abrichten der Steine, eine Antislipmatte (Nr. 705364) sorgt für eine rutschsichere Auflage. Eine Togeru-Schärhilfe für Messer (Nr. 705377) für die Einhaltung des korrekten Winkels ist außerdem im Set enthalten.
Nr. 711240



Preisvorteil!

B GRUNDSCHÄRFSET FÜR ALLE WERKZEUGE

Mit diesem Set verfügen Sie über eine Schärfeinkombination für die meisten Werkzeuge (z. B. Stemmeisen, Hobeisen, Messer). Enthalten sind ein Sun Tiger-Schruppstein 220 (Nr. 711010) zum Vorschleiff, zwei King-Schärfsteine 800 und 1200 (Nr. 711001 und

711002) zum Schärfen sowie ein Abziehstein, King 4000 (Nr. 711021) und ein Polierstein 8000 (Nr. 711084) zum Abziehen und Polieren. Weiterhin befindet sich ein Abrichtset (Nr. 711115) zum Abrichten der Steine sowie ein Schärfsteinhalter (Nr. 711101) im Set.
Nr. 711107



Preisvorteil!

C SCHÄRFSET FÜR MESSER AUS NIEDRIGLEGIERTEM KOHLENSTOFFSTAHL »BLAUER UND WEISSER PAPIERSTAHL«
Zum groben Ausschleifen von Scharten befindet sich in diesem Set ein King-Schruppstein 220 (Nr. 711010). Der King-Kombi-Schärfstein 1000/6000 (Nr. 711006) ruht sicher auf der Anti-

slipmatte (Nr. 705364) und dient sowohl zum Schärfen als auch zum Abziehen der Schneide. Das Set beinhaltet weiterhin ein Schärfsteinabrichtgitter (Nr. 711297) zum Abrichten des Steins sowie die Togeru-Schärhilfe für Messer (Nr. 705377) für die Einhaltung des korrekten Winkels.
Nr. 711111



Preisvorteil!

D KOMBI-SCHÄRFSTEIN, INKL. ÖL UND DVD

Zum Schärfen und zur Pflege Ihrer Werkzeuge und Messer.
Set enthält: Cerax-Kombi-Schärfstein, Körnung 1000/6000 (Nr. 711546); DVD, Das Schärfen japanischer Messer (Nr. 713806); Kamelienöl Sinensis (Nr. 705280).
Nr. 711027



Preisvorteil!

E KOMBI-SCHÄRFSTEIN, INKL. KLAPPSCHÄRFER UND ÖL
Mit diesem kleinen Set sind Sie bestens gerüstet, um Ihren Messern und Werkzeugen die richtige Schärfe zurückzubringen. Unter Zuhilfenahme der Schärffibel geht das blitzschnell und macht Spaß.

Set enthält:
Japanischer Kombi-Schärfstein King, Körnung 1000/6000 (Nr. 711007); Antislipmatte (Nr. 705364); Diamantschärfer DMT (Nr. 705374); Kamelienöl Sinensis (Nr. 705280); Schärffibel.
Nr. 711029



G DAS SCHÄRFEN JAPANISCHER MESSER

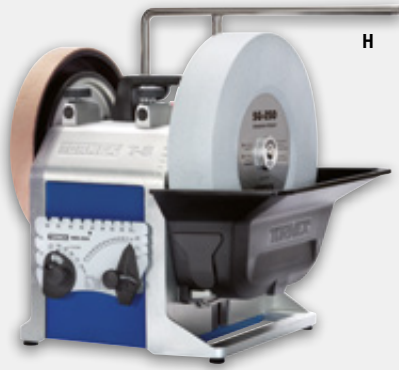
Ein japanischer Meisterschmied, dessen Messer in Japan einen legendären Ruf genießen, demonstriert Ihnen, wie man Küchenmesser fachgerecht auf Wassersteinen schärft. Er stellt unterschiedliche Steintypen vor, zeigt die Bewegungsabläufe beim Schärfen ein- und beidseitig angeschliffener Messer und gibt Pflegehinweise. So geschärfte Messer erleichtern Ihnen nicht nur die Arbeit, sie bringen auch Freude und ermöglichen einen respektvolleren Umgang mit Lebensmitteln.
Nr. 713806



Preisvorteil!

F KOMBI-SCHÄRFSTEIN, INKL. HALTER
Zum Schärfen und Abziehen.
King-Kombistein Körnung 1000/6000 (Nr. 711005); Schärfsteinhalter (Nr. 711101).
Nr. 711050

SCHÄRFEN MIT NASS-SCHÄRFMASCHINEN



Das Schärfen von Messern auf Nass-Schärfmaschinen ist besonders material-schonend. Durch die im Wasserbad laufende Schleifscheibe bleibt die Schneide beim Schleifen kühl und kann nicht ausglühen. Gleichzeitig ist das Schärfen zeitsparend. Bei Messern mit kleinen Ausbrüchen, kann man sehr schnell sparsam Material abtragen.

Die wichtigsten Vorteile im Überblick:

- Gefahrlose Handhabung, kein Funkenflug
- Schonender Materialabtrag, Schneide glüht nicht aus
- Effizientes Schleifen durch schnellen und sparsamen Materialabtrag
- Keine Überhitzung durch Wasserbad, kein Schleifstaub

Ein weiterer Vorteil: Mit unseren Nass-Schärfmaschinen schärfen Sie ein breites Spektrum an Schneidwerkzeugen!

Die Tormek T-8 Original (Nr. 716034) mit den Schleifführungen (Nr. 705203, 705214 und 705232) für Messer, ermöglicht es Ihnen präzise den Originalzustand Ihrer Messerklingen mit optimalem Schneidenwinkel wieder herzustellen. Sie ist ein »Alleskönner« für breites Werkzeugspektrum.

Die Shinko Schärfmaschine (Nr. 716020) erlaubt mit freihändiger Führung das Schärfen beinahe jeglicher Werkzeugkontur; die Horizontalbauweise mit feinen Wassersteinen ist ideal für Küchenmesser.

H TORMEK® T-8 ORIGINAL

Die seit vielen Jahren bewährten und ständig verbesserten Nassschärfmaschinen sind die Basis des genialen Tormek-Schärfsystems. Verschiedenste, auf die Universalstütze aufsteckbare Schleifführungen erleichtern das Schärfen beliebiger Schneidwerkzeuge. Robuste Konstruktion mit stabilem Gehäuse und absenkbarem Wasserbehälter. Die angebotenen Schleifscheiben gewährleisten unter allen Bedingungen kürzeste Schärfzeiten bei größtmöglicher Werkzeug-schonung. Die Lederabziehscheibe entfernt



Anwendungsbild, Lieferumfang abweichend.

den Grat schnell und hinterlässt eine perfekt polierte Schneide.

Inklusive:

- Vorrichtung für gerade Schneiden (SE-77)
- Abdreivorrichtung (TT-50)
- Steinpräparierer (SP-650)
- Winkellehre (WM-200)
- Abziehpaste (PA-70)
- Handbuch (HB-10)
- Instruktionvideo (DVD-1)
- Schneidenmarkierer (EM-15)
- Gutschein für einen beliebigen Tageskurs oder wahlweise einen Rabatt von 100 € auf einen mehrtägigen Kurs



I TORMEK® ABZIEHSCHLEIFE SJ-250, KÖRNUNG 4000
Höchste Polierwirkung mit harter Bindung. Besonders zu empfehlen für Chrom/Vanadium-Stähle, aber auch für HSS-Klingen und Zweilagengestähle.
Nr. 705457

Schärfscheibe: »Tormek Original« (SG-250) Aluminiumoxid Ø 250 x 50 mm, Körnung 220 und Lederabziehscheibe Ø 215 x 30 mm. Rostfreie Edelstahlwelle mit EzyLock-System für einfache Steinmontage.

Motor: 230 V, 200 W, 90 U/min, Drehmoment 14,7 Nm, Leiser, wartungsfreier, auf Dauerbetrieb ausgelegter Motor mit 25.000 Stunden Lebensdauer.

Gehäuse: Massives Zinkguss-Gehäuse, Universalstütze mit Feineinstellung (horizontal oder vertikal einsetzbar). Wasserbehälter mit verbesserter Hebeanordnung für einfache Positionierung, Überlaufschutz, Abtropfplatte, magnetischem Schleifrestesammler und einem magnetischen Schaber für die Reinigung.

Nr. 716034



J TORMEK® HAUS- UND HEIMPAKET HTK-706 **Preisvorteil**
Schleifführung kurz, Schleifführung Äxte, Schleifführung Messer, Halterung für kurze Messer, Schleifführung für lange dünne Messer, Schleifführung Scheren.
Nr. 705223



K SHINKO SCHÄRFMASCHINE, INKLUSIVE STEIN

Werkzeuge schonend und präzise schärfen - mit der Shinko-Schärfmaschine. Die offenporigen japanischen Wassersteine setzen sich kaum zu. Wasserkühlung und Planschliff sorgen für optimale Standzeiten und robuste Schneiden. Da sich keine Hitze entwickelt, kann das Werkzeug nahe an der Schneide geführt, der Schärfvorgang damit optimal kontrolliert werden. Keine Gefahr durch Funkenflug, damit auch in der Holzwerkstatt und im Ausbildungsbereich gefahrlos einsetzbar. Der den Schleifstein umringende Schaumstoff-Spritzschutz kann beim Schleifen von langen Klingen nach unten gedrückt werden.

Schärfscheibe: Japanischer Wasserstein, Körnung 1000, Ø 180 x Ø 70 mm, Dicke 20 mm, auf Metall-Trägerscheibe, Zentralverschluss, Spritzschutz.

SHINKO SCHÄRFMASCHINE, SET MIT 3 STEINEN **Preisvorteil**
Maschine inkl. 3 Wassersteine (Körnung 280, 1000 und 6000).
Nr. 716024

Motor: 230 V, 125 W, 50 / 60 Hz, 450 U/min, Zahnradgetriebe.

Gehäuse: Kunststoff, höhen- und neigungsverstellbare Werkzeugstütze. Wasserbehälter mit Ventil, Ablaufrohr.

Gesamtgewicht ca. 5,5 kg.
Nr. 716020

Abrichten der Shinko Schärfsteine



Zum Abrichten der Shinko Schärfsteine empfehlen wir den DMT Whetstone Schärfblock, grob Nr. 705366.



Anwendungsbild, Lieferumfang abweichend.

SCHÄRFEN MIT MESSERSCHÄRFSYSTEMEN

KME Schärfsystem

Das KME Schärfsystem vereint robuste Bauweise mit hoher Funktionalität. Das Schärfen ist denkbar einfach und benötigt kaum Vorkenntnisse und Erfahrungen.

- Stufenlose Schleifwinkleinstellung ermöglicht Schneidenwinkel von 17-28°
- 180°-schwenkbare Messerklemmung sorgt dafür, dass beide Seiten exakt im gleichen Winkel geschärft werden
- Für Rechts- und Linkshänder uneingeschränkt verwendbar
- Das System kann sowohl für den mobilen Einsatz am Pistolengriff gehalten werden, als auch auf den Sockel gesteckt werden
- Robuste Bauteile aus Metall, Kunststoff und Kirschholz
- Gummierte Messerklemmung verhindert ein Verkratzen des Klingenspiegels
- Maximale Klingenlänge: 16 cm



A

A KME SCHÄRFSYSTEM, BASIC SET

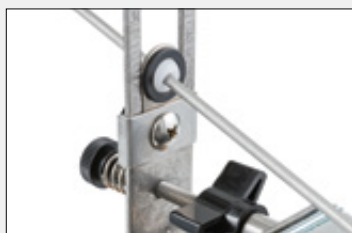
- Lieferumfang:
- Diamantschärfstein, Körnung: 140 (Nr. 720436), 300 (Nr. 720437), 600 (Nr. 720438), 1500 (Nr. 720439)
 - Reinigungstuch
 - Stabiler Transportkoffer
- Nr. 720430**



Anwendungsbild, Lieferumfang abweichend.



Anwendungsbild, Lieferumfang abweichend.



B

B KME SCHÄRFSYSTEM, DICTUM® SET *Preisvorteil*

- Lieferumfang:
- Sockel (Nr. 720431)
 - Diamantschärfstein, Körnung: 140 (Nr. 720436), 300 (Nr. 720437), 600 (Nr. 720438), 1500 (Nr. 720439)
 - Feinstschleifmittel-Set 9 Micron (Nr. 720446) und 3 Micron (Nr. 720444)
 - Steindicken-Angleicher (Nr. 720433)
 - Sinensis Kamelienöl (Nr. 705280)
 - Schmieröl
 - Reinigungstuch
 - Stabiler Transportkoffer
- Nr. 720448**

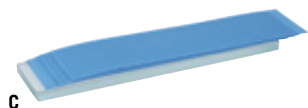
Körnungs-Vergleich Herstellerangabe KME-Feinst-Schleifmittel vs. Körnungsangaben JIS-Standard

KME-Micron	KME-Körnung	JIS-Körnung
9	1800	ca. 1500
6	3000	ca. 4000
3	6000	ca. 6000
1	16 000	ca. 7000
0,5	60 000	ca. 8000
0,1	160 000	ca. 9000

Körnungs-Vergleich Herstellerangabe KME-Diamantschärfstein vs. Körnungsangaben JIS-Standard

KME-Körnung	JIS-Körnung
100	ca. 50
140	ca. 100
300	ca. 200
600	ca. 500
1500	ca. 800

Zubehör für KME Schärfsystem unter www.dictum.com



C KME FEINST-SCHLEIFMITTEL-SET, DIAMANT
Glassockel für Feinst-Schleifmittel inklusive 5 Streifen selbstklebendes Schleifmittel auf Diamantbasis in der jeweiligen Körnung. Zum Auspolieren von Messerschneiden. Die Körnung ist bei zunehmender Feinheit deutlich gröber einzustufen, als bei nach JIS-Standard

eingeteilten Schärfsteinen.
Abmaße: 100 x 25 mm. Passend für das Schärfsystem Nr. 720448 und 720430.
Körnung
9 Micron = Körnung 1800
Nr. 720446
6 Micron = Körnung 3000
Nr. 720445
3 Micron = Körnung 6000
Nr. 720444
1 Micron = Körnung 16 000
Nr. 720443
0,5 Micron = Körnung 60 000
Nr. 720442
0,1 Micron = Körnung 160 000
Nr. 720441



D

D KME DIAMANTSCHÄRFSTEIN
Diamantschärfstein passend für das KME Schärfsystem. Die Körnung ist deutlich gröber einzustufen, als bei nach JIS-Standard eingeteilten Schärfsteinen.
Abmaße: 100 x 25 mm. Passend für das Schärfsystem Nr. 720448 und 720430.
Körnung
100 **Nr. 720435**
140 **Nr. 720436**
300 **Nr. 720437**
600 **Nr. 720438**
1500 **Nr. 720439**



E

E KME ABZIEHRIEMEN
Der Abziehriemen aus Echtleider kann unbehandelt zum Homogenisieren des Metalls oder in Kombination mit Abziehpasten zum Auspolieren der Schneiden verwendet werden.
Abmaße: 100 x 25 mm. Passend für das Schärfsystem Nr. 720448 und 720430.
Nr. 720434

Edge Pro Schärfsystem, Apex

Mit der Edge Pro Apex können spielend einfach gute Anschliffe an Messern erzeugt werden. Selbst Unerfahrene erreichen mit dieser Schärfhilfe nach kurzer Einarbeitungszeit gute Ergebnisse. Einsteigermodell mit gutem Preis-Leistungs-Verhältnis.

- Stufenlose Schleifwinkleinstellung ermöglicht Schneidenwinkel von 6-33°
- Wechsel der Schärfsteine mittels Klemmschraube
- Eine gute Standfestigkeit ist auf glatten Flächen (Glas, Keramik) gewährleistet; Holzflächen sind ungeeignet.
- Bauteile aus verwindungsstiftem Kunststoff
- Verstellbarer Werkzeuganschlag für verschiedene Klingebreiten
- Maximale Klinglänge 19 cm



Anwendungsbild, Lieferumfang abweichend.



Mitgelieferter Messeranschlag für Klinglängen von 10-19 cm.

Körnungs-Vergleich Herstellerangabe Edge Pro vs. JIS-Standard

Körnung 220	ca. 140
Körnung 400	ca. 800



Anwendungsbild, Lieferumfang abweichend.

F EDGE PRO SCHÄRFSYSTEM, APEX 1 SET

Mit dem Apex 1 erhalten Sie ein preisgünstiges Starter-Set, mit dem Sie an den meisten Messern gute Anschliffe erzielen können. Das Set kann mit der Multischärführung erweitert werden und eignet sich somit für den ambitionierten Hobby Schärfen.

- Lieferumfang:
- Schärfstein, Körnung 220 (Nr. 708552) / 400 (Nr. 708553)
 - Reinigungs-Set
 - Praktische Transporttasche

Von DICTUM überarbeitete deutsche Gebrauchsanweisung und englische Gebrauchsanweisung

Nr. 708595

G EDGE PRO SCHÄRFSYSTEM, APEX, DICTUM® SET

Das von uns zusammengestellte Set enthält alle Schärfmittel zum Schärfen von Küchen- und Outdoormessern, angelehnt an einen Standard Schärfvorgang mit einem 1000/6000-Kombi-Wasserstein. Um den Umgang mit dem System schnell und einfach zu erlernen empfehlen wir die mitgelieferte DVD mit anschaulicher Videoanleitung. Da jeder Schärfstein von Zeit zu Zeit abgerichtet werden sollte, um das Gefüge zu erneuern bzw. einen sauberen Anschliff zu gewährleisten, enthält die DICTUM-Version auch ein Abrichtset. Des Weiteren kann die mitgelieferte Granit-Steinplatte aufgrund ihres Gewichts und der glatten Fläche auch ideal als Grundplatte für das Schärfsystem verwendet werden, so ist eine optimale Standfestigkeit gewährleistet. Das mitgelieferte Sinensis-Kameliöl schützt frisch geschärfte Klingen vor Rost und eignet sich aufgrund Lebensmittelechtheit auch für Küchenmesser.

- Lieferumfang:
- Schärfsteine der Körnung 220 (Nr. 708552), 400 (Nr. 708553) und 1000 (Nr. 708555)
 - Aluminiumsockel für Feinst-Schleifmittel (Nr. 708559)
 - Feinst-Schleifmittel, selbstklebend, Körnung 2000 (Nr. 708547)
 - Schärfstein-Abrichtset (Nr. 711115)
 - Sinensis-Kameliöl (Nr. 705280)
 - Reinigungsset
 - Praktische Transporttasche
 - DVD (in englischer Sprache) mit Videohandbuch

Von DICTUM überarbeitete, deutsche Gebrauchsanweisung und englische Gebrauchsanweisung

Nr. 708596

Preisvorteil!



H EDGE PRO MAGNET FÜR APEX, NACHRÜSTSATZ

Eine magnetischer Messer-Auflagetisch erlaubt es Ihnen, sich mehr auf das Schärfen einer perfekten Schneide und weniger um die Klingenfizierung zu kümmern. Für Schärfaufgaben, bei denen der magnetische Auflagetisch vielleicht hinderlich ist, kann der Magnet einfach deaktiviert werden. Der Nachrüstsatz kann problemlos unter den Auflagetisch gesteckt werden. Für ältere Modelle müssen eventuell die Schrauben der Standfüsse (im Lieferumfang enthalten) ausgetauscht werden. Passend für Nr. 708595 und 708596.
Nr. 708599



Edge Pro Schärfsystem, Professional

Mit der Edge Professional können spielend einfach perfekte Anschliffe an Messern erzeugt werden. Selbst Unerfahrene erreichen mit dieser Schärfhilfe nach kurzer Einarbeitungszeit optimale Ergebnisse. Die hochwertige Verarbeitung garantiert eine lange Lebensdauer und angenehmes Schärfen.

- Stufenlose Schleiﬀwinkleinstellung ermöglicht Schneidenwinkel von 6-33°
- Keine Rechts- und Linkshänder-Einschränkungen durch magnetische und teilmagnetische Klingenfixierung
- Schleiﬀposition ergonomisch einstellbar
- Einfacher Wechsel der Schärfsteine durch Spannfedermechanismus
- Patentiertes Rampensystem, das ein Schleifen bis zum Rand des Steins ermöglicht
- Gute Standfestigkeit bei allen glatten Oberflächen durch großen Vakuum-Spannfuß
- Langlebige Bauteile aus Metall und hochwertigem Kunststoff
- Verstellbarer Werkzeugschlag für verschiedene Klingenbreiten
- Maximale Klingenslänge 19 cm

Einfacher Wechsel der Schärfsteine durch Spannfedermechanismus.



A

Anwendungsbild, Lieferumfang abweichend.



Mitgelieferter Messeranschlag für Klingenslängen von 10-19 cm.

Keine Rechts- und Linkshänder-Einschränkungen durch magnetische und teilmagnetische Klingenfixierung.



Anwendungsbild, Lieferumfang abweichend.

A EDGE PRO SCHÄRFSYSTEM, PROFESSIONAL 1 SET
Mit dem Professional 1 erhalten Sie ein preisgünstiges Starter-Set, mit dem Sie an den meisten Messern gute Anschliffe erzielen können. Das Set kann mit allen Zubehörteilen beliebig erweitert werden und eignet sich somit bestens für den ambitionierten Hobbyschärfer.

- Lieferumfang:
- Schärfstein, Körnung 220 (Nr. 708552) / 400 (Nr. 708553)
 - Reinigungs-Set
 - Stabiler Transportkoffer
 - DVD (in englischer Sprache) mit Videohandbuch

Von DICTUM überarbeitete deutsche Gebrauchsanweisung und englische Gebrauchsanweisung

Nr. 708550

Anschlag für kleinere Messer unter www.dictum.com

B EDGE PRO SCHÄRFSYSTEM, PROFESSIONAL, DICTUM® SET

Das von uns zusammengestellte Set enthält alle Schärfmittel zum Schärfen von Küchen- und Outdoormessern, angelehnt an einen Standard Schärfvorgang mit einem 1000/6000-Kombi-Wasserstein. Um den Umgang mit dem System schnell und einfach zu erlernen empfehlen wir die mitgelieferte DVD mit anschaulicher Videoanleitung. Da jeder Schärfstein von Zeit zu Zeit abgerichtet werden sollte, um das Gefüge zu erneuern bzw. einen sauberen Anschliff zu gewährleisten, enthält die DICTUM-Version auch ein Abrichtset. Das mitgelieferte Sinensis-Kameliolenöl schützt frisch geschärfte Klingen vor Rost und eignet sich aufgrund Lebensmittelechtheit auch für Küchenmesser.

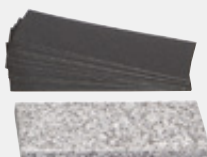
Lieferumfang:

- Schärfsteine der Körnung 220 (Nr. 708552), 400 (Nr. 708553) und 1000 (Nr. 708555)
- Aluminiumsockel für Feinst-Schleifmittel (Nr. 708559)
- Feinst-Schleifmittel, selbstklebend, Körnung 2000 (Nr. 708547)
- Schärfstein-Abrichtset (Nr. 711115)
- Sinensis-Kameliolenöl (Nr. 705280)
- Reinigungsset
- Stabiler Transportkoffer
- DVD (in englischer Sprache) mit Videohandbuch

Von DICTUM überarbeitete, deutsche Gebrauchsanweisung und englische Gebrauchsanweisung

Nr. 708558

Preisvorteil!

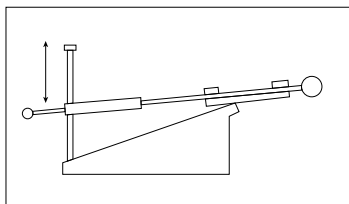


B

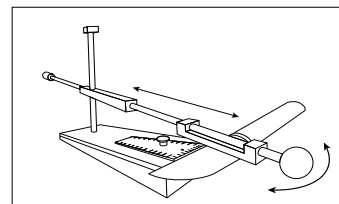
Vorteile der schleifmittelgeführten Messerschärfsysteme

- Benutzung und Handhabung setzt keine speziellen Kenntnisse voraus, selbst Ungeübte erzielen sehr gute Ergebnisse
- Durch die fixierte Auflage des Messers und des zwangsgeführten Schärfsteins wird ein exakter Schärﬀwinkel ermöglicht; dies ist die Voraussetzung für rasiermesserscharfe Klingen
- Kein Verkratzen des Klingenspiegels durch Schleifmittelführung und örtliche Begrenzung der Materialabnahme; daher besonders für Damastmesser und geätzte Klingen geeignet
- Ergonomisches Arbeiten durch abgeschrägten Schärfﬀtisch und leichtgängigen Schleifarﬀm
- Kein Ausglühen der Schneiden durch kaltes und schonendes Schärfen mit synthetischen Wassersteinen
- Umschärfen von Fasen durch einstellbaren Schärfﬀwinkel möglich

- Geringes Gefahrenpotenzial durch handgeführten Mechanismus



- Transportabel und netzunabhängig





► *Edge Pro Slide Guide für bessere Stabilisierung sowie einen Anschlag für kleine Messer finden Sie online.*

www.dictum.com

Körnungs-Vergleich Herstellerangabe Edge Pro - Wassersteine (JIS-Standard)

Körnung fein	ca. 120	Körnung 600	ca. 1200
Körnung extra-fein	ca. 220	Körnung 1000	ca. 2000
Körnung 120	ca. 320	Körnung 2000	ca. 6000
Körnung 220	ca. 400	Körnung 3000	ca. 8000
Körnung 400	ca. 800	Körnung 6000	ca. 10 000



► *Edge Pro Matrix Diamantschärfsteine unter www.dictum.com*

www.dictum.com



C



D

C EDGE PRO SCHÄRFSTEIN

Schärfstein auf Aluminiumträger, passend für das Edge Pro Schärfsystem Nr. 708550 und Nr. 708558. Auf der Basis von Aluminiumoxid. Die Körnung ist deutlich feiner einzustufen als bei nach JIS-Standard eingeteilten Schärfsteinen. 150 x 25 x 4 mm

- Körnung
- 120 **Nr. 708551**
 - 220 **Nr. 708552**
 - 400 **Nr. 708553**
 - 600 **Nr. 708554**
 - 1000 **Nr. 708555**

D EDGE PRO FEINST-SCHLEIFMITTEL, SELBSTKLEBEND

Selbstklebendes Schleifmittel für das Auspolieren von Messerschneiden. Auf der Basis von Aluminiumoxid. Die Körnung ist deutlich feiner einzustufen, als bei nach JIS-Standard eingeteilten Schärfsteinen. 15 Stück. 150 x 25 mm

- Körnung
- 2000 **Nr. 708547**
 - 3000 **Nr. 708548**
 - 6000 **Nr. 708549**



E



F

E EDGE PRO DIAMANT SCHÄRFSTEIN

Diamant-Schärfstein auf Aluminiumträger. Für keramische Schneiden und den groben Materialabtrag bei Schneidenausbrüchen. Passend für das Edge Pro Schärfsystem Nr. 708550 und Nr. 708558. 150 x 25 mm

- Körnung
- fein **Nr. 708556**
 - extrafein **Nr. 708557**

F EDGE PRO ALUMINIUMSOCKEL
Aluminiumträger für Feinst-Schleifmittel (Nr. 708547, 708548 und 708549). Passend für das Edge Pro Schärfsystem (Nr. 708550 und 708558). 150 x 25 mm

Nr. 708559



G

1

G DMT® DIAFOLD® MAGNA-GUIDE™ SCHÄRFSYSTEM

Das Zwischendurch-Schärfen von Messern und Werkzeugen wird mit dem Schärfsystem von DMT ganz einfach. Das leicht zu transportierende Schärfsystem ist mit einer Halteklammer mit einstellbarer Führung ausgestattet, die sieben unterschiedliche Schleifwinkel ermöglicht. Damit sind die meisten Klingengeometrien abgedeckt - vom Outdoormesser bis zum feinen Kochmesser. Führungsstange und Magnethalterung fixieren die Klinge im idealen Schleifwinkel. Die großzügige Halteklammer nimmt Messer mit einer Rückenstärke von bis zu 9,5 mm auf, ohne die Oberfläche während des Schärfens zu zerkratzen. Maximale Klinglänge 12 cm



Anwendungsbild, Lieferumfang abweichend.

1 Set, 3-teilig

Lieferumfang:
Halteklammer mit einstellbarer Führung, Führungsstange mit Magnethalterung, Diamantschärfer mit klappbarem Griff (fein/extrafein).
Nr. 705428



2

2 Set, 4-teilig

Lieferumfang:
Halteklammer mit einstellbarer Führung, Führungsstange mit Magnethalterung, Diamantschärfer mit klappbarem Griff (grob/fein; extrafein/extra-extrafein). Lieferung im praktischen Kunststoffkoffer.
Nr. 706296

Vide *Ein Anwendungs-Video finden Sie online.*
www.dictum.com

Magna-Tec® Schärfsystem Scorpio

Die Messerschärführung Scorpio von Magna-Tec vereint robuste Bauweise mit hoher Funktionalität. Damit können auch Schärfanfänger und Ungeübte beeindruckende Ergebnisse erzielen.

- Stufenlose Schleiﬀwinklereinstellung ermöglicht Schneidenwinkel von 9-36°
- Keine Rechts- und Linkshänder-Einschränkungen durch magnetische Klingensexierung
- 4-in-1 Klingenauflage-Modul für unterschiedliche Messerklingenlängen von 3-25,5 cm
- Das System kann sowohl mobil (Pistolengriff) als auch stationär (Sockel) verwendet werden
- Einfacher Wechsel der Schärfsteine durch Spannfedermechanismus
- Robuste Bauteile aus Metall und Hochleistungs-Kunststoff
- Maximale Klingenslänge 25,5 cm
- Made in Germany

Vide  Messerschärfen mit Messerschärfsystemen finden Sie online.
www.dictum.com



Einfacher Wechsel der Schärfsteine durch Spannfedermechanismus

Anwendungsbild, Lieferumfang abweichend.



Drehbarer Werkzeuganschlag für optimale Führung bei allen Klingensformen und Längen.



Keine Rechts- und Linkshänder-Einschränkungen durch magnetische Klingensexierung



A

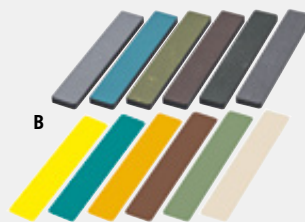
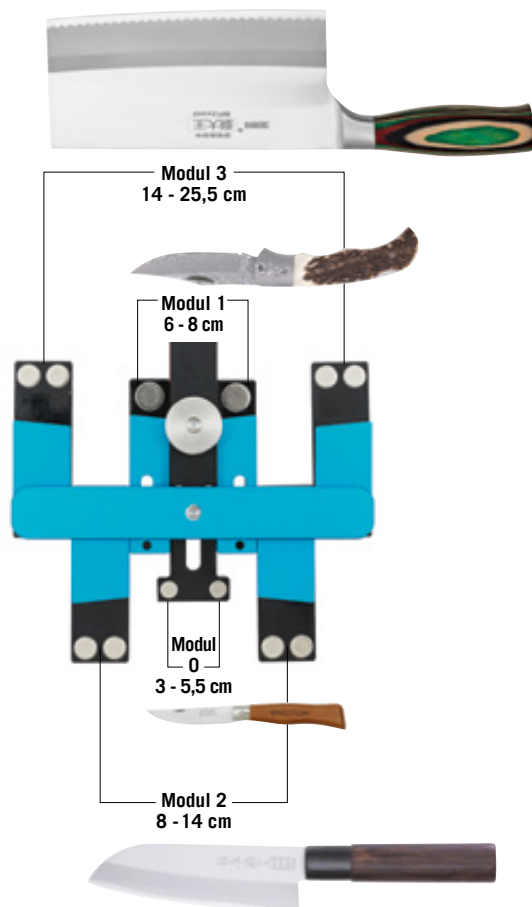
A MAGNA-TEC® SCORPIO SCHÄRFSYSTEM »BASIC«

- Lieferumfang:
- Magna-Tec Scorpio (5-teilig)
 - Je 1 Sockel mit Schleifmittel, Aluminiumoxid, Körnung 320 (Nr. 728907), 700 (Nr. 728908), 1000 (Nr. 728909), 2000 (Nr. 728910) und 3000 (Nr. 728911)

- Je 1 Schleifmittel, Aluminiumoxid, Körnung 320, 700, 1000, 2000 und 3000
 - Stabiler Transportkoffer
 - DVD mit deutschem Videohandbuch
 - Diverses kleinteiliges Zubehör
- Nr. 728904**



4-in-1 Klingenauflage-Modul für Klingenslängen von 3-25,5 cm



B

B MAGNA-TEC® SCORPIO SCHÄRFSYSTEM »PRO«

- Lieferumfang:
- Magna-Tec Scorpio (5-teilig)
 - Je ein Sockel mit Schleifmittel, Diamant, Körnung 320 (Nr. 728927), 700 (Nr. 728928), 1000 (Nr. 728929), 2000 (Nr. 728930), 3000 (Nr. 728931) und 4000 (Nr. 728932)
 - Je ein Schleifmittel, Diamant, Körnung 320, 700, 1000, 2000, 3000, 4000
 - Stabiler Transportkoffer
 - DVD mit deutschem Videohandbuch
 - Diverses kleinteiliges Zubehör

Nr. 728905



C

C MAGNA-TEC® SCORPIO SCHÄRFSYSTEM »PRO PLUS«

- Lieferumfang siehe Schärfsystem »Pro« Nr. 728905
- + Sockel mit Schleifmittel 6000 (Nr. 728933)
 - + Schleifmittel, Diamant, Körnung 6000
 - + Diamantschärfstein (Nr. 728950), 220

Nr. 728906



D MAGNA-TEC® SCORPIO SCHLEIFMITTEL INKL. SOCKEL, ALUMINIUMOXID
Gebrauchsfertiges Schleifelement bestehend aus Sockel und aufgebrachtem, selbstklebendem Schleifmittel, passend für Magna-Tec Scorpio Schärfssystem (Nr. 728904). Schleifmittel Aluminiumoxid, ideal für Messer mit einer Härte unter 60 HRC.

100 x 19 x 5 mm

Körnung

- 320 Nr. 728907
- 700 Nr. 728908
- 1000 Nr. 728909
- 2000 Nr. 728910
- 3000 Nr. 728911
- 4000 Nr. 728912
- 6000 Nr. 728913
- 8000 Nr. 728914
- 10 000 Nr. 728915
- 12 000 Nr. 728916



E MAGNA-TEC® SCORPIO SCHLEIFMITTEL INKL. SOCKEL, DIAMANT
Gebrauchsfertiges Schleifelement bestehend aus Sockel und aufgebrachtem, selbstklebendem Schleifmittel, passend für Magna-Tec Scorpio Schärfssystem (Nr. 728904). Schleifmittel Diamant, ideal für Messer mit einer Härte über 60 HRC.

100 x 19 x 5 mm

Körnung

- 320 Nr. 728927
- 700 Nr. 728928
- 1000 Nr. 728929
- 2000 Nr. 728930
- 3000 Nr. 728931
- 4000 Nr. 728932
- 6000 Nr. 728933
- 8000 Nr. 728934
- 10 000 Nr. 728935
- 12 000 Nr. 728936

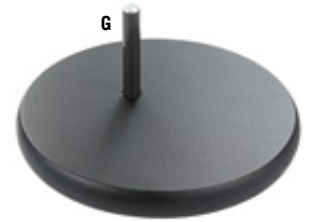


F MAGNA-TEC® SCORPIO DIAMANTSCHÄRFSTEIN
Hochwertiger Diamantschärfstein passend für das Magna-Tec Schärfssystem Scorpio (Nr. 728904). Die Diamantbeschichtung eignet sich besonders für keramische Messer und groben Materialabtrag.

100 x 19 x 6 mm

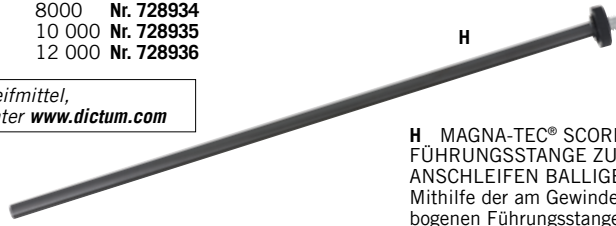
Körnung

- 60 Nr. 728947
- 120 Nr. 728948
- 180 Nr. 728949
- 220 Nr. 728950



G MAGNA-TEC® SCORPIO SOCKEL
Auf diesen Sockel kann das Magna-Tec Schärfssystem Scorpio optional und in wenigen Sekunden aufgesteckt werden, um stationär zu schärfen. Er ermöglicht ein einhändiges Arbeiten. Rutschfest durch Gummipoppen. Die drehbare Lagerung erlaubt einen ergonomisch idealen Schärfvorgang sowie eine gute Sicht auf das Messer. Passend für das Magna-Tec Scorpio Schärfssystem Nr. 728904, Nr. 728905 und Nr. 728906.
Nr. 728953

Magna-Tec® Scorpio Ersatzschleifmittel, Aluminiumoxid und Diamant unter www.dictum.com



H MAGNA-TEC® SCORPIO FÜHRUNGSSTANGE ZUM ANSCHLEIFEN BALLIGER FASEN
Mithilfe der am Gewingegang leicht gebogenen Führungsstange lassen sich auf dem Magna-Tec Schärfssystem Scorpio auch ballige Fasen von 3,5° anschleifen.

Diese Art des Anschliffs ist gerade bei Jagd- oder Outdoormessern verbreitet und gewährleistet eine stabilere Schneidkante. Passend für das Magna-Tec Scorpio Schärfssystem Nr. 728904, Nr. 728905 und Nr. 728906.
Nr. 728952

DER REPRODUZIERBARE ANSCHLIFF IM DIREKTEN VERGLEICH

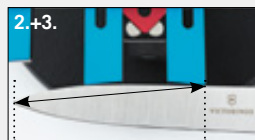
Beispiel anhand eines Victorinox Gemüsemessers:



Magna-Tec® Scorpio

1. Messen der Klingenlänge + Dokumentation
2. Dokumentation des verwendeten Moduls
3. Klinge aufsetzen und Auflagepunkt (gemessen von Messerspitze bis zum rechten Ende des Modulanschlags, siehe Pfeil) auf die Klinge übertragen. Dokumentation der Markierungspunktdistanz von der Klingenspitze aus
4. Dokumentation des mithilfe der Schaftskala ermittelten Schärfwinkels (relativ)

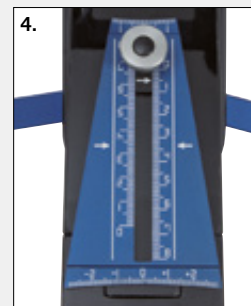
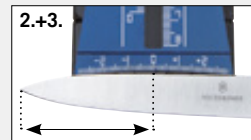
Messer	Klingenlänge	Modul	Auflagepunkt Klinge	Schärfwinkel (relativ)
Gemüsemesser	100 mm	2	93 mm	20,25°



Magna-Tec® Delta-S

1. Messen der Klingenlänge + Dokumentation
2. Dokumentation des verwendeten Moduls
3. Klinge aufsetzen und Skalenmitte (0) auf die Klinge übertragen, Dokumentation der Markierungspunktdistanz von der Klingenspitze aus
4. Dokumentation der Werkzeuganschlag-Position anhand der Skala sowie die verwendete Seite des Klingenschlags (schmal oder breit)
5. Dokumentation des mithilfe der Digitalanzeige ermittelten Schärfwinkels (relativ)

Messer	Klingenlänge	Modul	Auflagepunkt Klinge	Werkzeuganschlag-Position/Ausrichtung	Schärfwinkel (relativ)
Gemüsemesser	100 mm	1	50 mm	5 mm / breit	22,2°



Anwendungsbild, Lieferumfang abweichend.

Magna-Tec® Schärfsystem, Delta-S

Die Messerschärführung Delta-S von Magna-Tec vereint das bewährte und traditionelle Prinzip des Schärfens von Hand mit der vorteilhaften Präzision einer Maschine. Selbst von Ungeübten können beeindruckende Ergebnisse erzielt werden, welche weder durch ein herkömmliches Messerschärfgerät, noch durch das Schleifen von Hand erreichbar sind. Die Delta-S überzeugt durch einen hohen Bedienkomfort, einen einzigartigen Qualitätsstandard und maximale Schärferegebnisse.



Schärferegebnisse durch skalierten Werkzeuganschlag reproduzierbar und dokumentierbar
▶ siehe Seite 219.



Keine Rechts- und Linkshänder-Einschränkungen durch magnetische und teil-magnetische Klingenfixierung.



Magnetisches Schnellwechselsystem der Schärfsteine.

Anwendungsbild, Lieferumfang abweichend.



Einfacher und genauer können Messer nicht geschärft werden



A MAGNA-TEC® DELTA-S SCHÄRFSYSTEM

- Schnelle, leichtgängige und präzise Schleifwinkelverstellung durch Kugelgewindtrieb; die Einstellung erfolgt stufenlos und mit elektronischem Winkelmesser; Schneidwinkel von 9-35° möglich
- Sehr gute Stand- und Rutschfestigkeit auf allen ebenen Untergründen durch positionierbare Füße und des hohen Eigengewichts von 3 kg
- Gedämpfter Tiefenanschlag verhindert Verletzungsrisiko und Beschädigungen am Messer durch sanfte Abbremsung des Schleifarms
- Maximale Klingenlänge 32 cm
- Metallkonstruktion aus Vollmaterial gefräst
- Alle Einzelteile austauschbar



Drehbarer Werkzeuganschlag für optimale Führung bei allen Klingenformen und Längen.

Lieferumfang:

- Neigungssensor mit Digitalanzeige
- Vier verschiedene Klingenauflage-Module
- Schärfstein, Körnung 220 (Nr. 708564) / 400 (Nr. 708565) / 1000 (Nr. 708566) / 2000 (Nr. 708567) / 3000 (Nr. 708568) / 5000 (Nr. 708569) / 10 000 (Nr. 708570)
- Abziehriemen, Chromoxid (Nr. 708584) / Zirkoniumoxid (Nr. 708585) / unbehandelt (Nr. 708586)
- Polierpaste Chromoxid (Nr. 708582) / Zirkoniumoxid (Nr. 708583)
- Justier- und Prüfset
- Schärfstein-Abrichtset
- Reinigungs-Set
- Stabiler Transportkoffer
- DVD mit deutschem Videohandbuch

Nr. 708560

Vide Ein Anwendungs-Video finden Sie online.
www.dictum.com



Magnetische Klingenauflagen in vier verschiedenen Größen im Set enthalten.



B MAGNA-TEC® DELTA-S ERSATZ-SCHÄRFSTEIN
Original Naniwa Specialty Stone, passend für das Magna-Tec Schärfsystem Delta-S (Nr. 708560). 125 mm x 22 mm x 10 mm.
Körnung

- 220 **Nr. 708564**
- 400 **Nr. 708565**
- 1000 **Nr. 708566**
- 2000 **Nr. 708567**
- 3000 **Nr. 708568**
- 5000 **Nr. 708569**
- 10 000 **Nr. 708570**



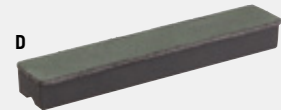
C MAGNA-TEC® DELTA-S DIAMANTSCHÄRFSTEIN
Hochwertiger Diamantschärfstein passend für das Magna-Tec Schärfsystem Delta-S (Nr. 708560). Die Diamantbeschichtung eignet sich besonders für keramische Messer und groben Materialabtrag.
125 x 22 mm.
Körnung

- 60 **Nr. 708561**
- 120 **Nr. 708562**
- 180 **Nr. 708563**

D MAGNA-TEC® DELTA-S ABZIEHRIEMEN
Abziehriemen aus Echtleider für das Polieren von Messerschneiden. Passend für das Magna-Tec Schärfsystem Delta-S (Nr. 708560).
125 x 22 mm.

Chromoxid
Mit Chromoxid vorbehandelt für die Feinpolitur.
Nr. 708584

Zirkoniumoxid
Mit Zirkoniumoxid vorbehandelt für die Feinstpolitur.
Nr. 708585



Unbehandelt
Unbehandelt, für das Finalisieren. Kein Materialabtrag - Metall wird homogenisiert.
Nr. 708586

Weiteres Zubehör für die Magna-Tec finden Sie unter www.dictum.com



POLIEREN VON MESSERKLINGEN



E JENDE NANOCLOTH ACRYL-POLIERBLOCK

Dieser Polierblock ist perfekt geeignet für das Polieren (Stropping) von Schneiden wie z. B. bei Messern, Rasiermessern aber auch Stemm- oder Hobeisen. Die synthetisch hergestellte Oberfläche ist nicht gewebt, so dass ein Abziehen der Werkzeuge in alle Richtungen möglich ist. Durch die unterschiedlichen Farbcodierungen und die gelaserten Körnungangaben auf der Unterseite des Acryl-Blocks lässt sich sofort erkennen, welche Polier-Emulsion sich auf der Oberfläche befindet. Die unterschiedlichen Polier-Emulsionen sind farblich auf die Polierblöcke abgestimmt.

G JENDE POLIER-EMULSION, DIAMANT
Polier-Emulsion mit Diamantpartikeln zum Polieren oder Strophen von Messern, Rasiermessern aber auch Stemm- oder Hobeisen. Passend für Jende Nanocloth Acryl-Polierblock oder Leder-Abziehblock. Wir empfehlen, zum Auftragen der Emulsion den Pumpdeckel zu entfernen, die Emulsion auf den Abziehblock zu kippen und mit dem Finger gleichmäßig verteilen.

Lieferung ohne Polier-Emulsion.
210 x 70 x 20 mm

Körnungsaufdruck	Socket
1 0,025 Micron Nr. 729594	orange
0,10 Micron Nr. 729593	gelb
0,25 Micron Nr. 729592	grün
2 0,5 Micron Nr. 729591	rot
1 Micron Nr. 729590	blau
2 Micron Nr. 729589	lila
3 4 Micron Nr. 729588	pink



1 25 ml	
Körnung	
0,025 Micron	orange
Nr. 729587	
0,10 Micron	gelb
Nr. 729586	
0,25 Micron	grün
Nr. 729585	
0,5 Micron	rot
Nr. 729584	
1 Micron	blau
Nr. 729583	
2 Micron	lila
Nr. 729582	
4 Micron	pink
Nr. 729581	

2 50 ml	
Körnung	
0,025 Micron	orange
Nr. 729580	
0,10 Micron	gelb
Nr. 729579	
0,25 Micron	grün
Nr. 729578	
0,5 Micron	rot
Nr. 729577	
1 Micron	blau
Nr. 729576	
2 Micron	lila
Nr. 729575	
4 Micron	pink
Nr. 729574	

F JENDE LEDER-ABZIEHBLOCK

Leder-Abziehblock zum Abziehen von Werkzeug-, Messer- und Rasiermesserschneiden. Nach dem Abziehen auf Banksteinen empfiehlt sich das Abziehen auf Leder, um extrem scharfe Schneidkanten zu erhalten. Mit oder ohne Schärfpaste verwendbar.
210 x 70 x 20 mm

1 Rindsleder
Durch die härtere Oberfläche des vegetabil gegerbten Rindsleders besonders geeignet für Werkzeug- und Messerschneiden.
Nr. 729595

2 Känguruleder
Durch die weichere und somit flexiblere Oberfläche des vegetabil gegerbten Känguruleders besonders geeignet für Rasiermesserschneiden.
Nr. 729596

Welchen Zweck hat das Polieren von Schneidflächen?

Verhinderung von Rost:

Grundsätzlich gilt, je glatter eine Metalloberfläche, desto weniger rost anfällig ist sie. Das Polieren reduziert die Kratzer auf den Schneidflächen erheblich. Gerade bei Klingen aus klassischem, nicht rostfreiem Kohlenstoffstahl (also bei vielen japanischen Küchen- und Outdoormessern) ist ein Polieren demnach durchaus sinnvoll.

Steigerung der mechanischen Belastbarkeit:

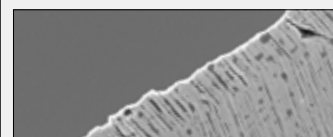
Das Mikro-Relief an der Schneide wird durch das Polieren geringer. Die Schneide ist kompakter und bricht weniger leicht aus. Allerdings ist dies

auch abhängig vom Werkzeugtyp und dem Schnittgut. Bei Küchenmessern und Werkzeugen für die Holzbearbeitung steigert die Politur die mechanische Belastbarkeit. Bei Seglermessern (Seilschnitte) ist eine unpolierte Klinge standfester. Beim Schneiden von Seilen und Tauen rutscht eine polierte Klinge leichter ab, der Schneidvorgang erfordert mehr Druck.

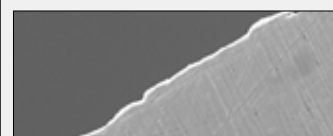
Verbesserung der Schärfe:

Treffen mehr Punkte an der Schneide aufeinander, ist die Klinge schärfer. Wird jedoch zu lange oder mit zu weichen Poliermitteln poliert, wird die Schneide ausgerundet.

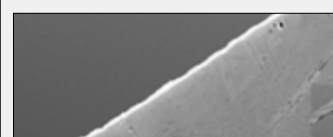
1000-fache Vergrößerung einer Messerklinge mit Schneidlage aus VG-10 Stahl:



Geschliffen mit Körnung 1000/6000 und abgezogen auf Leder ohne Paste.



Geschliffen mit Körnung 1000/6000 und abgezogen mit Jende Nanocloth Polierblock und Polier-Emulsion Diamant, 4 Micron.



Geschliffen mit Körnung 1000/6000 und abgezogen mit Jende Nanocloth Polierblock und Polier-Emulsion Diamant, 4 Micron und 0,5 Micron.

Workshops zum Thema Messerbau und Schärfe



KLASSIKER

MESSERBAU

Ein Messer ganz nach Ihrem Geschmack

Inhalt: Kreieren Sie Ihr eigenes, höchst individuelles Messer. Zur Verfügung steht eine große Auswahl an Japanklingen aus Mehrlagenstahl mit, je nach Wunsch, 3 bis 32 Lagen. Sie gestalten den Griff, die

Zwinge und erlernen das Einpassen, Schleifen und Schärfen der Klinge.

Vorkenntnisse: Keine.
Teilnehmer: ca. 10 Personen
Kursdauer: 2 Tage

KLASSIKER

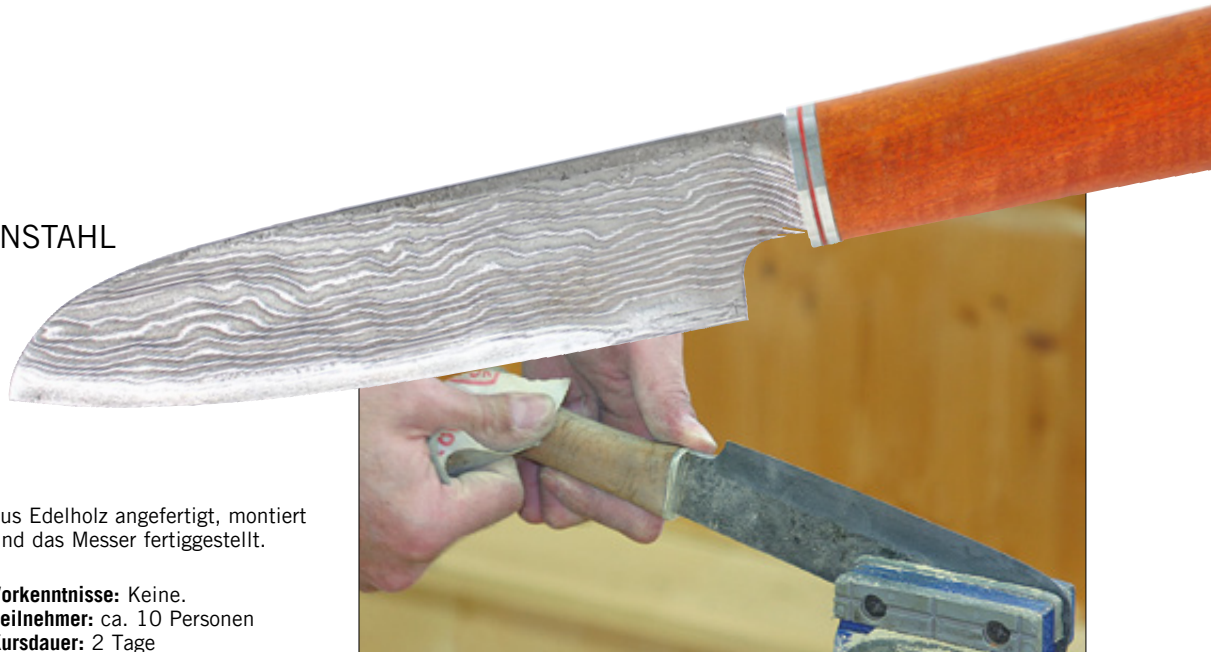
DAMASTKLINGE AUS JAPANSTAHL

Damaszenerstahl zeichnet sich nicht nur durch gute Schärffbarkeit, hohe Standzeit, Härte und Zähigkeit aus, sondern auch durch die für ihn typische lebhaftige Zeichnung, die jedes Messer zu einem einzigartigen Schmuckstück macht.

Inhalt: Schmieden einer Damastklinge aus Weißem Papierstahl und einem vorbereiteten mehrlagigen Suminagashi-Block. Neben dem Ausschmieden des Damastpaketes ist das Schleifen, Härten und Anlassen der Messerklinge Gegenstand des Kurses. Anschließend wird ein Griff

aus Edelholz angefertigt, montiert und das Messer fertiggestellt.

Vorkenntnisse: Keine.
Teilnehmer: ca. 10 Personen
Kursdauer: 2 Tage



SCHÄRFEN HOCHWERTIGER MESSER

KLASSIKER

Wir empfehlen für hochwertige Stähle das Schärfen von Hand auf Wassersteinen. Eine Methode, die mehrere Vorteile in sich vereint: Sie ermöglicht die ultimative Schärfe, ist schonend für den Stahl, überall anwendbar, schnell und preiswert.

inkl. notwendiges Hintergrundwissen über Stahl und Schärfe. Durch intensives Üben unter professioneller Anleitung erreichen Sie perfekte Resultate.

► Bitte eigene Messer mitbringen!

Inhalt: Sie lernen das perfekte und klingenschonende Schärfen von Messern auf Wassersteinen,

Vorkenntnisse: Keine.
Teilnehmer: ca. 10 Personen
Kursdauer: 1 Tag



► **Alle Kurstermine finden Sie unter www.dictum.com/workshops oder in unserem online Workshop-Programm**

Workshops zum Thema Kochen und Küche

ZERWIRKEN UND SCHÄRFEN

Nicht nur für Jäger

Inhalt: Am Anfang des Kurses steht eine Einführung in das präzise und klingenschonende Schärfen von hochwertigen Messern (ca. 3 Stunden). Das anschließende fachgerechte Zerlegen und Auslösen von Rotwild erfolgt unter Anleitung unseres erfahrenen Jägers und Kochs. Der Kurstag endet mit dem Verzehr des gemeinsam zubereit-

teten Wildmenüs und anschließendem gemütlichem Beisammensein. (Ende gegen 18.00 Uhr).

Vorkenntnisse: Keine.
Teilnehmer: ca. 10 Personen
Kursdauer: 1 Tag

KLASSIKER



ENTDECKEN SIE UNSEREN DICTUM BLOG - WERKZEUGWISSEN!

Wissenswertes rund ums Holzhandwerk und das Thema **Schärfen**, Werkzeugwissen, Tipps & Tricks, Tutorials & Videos sowie Produktvorstellungen und News.

www.dictum.com/blog

BLOG:

SCHÄRFWERKZEUGE:
5 Methoden Messer zu schärfen



Beim Schärfen von Messern gibt es kein Patentrezept. Was zählt ist das Ergebnis. Das Messer muss hinterher scharf sein. Wir stellen Ihnen fünf Schärfmethoden für Messer vor. Den vollständigen Artikel finden Sie unter: www.dictum.com/blog



VERPASSEN SIE NICHTS - FOLGEN SIE UNS:



Interaktiver
ONLINE
Katalog

Aktuelles Workshop-Programm online entdecken
unter www.dictum.com/kataloge

Handwerk leben und erleben - getreu diesem Motto bieten wir über 300 Handwerkskurse mit erstklassigen Referenten - allesamt Meister Ihres Fachs - an. Sie arbeiten in angenehmer Atmosphäre, in kleinen Gruppen und mit bestem Werkzeug.



Scannen & online
Blätterkatalog öffnen

Unsere Bücher

Je intensiver man sich mit einem Thema befasst, desto faszinierender wird es. Bücher sind unverzichtbare Begleiter auf diesem Weg des Lernens und Neuentdeckens, ebenso wie DVDs und Workshops. Unser Bücherprogramm umfasst im Wesentlichen die Themenkreise Handwerkzeug und handwerkliche Holzbearbeitung sowie Metallbearbeitung und Gartenarbeit, ausgewählt nach der Devise: »Vom Fachmann gelesen und für gut befunden«.



Unser volles Büchersortiment finden sie unter www.dictum.com



DAS GROSSE BUCH VOM MESSER

Oliver Lang-Geffroy:
Das Messer ist das wichtigste Werkzeug der Menschheitsgeschichte und ein Kulturgut, das auch aus unserer modernen Welt nicht wegzudenken ist. Bei vielen täglichen Arbeiten ist es ein hilfreicher Begleiter, in Notsituationen kann es zum Lebensretter werden. Wer sich mit Messern beschäftigt, stößt auf einen spannenden Mikrokosmos. Es gibt unzählige Messertypen, Stahlsorten und Konstruktionsweisen. Doch worin unterscheiden sich all die Messer? Wie bezeichnet man die Bauteile korrekt? Was für Eigenschaften muss ein leistungsfähiger Messer Stahl besitzen? Welche Klingenförmung und welcher Schliff passt zu welcher Aufgabe? Wie funktionieren die unterschiedlichen Arretierungen für Klappmesser? Und wie schärft man Messer richtig? Zu diesen und vielen weiteren Fragen finden Sie in diesem umfangreich bebilderten Buch fundierte Antworten. 213 Seiten, Hardcover, zahlreiche Farbfotos, 265 x 205 mm.
Nr. 714345

DAMASZENER - ZAUBER DER WILDEN KLINGEN

Heribert Saal:
Das Buch »Damaszener – Zauber der wilden Klingen« zeigt eine Vielzahl wunderschöner Messer im Großformat. Diese Messer werden aber nicht nur im fertigen Stadium gezeigt, sondern auch in ihrer Entstehung: von der Planung über die Auswahl und das Schmieden des Stahls, über die Form des Messers bis hin zum Finden des richtigen Maserholzes. Es gibt Anregung und Anleitung auf dem Weg zum eigenen, dem jeweiligen Zweck entsprechenden, perfekten und ästhetisch ausgewogenen Messer. 144 Seiten, Hardcover, ca. 200 Farbfotos, 285 x 245 mm.
Nr. 714347



MESSER - HANDWERK UND KULTUR DES KÜCHENMESSERS

Tim Hayward:
Im Austausch mit Messerschmiedern, Küchenchefs und Sammlern erkundet der Foodjournalist Tim Hayward die Welt der Messer: ihr Design, ihre Fertigung und Bedeutung in den verschiedenen Küchen und Kulturen der Welt. Über vierzig verschiedene Messerarten stellt Hayward im Detail vor – von deutschen Edelstahlklingen über das chinesische Chai Dao hin zum japanischen Santoku aus Damaszener Stahl. Ergänzt werden diese Porträts durch praktische Tipps zur Messerpflege sowie zu Halte-, Schneide- und Schleiftechniken. 224 Seiten, Hardcover, ca. 120 Farbfotos, 160 x 240 mm.
Nr. 714344

MESSERBAUEN FÜR EINSTEIGER

Lars Ohm:
Der leichte Einstieg in das Hobby Messermachen. Dieses Buch zeigt Ihnen, wie Sie eine gekaufte Klinge an einem selbstgemachten Griff befestigen können. Ein Überblick zum Thema Messer, zu Konstruktion und Anschlag in Abhängigkeit von der Anwendung erleichtert dabei die Wahl der Klinge. Auch der Bau von passenden Lederscheiden in drei verschiedenen Techniken ist Teil des Buches. Kurzum, alles was Sie benötigen, um ohne spezielle Werkzeuge und ohne Vorkenntnisse Ihr eigenes Messer zu bauen. 64 Seiten, Paperback, durchgehend farbige Abbildungen und Zeichnungen, 135 x 195 mm.
Nr. 713041



MESSERKLINGEN UND STAHL

Roman Landes:
Technologische Betrachtungen von Messerschneidern, von Roman Landes. Mit seinem fundierten Fachbuch über die Metallurgie und die Einflussfaktoren auf Schärfe und Schnittfähigkeit bringt Roman Landes Licht in das Dunkel der Klingenalchemie. Neben Stahllarten, Wärmebehandlung und Schneidengeometrie werden auch objektive Testverfahren und Optimierungsprozesse besprochen. Ein Muss für jeden ambitionierten Messermacher und -Sammler. 176 Seiten, Hardcover, viele Grafiken und Abbildungen, 160 x 230 mm.
Nr. 713166



MESSERMACHEN FÜR ANFÄNGER

Stefan Steigerwald und Dirk Burmester:
Dieser Workshop-Band zeigt, wie man Schritt für Schritt ein feststehendes Messer in Flanchangel- und Steckangelbauweise anfertigt. Nach einer kurzen Einführung in die Stahlkunde werden einige gebräuchliche Griffmaterialien sowie benötigtes Werkzeug vorgestellt und dann die einzelnen Arbeitsschritte zum Bau eines Messers ausführlich erklärt. Es beginnt beim Entwurf auf Papier und führt über das Feilen einer Klinge, die Montage und den Feinschliff des Griffs bis hin zum fertigen Messer. Jeder Schritt wird in Wort und Bild leicht verständlich erklärt. 125 Seiten, Spiralbindung, zahlreiche Farbfotos, 175 x 230 mm.
Nr. 713055



MESSER MACHEN WIE DIE PROFIS

Ernst G. Siebeneicher-Hellwig:
Dieses Buch hilft Ihnen dabei, Ihr eigenes Messer zu bauen. Es beginnt mit einer kurzen Einführung in die Stahlkunde und stellt dann einige gebräuchliche Griffmaterialien sowie benötigtes Werkzeug vor. Für Einsteiger werden die einzelnen Arbeitsschritte zum Bau eines Messers mit Hilfe von verschiedenen Bausatzprojekten (u.a. Jagdnicker und Klappmesser) ausführlich erklärt. Für Fortgeschrittene gibt es Anleitungen, um Messer komplett selbst zu entwickeln und herzustellen. Informationen zu Verschönerungs- und Verzierungs- und Zerstärkungstechniken runden dieses Buch ab. 128 Seiten, Hardcover, ca. 100 Farbfotos, 163 x 219 mm.
Nr. 713004



MESSER SCHÄRFEN WIE DIE PROFIS
 Carsten Bothe:
 Messer wollen regelmäßig gepflegt und sachkundig geschärft werden. Dieses Buch stellt geeignete Schleifwerkzeuge vor und erläutert die jeweils richtige Schärfttechnik. Darüber hinaus wird das fachgerechte Schleifen von Äxten, Scheren und Werkzeugen vermittelt. Zahlreiche Tipps des Autors sorgen dafür, dass Schärfen zum Vergnügen wird. 112 Seiten, Paperback, etwa 60 Farbbildungen, 158 x 213 mm.
Nr. 713167



JAPANMESSER SCHÄRFEN
 Rudolf Dick:
 Alles was Sie schon immer über das Schärfen von japanischen Messern wissen wollten: Der Experte Dr. Rudolf Dick erklärt Schritt für Schritt in einer reich bebilderten Anleitung eine exakte Schärfttechnik für die Praxis. Dieses Buch hilft Ihnen außerdem bei der Auswahl der richtigen Schärftsteine und erläutert die Besonderheiten japanischer Messer. Wichtige Praxis-Tipps zur Pflege und fachgerechten Anwendung runden dieses umfangreiche Werk ab. 125 Seiten, Hardcover, durchgehend farbige Fotos, 165 x 235 mm.
Nr. 713920



MESSERSCHARFE KUNST - MIT DEM AMBOSS PER DU
 Heribert Saal:
 Dieses Buch stellt Sie an die Seite des Schmiedes Kilian Kreuz. Es lässt Sie eintauchen in die uralte Handwerkskunst des Schmiedens mit Hammer, Amboss, Feuer und glühender Kohle. 148 Seiten, Hardcover, ca. 120 Farbfotos, 235 x 155 mm.
Nr. 714346



MACHEN SIE DIE KOSTENLOSE LESEPROBE!
 auf www.dictum.com/buecher

SERVICE

Härteprüfung

Wir prüfen die Härte (HRC) Ihrer Messerklinge im Vickers-Verfahren an der Schneidkante. Aufgrund des sehr geringen Prüfdrucks erfolgt die Prüfung zerstörungsfrei direkt an der Messerschneide Sie erhalten ein Prüfprotokoll mit Eindrucksbildern und eine Umrechnung der Vickers-Werte in HRC.

Kosten Härteprüfung inkl. Prüfprotokoll **15,00 €**
 Weitere Informationen zu unserer Härteprüfung unter www.dictum.com/service

Härteservice

Wir bieten Ihnen für Ihre Klängen (bis 100 cm) einen qualifizierten Härteservice an. Zusätzlich erhalten Sie von uns ein Original-Prüfprotokoll mit dem exakten Härtewert in HRC (Rockwell) an der Klingenschneide gratis mit dazu. Somit können Sie genau nachvollziehen, welche Endhärte Ihre Klinge nach dem Härten tatsächlich aufweist.

Kosten Härteservice inkl. Prüfprotokoll **29,90 €**
 Weitere Informationen zu unserem Härteservice unter www.dictum.com/service

Allgemeiner Schärfservice

Gerne schärfen unsere in Japan ausgebildeten Schärfeexperten Ihre Klängen zu besonders attraktiven Vorteilsbedingungen.

- Messer (Flachschliffe auf Null bei Jagd- und Schnitzmessern nur auf Anfrage) **7,00 €**
- Äxte, Drechseleisen, Bildhauereisen, Schnitzmesser, Haushaltsscheren **9,00 €**
- Stemmeisen (nur Fasenschliff und Abziehen der Spiegelseite) **6,00 €**
- Stemmeisen (Fasenschliff und Spiegelseite) **13,00 €**
*Inklusive Abrichten und Polieren der Spiegelseite**
- Hobeleisen (Fasenschliff und »Rulertrick«** an der Spiegelseite) **6,00 €**
- Hobeleisen (Fasenschliff und Spiegelseite) **13,00 €**
*Inklusive Abrichten und Polieren der Spiegelseite**
- Garten- und Heckenscheren **12,00 €**
- Friseurscheren (nur Produkte aus unserem Sortiment) und Rasiermesser **19,00 €**

Wir behalten uns vor, bei außerordentlich aufwendigen Schärfvorgängen einen erhöhten Schärfaufwand zu berechnen (zzgl. 7,00 €). In diesem Fall wird Sie unser Schärfeexperte vor Beginn der Arbeiten kontaktieren.

Werden auf Anweisung des Kunden Produkte vor Versand geschärft (Sonderbestellung), sind diese vom Rückgaberecht und Umtausch ausgeschlossen.

** Bei japanischen Eisen kann es, abhängig von der ursprünglichen Planheit der Spiegelseite, zu einer Reduzierung des Hohlsliffs kommen.*

Alle Service-Preise in brutto zzgl. Versandkosten.

****»Rulertrick« - die Lie-Nielsen-Methode**

Auf eine Längskante eines feinen Abziehsteins wird ein dünnes Stahllineal gelegt und an der gegenüberliegenden Längskante des Steins die Spiegelseite des Eisens vorne an der Schneide poliert. Siehe Expertenwissen »Schärfen von Hobeleisen« unter www.dictum.com

Schärfberatung: +49 (0)9931 4058-971

Um den Schärfservice zu nutzen schicken Sie die zu schärfenden Klängen sowie den ausgefüllten Schärfauftrag (Formular unter www.dictum.com/schaerfauftrag) an DICTUM GmbH • Schärfservice • Gottlieb-Daimler-Str. 3 • 94447 Plattling • Germany. Sie erhalten innerhalb weniger Tage Ihr geschärftes Schneidwerkzeug zurück. Sie tragen lediglich die Portokosten.

TIPP: Produkte, die diese Symbole tragen, können Sie kostenlos von unseren Fachleuten schärfen lassen. Weitere Infos zum kostenlosen Schärfservice finden Sie auf Seite 4.



VERSANDKOSTEN (ENDKUNDEN)

Lieferung innerhalb Deutschlands

Versandkostenfrei ab einem Warenwert von 150,00 € brutto.
 Für Sendungen unter der Versandkostenfreigrenze berechnen wir für Porto und Verpackung 4,95 € brutto (4,16 € netto).

Express-Lieferservice:

Lieferungen per Express erhalten Sie bei telefonischer Bestellung bis 14.00 Uhr garantiert am nächsten Werktag. Für Express-Lieferungen berechnen wir einen Versandkostenzuschlag von 13,00 € brutto (10,92 € netto).

Lieferung außerhalb Deutschlands

Die Versandkosten zu allen weiteren Ländern außerhalb Deutschlands finden Sie unter www.dictum.com/versandkosten

Informationspflichten

Vertragspartner ist die DICTUM GmbH, Gottlieb-Daimler-Str. 3, 94447 Plattling, Deutschland
 Telefon: +49 9931 4058-901, Fax: +49 9931 4058-800; E-Mail: info@dictum.com
 Bei eventuellen Beanstandungen oder Fragen zum Vertrag wenden Sie sich bitte an vorgenannte Adresse.

1) Preise

- Alle Preise im Katalog sind in netto (ohne gesetzliche Umsatzsteuer) und in **brutto (inklusive gesetzliche Umsatzsteuer)** angegeben. Sofern sich aus der Produktbeschreibung des Verkäufers nichts anderes ergibt, handelt es sich bei den angegebenen Preisen um Gesamtpreise. Bei einer Änderung des Mehrwertsteuersatzes bleibt eine entsprechende Preisanpassung vorbehalten. Gegebenenfalls zusätzlich anfallende Liefer- und Versandkosten sind nicht im Verkaufspreis der Ware(n) enthalten und werden im Verkaufskatalog gesondert ausgewiesen. Versandkosten sind vom Kunden zu tragen, soweit nichts anderes vereinbart wurde. Der Verkäufer behält sich vor, im Ausland die Versandart Express zu wählen, sollten die Versandkosten mit dieser Versandart günstiger ausfallen als mit dem Standardversand.
- Bei Lieferungen in Länder außerhalb der Europäischen Union können im Einzelfall weitere Kosten anfallen, die der Verkäufer nicht zu vertreten hat und die vom Kunden zu tragen sind. Hierzu zählen beispielsweise Kosten für die Geldübermittlung durch Kreditinstitute (z.B. Überweisungsgebühren, Wechselkursgebühren) oder einfuhrrechtliche Abgaben bzw. Steuern (z.B. Zölle). Solche Kosten können in Bezug auf die Geldübermittlung auch dann anfallen, wenn die Lieferung nicht in ein Land außerhalb der Europäischen Union erfolgt, der Kunde die Zahlung aber von einem Land außerhalb der Europäischen Union aus vornimmt.
- Die im Katalog angegebenen Preise sind bis 31.07.2021 gültig. Nach dem 31.07.2021 bleibt es dem Verkäufer vorbehalten, Preisanpassungen aufgrund von kurzfristigen Preisänderungen der Lieferanten, Währungsschwankungen o.ä. vorzunehmen. Jede Bestellung nach dem 31.07.2021 die nicht über den Online-Shop (www.dictum.com) abgegeben wurde, führt, soweit eine Preisänderung nicht notwendig war, zur Annahme der Bestellung zum Katalogpreis (Auftragsbestätigung) oder im Falle einer notwendigen Preisänderung zu einem neuen Vertragsangebot seitens des Verkäufers. Ein Vertrag kommt in diesem Fall nur zustande, wenn der Kunde ein solches Vertragsangebot innerhalb von 14 Tagen ausdrücklich annimmt.
- Bücherpreise unterliegen der Preisbindung. Bei einer Preiserhöhung durch den Verlag ist der Verkäufer gezwungen, den neuen Preis zu berechnen.

2) Zahlungsbedingungen bei Katalogbestellung

Voraussetzung (2 % Skonto bei Vorauszahlung per Banküberweisung. Davon ausgenommen sind Gutscheine), Rechnung (15 Tage netto ohne Abzug), Bankzug. Für Online-Bestellungen stehen weitere Zahlungsarten zur Verfügung (Informationen unter www.dictum.com/de/zahlungsarten). Der Verkäufer behält sich vor, die akzeptierte Zahlungsweise auf Vorkasse zu beschränken.

3) Liefer-/Versandbedingungen

- Die Lieferung von Waren erfolgt auf dem Versandweg an die vom Kunden angegebene Lieferanschrift, sofern nichts anderes vereinbart ist.
- Bei Waren, die per Spedition geliefert werden, erfolgt die Lieferung „frei Bordsteinkante“, also bis zu der der Lieferadresse nächst gelegenen öffentlichen Bordsteinkante, sofern sich aus den Versandinformationen im Online-Shop des Verkäufers nichts anderes ergibt und sofern nichts anderes vereinbart ist.
- Sendet das Transportunternehmen die versandte Ware an den Verkäufer zurück, da eine Zustellung beim Kunden nicht möglich war, trägt der Kunde die Kosten für den erfolglosen Versand. Dies gilt nicht, wenn der Kunde den Umstand, der zur Unmöglichkeit der Zustellung geführt hat, nicht zu vertreten hat oder wenn er vorübergehend an der Annahme der angebotenen Leistung verhindert war, es sei denn, dass der Verkäufer ihm die Leistung eine angemessene Zeit vorher angekündigt hatte. Ferner gilt dies im Hinblick auf die Kosten für die Hinsendung nicht, wenn der Kunde sein Widerrufsrecht wirksam ausübt. Für die Rücksendekosten gilt bei wirksamer Ausübung des Widerrufsrechts durch den Kunden die in der Widerrufsbelehrung des Verkäufers hierzu getroffene Regelung.
- Handelt der Kunde als Verbraucher, geht die Gefahr des zufälligen Untergangs und der zufälligen Verschlechterung der verkauften Ware grundsätzlich erst mit Übergabe der Ware an den Kunden oder eine empfangsberechtigte Person über. Abweichend hiervon geht die Gefahr des zufälligen Untergangs und der zufälligen Verschlechterung der verkauften Ware auch bei Verbrauchern bereits auf den Kunden über, sobald der Verkäufer die Sache dem Spediteur, dem Frachtführer oder der sonst zur Ausführung der Versendung bestimmten Person oder Anstalt ausgeliefert hat, wenn der Kunde den Spediteur, den Frachtführer oder die sonst zur Ausführung der Versendung bestimmte Person oder Anstalt mit der Ausführung beauftragt und der Verkäufer dem Kunden diese Person oder Anstalt zuvor nicht benannt hat.
- Der Verkäufer behält sich das Recht vor, im Falle nicht richtiger oder nicht ordnungsgemäßer Selbstbelieferung vom Vertrag zurückzutreten. Dies gilt nur für den Fall, dass die Nichtlieferung nicht vom Verkäufer zu vertreten ist und dieser mit der gebotenen Sorgfalt ein konkretes Deckungsgeschäft mit dem Zulieferer abgeschlossen hat. Der Verkäufer wird alle zumutbaren Anstrengungen unternehmen, um die Ware zu beschaffen. Im Falle der Nichtverfügbarkeit oder der nur teilweisen Verfügbarkeit der Ware wird der Kunde unverzüglich informiert und die Gegenleistung unverzüglich erstattet.
- Bei Selbstabholung informiert der Verkäufer den Kunden zunächst per E-Mail darüber, dass die von ihm bestellte Ware zur Abholung bereit steht. Nach Erhalt dieser E-Mail kann der Kunde die Ware nach Absprache mit dem Verkäufer am Sitz des Verkäufers abholen. In diesem Fall werden keine Versandkosten berechnet.
- Die Lieferung an Empfänger in Deutschland erfolgt innerhalb von 1-3 Werktagen, sofern nicht anders unter den Artikeldetails angegeben. Informationen zu Lieferzeiten in weitere Länder finden sich unter www.dictum.com/versandkosten

4) Online-Streitbeilegung

Die EU-Kommission stellt im Internet unter folgendem Link eine Plattform zur Online-Streitbeilegung bereit: <https://ec.europa.eu/consumers/odr>. Diese Plattform dient als Anlaufstelle zur außergerichtlichen Beilegung von Streitigkeiten aus Online-Kauf- oder Dienstleistungsverträgen, an denen ein Verbraucher beteiligt ist. Der Verkäufer ist zur Teilnahme an einem Streitbeilegungsverfahren vor einer Verbraucherschlichtungsstelle weder verpflichtet noch bereit.

5) Mängelbeseitigung/Gewährleistung

Es gelten die Vorschriften der gesetzlichen Mängelhaftung. Hiervon abweichend gilt:

- Handelt der Kunde als Verbraucher, gilt bei gebrauchten Waren mit der Einschränkung der nachfolgenden Ziffer: Mängelansprüche sind ausgeschlossen, wenn der Mangel erst nach Ablauf eines Jahres ab Ablieferung der Ware auftritt. Mängel, die innerhalb eines Jahres ab Ablieferung der Ware auftreten, können innerhalb der gesetzlichen Verjährungsfrist geltend gemacht werden.
- Die in der vorstehenden Ziffer geregelten Haftungsbeschränkungen und Fristverkürzungen gelten nicht
 - für Sachen, die entsprechend ihrer üblichen Verwendungsweise für ein Bauwerk verwendet worden sind und dessen Mangelhaftigkeit verursacht haben,
 - für Schadensersatz- und Aufwendungsersatzansprüche des Kunden, sowie
 - für den Fall, dass der Verkäufer den Mangel arglistig verschwiegen hat.

6) Datenschutz

Ausführliche Informationen zum Datenschutz erhält der Kunde unter www.dictum.com/de/datenschutzinformationen

7) Widerrufsrecht des Kunden

Verbrauchern steht ein Widerrufsrecht nach folgender Maßgabe zu, wobei Verbraucher jede natürliche Person ist, die ein Rechtsgeschäft zu einem Zweck abschließt, der überwiegend weder ihrer gewerblichen, noch ihrer Selbständigen beruflichen Tätigkeit zugerechnet werden kann.

Widerrufsbelehrung

A) Widerrufsrecht

Der Kunde hat das Recht, binnen einen Monat ohne Angabe von Gründen den geschlossenen Vertrag zu widerrufen. Die Widerrufsfrist beträgt einen Monat ab dem Tag, an dem der Kunde oder ein von ihm benannter Dritter, der nicht der Beförderer ist, die Waren in Besitz genommen hat. Hat der Kunde mehrere Waren im Rahmen einer einheitlichen Bestellung bestellt und werden diese getrennt geliefert, beträgt die Widerrufsfrist einen Monat ab dem Tag, an dem er oder ein von ihm benannter Dritter, der nicht der Beförderer ist, die letzte Ware in Besitz genommen hat. Hat er eine Ware bestellt, die in mehreren Teilsendungen oder Stücken geliefert wird, beträgt die Widerrufsfrist einen Monat ab dem Tag, an dem er oder ein von ihm benannter Dritter, der nicht der Beförderer ist, die über einen festgelegten Zeitraum hinweg regelmäßig geliefert werden sollen, beträgt die Widerrufsfrist einen Monat ab dem Tag, an dem er oder ein von ihm benannter Dritter, der nicht der Beförderer ist, die erste Ware in Besitz genommen hat. Um das Widerrufsrecht auszuüben, muss der Kunde dem Verkäufer (DICTUM GmbH, Gottlieb-Daimler-Str. 3, 94447 Plattling, Deutschland, Telefon: +49 (0)9931 4058-901; Fax: +49 (0)9931 4058-800; E-Mail: info@dictum.com) mittels einer eindeutigen Erklärung (z.B. ein mit der Post versandter Brief, Telefax oder E-Mail) über seinen Entschluss, den Vertrag zu widerrufen, informieren. Der Kunde kann dafür das unter B) stehende Muster-Widerrufsformular verwenden, das jedoch nicht vorgeschrieben ist. Zur Wahrung der Widerrufsfrist reicht es aus, dass der Kunde die Mitteilung über die Ausübung des Widerrufsrechts vor Ablauf der Widerrufsfrist absendet.

Folgen des Widerrufs

Wenn der Kunde den Vertrag widerruft, sind ihm alle Zahlungen einschließlich der Lieferkosten (mit Ausnahme der zusätzlichen Kosten, die sich daraus ergeben, dass der Kunde eine andere Art der Lieferung, als die angebotene, günstigste Standardlieferung gewählt hat), unverzüglich und spätestens binnen vierzehn Tagen ab dem Tag zurückzuzahlen, an dem die Mitteilung über den Widerruf dieses Vertrags eingegangen ist. Für diese Rückzahlung wird dasselbe Zahlungsmittel verwendet, das der Kunde bei der ursprünglichen Transaktion eingesetzt hat, es sei denn, es wurde ausdrücklich etwas anderes vereinbart; in keinem Fall werden dem Kunden wegen dieser Rückzahlung Entgelte berechnet. Der Verkäufer kann die Rückzahlung verweigern, bis er die Waren wieder zurückerhalten hat oder bis der Kunde den Nachweis erbracht hat, dass er die Waren zurückgesandt hat, je nachdem, welches der frühere Zeitpunkt ist. Der Kunde hat die Waren unverzüglich und in jedem Fall spätestens binnen vierzehn Tagen ab dem Tag, an dem er den Widerruf dieses Vertrags erklärt hat, zurückzusenden oder zu übergeben. Die Frist ist gewahrt, wenn die Waren vor Ablauf der Frist von vierzehn Tagen abgesendet werden. Der Kunde trägt die unmittelbaren Kosten der Rücksendung der Waren. Hiervon abweichend trägt der Verkäufer bei paketversandfähiger Ware die Kosten der Rücksendung, wenn der Kunde für die Rücksendung den beigefügten Rücksendeschein nutzt. Im Falle einer Rücksendung von nicht paketversandfähiger Ware werden die Kosten der Rücksendung auf höchstens etwa den Betrag geschätzt, der als Versandkostenbetrag für die Hinsendung angegeben ist. Bei nicht paketversandfähiger Ware organisiert der Verkäufer auf Wunsch die Abholung. Macht der Kunde von dieser Möglichkeit Gebrauch, entsprechen die von ihm zu tragenden Kosten der Rücksendung dem für die Hinsendung angegebenen Betrag. Der Kunde muss für einen etwaigen Wertverlust der Waren nur aufkommen, wenn dieser Wertverlust auf einen zur Prüfung der Beschaffenheit, Eigenschaften und Funktionsweise der Waren nicht notwendigen Umgang mit ihnen zurückzuführen ist.

B) Muster-Widerrufsformular

Wenn Sie den Vertrag widerrufen wollen, dann füllen Sie bitte dieses Formular aus und senden es zurück.

An
DICTUM GmbH
 Gottlieb-Daimler-Str. 3
 94447 Plattling
 Deutschland
 Fax: +49 (0)9931 4058-800
 E-Mail: info@dictum.com

Hiermit widerrufe(n) ich/wir (*) den von mir/uns (*) abgeschlossenen Vertrag über den Kauf der folgenden Waren (*)/die Erbringung der folgenden Dienstleistung (*)

Bestellt am (*) _____ / erhalten am (*) _____

Name des/der Verbraucher(s) _____

Anschrift des/der Verbraucher(s) _____

Unterschrift des/der Verbraucher(s) (nur bei Mitteilung auf Papier) _____

Datum _____

(*) Unzutreffendes streichen

8) Ausschluss des Widerrufsrechts

Das Widerrufsrecht gilt nicht für Verbraucher, die zum Zeitpunkt des Vertragsschlusses keinem Mitgliedstaat der Europäischen Union angehören und deren alleiniger Wohnsitz und Lieferadresse zum Zeitpunkt des Vertragsschlusses außerhalb der Europäischen Union liegen. Das Widerrufsrecht besteht ferner nicht bei Fernabsatzverträgen zur

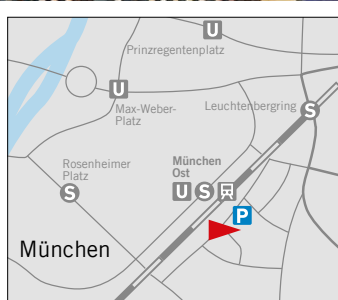
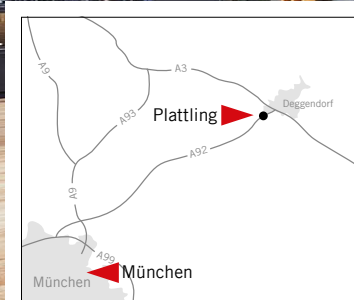
- Lieferung von Waren, die nach Kundenspezifikation angefertigt wurden oder eindeutig auf die persönlichen Bedürfnisse zugeschnitten sind oder die aufgrund ihrer Beschaffenheit nicht für eine Rücksendung geeignet sind oder schnell verderben können oder deren Verfallsdatum überschritten würde;
- Lieferung von Audio- oder Videoaufzeichnungen oder von Software, sofern die gelieferten Daten träger vom Kunden entsiegelt worden sind;
- Lieferung von Zeitungen, Zeitschriften und Illustrierten, es sei denn, der Kunde hat die Vertragserklärung telefonisch abgegeben;
- Erbringung weiterer Dienstleistungen im Zusammenhang mit Freizeitbetätigungen, wenn der Vertrag für die Erbringung einen spezifischen Termin oder Zeitraum vorsieht.

9) Rücknahme und Entsorgung

Ausführliche Informationen zur Rücknahme und Entsorgung von Elektrogeräten nach dem Elektro- und Elektronikgerätegesetz erhält der Kunde unter www.dictum.com/de/ruecknahme-entsorgung

Informationspflichten gemäß §18 Abs. 2 Elektro- und Elektronikgerätegesetz:
<https://www.bmu.de/themen/wasser-abfall-boden/abfallwirtschaft/statistiken/elektro-und-elektronik-geraete/>

Es gelten unsere AGB's. Diese finden Sie unter www.dictum.com/de/agb



Unsere Shops

- ▶ **Anfassen und Ausprobieren** - so lange Sie wollen
- ▶ **Genießen und Verweilen** - in unserer Bücherecke bei einer Tasse Kaffee oder Tee

DICTUM Shop Plattling

Gottlieb-Daimler-Str. 3
D - 94447 Plattling

Telefon
+49 (0)9931 4058-410

P Kostenlose Parkplätze

DICTUM Shop München

Haager Str. 9, II. Stock
D - 81671 München

Telefon
+49 (0)89 638908-91

P Kostenlose Parkplätze
(angrenzendes Parkhaus,
oberste Etage D; direkter
Zugang zum Shop)

DICTUM Workshops

www.dictum.com/workshops

Lernen Sie in einer inspirierenden Umgebung den fachmännischen Umgang mit Werkzeug, Werkstoffen und Handwerkstechniken in einer unserer Kurswerkstätten.

DICTUM Werkzeugwissen-Blog

www.dictum.com/blog

Mit dem DICTUM Werkzeugwissen-Blog steht Ihnen eine unserer zentralen Wissensplattformen zur Verfügung. Unsere Experten vermitteln alles Wissenswerte rund ums Holzhandwerk und das Thema Schärfen.

Handwerksgalerie

www.dictum-handwerksgalerie.de

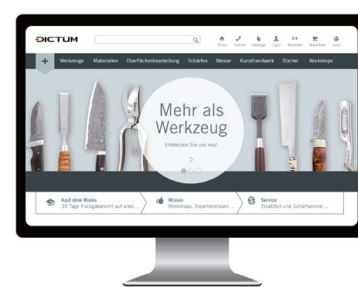
Lassen Sie sich von den Werken unserer Kunden und Mitarbeiter begeistern. In unserer Handwerksgalerie finden Sie Objekte, die zum Selbermachen inspirieren. Wir freuen uns, wenn auch Sie dort Ihre Projekte präsentieren!

Onlineshop

www.dictum.com

In unserem Onlineshop finden Sie:

- ▶ Laufend neue Produkte
- ▶ Interessante Angebote
- ▶ Breites Produktsortiment
- ▶ Viele Tipps und Tricks
- ▶ Hilfreiches Expertenwissen



Der DICTUM Newsletter:

Abonnieren, informieren, profitieren

www.dictum.com/newsletter

Ein Newsletter mit echtem Mehrwert:

- ▶ spannende Produktneuheiten
- ▶ ausgewählte Angebote und Aktionen **nur für Abonnenten**
- ▶ neue Video-Tutorials und Blogbeiträge
- ▶ kreative Mitmach-Aktionen und Wettbewerbe
- ▶ Tipps und Tricks für die richtige Anwendung von Werkzeugen
- ▶ und vieles mehr

Als Abonnent profitieren Sie außerdem **zeitlich begrenzt** von **exklusiven Preisvorteilen** auf **ausgewählte Produktneuheiten!** Was, wann, wie – in unserem Newsletter!

Was uns außerdem wichtig ist: Unseren Newsletter versenden wir mit Bedacht. Es geht bei DICTUM wie immer um Qualität, nicht um Quantität!

Immer auf dem neuesten Stand: Unsere Social-Media Kanäle!

Facebook - Instagram - YouTube

Hier treffen Liebhaber des Handwerks auf Gleichgesinnte, können kommentieren und sich auch untereinander austauschen. Auf unserem eigenen YouTube-Kanal finden Sie eine Vielzahl an Info-Videos und praktischen Tutorials zu den unterschiedlichsten handwerklichen Themen.



DICTUM.MehrAlsWerkzeug



dictum_mehr_als_werkzeug



DictumGmbH

www.dictum.com

Bestellannahme:
Telefon: +49 (0)9931 4058-901
Fax: +49 (0)9931 4058-800
DICTUM GmbH • Gottlieb-Daimler-Str. 3 • 94447 Plattling • Germany
www.dictum.com • info@dictum.com

Stand März 2021



Wert € 5,00