FRÜHSTÜCKSMESSER WACHOLDERHOLZ

Serie: 22 cm Serie: Natur Serie: Holz/Edelstahl Serie: Buckels

Artikel-Nr.: 4002108274266
Hersteller: Windmühlenmesser

115,00 €

inkl. MwSt. zzgl. Versandkosten

Sofort versandfertig, Lieferzeit ca. 1-3 Werktage
Auch im Store auf der Königsallee 42 in Düsseldorf vorrätig.

Produktinformationen "Frühstücksmesser Wacholderholz"

Hersteller: Windmühlenmesser
Bezeichnung: Frühstücksmesser
Serie: Buckels
Farbe: Natur
Material: Wacholderholz
Klinge: rostfreier Chrom-Molybdän-Vanadium-Stahl
Länge: 22 cm; Klinge: 12 cm
Handmade in Germany

Die Buckels
Geboren aus der ländlichen Tradition Deutschlands wird dieses Messer mit seiner speziellen Klingenform seit über 140 Jahren bei uns unverändert nach dem Prinzip des „Solinger Dünnschliffes“ hergestellt.
Die „Buckelsklinge“, auch altdeutsches Tafelmesser genannt, zeigt mit ihrer unverwechselbaren Form ihren eigenständigen Charakter, geprägt durch ihre besonderen Aufgaben, nämlich Schneiden und Streichen zu müssen. Breit ist sie für gute Schnittführung, scharf, damit man auch für harte Wurst kein anderes Messer zur Hand nehmen braucht, und mit der runden Spitze läßt sich ein so teures Gut wie Butter sparsam und dünn ausstreichen. Ihr glatter Dünnschliff zerteilt Brot und besonders Brötchen ohne in der Mitte unerwünschte Krumenklumpen zu hinterlassen. Einen Wellenschliff braucht sie nicht. Die Klinge ist aus rostfreiem Stahl.
Wie alle klassischen Windmühlenmesser hat sie einen schönen, angenehm in der Hand liegenden Holzgriff. Ein scharfer Allrounder für die Küche und den Tisch.

Frühstück mit Feinschliff
„Man lebt ganz glücklich ohne Buckelsklinge, zweifellos. Aber wer einmal sein Frühstücksbrötchen mit der höllenscharfen, behäbig-breiten Klinge dieses nach altdeutscher Tradition hergestellten Messers erst krümellos aufgeschnitten, dann großflächig bestrichen hat, will nie mehr anders frühstücken. Die Klinge ist von Hand geschliffen und fein behandelt, der Griff aus massivem Kirschholz.“
(Zitat: „essen & trinken“, Oktober 2003)

Warum heißen sie „Buckelsklinge“?
Der Name der Klinge kommt wegen des runden, bauchigen Klingenverlaufs ursprünglich von dem Wort „Bauch“, auf Plattdeutsch „Buck“. Oft wird aber auch die runde, breite Spitze, die eben keine Spitze ist und durch den markanten Rückenschwung wie ein Buckel aussieht, als Urheber genannt. Messerkundlich gesehen gehört sie zu den überhaupt ältesten Klingenformen in Deutschland und heißt

Dies ist keine Rechnung, eine Rechnung/Quittung erhalten Sie mit der Ware.

Hermann Franzen GmbH & Co. KG
Königsallee 42
40212 Düsseldorf
Telefon: +49 (0)211 - 130 780
Fax: +49 (0)211 - 130 7890
E-Mail: info@franzen.de
Internet: www.franzen.de

Bankverbindung:
Hermann Franzen GmbH & Co. KG
IBAN: DE66 3007 0010 0185 1807 00
BIC/SWIFT: DEUTDEDDXXX

Geschäftsführer:
Claus Franzen, Peter Franzen und Stephanie Kluth-Franzen
Amtsgericht Düsseldorf HRA 1743 / HRB 30424
USt-IdNr. DE121283515

deswegen „uraltdeutsch“.

Weiterführende Links zu "Frühstücksmesser Wacholderholz"

- Fragen zum Artikel?

- Weitere Artikel von Windmühlenmesser

Dies ist keine Rechnung, eine Rechnung/Quittung erhalten Sie mit der Ware.

Hermann Franzen GmbH & Co. KG
Königsallee 42
40212 Düsseldorf
Telefon: +49 (0)211 - 130 780
Fax: +49 (0)211 - 130 7890
E-Mail: info@franzen.de
Internet: www.franzen.de

Bankverbindung:
Hermann Franzen GmbH & Co. KG
IBAN: DE66 3007 0010 0185 1807 00
BIC/SWIFT: DEUTDEDDXXX

Geschäftsführer:
Claus Franzen, Peter Franzen und Stephanie Kluth-Franzen
Amtsgericht Düsseldorf HRA 1743 / HRB 30424
USt-IdNr. DE121283515