

MESSER

MAGAZIN



€5,95



Im Porträt: Die Moorschmiede in Uchte

WEIHNACHTEN
Scharfe Geschenk-Ideen

IM TEST

- Amare Pocket Peak Folder
- Bastinelli R.E.D
- White River Sendero Classic

REPORT

East Coast Custom Knife Show

VERGLEICHSTEST

KERAMIK- KLAPPMESSER

Absolut rostfrei... aber auch robust?



Bestech: Top-Design zum guten Preis



Messer-Legende: Scagel von Bark River

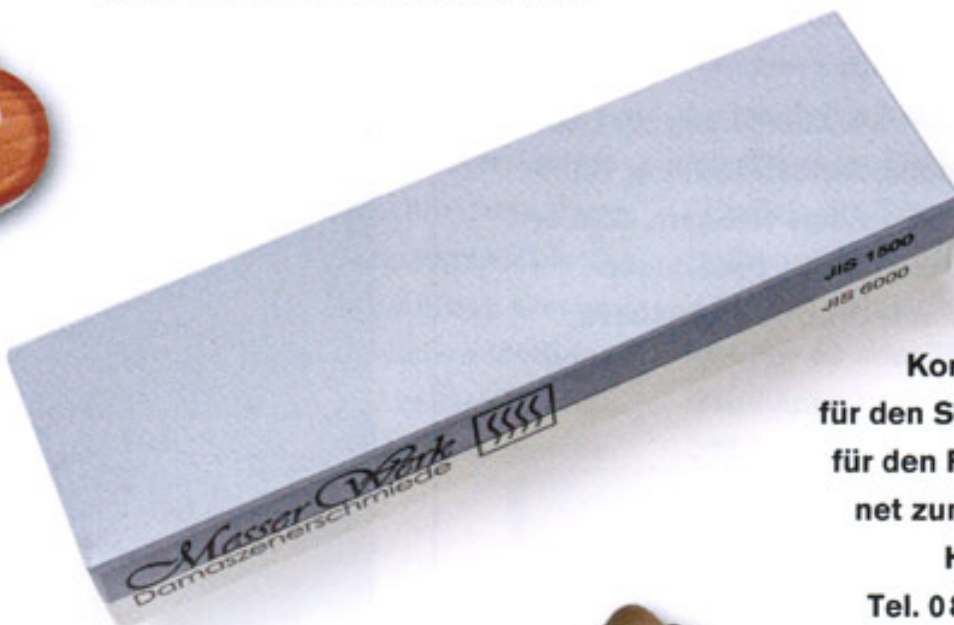


Spanisches Handwerk: Barbudo Blocao



Das „Double Pump“ von Laguiole Village kombiniert klassische Laguiole-Eleganz mit einer neu konstruierten Rückenfeder-Arretierung. Der Mechanismus ermöglicht flüssige und sichere Bedienung. Das Messer ist mit Griffschalen in Rinderhorn und verschiedenen Holzsorten für 198 Euro erhältlich: www.laguiolevillage.com.

Reinhold Messner hat als erster Mensch alle Achttausender bestiegen – 14 Berge. Das neue Panorama Knife „Reinhold Messner Achttausender“ erinnert daran: sechs Tools mit 14 Bergspitzen. Ein ganz besonderes Geschenk für 129 Euro bei ausgewählten Händlern unter www.panoramaknife.swiss.



Im Shop vom MesserWerk gibt es eine große Auswahl an Schleif- und Schärfmitteln sowie Accessoires rund um das Thema Messer und Küche. Zum Beispiel der Kombischleifstein mit der Körnung 1500 für den Standardschliff (blaue Seite) und 6000 für den Feinabzug (weiße Seite). Er ist geeignet zum Abziehen von Messern bis zu einer Härte von 68 HRC und kostet 49 Euro. Tel. 08052-9571234, www.messer-werk.de.

Das Forester III von Eickhorn ist für Outdoor-Abenteuer gedacht. Die Klinge in der neuen Farbe Beryllium verfügt über eine Rückensäge und einen Griff aus glasfaserverstärktem Kunststoff. Im Lieferumfang sind Kunststoffscheide mit Drahtschneider und Tragesystem enthalten. Und als Zugabe zu Weihnachten erhalten Sie beim Kauf eine Survival-Pfeife und einen Feuerstarter. Für 145 Euro unter www.eickhorn-solingen.de.



Das Santoku aus der „Culina Line“ von Stefan Gobec gibt es nun als streng limitierte Sonderserie mit rostbeständigem „San Mai“-Stahl von Markus Balbach. Der Griff aus Juma Dragon ist resistent gegen Reinigungsmittel und Fett. Mit fünf Zentimeter Klingebreite bei einer Stärke von 2,6 Millimetern eignet sich dieses handgefertigte Messer besonders für die Küche. Für 780 Euro unter www.gobec.at.

Das edle Steakbesteck von sknife ist gänzlich von Hand gefertigt. Die Klingen werden aus rostbeständigem Stahl oder aus Torsionsdamast geschmiedet. Der Griff besteht aus stabilisiertem und gastronomietauglichem Eschen- oder Walnussholz. Der fließende Übergang vom Griff zur Klinge ermöglicht ergonomisches Schneiden. Ab 430 Euro unter Tel. +41(0)32-3229755, www.sknife.com, www.welt-der-messer.ch.

