K-Serie

Solingen

Windmühlen-Kochmesser

K-Serie

Die Entwicklung unserer K-Serie begann im Jahr 2003 mit dem Ziel, Kochmesser von höchster Funktionalität in Schnitt und Ergonomie zu schaffen, die jederzeit einem professionellen Anspruch standhalten. Die bis heute entstandenen Messer zeichnen sich durch außergewöhnliche, ins Detail gehende Produkteigenschaften aus, die sich unmittelbar in der Anwendung offenbaren.

Besondere Stähle mit sehr hoher Härte, die außerordentliche Schärfe und Schnitthaltigkeit der Klingen sowie die ausbalancierten Griffe aus Naturhölzern oder professionellem Kunststoff machen die K-Serie zu einem Sortiment, das die tägliche Arbeit beim Kochen zum Vergnügen macht.

Zwei bemerkenswerte Stähle

Die Messer der K-Serie gibt es, mit Ausnahme der Brotmesser, in *nicht-rostfreiem Carbonstahl* und *nahezu rostfreiem Edelstahl.*

Die Carbonstahlmesser bestehen aus einem hochqualitativen, nicht-rostfreien Stahl mit einem *Kohlenstoffgehalt (Carbongehalt) von mindestens 1%*. Dadurch erzielen wir bei diesen Messern eine sehr hohe Härte von ca. 60/61,5 HRC (Härte nach Rockwell). Diese Härte schafft die Voraussetzung für eine höhere Schärfe und bringt eine längere Schnitthaltigkeit mit sich.

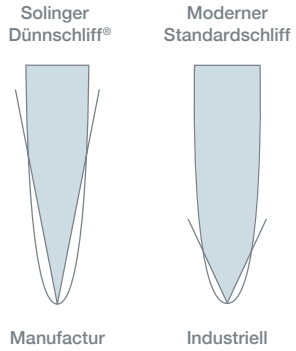
Die rostbeständigen Messer werden aus einem Stahl mit einem *Kohlenstoffgehalt von 0,7%*, kombiniert mit einem *Chrom-Gehalt von 14,5%* gefertigt. Hierdurch wird die relative Rostbeständigkeit, zum anderen aber auch die außerordentliche Härte von ca. 59/60 HRC erzielt. Auch dieses Material führt zu einer längeren Schnitthaltigkeit der Klingen, wenn es auch diejenige der Carbonstahlklingen nicht übertrifft.

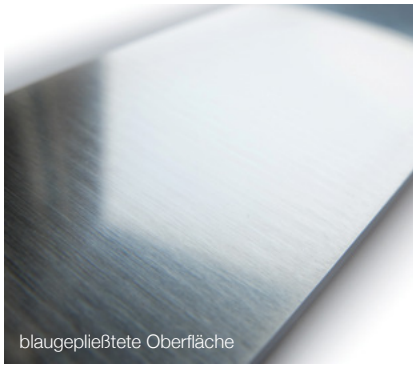
Anmerkung: Die rostbeständigen Klingen aus dem oben genannten Spezialstahl erhalten bei Gebrauch einen leichten Nebelschleier, der dem hohen Gehalt an Kohlenstoff geschuldet ist. Sie bekommen aber keine so schöne dunkle Gebrauchspatina wie unsere Carbonstahlmesser.

Geometrie und Oberfläche der Klingen

Geschliffen sind die Klingen beider Versionen im „Solinger Dünnschliff®“, wobei der Schliffwinkel anders als heute üblich weit oben angesetzt wird. Die Klinge wird dünn geschliffen und läuft schlank und sehr spitz auf die Schneide zu.

Das Ergebnis zeigt sich in der besonderen Schärfe und Schnitthaltigkeit. Diese traditionelle Schliffart, an der wir heute noch festhalten, wird selbst in Solingen kaum mehr praktiziert. Jedoch begründete sie einst die hohe Wertschätzung der Solinger Messer in aller Welt.





Die Klingenoberflächen werden *„blaugepließtet“*, was sich positiv auf Schneidqualität und Schnitthaltigkeit auswirkt. Das *„Blaupließten“,* ein spezieller Feinschliff, gehört seit jeher zu den aufwendigsten Techniken des Solinger Schleifhandwerks. Solche Klingen erkennt man an ihrem bläulich bis regenbogenfarbenen Schimmer.

Griffe und Hölzer

Dank der erprobten Ergonomie unseres erfolgreichen „K“-Designs stehen Klinge und Griff in angenehmer Balance, wobei die ovale, geschwungene Form die Hand entlastet und ein ermüdungsfreies Arbeiten ermöglicht.

Die Griffe werden aus heimischen und europäischen Naturhölzern sowie hochwertigem Kunststoff gefertigt, von Hand montiert und beschliffen.

Pflaume

Unser Pflaumenholz aus alten österreichischen Obsthöfen ist hart, widerstandsfähig und wasserbeständig. Mit seiner nuancenreichen Farbmaserung ist es ein Holz von außergewöhnlichem Charakter, Schönheit und hohem Gebrauchswert. Mit Aluminiumnieten.

Olive

Der Olivenbaum gilt im Mittelmeerraum als der König aller Bäume. Sein Holz aus mediterranen Ursprungsländern ist heute zum Inbegriff kulinarischer Lebensart geworden. Es ist hart, wasserresistent und wunderschön lebhaft von hellgelb bis golden hellbraun gemasert. Mit Aluminiumnieten.

Walnuß

Unser Walnußholz aus dem Badischen und Frankreich ist hart und griffig, von elegantem Schwarzbraun und wunderschön verwirbelt gemasert. Rar, edel und sehr haltbar, ein wirkliches Kleinod unter den europäischen Hölzern. Mit Messingnieten.

POM schwarz

POM (PolyOxyMethylen) ist ein sehr widerstandsfähiger und formstabiler thermoplastischer Kunststoff mit angenehm weicher Haptik. Durch seine Temperaturbeständigkeit von -40°C bis +175°C ist POM auch für den professionellen Bereich bestens geeignet. Mit Messingnieten.

K0

Schälmesser Vogelschnabel

Dieses Schälmesser gehört zu den am feinsten ausgeschliffenen Messern der Windmühle. Es hat einen verlängerten, gut ausbalancierten Griff, der beim Schneiden wie angepasst in der Hand liegt.

Art. Nr.

nicht-rostfrei	9730,1465
rostfrei	9731,1665
Klingenlänge:	ca. 70 mm

K1

product design award 2007

Focus Energy Silber 2006

#FORM 2006

DESIGN PLUS 2006

reddot design award winner 2006

Küchenmesser Klassiker

Dieses Küchenmesser gehört zu den Kochmessern der Windmühle. Es hat einen verlängerten, gut ausbalancierten Griff und schneidet auf dem Brett und in der Hand gleichermaßen gut.

Art. Nr.

nicht-rostfrei	9730,1475
rostfrei	9731,1675
Klingenlänge:	ca. 90 mm

K1M

Officemesser Mittelspitz

Dieses mittelspitze Küchenmesser ist die zwingende Ergänzung zur K-Serie der Windmühle. Es hat eine fein ausgeschliffene Spitze, die es gerade für sehr feine Vorbereitungsarbeiten unentbehrlich macht.

Art. Nr.

nicht-rostfrei	9730,1454
rostfrei	9731,1654
Klingenlänge:	ca. 90 mm

K2

Designpreis Deutschland 2012 SILBER

interior innovation award 2011 Winner

product design award 2010 gold

reddot design award winner 2010

Vielzweckmesser

Das kleine Messer mit hohem Anspruch für das Kochen. Mit seiner kompakten Klinge mit dem sanften Bogen im Schneidenverlauf bietet es hervorragende Schneideigenschaften.

Art. Nr.

nicht-rostfrei	9730,1536
rostfrei	9731,1636
Klingenlänge:	ca. 110 mm

K3

Filier- und Kochmesser

Dieses kompakte, schmale Messer ist sehr fein ausgeschliffen und eignet sich sehr gut zum Filieren von Fleisch und kleinen Fischen. Auch Gemüse und härtere Früchte ängstigen es nicht.

Art. Nr.	
nicht-rostfrei	9740,1537
rostfrei	9733,1637
Klingenlänge:	ca. 125 mm

K4

Mittleres Kochmesser

Neben den kompakten kleinen K-Messern gehört dieses schon in die größere Kategorie der Kochmesser. Mit der mittelspitzen Klinge lässt sich z.B. auch Fisch filieren.

Art. Nr.	
nicht-rostfrei	9745,1854
rostfrei	9735,1954
Klingenlänge:	ca. 130 mm

K5

Großes Kochmesser

Hier haben wir für die Klinge die sehr effiziente Form des japanischen Gyouto-Kochmessers zugrunde gelegt, gepaart mit der Balance unseres K-Griffs. Für klassische Kochmesserarbeit.

Art. Nr.	
nicht-rostfrei	9745,1855
rostfrei	9735,1955
Klingenlänge:	ca. 180 mm

K6

Fleisch- und Filiermesser

Das neueste Messer unserer K-Serie ist ein klassisches Tranchelard mit mittelspitzer Klinge. Es eignet sich für alle Schneidarbeiten, besonders aber zum Filieren von Fleisch.

Art. Nr.	
nicht-rostfrei	9745,1889
rostfrei	9735,1989
Klingenlänge:	ca. 230 mm

Focus Open 2013
Silver

Brotmesser mit Wellenschliff

Hier vereint sich die Schärfe unseres von Hand auspolierten Wellenschliffes mit der Balance unseres K-Griff-Designs. Für hartes und weiches Brot für einen besonders glatten Schnitt.

Art. Nr.

rostfrei	9735,1957
Klingenlänge:	ca. 225 mm

DESIGN PLUS
Winner 2016

DESIGN AWARD 2015

German Design Award
SPECIAL MENTION

Initiative LifeCare
Kücheninnovation des Jahres 2015
Ausgezeichnetes Produkt
✓ Funktionalität
✓ Design
vom Verbraucher gewählt

interior innovation award 2015
Winner

DESIGNPREIS DER BUNDESREPUBLIK DEUTSCHLAND 2014
NOMINIERT

BrotBeidhänder

Brotmesser mit von Hand auspoliertem beidseitigen Wellenschliff; so eingeschliffen, dass sowohl Rechts- als auch Linkshänder gleichmäßig schneiden können. Das Messer bleibt in der Schneidflucht.

Art. Nr.

rostfrei	9735,1958
Klingenlänge:	ca. 225 mm

Solingen

Windmühlenmesser®

Robert Herder GmbH & Co. KG, Ellerstraße 16, 42697 Solingen, +49 (0) 212 26705-0

www.windmuehlenmesser.de, contact@windmuehlenmesser.de

1605