Olivenbaum Extra

Unsere Premium-Serien wie „Unikate aus Tradition“ oder „Collection Windmühle“ beinhalten ebenfalls Messer mit Griffen aus Olivenholz.
Das Holz kommt aus Spanien, Italien und Tunesien und ist bis zu 300 Jahre alt. Im heimischen Klima wird es dort mehrere Jahre abgelagert, bevor der Einschnitt erfolgt. Dann ruht es nochmals mindestens sechs Monate. Auch während der Verarbeitung bei uns werden zur besseren Stabilität immer wieder Ruhezeiten zwischen den einzelnen Arbeitsgängen eingelegt.

1. Parmoulin-Fromage Olive
Käsemesser, Gesamtlänge: 205 mm
Art. Nr. 9219,1971,05 rostfrei

2. Parmoulin Olive
Parmesan- & Hartkäsemesser, Gesamtlänge: 240 mm
Art. Nr. 9218,1970,05 rostfrei

3. Tartemoulin Olive
Kuchen- & Stollenmesser, Gesamtlänge: 345 mm
Art. Nr. 9213,1965,05 rostfrei

Windmühlenmesser ***Heute***

Windmühle – Tradition in neuem Gewand

Tradition ist für uns kein Rückblick.
Sie ist eine fortwährende Reise in die Zukunft.

Olivenbaum-Serie

Seiner Natur entsprechend verfügt das Holz über einen hohen Ölgehalt. Aus diesem Grund ist es sehr wasserresistent und eignet sich sehr gut als Griffholz.

Die Griffe der einzelnen Messer werden wie ihre Klingen in meisterlicher Fertigkeit in unterschiedliche Formen geschliffen, angepasst und mattiert.

Robert Herder GmbH & Co. KG, Ellerstraße 16, 42697 Solingen, +49(0)212/26705-0 www.windmuehlenmesser.de, contact@windmuehlenmesser.de

Gute Messer sind von Hand gemacht.

1505

Olivenbaum-Serie

Solingen
Windmühlenmesser

Windmühlenmesser ***Gestern***

Unsere Maxime seit dem Gründungsjahr 1872

„Dünn, derb, nagelgehend – haarscharf auf der Wate...“
(Leitspruch zu Schliff und Schärfe von Paul Herder)

Windmühle und

Der Olivenbaum gilt im Mittelmeerraum als der König aller Bäume. Mit seinen gut 6000 Jahren Geschichte und dem sonnig goldenen Öl seiner Früchte ist er heute auch bei uns in Mitteleuropa zum Inbegriff kulinarischer Lebensart geworden. Das Holz ist hart, wunderschön lebhaft gemasert und hat ein Farbenspiel von hellgelb bis golden hellbraun.

Solinger „Dünnschliff“

Schleifer-Nachwuchs

Seit Gründerzeiten hat das solide Handwerk bei uns „Windmühlern“ eine maßgebliche Rolle gespielt. Die Kunst des Messerschleifens war kompromißlose, ehrliche Arbeit. Daran hat sich bis heute im Wesentlichen nichts verändert.

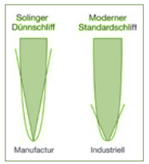
Klinge mit „Solinger Dünnschliff“

Im Gegensatz zu den meisten Messern von heute werden die „Windmühlenmesser“ noch immer nach dem Prinzip des „Solinger Dünnschliffes“ geschliffen und per Hand fein gepließtet. (Pließten ist ein spezieller Feinschliff).
Das „Pließten“ gehört seit jeher zu den aufwendigsten Techniken des Schleiferhandwerks in Solingen.

Klingenkontrolle auf dem Ring – „Nagelprobe“

Die sprichwörtliche Schärfe unserer Windmühlenmesser zeigt sich bei der sogenannten „Nagelprobe“. Bei leichtem Druck auf den Daumennagel oder einen eisernen Ring zeigt sich bei der dünngeschliffenen Schneide eine kleine Welle.

Die Vorteile des „Solinger Dünnschliffes“ zeigen sich in der besonderen Schärfe und Schnitthaltigkeit.
Zum Nachschärfen nur 2-3 Mal über den Wetzstahl ziehen. Ist scharf – bleibt scharf.



Klassiker und Mittelspitz

Gemüsemesser

Mit diesen Messern können Sie alle in der Küche anfallenden Arbeiten erledigen.

Besonders beliebt ist der Mittelspitz (Messer rechts) in Süddeutschland und der Schweiz, der Klassiker mit seinem Watenspitz im Norden.

Sicher ist Ihre Entscheidung individuell, aber Obst wie Äpfel oder Birnen können Sie optimal mit dem Mittelspitz entkernen.

Sind sehr scharf – bleiben sehr scharf.

Art. Nr.
rostfrei 1783,325,05
1782,325,05
Klingenlänge: 85 mm

Vogelschnabel

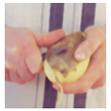
Schälmesser

Auch der Vogelschnabel ist ein Klassiker, seit jeher bei uns von Hand geschliffen und geplieβtet.

Ursprünglich aus einem hohlgeschliffenen Bohnenmesser entstanden, erfüllt er längst seine eigene Bestimmung als optimales Schälmesser.

Die gebogene, äußerst scharf geschliffene Klinge ist ideal zum Schälen von Gemüse, Kartoffeln oder Obst.

Selbst zarten Spargel schält er dünn und sparsam.



Art. Nr.
rostfrei 1781,225,05
Klingenlänge: 59 mm

Buckelsklinge

altdeutsch, Frühstücksmesser

Geboren aus der ländlichen Tradition Deutschlands wird dieses Messer mit seiner unverwechselbaren Klingenform seit über 140 Jahren bei uns unverändert hergestellt.

Die breite, sorgfältig handgeplieβtete Klinge macht es ebenso geeignet zum Butterstreichen wie auch zum Schneiden von Brot.

Auch Brötchen werden glatt zerteilt, ohne in der Mitte das unerwünschte Krumenknäuel zu hinterlassen.

Eine kleine Sensation für den Frühstücksgenuss.

Art. Nr.
rostfrei 2002,450,05
Klingenlänge: 118 mm

Hochgeschliffen

Brotsäge, kurz und lang

Die von Hand eingeschliffene polierte Welle mit den extrem hohen Zähnen und der dünnen Schneide sorgt für außerordentliche Schnittqualität.

Die elegante Klingenform mit ihrem leichten Rückenschwung geht auf den Stil der frühen 1920er Jahre zurück.

Ästhetik und Funktion dieser Brotsäge machen das Brotschneiden zu einer täglichen Freude, ohne Krümelmeer.

Art. Nr. *blaugeplieβtet*
rostfrei, kurz 2712,750,05
Klingenlänge: 195 mm
rostfrei, lang 2712,850,05
Klingenlänge: 225 mm
rostfrei, ellenlang 2712,1000,05
Klingenlänge: 260 mm

Rückenspitz

Universal- und Fleischmesser

Von Hand blaugeplieβtete Messer sind heute äußerst selten.

Die feine glatte Oberfläche der Rückenspitzklinge geht besonders leicht durch das Schneidgut, auch bei noch so harter Wurst oder Gemüsen, wie z.B. Möhren und Sellerie.

Die dezent zum Rücken der Klinge hin zeigende Spitze macht dieses Messer ideal zum Schneiden auf dem Brett, denn man kann damit abrollen.

Art. Nr. *blaugeplieβtet*
rostfrei, kurz 1611,500,05
Klingenlänge: 130 mm
rostfrei, mittel 1611,600,05
Klingenlänge: 156 mm
rostfrei, lang 1611,700,05
Klingenlänge: 182 mm

Große Kulle

Großes Käsemesser

Ein gutes Käsemesser braucht einen hochstehenden gewinkelten Griff, damit man bis zum Boden gleichmäßig drücken kann.

Die eingeschliffenen Kullen bilden beim Schneiden ein Luftpolster zwischen Käse und Messer, wodurch sich der Käse besser vom Messer löst.

Besonderes Novum ist auch die leicht gerundete Klinge: Durch Abrollen lassen sich auch harte Käserinden leicht und kraftsparend durchteilen.

Art. Nr. *blaugeplieβtet*
rostfrei 1688,600,05
Klingenlänge: 156 mm

Mini-Yatagan

Obstmesser

Das Messer gehört zur Serie der blaugeplieβteten Messer unserer Gesellen, ausgebildet vom Schleifmeister W. Fehrekampf.

Das Blaupließten ist die aufwendigste der traditionellen Solinger Schleiftechniken.

Man erkennt eine solche Klinge an der Lichtbrechung, die sich in den feinen Schleifschrammen als bläulicher Regenbogenschimmer darstellt.

Hervorragend zum Obstschneiden und -entkernen.

Art. Nr. *blaugeplieβtet*
rostfrei 1705,325,05
Klingenlänge: 85 mm

Yatagan

Vielzweckmesser

Die Klingenform des Yatagans geht auf die arabischen Krummsäbel zurück. Zu Napoleons Zeiten als Bajonettaufsatz genutzt, gelangte er später nach Deutschland.

Elegant in Schwung und Form ist der Yatagan ein sehr scharfes Werkzeug, mit dem man Gemüse putzen, Fleisch entsehnen, Zwiebeln würfeln und Brot schneiden kann.

Eine wirkliche Rarität und eines der besten blaugeplieβteten Messer der Windmühle.

Art. Nr. *blaugeplieβtet*
rostfrei 1609,600,05
Klingenlänge: 156 mm

Kleine Buckels

altdeutsch, Buttermesser

Das Messer hat dieselbe Form wie das altdeutsche Frühstücksmesser, ist aber kleiner. Daher heißt es bei uns auch „kleine Buckels“.

Die dünngeschliffene Klinge mit ihrer scharfen Schneide lässt auch harte Butter streichbar werden.

Handlich klein und platzsparend, aber breit genug zum Streichen, passt die kleine Buckels auf jeden Butterteller.

Unbestechlich in Funktion und Form.

Art. Nr.
rostfrei 2001,375,05
Klingenlänge: 100 mm

Gabelspitz

Tomaten- & Käsemesser

Zum Schneiden und Servieren gleichermaßen praktisch - die feine Säge schneidet die zähe Haut von Tomaten oder harte Käserinde ganz mühelos.

Mit der Gabel an der Spitze der Klinge lassen sich Tomatenscheiben oder Käsestückchen schnell und geschickt servieren.

Eine schöne Ergänzung für den Weinabend.

Art. Nr.
rostfrei, kurz 1690,425,05
Klingenlänge: 111 mm

Kochmesser Trio

Santoku - Nakiri - Petty

Japanische Klingenformen, jedoch in unserer Tradition dünngeschliffen und von Hand blaugeplieβtet.
Die breiten, gut zu führenden, scharfen Klingen mit den schönen Griffen aus Olive sind ideal für die Küche zu Hause.

Art. Nr. *blaugeplieβtet*
Santoku,rostfrei 1940,625,05
Klingenlänge: 164 mm
Nakiri, rostfrei 1941,625,05
Klingenlänge: 164 mm
Petty, rostfrei 1942,500,05
Klingenlänge: 164 mm

Buckelsbesteck

passend zu “Buckels”, Gabel und Löffel

Immer wieder haben unsere Kunden gefragt, “wann gibt es denn die Gabel für die Buckelsklinge, den Teelöffel oder den Esslöffel”, bis wir sie endlich gemacht haben.

Heute sind sie aus unserer Olivenbaum-Serie gar nicht mehr wegzudenken. Eine ideale Kombination für Ihren Frühstückstisch.

Art. Nr.
Gabel 2403
Löffel 2405
Teelöffel 2406