

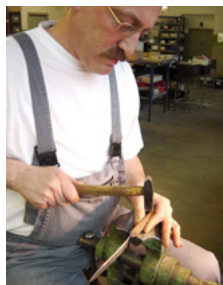
## Pflaumenbaum - Handwerk und Pflege



Pflaumenbaumstamm



Klingen - Griffe - Nieten



Griffe reiden



Griffe ausmachen



Stifte reiden



Griffe ausmachen

### „Pflegeset in der Rolle“ Art.Nr. 9200,005

- 1 Holzpflegeöl, 5 ml
- 1 Baumwolltuch
- 1 Tube Autosol Metallpflege
- 1 Rostradierer
- 1 Ballistol-Öl, 10 ml
- 1 Beschreibung



## Windmühlmesser Heute



### Windmühle – Tradition in neuem Gewand

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

## Pflaumenbaum-Serie

fähigkeit, sowie beständig gegen den Kontakt mit Wasser. Hierdurch hält es dem Gebrauch in der Küche sehr gut stand. Wegen dieser hervorragenden Eigenschaften ist es als Griffholz ausgesprochen gut geeignet.

Seine wunderschöne, nuancenreiche Farbma-  
serung reicht von hellbraun-rosa bis dunkel-  
braun-violett.

Ein Holz von außergewöhnlichem Charakter,  
Schönheit und hohem Gebrauchswert.

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.



## Pflaumenbaum-Serie



Windmühlmesser

## Windmühlmesser Gestern



### Unsere Maxime seit dem Gründungsjahr 1872

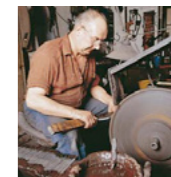
„Dünn, derb, nagelgehend – haarscharf auf der Wate...“  
(Leitspruch zu Schliff und Schärfe von Paul Herder)

## Windmühle und

Die Pflaume gehört botanisch zur Familie der Rosacea-Gewächse. Sowohl in Europa als auch in Kleinasien ist sie heimisch.

Ihr Holz ist hart, knorrig und oft mit Ästen durchsetzt. Gerade die Astbereiche zeichnen sich durch besonders schöne Färbungen aus. Messer mit Griffen aus diesen Stücken nennen wir „Pflaume-Select“. Das Holz der Pflaume ist fester und härter als das der Kirsche. Es ist sehr dicht gewachsen, von großer Widerstands-

## Solinger „Dünnschliff“



Unser Schleifmeister

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.

Im Gegensatz zu den meisten Messern von heute werden die „Windmühlmesser“ noch immer nach dem Prinzip des „Solinger Dünnschliffes“ geschliffen und per Hand fein gepließet. (Pließten ist ein spezieller Feinschliff).

Das „Pließten“ gehört seit jeher zu den aufwendigsten Techniken des Schleiferhandwerks in Solingen.



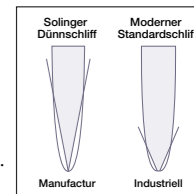
Klinge mit „Solinger Dünnschliff“



Klingenkontrolle auf dem Ring – „Nagelprobe“

Die sprichwörtliche Schärfe unserer Windmühlmesser zeigt sich bei der sogenannten „Nagelprobe“. Bei leichtem Druck auf den Daumen-nagel oder einen eisernen Ring zeigt sich bei der dünn geschliffenen 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

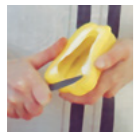
Gemüsemesser

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 Waten-spitz 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.	
nicht-rostfrei	1383,325,04
	1482,325,04
rostfrei	1783,325,04
	1782,325,04
Klingenlänge:	85 mm

## Mini-Yatagan

Obstmesser

Das Messer gehört zur Serie der blau-gepliebteten Messer unserer Gesellen, ausgebildet vom Schleifmeister W. Fehrekampf.

Das Blaupliebteten ist die aufwendigste der traditionellen Solinger Schleiftechniken.

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

Hervorragend zum Obstschneiden und -entkernen.



Art. Nr.	blaugepliebtet
rostfrei	1705,325,04
Klingenlänge:	85 mm

## Vogelschnabel

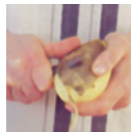
Schälmesser

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

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.	
nicht-rostfrei	1481,225,04
rostfrei	1781,225,04
Klingenlänge:	59 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	2001,375,04
Klingenlänge:	100 mm

## Buckelsklinge

altdeutsch, Frühstücksmesser

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

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

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

Eine kleine Sensation für den Frühstücksgenuss.



Art. Nr.	
rostfrei	2002,450,04
Klingenlänge:	118 mm

## Meisterstück

Käse- & Salamimesser

In feinsten Schramme meisterlich von Hand blaugepliebtet von unseren jungen engagierten Schleifern.

Die Form des Messers vereint vielfältige Funktionalität mit der Schönheit von Holz.

Von Hand dünn und scharf geschliffen, bewältigt es mühelos sowohl weichen Camembert als auch harte Salami.

Seine gewinkelte Form verhindert ein Anstoßen der Finger beim Schneiden auf der Schneidunterlage.

Das perfekte Käsemesser von Windmühle.



Art. Nr.	blaugepliebtet
rostfrei	1701,400,04
Klingenlänge:	104 mm

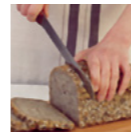
## Hochgeschliffen

Brotsäge, kurz, lang und ellenlang

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

Die elegante Klingensform 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.	blaugepliebtet
rostfrei, kurz	2712,750,04
Klingenlänge:	195 mm
rostfrei, lang	2712,850,04
Klingenlänge:	225 mm
rostfrei, ellenlang	2712,1000,04
Klingenlänge:	260 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.	blaugepliebtet
rostfrei	1688,600,04
Klingenlänge:	156 mm

## Rückenpitz

Universal- und Fleischmesser

Von Hand blaugepliebtete Messer sind heute äußerst selten.

Die feine glatte Oberfläche der Rückenpitzklinge geht besonders leicht durch das Schneidgut, auch bei noch so harter Wurst oder Gemüse, 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.	blaugepliebtet
rostfrei, kurz	1611,500,04
Klingenlänge:	130 mm
rostfrei, mittel	1611,600,04
Klingenlänge:	156 mm
rostfrei, lang	1611,700,04
Klingenlänge:	182 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 Pflaumenbaum - Serie gar nicht mehr wegzudenken.

Eine ideale Kombination für Ihren Frühstückstisch.



Art. Nr.	
Gabel	2403
Löffel	2405
Teelöffel	2406

## 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.	blaugepliebtet
rostfrei, kurz	1690,425,04
Klingenlänge:	111 mm

# Pflaumenbaum-Serie



## Windmühlmesser