

„Gute Messer sind von Hand gemacht.“

Heimische Hölzer

Unser schönes Rotbuchenholz stammt aus Deutschland und ist **FSC®-zertifiziert**.

Nachhaltig gefertigt

Windmühlmesser werden weitestgehend mit natürlichen, bzw. nachwachsenden Stoffen wie Pflanzenölen aus Kba, Bims, Baumwolle, Flachs und Schmirgel bearbeitet und sind bei sachgemäßer Behandlung jederzeit reparierbar. Windmühlmesser sind **ISO14001** zertifiziert.

Pflege gefragt

Von Zeit zu Zeit sollte man die Griffe mit ein wenig Holzpflege-Öl behandeln, so erhält man die Schönheit und den Schutz des Holzes.

Nicht für die Spülmaschine

Wegen der offenporigen Struktur des Holzes und den feinen Klingen vertragen die Messer keinesfalls den Abwasch in der Spülmaschine oder langes Liegen im Abwaschwasser. Am bestem reinigt man sie unter fließendem Wasser und trocknet sie gut ab.



Windmühlmesser Heute



Windmühle – Tradition in neuem Gewand

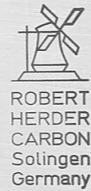
Tradition ist für uns kein Rückblick.
Sie ist eine fortwährende Reise in die Zukunft.

Rotbuchen-Serie

Wie bei uns üblich, verwenden wir auch für die Griffe aus Rotbuche keine Lacke oder Beizen. Das Holz wird mit heißem Wasserdampf für eine bessere Haltbarkeit gedämpft und anschließend nur mit natürlichen Ölen und Pasten bearbeitet. So wird die Holzoberfläche nicht versiegelt, sondern bleibt offenporig und kann atmen.

Nach dem ersten Wasserkontakt rauht es sich etwas auf. Diese Eigenschaft macht es rutschfest und damit sicher beim Schneiden.

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



Gute Messer sind von Hand gemacht.

15/08



Rotbuchen-Serie



Windmühlmesser

Windmühlmesser Gestern



Unsere Maxime seit dem Gründungsjahr 1872

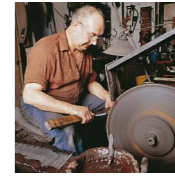
„Dünn, derb, nagelgehend – haarscharf auf der Wate...“
(Leitspruch zu Schliff und Schärfe von Paul Herder)

Windmühle und

Unser aus Deutschland stammendes Rotbuchenholz gilt seit jeher als hochwertig und sehr widerstandsfähig.

Durch den naturbedingten, ungleichen Baumwuchs, der von Standort, Helligkeit und Alter der Rotbuchen abhängig ist, variieren die Griffe leicht in Farbe und Maserung. Haben wir das Glück, etwas vom inneren Kern des Stammes, dem sogenannten Rotkern zu bekommen, ergeben sich daraus Griffe mit schönen dunklen Adern, die sich durch die sonst eher ruhige Maserung dieses Holzes ziehen.

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.



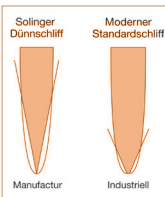
Klinge mit „Solinger Dünnschliff“



Klingenkontrolle auf dem Ring – „Nagelprobe“

Die sprichwörtliche Schärfe unserer Windmühlmesser zeigt sich bei der sogenannten „Nagelprobe“. Bei leichtem Druck auf den Daumnagel 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.



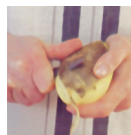
Vogelschnabel

Schälmesser

Der Vogelschnabel ist ein Klassiker, seit jeher bei uns von Hand geschliffen und gepfeilt.

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	1486,225,01
rostfrei	1786,225,01
Klingenlänge:	59 mm

Klassiker

Gemüsemesser

Die typischen kleinen Küchenmesser, die man wohl in jedem Haushalt in Deutschland und Westeuropa findet.

Sie schneiden einfach alles, was in der Küche an Gemüse und Obst anfällt, manchmal sogar Fleisch oder Wurst, je nachdem wie sehr sie ihrem Anwender ans Herz gewachsen sind.

Bei guter Pflege hat man ein solches Windmühlenmesser über viele Jahrzehnte.



Art. Nr.

nicht-rostfrei	1385,250,01
rostfrei	1787,250,01
Klingenlänge:	65 mm
nicht-rostfrei	1385,325,01
rostfrei	1787,325,01
Klingenlänge:	85 mm

Mittelspitz

Gemüsemesser

Besonders beliebt ist der Mittelspitz in Süd-Deutschland und der Schweiz.

Er erinnert stark an das klassische Office-Messer, welches die professionelle Variante darstellt. Für alle Schäl-, Schneid- und Ausker narbeiten in der Küche ist er sehr gut geeignet.

Als nicht-rostfreie Carbonstahl-Version ist er besonderes leistungsfähig.



Art. Nr.

nicht-rostfrei	1388,325,01
rostfrei	1788,325,01
Klingenlänge:	85 mm

Klassiker Benelux

Gemüsemesser

Viele Länder haben regionale Eigenheiten, die sich in Werkzeugen oder Produkten niederschlagen. So auch in den klassischen Gemüsemessern, die vornehmlich in den Niederlanden und Belgien Ihre Präferenz finden.

Im Gegensatz zu den abgerundeten deutschen Versionen haben sie traditionell abgeflachte Griffe und etwas breitere und längere Klingen. Sie sind klassischerweise nur in Carbonstahl erhältlich, dem bewahren sehr scharfen Klingenstahl.



Art. Nr.

nicht-rostfrei	1397,325,01
Klingenlänge:	85 mm
nicht-rostfrei	1403,350,01
Klingenlänge:	92 mm

Kleiner & Junger Koch

Einstiegsmesser zum Kochen lernen

Fein ausgeschliffen aus rostfreiem Stahl, mit runder Spitze und leicht gebauchter Schneide ist die Klinge des „Kleinen Kochs“ und des „Jungen Kochs“ sehr gut den wiegenden Schneidbewegungen angepasst, die bei Kochanfängern noch ungenau sein können.

Der voluminöse, bequem angewinkelte Griff aus gedämpftem Rotbuchenholz ist rutschfest und liegt geschmeidig in der Hand. Für kleine, größere und große Koch-Beginner.



Art. Nr.

Kleiner Koch	1632,375,01
rostfrei	100 mm
Klingenlänge:	
Junger Koch	1633,450,01
rostfrei	118 mm
Klingenlänge:	

Santoku

Kochmesser

Drei Tugenden zum Schneiden auf dem Brett – für Fisch, Fleisch und Gemüse.

Diese ursprünglich japanische Klingeform gehört schon lange zu unserem Kochmesserprogramm. Die breite, gut zu führende scharfe Klinge mit dem ovalen Griff liegt sehr ausgewogen in der Hand.

Auch wenn man viel schneidet, arbeitet man mit diesem Messer fast ermüdungsfrei.



Art. Nr.

nicht-rostfrei	1860,625,01
rostfrei	1960,625,01
Klingenlänge:	165 mm

Rundspitz

Tomatenmesser

Ein kleines praktisches Wellenmesser für Tomaten, Käse und alles was eine etwas härtere Kruste oder Schale hat.

Da man einen Wellenschliff grundsätzlich nicht nachschärfen kann, ist eine hohe Ausgangsqualität sehr wichtig. Deswegen erhalten diese Messer bei uns eine leichte Politur zur Erhöhung der Schärfe und Schnitthaltigkeit.

Unsere Wellenschliffmesser haben eine lange Lebensdauer, wenn man sie gut behandelt.



Art. Nr.

rostfrei	1684,425,01
Klingenlänge:	111 mm

Rückenspitz

Universal- und Fleischmesser

Im traditionellen Solinger Dünnschliff fein ausgeschliffen und sehr scharf.

Die feine, leicht elastische Klinge des Rückenspitz geht besonders leicht durch das Schneidgut, sowohl bei Fleisch, als auch bei 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.

nicht-rostfrei	1831,700,01
rostfrei	1651,700,01
Klingenlänge:	156 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 Klingeform 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.

rostfrei, kurz	2711,750,01
Klingenlänge:	195 mm

Kleine Hahnefeder

Universalmesser

Ein schlanker Universalschneider für Gemüse, Brot, kleine Stücke Fleisch oder Wurst – Einfach für alles, was auf dem Brett zu schneiden ist.

Die schmale Klinge eignet sich auch vorzüglich zum Filieren von Geflügel und kleinen Fischen.

Der Name "Hahnefeder" stammt von der größeren Version dieses Messers, dessen Klinge an die geschwungene Schwanzfeder eines Hahnes erinnert. Das Grundmodell ist mehr als hundert Jahre alt.



Art. Nr.

rostfrei	1650,500,01
Klingenlänge:	130 mm

Kleine Buckels

altdeutsch, Frühstücksmesser

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

Die dünn geschliffene 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	2001,375,01
Klingenlänge:	100 mm

Unser Rotbuchenholz ist FSC®-zertifiziert.

Seit dem Jahr 2012 verwenden wir nur noch FSC®-zertifizierte Rotbuche. Das bedeutet, dass das Holz von der Ernte bis zum letzten Bearbeitungsschritt dem Standard des „Forest Stewardship Council“[®] entspricht. Unser Rotbuchenholz trägt somit die auf die Windmühlenmesser-Manufactur festgesetzte Warenzeichen-Lizenznummer C114242.

Wir achten bei unserer Fertigung besonders darauf, Materialien zu verwenden, die ohne Pestizide oder andere Schadstoffe hergestellt wurden.

