

QUALITÄTSMERKMALE

Die Klinge -Die gesamte Klinge wird aus einem Stück rostfreiem Messerstahl geschmiedet und auf 57° Rockwell gehärtet. Dadurch bleibt das Messer besonders lange scharf, ist einfach nachzuschärfen und außerordentlich belastbar.

Der Klingenrücken - Per Hand entgratet oder rund geschliffen. Dadurch wird die Klinge auch beim Profigriff zum Handschmeichler – ein echtes Qualitätsmerkmal deiner Messer.

Der Kropf- Das Verbindungsstück zwischen Griff und Klinge und das wesentliche Merkmal eines im Gesenk geschmiedeten Messers. Der massive, geschmiedete Kropf verleiht deinem Messer eine angenehm harmonische Balance.

Der Griff - Liegt nicht nur gut in der Hand, sondern wird sauber aus einem ganzen Stück gefräst. Erhältlich in wilder Olive, & geräucherter Eiche.

Die Schneide - Deine Messer werden alle per Hand geschärft und mit einem speziellen Polierabzug poliert. So entsteht eine rasiermesserscharfe Klinge, die mit einem optimalen Schneidewinkel von 17°bis 20° punktgenaues Arbeiten ermöglicht. Mit dem hinteren, stärkeren Teil der Klinge werden harte Lebensmittel geschnitten oder gehackt. Der vordere Teil der Klinge wird zum Schneiden von weichem Gemüse oder Kräutern verwendet.

Der Klingenbart - Mehr als nur das Ende der Klinge und Schneide, durch seine leichte und runde Verdickung dient er bei deinen Messern gleichzeitig als Fingerschutz für sicheres Schneiden.

Der Erl - Für das Auge nicht zu sehen, sorgt die innenliegende Verlängerung der Klinge für eine stabile und sichere Verbindung zum Griff und bietet gleichzeitig eine optimale Balance beim Schneiden.

WOHLGENANNT OLIVE & SMOKED OAK



Neu Bodenmarkierung „Ladezone“ Halten Erlaubt



Mit uns schneiden Sie immer gut ab
wohlgenannt
Schneidwaren

Messerschmiede Wohlgenannt
Mit uns schneiden Sie immer gut ab
wohlgenannt
Schneidwaren

Schillerstraße 22
6850 Dornbirn
Tel. 05572/23007
E info@dasmesser.at

www.dasmesser.at

Öffnungszeiten:
Mo. - Fr.
07:30 - 12:00 | 13:30 - 18:00

Samstag: 08:00 - 12:00



MESSERSCHMIEDE WOHLGENANTT

Qualität trifft auf Ästhetik

Extrem scharfe und langlebige Klingen,
hochwertige Materialien, zeitloses Design.

Die WOHLGENANTT MESSER-
SERIE bietet Messer, die Qualitäts-
liebhaber und Ästheten gleichermaßen
begeistern. Hergestellt aus gehärtetem Stahl
in Solingen, werden die Messer zusätzlich
geschickt geschliffen und von Hand poliert.



Mit uns schneiden Sie immer gut ab
wohlgenannt
Schneidwaren

Griff aus wildem Olivenholz & geräucherter Eiche
57 Rockwell | Im Gesenk geschmiedet | Eisgehärtet

WOHLGENANTT KÜCHENMESSER



KÜCHENGABEL 18 CM | 7" 106,00 €



AUSBEINMESSER 13 CM | 5" 88,00 €



BROTMESSER 23 CM | 9" 106,00 €



KOCHMESSER 16 CM | 6" 99,00 €



KOCHMESSER 18 CM | 7" 103,00 €



KOCHMESSER 21 CM | 8" 107,00 €



KOCHMESSER 23 CM | 9" 117,00 €



KOCHMESSER 26 CM | 10" 139,00 €



VESPERMESSER 15 CM | 6" 99,00 €
FILETIERMESSER 15 CM | 6"



SCHINKENMESSER 21 CM | 8" 103,00 €



SCHINKENMESSER 25 CM | 10" 114,00 €



SANTOKU 16 CM | 6" 99,00 €



SANTOKU 18 CM | 7" 117,00 €



CHAI DAO 18 CM | 7" 154,00 €



NAKIRI 16 CM | 6" 106,00 €



SPICKMESSER 9 CM | 3.5" 67,00 €



SPICKMESSER 12 CM | 5" 74,00 €



SCHÄLMESSER 7 CM | 2.5" 67,00 €



STEAKMESSER 12 CM | 5" 78,00 €



TOMATENMESSER 12 CM | 5" 78,00 €