



Juglans Line



Inhalt Contents

Übersicht
Benefits
Seite / page 3

Messerpflege
Knife care
Seite / page 14

Messer
Knives
Seite / page 4

Firmenhistorie
History
Seite / page 16



Juglans Line

Die JUGLANS line besteht mit einem Griff aus Walnussholz. Jedes der Messer kann als Unikat bezeichnet werden, denn das widerstandsfähige Walnussholz weist eine individuelle, sehr interessante Maserung auf.

Die Messer selbst zeichnen sich, wie die Serien NATURA line und OLIVA line durch ihre Ausgewogenheit und guten Balance aus.

DE

- 1 Die Klinge besteht aus hochwertigem rostfreiem Chrom-Molybdän-Vanadiumstahl und hat einen Härtegrad von ca. 57 HRC. Der Schleifwinkel beträgt 14 Grad von jeder Seite.
- 2 Kaum spürbarer Übergang von der Klinge zum Griff.
- 3 Der edle Wallnussgriff hat eine besonders ergonomische Form, welche in jeder Handgröße gut liegt und ein langes und ermüdungsfreies Schneiderlebnis ermöglicht.

3

The JUGLANS line impresses with a handle made of walnut wood. Each of the knives can be called unique, because the resistant walnut wood has an individual, very interesting grain. The knives themselves are characterized by their balance and good balance.

ENG

- 1 The blade is made of high quality stainless chrome molybdenum vanadium steel and has a hardness of about 57 HRC. The grinding angle is 14 degrees from each side
- 2 Barely noticeable transition from the blade to the handle.
- 3 The noble walnut handle has a particularly ergonomic shape which fits well in any hand size and allows a long and fatigue-free cutting experience.



6800.936.07.0

1

1 Schälmesser
Peeling Knife
2 ½" = 7 cm

6810.936.09.0

2

2 Küchenmesser
Paring Knife
3 ½" = 9 cm

6910.936.10.0

3

3 Spickmesser
Paring Knife
4" = 10 cm

6910.936.12.0

4

4 Spickmesser
Paring Knife
4 ½" = 12 cm



6910.926.12.0

1

1 Käsemesser
Cheese Knife
5 ½" = 14 cm



6280.926.14.1

2

2 Brötchenmesser
Small Bread Knife
5" = 13 cm



6750.926.13.2

3

3 Tomatenmesser
Tomato Knife
5" = 13 cm



6770.926.13.2

4

4 Steakmesser
Steak Knife
4 ½" = 12 cm

Steakmesser
steak knives

Fleischmesser
meat knives

6



6830.936.12.3

1

1
Steakmesser
mit Sägeschliff
Steak Knife
serrated
4 1/2" = 12 cm



6920.936.15.0

2

2
Ausbeinmesser
Boning Knife
6" = 15 cm



6830.936.18.0

3

3
Fleischmesser
Meat Knife
7" = 18 cm



6870.936.15.0

4

4
Filiermesser
Filleting Knife
6" = 15 cm



6890.936.18.0

1

1
Filiermesser
Flexibel
Filleting Knife
7" = 18 cm



6880.936.15.0

2

2
Schinkenmesser/
Zubereitungs-
messer
Utility Knife
6" = 15 cm



6880.936.20.0

3

3
Schinkenmesser
Carving Knife,
Slicer
8" = 20 cm

Fleischmesser
meat knives

Schinkenmesser
carving knives



6880.936.26.6

1

1 Schinkenmesser
mit Kulle
Carving Knife,
Slicer with
granton edge
10" = 26 cm



6100.936.13.6

2

2 Santokumesser
mit Kulle
Santoku Knife
5" = 13 cm



6100.936.18.0

3

3 Santokumesser
Santoku Knife
7" = 18 cm



6100.936.18.6

1

1
Santokumesser
mit Kulle
Santoku Knife
7" = 18 cm



6860.936.10.0

2

2
Kochmesser
Chef Knife
4" = 10 cm



6860.936.15.0

3

3
Kochmesser
Chef Knife
6" = 15 cm



6861.936.20.0
6860.936.20.0

1 2

1
Kochmesser
3,6 mm Klinge-
stärke
Chef Knife
8" = 20 cm

2
Kochmesser
2,5 mm Klinge-
stärke
Chef Knife
8" = 20 cm

6860.936.20.6

3

3
Kochmesser
mit Kulle
Chef Knife with
granton edge
8" = 20 cm



6861.936.23.0
6860.936.23.0



1 Kochmesser
3,6 mm Klinge-
stärke
Chef Knife
9" = 23 cm

2 Kochmesser
2,5 mm Klinge-
stärke
Chef Knife
9" = 23 cm



6860.936.15.0



3 Nakiri - Kochmesser
in japanischer Klingeform
Nakiri - Kitchen
knife with japanese
blade shape
6 1/2" = 17 cm



6770.926.13.2



4 Kräutermesser
Herb Knife
5" = 13 cm

Kochmesser
chef knives

Brotmesser
bread knives



6510.936.15.0

1

1
Hacker
Cleaver
6" = 15 cm



6440.936.20.2

2

2
Brotmesser
Bread Knife
8" = 20 cm



6940.936.31.2

3

3
Brotmesser
extra lange Klinge
Breadknife,
extra long edge
12" = 31 cm

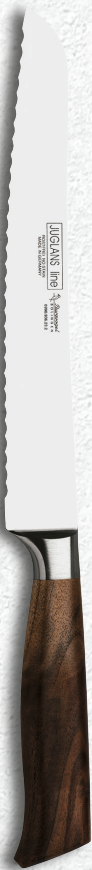


6990.936.23.2

1

1

Brotmesser
Bread Knife
9" = 23 cm



6990.936.23.7

2

2

Brotmesser für
Linkshänder
Bread Knife
lefthanded
9" = 23 cm



6980.936.31.6

3

3

Lachsmesser
mit Kulle
Salmon Knife
with granton edge
12" = 31 cm



8050.936.15.0

4

4

Fleischgabel
Meat Fork
6" = 15 cm



Messerpflege

Zum Schärfen der Klinge eignen sich Wetzstähle oder Wetzsteine. Wir empfehlen einen Schleifwinkel von ca. 14-15 Grad von jeder Seite.

Sharpening steels or whetstones are suitable for sharpening the blade. We recommend a sharpening angle of about 14-15 degrees from each side.



Durch die ständige und richtige Pflege Ihrer Messer verlängert sich deren Lebensdauer, damit Sie lange Spaß mit Ihrem neuen Küchenhelfer haben.

Messer mit Kunststoffgriff sind grundsätzlich spülmaschineneeignet, wir empfehlen jedoch die Reinigung per Hand. Messer mit Holzgriff bedürfen besonderer Pflege, sie sollten nicht längere Zeit im Wasser liegen und dürfen keinesfalls in die Spülmaschine.

Falls Sie ein Messer in die Spülmaschine legen, achten Sie darauf, dass keine harten Gegenstände die Schneide beschädigen oder das Messer an einen harten Gegenstand schlägt.

Pflegetipps:

- Messer nicht in der Spülmaschine, sondern nur mit warmem Wasser und wenig Spülmittel reinigen
- Alle Rückstände, insbesondere (Frucht-)Säuren sofort abwaschen, da sich sonst Rost bilden kann
- Nur auf Holz oder Kunststoff schneiden
- Das Messer nur zum Schneiden und nicht als Werkzeug benutzen

15

Constant and proper care of your knives will extend their life and you will enjoy your new kitchen gadget for a long time.

Knives with plastic handles are generally dishwasher safe. We recommend cleaning by hand. Knives with wooden handles in particular require special care. They should not be left in water for a long time and should never be put in the dishwasher. However, if you put a knife in the dishwasher, make sure that no hard objects can damage the edge or cause the knife to strike a hard object.

Care tips:

- Do not clean knives in the dishwasher, just with warm water and little detergent
- Remove all residues, especially those containing acids to prevent rust
- Only cut on wood or plastic
- Use the knife for cutting, not as a tool

DE

ENG

Burgvogel Cutlery GmbH

Tradition seit 1949

DE

Karl Bahns Senior gründete am 01. März 1949 mit seinem Bruder Max und seinen beiden Söhnen Karl Junior und Rolf die Karl Bahns Stahlwarenfabrik auf der Burger Landstraße 16. Schon im Gründungsjahr nutzte die Stahlwarenfabrik als eines der ersten Solinger Unternehmen eine halbautomatische Messerschleifmaschine. Seit 1952 befindet sich der Firmensitz an der bekannten Adresse, Burger Landstraße 60.

1965 übergab Karl Bahns Senior die Betriebsleitung an seine Söhne Rolf und den 1950 eingestiegenen Heinz Bahn. Nach dem Tod Karl Bahns 1968 wurde das Unternehmen von seiner Frau Amalie und den beidem Söhnen geführt.

16

In den 1970er Jahren konnte durch moderne Technik der Vertrieb von Haushaltsmessern, Kochmessern und Metzgermessern aufgenommen werden, um die hohen Ansprüche der Kunden zu erfüllen.

1986 übernahm Heinz die Gesamtleitung. 1988 wurde aus dem Unternehmen die Karl Bahns GmbH. Im Jahr 1998 wurde Heinz Sohn Stefan Geschäftsführer.

Zur Stärkung der Marke Burgvogel wurde die Karl Bahns GmbH im Mai 2021 in Burgvogel Cutlery GmbH umbenannt.

Me fecit Solingen (mich schuf Solingen)

Mit diesen lateinischen Worten versahen schon unsere Vorfahren ihre Solinger Erzeugnisse als Gütesiegel für Leistungswillen und Qualität. Ganz in dieser Tradition steht das Kennzeichen „Burgvogel Solingen“ auf unseren Erzeugnissen als Verbindung von Tradition, Fortschritt und Qualität. ■







Burgvogel Cutlery GmbH

Tradition since 1949

Karl Bahns senior founded the Karl Bahns steelware factory at Burger Landstraße 26 with his brother Max and his sons Karl jr. and Rolf on March 01, 1949. In the same year, the company introduced a semi-automatic knife grinding machine. The company moved to Burger Landstraße 60 in 1952 which is still the company's head-quarter.

ENG

In 1965 Karl Bahns senior handed the company over to his sons Rolf and Heinz who joined in 1950. After Karl's death in 1968 his wife Amalie and his two sons managed the company.

In the 1970s the company started its own sales of household knives, chef's knives and butcher's knives.

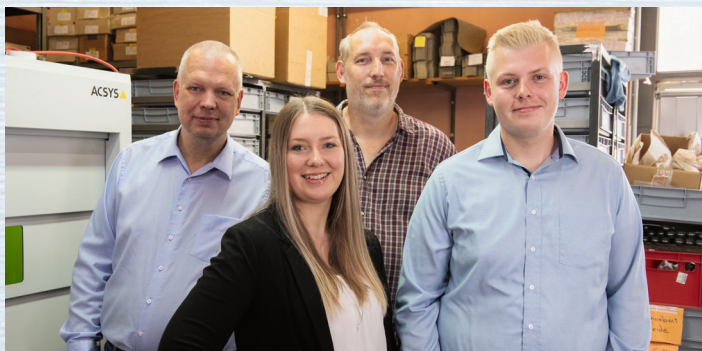
Heinz took over the firm in 1986. In 1988 the sole proprietorship became Karl Bahns GmbH. His son Stefan became managing director in 1998.

19

To strengthen the Burgvogel brand, Karl Bahns GmbH was renamed Burgvogel Cutlery GmbH in May 2021.

Me fecit Solingen (Solingen created me)

These Latin words were already used by our ancestors to label their Solingen products as a quality label. Following this concept, we brand our products with "Burgvogel Solingen" to demonstrate the successful combination of tradition, progress and quality. ■



Das Familienunternehmen Burgvogel in der 4. Generation: Stefan, Katrin, Holger und Philipp Bahns (v.l.n.r.)

BURGVOGEL Cutlery GmbH
Burger Landstr. 60
42659 Solingen
Deutschland / Germany

Kontakt

Tel.: +49 (0)212 / 24232-0
Fax: +49 (0)212 / 41537
Mail: info@burgvogel.de



Social Media
Sie finden uns unter



[\(at\)burgvogel](#)



[\(at\)burgvogelsolingen](#)

www.burgvogel.de

Ihre Ansprechpartner/in

Messer aus Solingen

Knives made in Solingen