



K-SERIE



Windmühlen-Kochmesser

K-SERIE

Im Jahr 2003 haben wir mit der Entwicklung unserer K-Serie begonnen mit dem Ziel, Kochmesser von höchster Funktionalität in Schnitt und Ergonomie zu schaffen, die zu jeder Zeit dem Anspruch einer professionellen Arbeit standhalten. Die Messer der K-Serie sind Werkzeuge für die tägliche Arbeit. Jedes von ihnen hat spezielle, ins Detail gehende Produkteigenschaften, die sich unmittelbar im Anwendungszweck offenbaren. Zum einen zeigt sich dies in der hohen Schärfe und dem geringen Gewicht, zum anderen in der durch die ergonomische Form des Griffes bedingte höchstmögliche Entlastung von Hand, Arm und Schulter.

Alle bis heute entstandenen Messermodelle der K-Serie haben sich in verschiedener Weise positiv in der Praxis bewiesen.

Besondere Stähle mit sehr hoher Härte (60 bis 61,5 HRC-Rockwellgrade) – rostfrei und nicht-rostfrei – sind bei den Klingen verarbeitet. Die außerordentliche Schärfe und Schnitthaltigkeit erhalten sie durch unsere handwerklichen Manufactur-Schliffe, dem „Solinger Dünnschliff“ und dem „Blaupließten“.

Die gut ausbalancierten Griffe aus schönen Hölzern oder dem praktischen POM-Kunststoff, die wir von Hand anpassen und vernieten und beim Holz mit feinem Ölfinish versehen, führen schließlich zu einem Messer, welches man einfach gern in die Hand nimmt. Hat man ein Messer ständig im Gebrauch, arbeitet es sich auf die Hand ein, die es führt, ähnlich wie bei einem Füllfederhalter. Es entsteht dieses persönliche, verlässliche Gefühl, das einen bei seinem Lieblingswerkzeug begleitet.

Und das wollen wir erreichen – dass unsere Messer zu Lieblingsmessern werden.



Blaugeplästete Klinge eines K5



Schälmesser Vogelschnabel

Dieses Schäl- oder Tourniermesser gehört zu den am feinsten ausgeschliffenen Messern der Windmühle. Die Klinge in Form eines Vogelschnabels passt sich beim Schälen oder Tournieren den Rundungen des Gemüses oder der Wurzel optimal an. Sie ist fein von Hand geschliffen und hat einen gut ausbalancierten Griff, der beim Schneiden wie angepasst in der Hand liegt.

Art. Nr.

nicht-rostfrei

rostfrei

Klingenlänge:

9730,1465

9731,1665

ca. 70 mm



#FORM
2006

DESIGN PLUS
2006



reddot design award
winner 2006



product
design
award

2007 ■



Küchenmesser Klassiker

Dieses Küchenmesser gehört durch seinen verlängerten Griff schon zu den kleinen Kochmessern der Windmühle. Sowohl auf dem Brett als auch in der Hand schneidet es gleichermaßen gut. Natürlich ist es von Hand „blaugepließt“. Nebenbei bemerkt gehört es zu den höchst prämierten Messern aus unserer Fertigung.

Art. Nr.

nicht-rostfrei

rostfrei

Klingenlänge:

9730,1475

9731,1675

ca. 90 mm





Officemesser Mittelspitz

Die Bezeichnung „Officemesser“ kommt aus dem Französischen. Sie entstand durch das Arbeitsfeld, dem Salle d'Office, wie bei großen Gutsküchen der Vorbereitungsraum genannt wurde. Daher war es sozusagen eine zwingende Ergänzung. Die fein ausgeschliffenen Spitze macht es unentbehrlich beim Gemüseputzen, Zerteilen, Spicken etc.

Art. Nr.

nicht-rostfrei

rostfrei

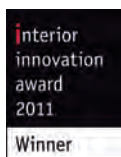
Klingenlänge:

9730,1454

9731,1654

ca. 90 mm





Vielzweckmesser

In Kompaktheit versteckt, ein vollwertiges Kochmesser. Lediglich in etwa so lang wie ein Officemesser, bietet das K 2 hervorragende Schneid- und Handhabungseigenschaften. Mit seinem sanft geschwungenen Schneidenverlauf entfaltet es seine verblüffende Schärfe bei mühelos gleitendem Schnitt.

Art. Nr.

nicht-rostfrei

rostfrei

Klingenlänge:

9730,1536

9731,1636

ca. 110 mm





DESIGN **PLUS**
2011



Filier- und Kochmesser

Das kompakte, aber schmale K 3 eignet sich mit seiner fein ausgeschliffenen Schneide sehr gut zum Filieren von Fleisch und kleinen Fischen. Die Winkelung zwischen Klinge und Griffansatz ermöglicht eine etwas größere Handfreiheit, da der Griff höher steht. Sehr angenehm beim Schneiden auf dem Brett.

Art. Nr.

nicht-rostfrei

rostfrei

Klingenlänge:

9740,1537

9733,1637

ca. 125 mm





Mittleres Kochmesser

Das K4 gehört, neben den kompakten kleinen K-Messern, schon in die Kategorie der größeren Kochmesser. Es hat eine kräftige, aber fein ausgeschliffene Klinge – sehr scharf zum Schneiden und Filieren von Fisch und Fleisch. Auch sein Griff ist kräftiger und voluminöser, ähnlich dem K 5.

Art. Nr.

nicht-rostfrei

rostfrei

Klingenlänge:

9745,1854

9735,1954

ca. 130 mm





Großes Kochmesser

Hier haben wir für die Klinge die sehr effiziente Form des japanischen Gyutou-Messers zugrunde gelegt, gepaart mit der Balance unseres K-Griffs. Es ist ein klassisches Kochmesser für das vielfältige Schneiden auf dem Brett, von Fisch, Fleisch und Gemüse. Ausgewogenheit, Griffwinkelung und hohe Schärfe überzeugen in der täglichen Arbeit.

Art. Nr.

nicht-rostfrei

rostfrei

Klingenlänge:

9745,1855

9735,1955

ca. 180 mm





Focus Open 2017
Special Mention



Extra großes Kochmesser

Das neue „K Chef“ ist ein professionelles Kochmesser. Die Klingenform, ist angelehnt an ein japanisches Gyuto, jedoch leicht überstreckt – für eine bessere Balance. Es eignet sich hervorragend für alle Arbeiten auf dem Brett. Durch die stärkere Winkelung des Griffes entsteht genügend Handfreiheit, um beim Herunterdrücken die Schneidunterlage nicht zu berühren. Die ergonomische Form des Griffes entlastet die Hand und ermöglicht ein ermüdungsfreies Arbeiten, auch über lange Zeit.

Art. Nr.

nicht-rostfrei

rostfrei

Klingenlänge:

9745,1852

9735,1952

ca. 230 mm





Fleisch- und Filiermesser

Das K 6 ist eine Form des Tranchelard, eines feinen, sehr scharfen, leicht elastischen Messers zum Schneiden und Filieren. Durch den geschwungenen, etwas überstreckten Rücken liegt es perfekt in der Hand. Besonders entfaltet es sich beim Filieren von Fischen, wenn man das Messer seitlich führt, z.B. beim Enthäuten.

Art. Nr.

nicht-rostfrei

rostfrei

Klingenlänge:

9745,1889

9735,1989

ca. 225 mm





BrotBeidhänder

Ein großes Brotmesser mit doppelseitigem, von Hand auspolierten Wellenschliff. Die Wellen sind so eingeschliffen, dass sowohl Rechts- als auch Linkshänder gleichmäßig und mühelos schneiden können. Das Messer bleibt in der Schneidflucht. Auch sehr empfehlenswert am Buffet in Hotels und Restaurants.

Art. Nr.

rostfrei

Klingenlänge:

9735,1958

ca. 225 mm



Zwei bemerkenswerte Stähle

Die Messer der K-Serie gibt es mit Ausnahme des Brotmessers KB2 in hochwertigem *nicht-rostfreien Carbonstahl* und einer *nahezu rostfreien Edelstahl-Version*.

Die Carbonstahlmesser bestehen aus einem hochqualitativen, nicht-rostfreien Stahl mit einem *Kohlenstoffgehalt (Carbongehalt) von mindestens 1%*. Dadurch erzielen wir bei diesen Messern eine sehr hohe Härte von ca. 60/61,5 HRC (Härte nach Rockwell). Diese Härte schafft die Voraussetzung für eine höhere Schärfe und bringt eine längere Schnitthaltigkeit mit sich.

Die rostbeständigen Messer werden aus einem Stahl mit einem *Kohlenstoffgehalt von 0,7%*, kombiniert mit einem *Chrom-Gehalt von 14,5%* gefertigt. Hierdurch wird die relative Rostbeständigkeit, zum anderen aber auch die außerordentliche Härte von ca. 59/60 HRC erzielt. Auch dieses Material führt zu einer längeren Schnitthaltigkeit der Klingen, wenn es auch diejenige der Carbonstahlklingen nicht übertrifft.

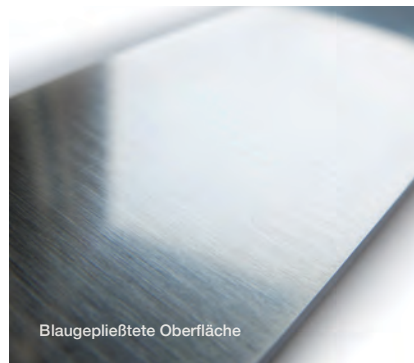
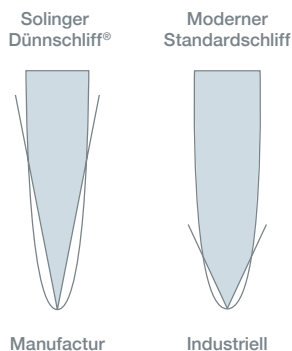
Anmerkung: Wenn man auch im Sprachgebrauch immer von rostfreien Stählen spricht, so ist ein härtbarer Messerstahl grundsätzlich nie wirklich rostfrei, sondern eher rostbeständig. Bei unserem Spezialstahl können die Klingen durch den Gebrauch daher aufgrund des hohen Carbon- oder Kohlenstoffgehaltes eine Art leichten Nebelschleier bekommen. Das ändert nichts an der Funktion des Messers.

Die Version aus Carbonstahl hingegen bekommt bei Benutzung die typische, schöne dunkle Gebrauchspatina, die wir Arbeitsfarbe nennen. Sie ist charakteristisch für dieses Material und vollkommen unbedenklich. Es handelt sich um eine Oxidation durch den Kontakt mit Feuchtigkeit und Säuren beim Schneiden.

Klingengeometrie und -oberfläche

Geschliffen sind die Klingen beider Versionen im „Solinger Dünnschliff“[®], bei dem der Schliffwinkel anders als heute üblich weit oben angesetzt wird. Die Klinge wird dünn geschliffen und läuft schlank und sehr spitz auf die Schneide zu.

Das Ergebnis zeigt sich in der besonderen Schärfe und Schnitthaltigkeit. Diese traditionelle Schliffart, an der wir heute noch festhalten, wird selbst in Solingen kaum mehr praktiziert. Jedoch begründete sie einst die hohe Wertschätzung der Solinger Messer in aller Welt.



Die Klingenoberflächen werden „*blaugeplättet*“, was sich positiv auf Schneidqualität und Schnitthaltigkeit auswirkt. Das „*Blauplätten*“, ein spezieller Feinschliff, gehört seit jeher zu den aufwendigsten Techniken des Solinger Schleifhandwerks. Solche Klingen erkennt man an ihrem bläulich bis regenbogenfarbenen Schimmer.

Griffe und Hölzer

Dank der erprobten Ergonomie unseres erfolgreichen „K“-Designs stehen Klinge und Griff in angenehmer Balance. Die ovale, geschwungene Form entlastet die Hand und ermöglicht ein ermüdungsfreies Arbeiten.

Die Griffe werden aus heimischen und europäischen Naturhölzern sowie hochwertigem Kunststoff gefertigt, von Hand montiert und beschliffen. Bei jedem Messer werden die Griffschalen sorgsam nach Farbe und Maserung passend ausgewählt. Jedes ist dadurch für sich ein kleines Unikat.



Pflaume

Unser Pflaumenholz aus alten österreichischen Obsthöfen ist hart, widerstandsfähig und wasserbeständig. Mit seiner nuancenreichen Farbmaserung ist es ein Holz von außergewöhnlichem Charakter, Schönheit und hohem Gebrauchswert. Mit Aluminiumnieten.



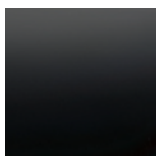
Walnuss

Unser Walnussholz aus dem Badischen und Frankreich ist hart und griffig, von elegantem Schwarzbraun und wunderschön verwirbelt gemasert. Rar, edel und sehr haltbar, ein wirkliches Kleinod unter den europäischen Hölzern. Mit Messingnieten.



Marille

Die Heimat der Marille ist der Osten Europas und der Mittelmeerraum, wo sie auch heute noch angebaut wird. Marillenholz ist hart und schwer, fest und doch biegsam und von einem warmen rötliche-orangen Farbton mit auffälliger Maserung. Mit Aluminiumnieten.



POM schwarz

POM (PolyOxyMethylen) ist ein sehr widerstandsfähiger und formstabiler thermoplastischer Kunststoff mit angenehm weicher Haptik. Durch seine Temperaturbeständigkeit von -40°C bis +175°C ist POM auch für den professionellen Bereich bestens geeignet. Mit Messingnieten.



Reiden eines KChefs mit Griffschalen aus Walnussholz

K-Serie in Marille

NEU

Die Heimat der Marille ist der Osten Europas und der Mittelmeerraum, wo sie auch heute noch angebaut wird. Der Marillenbaum gehört zur Gattung der Rosengewächse (Rosaceae).

Die Aprikose, wie die Marille auch genannt wird, galt in Europa lange Zeit als Aphrodisiakum. Das Wort Aprikose kommt aus dem Lateinischen: „Praecox“ bedeutet frühreif. Über Byzanz und Griechenland gelangte der Begriff nach Arabien, wo der Artikel al vorangestellt wurde. So ergab sich, auf dem Rückweg in die romanischen Sprachen, der Name Aprikose.

Marillensäulen sind verhältnismäßig klein. Bei heutigen Züchtungen erreichen die Säulen nur noch eine Höhe von 80 – 120 cm. Der ganze Baum misst vier bis sieben Meter; höhere Säulen sind selten. Die relativ geringe Ausbeute des Holzes macht dieses umso wertvoller.

Nach einem Leben von bis zu 90 Jahren kommt es vor, dass der Marillensäule über Nacht beschließt, dieses zu beenden. Dann wirft er sämtliche Blätter auf einmal ab und stellt sein Holz zur Verfügung. Ein Säule mit Charakterstärke und Eigensinn. Marillensäule ist hart und schwer, fest und doch biegsam und von einem warmen rötlich-orangen Farbton mit auffälliger Maserung.

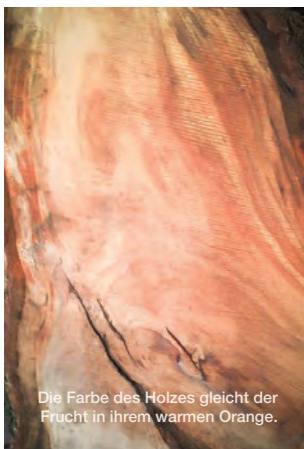




alter Marillenbaum



unter der Fruchtlast gebrochen



Die Farbe des Holzes gleicht der Frucht in ihrem warmen Orange.



Stapelung von Marillenholz Brettern

HAND
MADE
in GER
MANY



Windmühlenmesser®

Robert Herder GmbH & Co. KG, Ellerstraße 16, 42697 Solingen, +49 (0) 212 26705-0

www.windmuehlenmesser.de, contact@windmuehlenmesser.de