



AUTHENTIC BLADES – WAS IST DAS EIGENTLICH ?

TRADITIONELLE FERTIGUNG, ZEITGEMÄSSE ARBEITSBEDINGUNGEN

AUTHENTIC BLADES bringt Handwerk in einer sehr ursprünglichen Form zurück in die hiesigen Küchen und Lebensräume. Die Produkte sind einzigartig. Damit haben sie etwas gemeinsam mit den Menschen, die sie mit viel Liebe herstellen und täglich nutzen. Und genau hier liegt ihre Stärke: **AUTHENTIC BLADES** sind unkomplizierte und treue Begleiter für den Alltag.

All unsere Schnittwaren sind äußerst Handlich und dabei vielfältig einsetzbar. Hat man erst einmal begonnen, sie zu benutzen, möchte man sie und ihre Schärfe nicht mehr missen – ebenso ihre Leichtigkeit.

Handgeschmiedete Klingen und ein flammengerösteter Griff aus dem Holz des Zedrachbaumes addieren sich zu rustikalem Charme mit hohem Nutzwert. Die Klingen aus gehärtetem Kohlenstoffstahl sind nicht rostfrei, aber in ihrer Schärfe und Schnitthaltigkeit kaum zu übertreffen. Vor allem die dünnen Klingen gleiten mühelos durch Gemüse, Fleisch und anderen Zutaten. Über die Küche als Einsatzort hinaus bewähren sich einige Modelle auch als Haushalts- und Werkzeugmesser in Garten, Werkstatt oder Garage. Kaum ein Messer bietet eine so hohe Alltagstauglichkeit, kaum eines schneidet so scharf wie ein **AUTHENTIC BLADES**.

Die Produkte von **AUTHENTIC BLADES** werden seit vielen Generationen von kleinen Betrieben in Vietnam hergestellt. Innerhalb traditioneller Dorfstrukturen werden die erforderlichen Arbeitsschritte von verschiedenen Familien ausgeführt. Die traditionelle Arbeitsteilung in den

Dorfgemeinschaften spielt eine wichtige Rolle in der vietnamesischen Kultur, da sie Rücksicht nimmt auf Familienzusammenhalt. So hat fast das ganze Dorf an der Produktion Anteil. Dabei werden natürlich die Feiertage, Arbeits- und Urlaubszeiten der Produzenten in Vietnam berücksichtigt und ausgeführt. Schließlich soll nicht nur die Benutzung, sondern auch die Produktion der Messer Spaß machen. Das garantiert eine gleichbleibende Qualität und eine hohe Alltagstauglichkeit.

Bei **Authentic Blades** handelt es sich um vorrangig handgefertigte Produkte, die durch viele Hände gegangen sind und viele Arbeitsschritte durchlaufen haben. Ein wichtiger Fertigungsschritt ist das Härten der Materialien. Hierbei werden die Rohklingen auf eine sehr hohe Temperatur erhitzt und abrupt abgekühlt. So erhält der Stahl seine Härte.

AUTHENTIC BLADES sind ehrliche Messer; Werkzeuge und Scheren. Einfach, schön und scharf. Sie glänzen, wenngleich sie auch nicht funkeln. Mit ihrem rustikalen Erscheinungsbild und ihren praktischen Eigenschaften begeistern sie Messerliebhaberinnen- und -liebhaber. Alle finden etwas in dem Sortiment

PFLEGEHINWEISE

Anleitung zur Langlebigkeit

Zur Pflege werden die Messer sorgfältig eingeölt. Dazu nutzt man pflanzliches Kameliensamenöl. Es ist ein hervorragendes Pflegeöl, das durch seinen speziellen pH-Wert die Oberfläche des Messers schützt.

Verharztes und schmieriges Öl

Sollte Ihr Messer oder Ihre Schere mal etwas schmierig sein oder eine verharzte Schicht aufweisen (dabei handelt es sich nicht um Rost), können Sie es mit Spülmittel, einem feuchten Lappen oder Schleifpads reinigen.

Pflege der Klinge

- vor ständiger Feuchtigkeit schützen
- nicht in der Spülmaschine reinigen
- nach Benutzung feucht reinigen und abtrocknen
- von Zeit zu Zeit einölen
- Sollte das Messer mit Säure/ätherischen Ölen in Kontakt kommen (Knoblauch, Zitrusfrüchte), mit Spülmittel reinigen
- Oxidierte Stellen werden mit einem Poliergummi entfernt

ACHTUNG:

Die Messer eignen sich nicht zum Schneiden von Knochen, Gräten oder Tiefgekühltem.

Schärfen

Zum Nachschärfen können die Messer einfach mit dem Keramikschleifstab von **AUTHENTIC BLADES**, oder mit einem Wetzstahl geschliffen werden. Durch den hohen Kohlenstoffgehalt des Stahls erhalten die Messer eine ungeheure Schärfe.

Pflege des Holzgriffes

Die Griffe bestehen aus dem Holz des Zedrachbaumes, welches über dem Feuer geröstet wurde, darum können sie zu Beginn noch etwas abfärben. Reiben Sie sie darum von Zeit zu Zeit mit etwas Pflanzenöl ein. Sollte die Klinge dennoch beginnen zu wackeln, stellen Sie den Griff zum Quellen in ein Glas Wasser, bis er wieder fest mit der Klinge verbunden ist.

www.kuechenkastl.at