



Messer Manufaktur

Echte Solinger Handwerkskunst.

1/2008



Böker-Rasiermesser.
Die Tradition lebt.



Messermacher-Workshops.
Dein Messer von Dir gemacht.

NEU

Santoku Kullenschliff
aus der Serie
Yadama Premium.
Mit 37 Lagen Damaststahl.

www.boker.de



BÖKER

DEIN MESSER MADE IN SOLINGEN

Messer Manufaktur

Echte Solinger Handwerkskunst. seit 1869

HANDMADE IN SOLINGEN.

Seit 1869 werden in der Klingenstadt die berühmten Messer der Manufaktur Heinr. Böker Baumwerk mit dem Baumzeichen gefertigt. Ein gewaltiger Kastanienbaum überschattete damals die kleine Handwerkzeugfabrik und wurde von der Familie Böker als Markenzeichen ausgewählt. Seit der Gründung hat bis heute kein Messer die Fertigung in Solingen ohne dieses Qualitätssiegel verlassen.

Die Historie des Böker Baumwerks ist geprägt von ereignisreichen Zeiten. Eines ist aber immer gleich geblieben: unsere Leidenschaft und Begeisterung für außergewöhnliche Messer. Wir stellen hohe Ansprüche – an uns selbst, unsere Messer und an die Art, wie wir produzieren. Mit Qualitätsbewusstsein, Innovationskraft und viel Liebe zum Detail gehen unsere Messermacher an ihr Handwerk.

„Manu factum“ – von Hand gefertigt ist jedes Böker Messer, egal ob hochwertiges Sammlermesser, funktionales Einsatzmesser für Beruf oder Freizeit oder ausgefallenes Küchenmesser.

Böker ist heute, mit Tochtergesellschaften in Denver, USA und Buenos Aires, Argentinien, ein weltweit renommierter Hersteller und Anbieter von einer unübertroffenen Vielfalt an Materialien für Klingen und Griffe: vom 300-Lagen-Damaststahl bis zur hochmodernen Ceramic und vom edlen Perlmutter über ausgesuchte Edelhölzer bis zu modernsten Kunststoffen.

Besuchen Sie uns in Solingen und erleben Sie die faszinierende Welt der Messer live bei einer ausführlichen Betriebsführung. Termine und Formulare für eine persönliche Voranmeldung finden Sie unter www.boker.de.



BÖKER

DEIN MESSER MADE IN SOLINGEN





In Handarbeit gefertigt. **BÖKER-KÜCHENMESSER**. Manufaktur seit 1869.



BÖKER

DEIN MESSER MADE IN SOLINGEN



Yadama

Premium Damast Küchenmesser

BÖKER
YADAMA

- Perfekt ausbalancierte Messer dank Metallkropf am Griff
- Durchgehender Klingenerl unter den Griffschalen verleiht den Messern perfekte Stabilität
- Rostfreier und sehr stabiler Damaststahl mit 37 Lagen
- Extrem harter Schnittkern aus V-Gold No. 10 Stahl
- Von Hand angepasste Griffschalen aus Amboina-Wurzelholz



YADAMA PREMIUM – Die Fertigungsqualitäten zweier berühmter Klingentstädte, vereint in einer neuen Premium Messerserie. Die Klingen der neuen Yadama Küchenmesser kommen aus Seki, der berühmten Klingenschmiede Japans. Das perfekte Finish der Messer und die komplette Griffbeschaltung werden in der Böker Manufaktur in Solingen erstellt.

1 SANTOKU KULLENSCHLIFF

Ges. 31 cm. Kl. 19 cm. Gew. 250 g.
Best.-Nr. 130510DAM € 279,-

NEU



BÖKER
YADAMA

MESSER MAGAZIN
KAUFTIPP
Vergleichstest
„Santoku Küchenmesser“
Ausgabe 6/2007

2

3

4

5





Yadama

Premium Damast Küchenmesser

Die legendäre, japanische Kunst der Schwertherstellung wurde in Seki von Generation zu Generation weitergegeben. Diese Fertigungstechniken werden bei der Klingenherstellung angewandt, sodass die Yadama Premium Messer äußerst korrosionsbeständig, an der Schneide extrem hart (61°HRC) und somit unvergleichlich und dauerhaft scharf sind. Die Stabilität der Klingen werden durch 36 Lagen Damaststahl um den Schnittkern garantiert, die mit ihrer individuellen Maserung jedem Messer seinen unverwechselbaren Charakter verleihen. Die Erfahrung von über 135 Jahren Messermacherkunst der Böker Manufaktur in Solingen fließen in die Herstellung der edlen Griffschalen sowie die komplette Fertigstellung der Messer ein. Von Hand verlesenes Amboina Wurzelholz wird individuell an jeden Messergriff angepasst und verleiht den Yadama Premium Modellen die Ausstrahlung von echten Sammlermessern.

Dank des neu konzipierten Metallkropfes erhalten die Messer ein perfekt ausgewogenes Gewicht und erlauben ein absolut ermüdungsfreies Arbeiten. Die Messer sind für jede Kochart bestens geeignet und stellen eine Auszeichnung für jede Küche dar. Auslieferung mit Zertifikat in einer attraktiven Geschenkbox.

2 SANTOKU

Ges. 31 cm. Kl. 19 cm. Gew. 250 g.
Best.-Nr. 130503DAM € 285,-

3 NAKIRI

Ges. 31,5 cm. Kl. 19,5 cm. Gew. 230 g.
Best.-Nr. 130505DAM € 285,-

4 GROSSES KOCHMESSER

Ges. 37 cm. Kl. 25 cm. Gew. 250 g.
Best.-Nr. 130501DAM € 299,-

5 KOCHMESSER

Ges. 33 cm. Kl. 21 cm. Gew. 220 g.
Best.-Nr. 130502DAM € 285,-



DEIN MESSER MADE IN SOLINGEN

BÖKER



6



7



8



9



10

BÖKER
YADAMA



Yadama

Premium Damast
Küchenmesser



6 STEAKMESSER

Ges. 23,5 cm. Kl. 13 cm. Gew. 100 g.

Best.-Nr. 130507DAM € 169,-

7 SCHÄLMESSER

Ges. 19,5 cm. Kl. 9 cm. Gew. 90 g.

Best.-Nr. 130508DAM € 159,-

8 ALLZWECKMESSER

Ges. 28,5 cm. Kl. 16,5 cm. Gew. 150 g.

Best.-Nr. 130506DAM € 249,-

9 GROSSES FLEISCHMESSER

Ges. 37 cm. Kl. 25 cm. Gew. 200 g.

Best.-Nr. 130504DAM € 285,-

10 BROTMESSER

Ges. 35,5 cm. Kl. 23,5 cm. Gew. 190 g.

Best.-Nr. 130509DAM € 285,-



BÖKER
DEIN MESSER MADE IN SOLINGEN



BÖKER
YADAMA





Yadama

1. Klasse Küchenmesser

- Kochmesser in traditionell japanischer Bauweise
- 37 Lagen rostfreier Damaststahl
- Mit seiner individuellen Damaststruktur ist jedes Messer ein Unikat.
- Schnitthaltig und besonders stabil

YADAMA – Die Damastküchenmesser-Serie von Böker in klassisch japanischer Bauweise. Böker gehört zu den weltweit führenden Herstellern von Küchenmessern mit innovativen Werkstoffen wie Ceramic und Titan. Die Serie Yadama setzt diesen Trend fort: Küchenmesserklingen aus rostfreiem Damast mit 37 Lagen Stahl, die über einen enorm schnitthaltigen Kern aus dem Hochleistungsstahl VG-10 verfügen. Die gefühlte Schärfe beim Schneiden ist atemberaubend und lässt das Kochen zur Nebensache werden. Die japanisch inspirierten Messerformen mit den traditionellen Klingen, den Griffen aus schwarzem Schichtholz und den fein mattierten Edelstahlzwingen geben der Serie ihren Charakter.

Yadama heißt: Kochen mit Stil.
Wir bieten Ihnen vier praktische Größen und Ausführungen an.

Auslieferung in einer attraktiven Geschenkbox.

1 YADAMA IV SANTOKU

Ges. 28,5 cm. Kl. 16 cm.

Gew. 131 g.

Best.-Nr. 130416DAM € 115,-

2 YADAMA III SCHÄLMESSER

Ges. 20,5 cm. Kl. 10 cm.

Gew. 48 g.

Best.-Nr. 130410DAM € 75,-

3 YADAMA II ALLZWECKMESSER

Ges. 25 cm. Kl. 15 cm.

Gew. 65 g.

Best.-Nr. 130415DAM € 85,-

4 YADAMA I KOCHMESSER

Ges. 33,7 cm. Kl. 21 cm.

Gew. 160 g.

Best.-Nr. 130420DAM € 135,-



BÖKER

DEIN MESSER MADE IN SOLINGEN



BÖKER YADAMA

1

2

3

4





Eleganz

Mediterran

- Yadama-Design für Freunde des Mediterranen
- Edle Anmutung durch natürliche Olivenholzgriffe
- 37 Lagen rostfreier Damaststahl
- Schnitthaltig und flexibel einsetzbar

YADAMA OLIVE – Alternativ zu schwarzem Schichtholz sind die Yadama-Küchenmesser für die Freunde edler Hölzer auch mit mediterranen Olivenholzgriffen erhältlich. Das Holz wird von uns handverlesen, um zu garantieren, dass ausschließlich die besten Stücke als Pendant zu den rasiermesserscharfen Damastklingen verwendet werden. Die Klingen sind aus rostfreiem Damast (37 Lagen) gefertigt und haben einen Schnittkern aus VG-10-Stahl. Der warme Farbton der Griffe, die lebhaftige Anmutung und die außergewöhnliche Schärfe dieser Küchenmesser machen das Kochen zum wahren Vergnügen. In vier verschiedenen Größen und Formen verfügbar.

1 YADAMA III OLIVE SCHÄLMESSER

Ges. 20,5 cm. Kl. 10 cm.

Gew. 48 g.

Best.-Nr. 130430DAM € 85,-

2 YADAMA II OLIVE ALLZWECKMESSER

Ges. 25 cm. Kl. 15 cm.

Gew. 65 g.

Best.-Nr. 130435DAM € 95,-

3 YADAMA IV OLIVE SANTOKU

Ges. 28,5 cm. Kl. 16 cm.

Gew. 131 g.

Best.-Nr. 130436DAM € 129,-

4 YADAMA I OLIVE KOCHMESSER

Ges. 33,7 cm. Kl. 21 cm.

Gew. 160 g.

Best.-Nr. 130440DAM € 155,-



BÖKER
DEIN MESSER MADE IN SOLINGEN



Mit einem Klick zum Filmbeitrag.
Sie interessieren sich für die Herstellung
unserer Yadama-Küchenmesser?
www.boker.de



BÖKER
DEIN MESSER MADE IN SOLINGEN



1



2



3



4



5

Production
Picture
Prototype



Ceramic

Hightech-Klingen

- Ceramic-Klingen haben eine höhere Schnitthaltigkeit als alle anderen Messerklingen.
- Ceramic ist – sehr lange – sehr scharf.
- Diese Messer sind spülmaschinenfest.
- Unser Service: Als Hersteller schleifen wir Böker-Ceramic-Klingen gratis nach. Sie zahlen nur den Versand.

BÖKER CERAMIC – Modernste Technik für die Küche. Entwickelt in der Raumfahrt, verfügt man mit Böker-Ceramic über ein hartes und verschleißfestes Material, vergleichbar mit Naturdiamant. Klingen aus technischer Ceramic sind und bleiben superscharf. Ergonomische Griffe aus glasfaserverstärktem Kunststoff (Polyamid). Spülmaschinenfest, absolut rostfrei, leicht, antimagnetisch und geschmacksneutral.

1 SCHÄLMESSER – Kl. 9,3 cm.

Best.-Nr. 130CXS € 55,-

2 ALLZWECKMESSER – Kl. 13 cm.

Best.-Nr. 130COS € 79,-

3 KOCHMESSER – Kl. 15,5 cm.

Best.-Nr. 130C3S € 129,-

4 SANTOKUMESSER – Kl. 18 cm.

Best.-Nr. 130C4S € 129,-

5 SCHÄLMESSER – Kl. 9,3 cm.

Best.-Nr. 1300CX € 49,90

6 ALLZWECKMESSER – Kl. 13 cm.

Best.-Nr. 1300C0 € 69,-

7 FLEISCHMESSER – Kl. 15,5 cm.

Best.-Nr. 1300C3 € 119,-

8 SANTOKUMESSER – Kl. 18 cm.

Best.-Nr. 1300C4 € 129,-

ACRYLSTÄNDER

Für drei unterschiedliche Größen.

Höhe 20 cm. Breite 16 cm. Tiefe 9 cm.

Abbildung: www.boker.de.

Best.-Nr. 099985 € 9,-



Production
Picture
Prototype



BÖKER
ARGENTINIEN



1

2

3

4

Tradition und Qualität.

Küchenmesser von Böker Arbolito
aus Argentinien

- Argentinischer Jagdmesser-Stahl 440A
- Qualitätsstahl mit hohem Kohlenstoff-Anteil:
das garantiert eine lange Schnitthaltigkeit
- Rostfrei, lange scharf, spülmaschinenfest

Top Qualität zu einem hervorragenden Preis-Leistungs-Verhältnis. Im Land der Gauchos weiß man scharfe und schnitthaltige Messer zu schätzen. Solinger Fertigungsqualität: Klinge und Griff bestehen aus einem Stück Jagdmesserstahl 440A. Durchgehender Klingenerl, kapillarfreie POM-Griffschalen, spülmaschinenfest, beste Verarbeitung. Scharf wie ein Rasiermesser.

1 KOCHMESSER – Kl. 25 cm.

Best.-Nr. 03BA5710 € 25,-

2 KOCHMESSER – Kl. 20 cm.

Best.-Nr. 03BA5708 € 23,-

3 KOCHMESSER – Kl. 17,5 cm.

Best.-Nr. 03BA5707 € 20,-

4 ALLZWECKMESSER – Kl. 15 cm.

Best.-Nr. 03BA5706 € 20,-

5 STEAKMESSER – Kl. 12,5 cm.

Best.-Nr. 03BA5705 € 16,-

6 SCHÄLMESSER – Kl. 6 cm.

Best.-Nr. 03BA5703 € 12,-

7 SPICKMESSER – Kl. 10 cm.

Best.-Nr. 03BA5704 € 11,-

8 BROTMESSER – Kl. 20 cm.

Best.-Nr. 03BA5718 € 23,-





Gauchos

mit japanischem
Charme

- Santoku Klingenform aus Japan
- Jagdmesserstahl 440A mit hoher Klingenhärte
- Rostfrei, extrem schnitthaltig, spülmaschinenfest
- Ergonomische Griffgestaltung

Die Santoku Klingenform ist in Japan bekannt für den universellen Einsatz in der Küche und inzwischen berühmt in der ganzen Welt. Nicht nur Asiaten und Europäer schätzen die Vorteile dieser Klingengeometrie, sondern auch Südamerikaner, die vor allem für das Schneiden von großen Fleischstücken hervorragende Messer benötigen. Das Tochterunternehmen Böker Arbolito hat Santokus nun südamerikanisch interpretiert. Als Klingenmaterial dient der Jagdmesserstahl 440A, bekannt für seine Härte und Schnitthaltigkeit. Ebenfalls aus dem Jagdmesserbereich entliehen ist das hochwertige Griffmaterial Micarta. Ein hochfester und sehr belastbarer Werkstoff, der eine attraktive Maserung besitzt. Hergestellt wird dieses Material aus natürlichen Werkstoffen. Viele Schichten von Leinenmaterial werden mit Leim durchtränkt und anschließend unter hohem Druck mit Hitze verbunden.

1 SANTOKU MICARTA –

Mit Micarta-Griffschalen. Ges. 31 cm.
Kl. 18 cm. Gew. 200 g.

Best.-Nr. 03BA8376 € 49,95

2 SANTOKU POM – Mit kapillar-
freien POM-Griffschalen. Ges. 31 cm.
Kl. 18 cm. Gew. 192 g.

Best.-Nr. 03BA8375 € 39,95



BÖKER
ARGENTINIEN



Original

Japanische Schärfsteine

Das Geheimnis der weltberühmten Schärfe und Schnitthaltigkeit japanischer Messerklingen liegt in der Beschaffenheit des Stahls und der im Laufe der Jahrhunderte perfektionierten Bearbeitung. Trotz dieser hervorragenden Ausgangsparameter müssen auch die besten Klingenstähle regelmäßig gepflegt und professionell geschärft werden. Hier sind die original japanischen Wassersteine der japanischen Manufaktur Masahiro ein perfektes Medium. Die Steine bestehen aus einer wasserlöslichen Matrix. Durch Wässern des Steins vor dem Schleifvorgang werden während des Schärfens laufend frische Schleifpartikel freigelegt. Dadurch wird eine maximale Schärfeleistung erzielt. Der Umgang mit japanischen Wassersteinen erfordert ein wenig Übung, dafür erhalten Sie ein unvergleichliches Schleifergebnis. Unsere Schleifanleitung finden Sie auch auf unserer Website unter www.boker.de. Maße: L. 18 cm. B. 5 cm. H. 1,7 cm.

- Empfohlen von berühmten Sushi Köchen
- Perfekt geeignet für alle hochwertigen Messerklingen
- Beachten Sie unbedingt die Schleifanleitung!



1 ARATO – Stein mit grober 600er Körnung für stumpfe oder scharfere Messerklingen.

Best.-Nr. 09KE184 € 29,95

2 NAKATO – Mittelfeine 1000er Körnung. Perfekt beim Feinschliff (Abzug) für rasiermesserscharfe Klingen.

Best.-Nr. 09KE183 € 35,-

3 SHIAGETO – Sehr feiner Stein mit 1500er Körnung für den speziellen Abzug von hochwertigen Messern.

Best.-Nr. 09KE182 € 39,50



BÖKER

DEIN MESSER MADE IN SOLINGEN

SCHARF WIE CERAMIC.
BRUCHSICHER WIE STAHL.
LEICHT WIE TITAN.

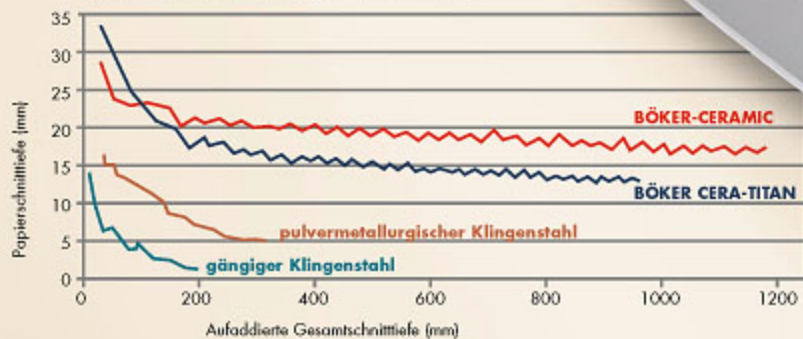
2

1

3

Im Schneidversuch der "Versuchs-
und Prüfanstalt Remscheid" erreicht
CERA-TITAN beste Ergebnisse.

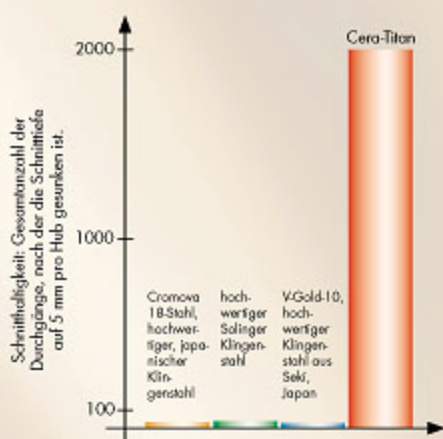
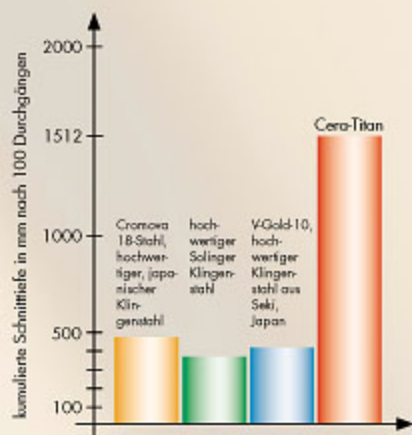
Schneidversuch nach der prEN ISO 8442-5





Schneid

vergnügen



Testergebnisse der CATRA, Cutlery and Allied Trades Research Association in Sheffield, England

- Höchste Schnitthaltigkeit, die weltweit bei Metallklingen erzielt wird.
- Hohe Stabilität
- 100% rostfrei
- Extrem leicht

CERA-TITAN – Das ist die Marke für Klingen aus Titan mit extrem hoher Schärfe und Schnitthaltigkeit. Titan garantiert eine absolute Rostfreiheit der Klinge und eine Gewichtseinsparung von 40% gegenüber Stahl. Die Fakten sprechen für Cera-Titan, das durch seine enthaltenen ceramischen Partikel selbst pulvermetallurgische Stähle in der Schneidleistung übertrifft (s. Untersuchungsergebnisse der VPA in Remscheid links unten und der CATRA in Sheffield links).

Um der ansprechenden und eleganten Optik gerecht zu werden, hat man sich für ein neues Griffmaterial entschieden. Die Wahl fiel auf das exotische Zirikote-Holz, das nur in Belize und Mexiko zu Hause ist. Das Holz besticht durch einen warmen, rotbraunen Farbton und hat eine sehr angenehme Haptik. Der hohe Ölgehalt macht das Material wasserabweisend. Ein intensives Spülen ist somit kein Problem, jedoch sollte man die Messer

vor der Spülmaschine verschonen. In Cera-Titan-Küchenmessern sind höchste Qualität und schlichte Eleganz vereint. Das macht sie zu einem eindrucksvollen Beispiel Solinger Handwerkskunst. Ein Muss für jeden Profi- oder Hobbykoch. Cera-Titan Küchenmesser werden in einer edlen Geschenkverpackung ausgeliefert

1 CERA-TITAN ZIRIKOTE I
Kochmesser, Ges. 30,5 cm, Kl. 18 cm.
Gew. 96 g.
Best.-Nr. 13TI10Z € 135,-

2 CERA-TITAN ZIRIKOTE II
Fleisch- und Gemüsemesser.
Ges. 28 cm, Kl. 16 cm, Gew. 80 g.
Best.-Nr. 13TI11Z € 125,-

3 CERA-TITAN ZIRIKOTE III
Allzweckmesser, Ges. 27 cm.
Kl. 14,5 cm, Gew. 114 g.
Best.-Nr. 13TI12Z € 149,-



Küchen

Profis

- Japanischer Schwertstahl
- Sehr schnitthaltig
- Flexibel einsetzbar
- Rostfrei

Die Kochmesser-Serie des japanischen Messerherstellers Hiromoto für Präzision und Professionalität beim Schneiden von Fleisch und Fisch. Dank des hochlegierten 8-A-Stahls und des beidseitigen Klingenschliffs bleiben diese Messer auch im täglichen Kucheneinsatz lange rasiermesserscharf. Die Vorliebe für beste Qualität und höchste Praktikabilität ist in jedem Hiromoto-Messer zu erkennen. Der Griff aus schwarzem Schichtholz liegt angenehm in der Hand. Die Klingen werden durch rostfreie Zwingen traditionell japanisch im Griff fixiert.

1 SAIKIRI II – Ideal zum Schneiden von Gemüse und Obst. Ges. 29,4 cm. Kl. 16,7 cm. Gew. 176 g.
Best.-Nr. 03KE620 € 62,50

2 DEBA III – Kleineres Messer für vielfältige Schneidarbeiten. Ges. 29,8 cm. Kl. 18,5 cm. Gew. 118 g.
Best.-Nr. 03KE640 € 62,50

3 BANNOU – Dieses Messer eignet sich bestens für die Zubereitung von Fleisch und Gemüse. Ges. 28,3 cm. Kl. 17 cm. Gew. 128 g.
Best.-Nr. 03KE630 € 62,50

4 UNIVERSAL – Der praktische Allrounder. Ges. 23,5 cm. Kl. 13 cm. Gew. 60 g.
Best.-Nr. 03KE520 € 37,50





Tetsuhiro

Design

- Hervorragendes Preis-Leistungs-Verhältnis
- Im Beiteilschliff geschliffen, dadurch besonders gerade Schnittführung

Für alltägliche Aufgaben in der Küche oder für den ambitionierten Hobby-Sushi-Koch. Die Küchenmesser der tetsuhiro- Serie überzeugen durch gute Handhabung und ein attraktives Preis-Leistungs-Verhältnis. Rostfreie Klingen aus 420J2-Stahl und typisch japanische Griffformen garantieren einen hohen Gebrauchswert.

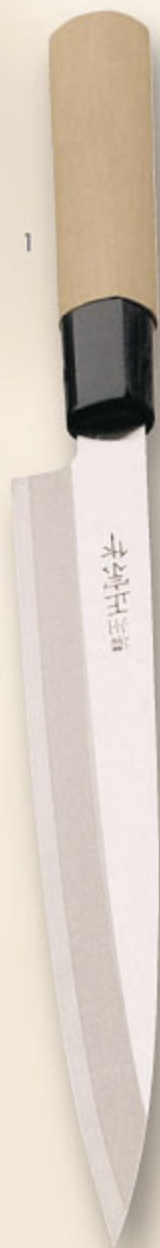
1 SAIKIRI – Traditionelles Gemüsemesser. Ges. 30,5 cm. Kl. 18 cm. Gew. 139 g.
Best.-Nr. 03TT003 € 49,95

2 BANNOU – Ideales Fleisch- und Gemüsemesser. Ges. 30,2 cm. Kl. 18 cm. Gew. 123 g.
Best.-Nr. 03TT002 € 49,95

3 YANAGIBA – Fischmesser zum Filetieren und Portionieren. Ges. 35 cm. Kl. 22 cm. Gew. 124 g.
Best.-Nr. 03TT004 € 49,95

4 DEBA II – Universalmesser. Ges. 28,4 cm. Kl. 15,3 cm. Gew. 161 g.
Best.-Nr. 03TT001 € 49,95





QUALITATIV
HOCHWERTIGER
3-LAGEN-STAHL





Asien

Küche

Tradition in Handwerkskunst

- Puristische Modelle mit sehr gutem Preis-Leistungs-Verhältnis
- Traditionelle Klingenform für die typisch japanische Küche

Dünn geschnittenes Gemüse und Fleisch, fein filetierter Fisch und schon fast artistische Handfertigkeit des Kochs: Diese Merkmale zeichnen die japanische Küche aus. Die Art der Zubereitung erfordert auch ein besonders gutes Werkzeug. Die hier vorgestellten Kochmesser bestechen durch die traditionellen Klingen- und Griff-formen. 420J2-Stahl und moderne Schleiftechniken garantieren einen hohen Gebrauchswert.

1 SASHIMI – Traditionelles Fischmesser zum Filetieren und Portionieren. Einseitig angeschliffen. Ges. 33 cm. Kl. 21 cm. Gew. 83 g.

Best.-Nr. 030106 € 24,90

2 DEBA – Extra schwere Klinge. Einseitig angeschliffen. Ges. 28 cm. Kl. 16,5 cm. Gew. 135 g. Best.-Nr. 030107 € 26,90

3 SANTOKU – Vielzweckmesser im klassischen Design. Beidseitig angeschliffen. Ges. 29,5 cm. Kl. 18 cm. Gew. 102 g. Best.-Nr. 030105 € 23,50

4 NAKIRI – Beidseitig angeschliffen. Breite und gerade Form der Klinge. Ges. 29,5 cm. Kl. 18 cm. Gew. 117 g. Best.-Nr. 030104 € 23,50

DREI-LAGEN-MESSER – Optimales Schneiden. 0,5 mm starker, verschleiß-fester Kern aus rostfreiem 8-A-Stahl mit 0,8% Kohlenstoff, umgeben von einem Mantel aus rostfreiem 410-Stahl mit 0,15% Kohlenstoff. An der Schneide erkennt man die Trennlinie. Die Klingen sind beidseitig angeschliffen. Die Holzgriffe haben stabile Metallschellen. In drei Größen lieferbar:

5 Ges. 21,5 cm. Kl. 10,2 cm. Best.-Nr. 03KE050 € 29,95

6 Ges. 23 cm. Kl. 12 cm. Best.-Nr. 03KE051 € 29,95

7 Ges. 25,5 cm. Kl. 14,5 cm. Best.-Nr. 03KE052 € 32,50

5

6

7



Solinger

Handarbeit

Platinum

- Hier steckt die Liebe im Detail.
- Hoher Griffkomfort beim Schneiden
- Junges, modernes Design
- Geschmiedet aus einem Stück Stahl!



In der "Platinum"-Küchenmesserreihe wird der Anspruch an traditionelle, hochwertige Fertigung und modernes Design perfekt miteinander verbunden. Die Klingen werden aus einem Stück Stahl gefertigt und stehen für die hochwertige Synthese aus Rostbeständigkeit und Schnitthaltigkeit (Molybdän-Vanadium-Legierung). Die rasiert-messerscharfe Schneide ist in ihrer kompletten Länge nutzbar und leicht nachzuschärfen, ohne den wirksamen Fingerschutz einzubüßen. Besonders hygienisch ist der fugenfrei gefertigte Griff aus PA6 (glasfaserverstärktes Polyamid). Ergonomisch geformt, liegt er angenehm und sicher in der Hand.



komfortable Handhabung



komplette Schneide nutzbar



1 SANTOKU MESSER – Großes Kochmesser mit japanischer Klingengestalt und Kullenschliff, der das Anhaften von Schnittgut verhindert. Kl. 18 cm.

Best.-Nr. 03FX957003 € 59,95

2 SPICKMESSER – Kl. 9 cm.

Best.-Nr. 03FX951009 € 26,95

3 KOCHMESSER – Kl. 15 cm.

Best.-Nr. 03FX951215 € 41,95

4 STARTER SET – Set mit 3 Messern. Spickmesser 9 cm, Universalmesser 15 cm und Kochmesser 21 cm.

Best.-Nr. 03FX950033 € 122,-



Gloria

Lux

Messer von A bis Z

Die Vielfalt des Sortiments, die hochwertige Qualität der Messer und das klassische Design machen "Gloria Lux" zu einer sehr beliebten Küchenmesser-Linie. Die Klingen bieten eine besonders gute Schärfe und lange Schnitthaltigkeit. Der klassische, dreifach vernietete, fugenfreie Griff aus strapazierfähigem Kunststoff liegt komfortabel und sicher in der Hand. Durch zusätzliches Gewicht im Griff liegt der Schwerpunkt genau im Kropf und garantiert so eine optimale Balance.

Das Messer "arbeitet für Sie".



Diese drei Messer sind auch als **BRUNCH-SET** erhältlich. Ideal für das große Frühstück.



Messer von A wie Ausbeinmesser bis Z wie Ziseliermesser. Das komplette Sortiment finden Sie im Internet unter www.boker.de



1 UNIVERSALMESSER – Kl. 13 cm.
Best.-Nr. 03FX903113 € 31,50

2 KÄSEMESSER – Kl. 14 cm.
Best.-Nr. 03FX904514 € 39,95

3 WURSTMESSE – Kl. 12 cm.
Best.-Nr. 03FX904912 € 29,95

4 LACHSMESSE – Kl. 30 cm.
Best.-Nr. 03FX908430 € 63,95

5 SCHÄLMESSE – Kl. 7 cm.
Best.-Nr. 03FX901307 € 26,95

6 BROTMESSE – Kl. 20 cm.
Best.-Nr. 03FX907320 € 47,95

7 KOCHMESSE – Kl. 21 cm.
Best.-Nr. 03FX901221 € 59,95

8 KOCHMESSE – Kl. 12 cm.
Best.-Nr. 03FX901212 € 41,95





Komfort in der Küche

Cuisinier

SKANDINAVISCHES DESIGN
UND SOLINGER HANDWERKSKUNST

Ergonomie = Arbeitskomfort

Eine edle Küchenmesserserie, gestaltet vom namhaften norwegischen Designer Karl-Jørgen Otteren. Das Besondere der "Cuisinier"-Messer sind die je nach Verwendungszweck unterschiedlich ergonomisch geformten Palisanderholzgriffe. Bestes Beispiel hierfür ist das Brotmesser. Der Griff ist gekröpft, das bedeutet er liegt höher als die Schneide, damit die Hand beim Schneidevorgang nicht auf der Unterlage aufliegt. Die Fingermulden im Griff stärken den Halt. Die Klingen aus rostfreiem Molybdän-Vanadium-Stahl sind fein geschliffen. Eine echte Qualitätsmesser-Serie made in Solingen.

1 BROTMESSER – Kl. 18 cm.

Best.-Nr. 03FX297318 € 29,95

2 SANTOKU MESSER – Kl. 18 cm.

Best.-Nr. 03FX296003 € 39,95

3 UNIVERSALMESSER – Kl. 10 cm.

Best.-Nr. 03FX291010 € 15,95

4 TRANCHIERMESSER – Kl. 23 cm.

Best.-Nr. 03FX298523 € 36,95

5 GEMÜSEMESSER – Kl. 9 cm.

Best.-Nr. 03FX291509 € 15,95

MESSER MAGAZIN
PREISTIPP

Vergleichstest
„Santoku Küchenmesser“
Ausgabe 6/2007



Karl-Jørgen Otteren
bei der ersten Zeichnung der
Entwürfe zur Cuisinier-Reihe.



Nützliches und Schönes

Accessoires

Hier finden Sie für jede Küche den passenden Messerblock. Ob jung und puristisch, elegant im Design oder klassisch mit Pfiff.

1 PLATINUM MESSERSET und Messerständer. Ein elegantes Design macht diesen Messerständer zu einem Schmuckstück in Ihrer Küche. Da die Messer komplett sichtbar sind, haben Sie sie schnell und sicher zur Hand. Komplette demontierbar, spülmaschinensicheres, gehärtetes Glas. Messerset bestehend aus 03FX951012 Spickmesser 12 cm, 03FX951015 Universalmesser 15 cm, 03FX951221 Kochmesser 21 cm, 03FX951921 Schinkenmesser 21 cm und 03FX957222 Brotmesser 22 cm. Best.-Nr. 03FX950006 € 239,95

PLATINUM MESSERSTÄNDER von Pos. 1, unbestückt, o. Abbildung. Best.-Nr. 09FX950011 € 52,95

2 MESSERSET – Inklusive Block und Schneidebrett. 03FX291010 Universalmesser 10 cm, 03FX291221 Kochmesser 21 cm, 03FX297318 Brotmesser 18 cm, 03FX298518 Tranchiermesser 18 cm, 09FX299521 Wetzstahl 21 cm. Best.-Nr. 03FX290007 € 179,95

3 MESSERBLOCK – Ein cleveres Design. Er bietet Platz für 8 Teile, ist leicht zu reinigen und einfach unschlagbar im Preis. Unbestückt. Best.-Nr. 09FX990008 € 32,95

WEITERES ZUBEHÖR,
VON DER KÜCHENREIBE
BIS ZUR ZITRUSPRESSE
ERHALTEN SIE AUF
UNSERER INTERNETSEITE
UNTER WWW.BOKER.DE

1



3

2



Küche

und Outdoor

praktisch

KLINGEN AUS
CERAMIC!

MAGNUM CUISINE

Immer häufiger begegnet man unseren Ceramic-Klingen für die Küche. In Japan entwickelt, sind sie in Europa in Fachgeschäften und Katalogen fester Bestandteil des Sortiments. Prompt tauchen schlechte Kopien auf. Vorsicht! Testen Sie Schärfe und Service! Diese beiden Magnum Cuisine Messer sind und bleiben rasiermesserscharf! Sollte es nach Jahren notwendig sein, übernimmt Böker als Hersteller gern das fachgerechte und preisgünstige Nachschleifen in unserer Manufaktur in Solingen.

1 CUISINE CERAMIC V

Ges. 26 cm. Kl. 14 cm. Gew. 70 g.
Best.-Nr. 0300C5 € 49,-

2 CUISINE CERAMIC VI

Ges. 21,5 cm. Kl. 9 cm. Gew. 50 g.
Best.-Nr. 0300C6 € 36,50

SALIDA – Ein Picknick kann man stilvoll genießen. Diese Bestecke werden exklusiv von unserer argentinischen Tochter Böker Arbolito in Handarbeit gefertigt. Mit pfiffiger Gürtelscheide aus edlem Leder. Messer: Ges. 20,2 cm. Kl. 10,3 cm. Gabel: Ges. 19,7 cm. Gesamtgew. 168 g.

3 Mit Hirschhorn-Beschalung.

Best.-Nr. 03BA501HH € 99,-

4 Mit Palisanderholz-Beschalung.

Best.-Nr. 03BA501 € 75,-





Feine Messer

& Accessoires



In Handarbeit gefertigt. **BÖKER-TASCHENMESSER**. Manufaktur seit 1869.



zeitlos einfach

Diese beiden Klassiker stellen einen Brückenschlag von den Anfängen der Böker Manufaktur im 19. Jahrhundert bis in die Gegenwart dar. Seit 1869 wird das traditionelle Taschenmesser in bester Qualität von Hand gefertigt. Hirschhorn-Schalen sind schon immer sehr beliebt, aber auch moderne Designs wie das LEO-Damast® finden enormen Anklang bei Messerliebhabern weltweit.

1 SPORTMESSER – Dieses 6-teilige Taschenmesser hat polierte Neusilber-Backen und strapazierfähige, echte Hirschhorn-Schalen. Ausgestattet ist es mit zwei Klingen, Dosen- und Flaschenöffner, Stich- und Reibahle sowie einem Korkenzieher und einem Schlitz-Schraubendreher. 4034-Stahl. Heft 9 cm. Kl. 6,5/ 4,5 cm. Gew. 98 g. Best.-Nr. 110182HH € 129,95

2 LEO-DAMAST® III – Die 3. Generation, geschmiedet aus dem Kanonenrohrstahl des Kampfpanzers Leopard I. Griff aus CNC-gefrästem AlMgSi1-Aluminium, olivfarben Hardcoat-anodisiert. Einlage aus dunklem Grenadill-Holz. Liner Lock. Hosen-Clip. Ges. 22,5 cm. Kl. 9,7 cm. Gew. 156 g. Mehr zu diesem Messer im Magnum-Katalog auf Seite 13. Best.-Nr. 110130DAM € 469,-

LEO-DAMAST®:
HANDGESCHMIEDET
AUS 300 LAGEN
PANZERSTAHL.
EXKLUSIV
NUR BEI BÖKER!



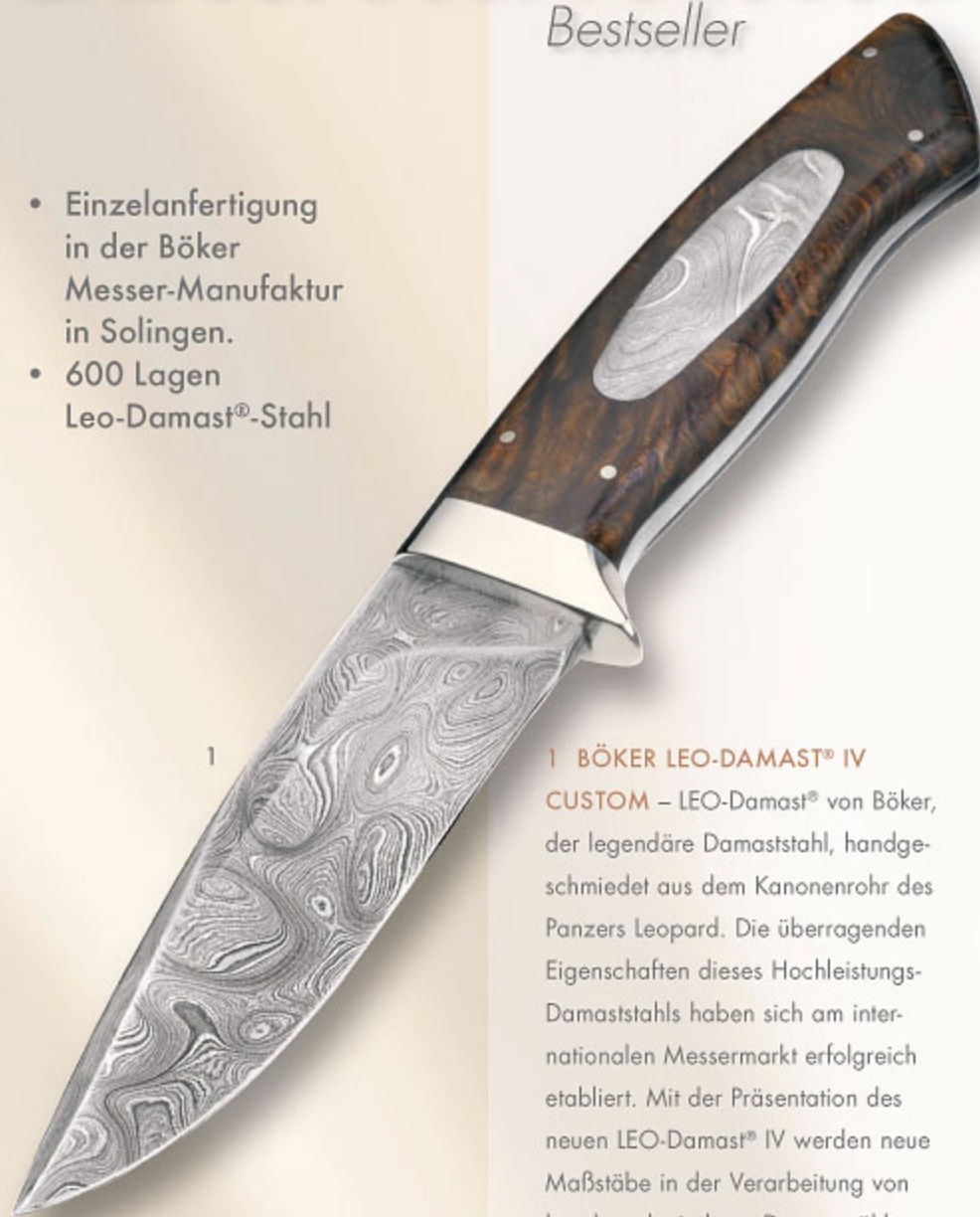
Mit einem Klick zum Filmbeitrag.
Wir zeigen Ihnen, wie unser
Leo-Damast®-Messer entsteht.
www.boker.de



Handmade

Bestseller

- Einzelanfertigung in der Böker Messer-Manufaktur in Solingen.
- 600 Lagen Leo-Damast®-Stahl



1

1 BÖKER LEO-DAMAST® IV

CUSTOM – LEO-Damast® von Böker, der legendäre Damaststahl, handgeschmiedet aus dem Kanonenrohr des Panzers Leopard. Die überragenden Eigenschaften dieses Hochleistungs-Damaststahls haben sich am internationalen Messermarkt erfolgreich etabliert. Mit der Präsentation des neuen LEO-Damast® IV werden neue Maßstäbe in der Verarbeitung von handgeschmiedeten Damaststählen gesetzt und das erste LEO-Damast®-Messer mit feststehender Klinge präsentiert. Unser Damastschmied verschmiedet drei verschiedene Stähle (Wälzlager- und Werkzeugstähle) mit dem Kanonenrohrstahl zu einem einzigartigen Klingenmaterial.

In einem sehr aufwändigen und technisch anspruchsvollen Schmiedeprozess entstehen 600 Lagen LEO-Damast®-Stahl. Bei der Auswahl der Damaststruktur hat Böker sich von der Natur inspirieren lassen und die wunderschöne Maserung des Leopardenfells als Vorlage genommen. In dieser einzigartigen „Leopard“-Struktur kommen die vier Stahlsorten hervorragend zur Geltung. Der LEO IV-Damast®-Stahl wird in der Böker Messer Manufaktur von Hand zu fertigen Messerklingen verarbeitet, die herausragende Schneiteigenschaften besitzen, bei einer Ansprungshärte von 65-67° HRC. Die Herstellung dieser exklusiven Messer geschieht in Einzelanfertigung, wie man sie nur von Messermachern kennt. In erfolgreicher Kooperation mit der Messerschmiede Teyke wird jedes Messer individuell in der Solinger Manufaktur gefertigt. Die Griffschalen werden aus handverlesenem Edelholz der Rosenmaserknolle an jede Klinge speziell angepasst. Der Knebel ist passend zur edlen Materialauswahl aus echtem Sterling-Silber 935 gefertigt, ebenso wie die Stifte, die die Griffschalen mit der konisch zulaufenden, durchgehenden Klinge verbinden. Eine echte Besonderheit stellen die beiden Gravurplatten in den Griffschalen dar, die ebenfalls aus 600 Lagen handgeschmiedetem LEO-Damast® IV Stahl bestehen. Diese Messer sind weltweit streng auf 250 Stück limitiert. Jedes Messer ist ein Unikat, individuell nummeriert und wird mit einer edlen Holzkassette inkl. Echtheitszertifikat ausgeliefert. Ges. 20,8 cm. Kl. 9,7 cm. Gew. 180 g.

Best.-Nr. 120400DAM € 1298,-



BÖKER

DEIN MESSER MADE IN SOLINGEN



Höchste Schmiedekunst! 600 Lagen Leo-Damast®-Stahl werden im Gesenk zu einem massiven Stück geschmiedet.

1

600 LAGEN
LEO-DAMAST®-
STAHL



NEU

2



NEU

Durchgehende Klinge
aus Torsionsdamast mit
aufwändiger Feilenarbeit.



3



NEU



BÖKER

DEIN MESSER MADE IN SOLINGEN

von Hand geschmiedet

LEO-DAMAST® V CUSTOM

Mit der Präsentation des ersten Halbintegral-Messers, komplett geschmiedet aus LEO-Damast®, wird ein neues Kapitel aufgeschlagen in der einzigartigen Erfolgsgeschichte des exklusiven Klingenstahls. Der legendäre Damaststahl, bekannt aus vielen TV-Beiträgen, wird von Hand geschmiedet aus dem Kanonenrohr des Panzers Leopard. Mit dem neuen Modell LEO-Damast® V werden schmiedetechnisch neue Maßstäbe gesetzt. Zunächst werden vom Böker Damastschmied drei verschiedene Stähle (Wälzlager- und Werkzeugstähle) mit dem Kanonenrohrstahl zu einem einzigartigen Klingenmaterial verschmiedet. In diesem sehr anspruchsvollen Schmiedeprozess entstehen 600 Lagen LEO-Damast®-Stahl in 4 cm (!) starken Damaststahlplatten. Aus diesen Platten werden Spaltstücke heraus geschnitten, die traditionell im Gesenk bei hohen Temperaturen über 600° C zu einem Schmiederohling verformt werden. Für diesen erneuten Schmiedevorgang von zuvor handgeschmiedeten 600 Lagen Panzerstahl wird die enorme Kraft von bis zu 600 Tonnen aufgebracht. Die erfolgreiche Umsetzung des gesamten technisch sehr komplizierten Prozesses erfordert das gesamte Knowhow der Forschungs- und Entwicklungsabteilung in der Böker Manufaktur in Solingen. Durch die mehrfachen Schmiedevorgänge sowie den nicht berechenbaren

Fließvorgang der einzelnen Damastlagen im Schmiedegesenk entsteht bei jedem Messer der LEO-Damast® V Custom Serie eine vollkommen individuelle und einzigartige Damaststruktur. Jedes Messer ist ein unverwechselbares Unikat, wie bei einer Einzelstückfertigung. Der LEO V-Damast®-Stahl wird in der Böker Messer Manufaktur von Hand zu fertigen Messerklingen verarbeitet, die herausragende Schnitteigenschaften besitzen, bei einer Ansprungshärte von 65-67° HRC. Die Griffschalen werden aus besonders edel gemasertem Wüsteneisenholz für jeden Klingenrohling ausgesucht und speziell angepasst. Diese exklusive Messerserie ist weltweit streng limitiert auf 250 Exemplare. Jedes LEO-Damast® V Custom Messer ist individuell nummeriert und wird mit einer edlen Holzkassette inkl. Echtheitszertifikat sowie einer besonders hochwertigen Lederscheide ausgeliefert. Ges. 19,5 cm. Kl. 8,5 cm. Gew. 170 g.
Best. Nr. 120534DAM € 1798,-

BEAUTY

Für Liebhaber exquisiter Stücke präsentieren wir ein Design der Messerschmiede Teyke. „Eine echte Schönheit“ so lautet generell die erste Reaktion. Das Messer wird mit durchgehendem Erl aus 20 fach tordiertem, rostfreiem Damaststahl (Twist) gefertigt und weist so trotz seiner geringen Gesamtlänge von gerade einmal

15,3 cm eine hohe Stabilität auf. Die Backen sind aus dem gleichen Material gefertigt und harmonisieren ausgezeichnet mit den Schalen aus südamerikanischen Massaranduba-Holz, das sich nicht nur durch seinen schönen warmen Farbton, sondern auch durch seine große Härte und Unempfindlichkeit gegenüber Umwelteinflüssen auszeichnet. Das aufwändige Filework am Klingenrücken stellt nicht nur ein dekoratives Element dar, sondern bietet dem Finger auch eine sichere Auflage. Lieferung mit dekorativem Fangriemen und hochwertiger Lederscheide. Ges. 15,3 cm. Kl. 6,5 cm. Gew. 63 g.
Best. Nr. 120630DAM € 349,-

SPEEDLOCK LEO-DAMAST®

Zwei Böker Erfolgsgeschichten vereint in einem Messer. Die meistverkaufte Springmesserserie der Welt wird um eine exklusive LEO-Damast® Variante bereichert. Das Klingenmaterial wird aus 300 Lagen Hochleistungsdamaststahl LEO-Damast® III von Hand geschmiedet und hat eine enorm hohe Schnittleistung bei einer Ansprungshärte von 65-67° HRC. Das Damastmuster „Große Rauten“ harmonisiert ausgezeichnet mit den Griffenlagen aus handverlesenem Amboina-Edelholz. Auslieferung mit Zertifikat und Seriennummer in edler Sammlerschutulle. Ges. 20 cm. Kl. 8,5 cm. Gew. 120 g.
Best. Nr. 110010DAM € 399,-



Under

Statement

exklusiv!

1 ZIRCONIA – Böker gehört zu den weltweit ersten Messerherstellern, die bereits in den 80er Jahren Titan-Griffschalen produzierten. Jetzt wird mit dem Zirkonia das erste CNC-gefräste Modell vorgestellt. In einer bislang unerreichten Präzision fräst die Maschine Griffschalen aus massiven Titanblöcken. Von Hand poliertes Wüsteneisenholz dient als Einlage. Eine technische Innovation stellt auch der neue Hosen-Clip dar, der ausgezeichnet ganz ohne sichtbare Verschraubung auskommt. 154CM-Stahl gibt der Klinge ausgezeichnete Schnitthaltigkeit und Korrosionsbeständigkeit. Two-Tone Klingenfinish von der Schweizer Messermanufaktur Klötzli. Ges. 17,3 cm. Kl. 7,6 cm. Gew. 85 g. Best.-Nr. 110160 € 255,-

2 ANDREY – Das erste 3D-gefräste Modell. Design: Andrey Titenkov aus St. Petersburg. Die fließenden Linien von der Klingenspitze bis zum Griffende sind das herausragende Stilelement. Der Clip reicht bis an das äußerste Ende des eloxierten Griffkörpers. Die eingefügten Olivenholzschalen unterstreichen den hohen Wert des Messers. Die 7,5 cm lange X-15 T. N.-Klinge wird in Zusammenarbeit mit der Schweizer Messermanufaktur Klötzli mit einem 2-fach satinierten Schliffbild versehen. Ges. 19,5 cm. Gew. 98 g. Best.-Nr. 110140 € 239,-



Zirconia mit innovativem Hosen-Clip.



BÖKER

DEIN MESSER MADE IN SOLINGEN



Edles

Werk,

attraktives Design.



1 WALKER WOOD – Der amerikanische Messermacher Michael Walker ist der Erfinder der Liner Lock-Verschluss-technik. Exklusiv für Böker hat er dieses ansprechende Liner Lock-Messer entwickelt. Die Klinge ist aus rostfreiem ATS-34-Stahl gefertigt. Die Edelstahlbacken und der runde Griffabschluss verleihen dem Messer seine ganz eigene Ästhetik. Als Griffmaterial dient attraktives Cocobolo. Ges. 17,7 cm. Kl. 7,4 cm. Gew. 104 g. Best.-Nr. 112076 € 115,-

2 MAMBA DAMAST LIMITED
Erstmals wird der speziell entwickelte Damast Super Clean „DSC“ in der Böker Messer Manufaktur verarbeitet. In einem speziellen Schmiedeverfahren wird ein besonders reines Klingenmaterial erzeugt, das deutlich weniger Materialeinschlüsse und ein extra feines Damastmuster aufweist. Neben der ansprechenden Optik garantiert der besonders reine DSC Damaststahl auch hervorragende Schneidleistungen. Das Böker Erfolgsmodell Mamba steht Pate für diese limitierte Sonderserie. Die ausgesuchten Amboina Wurzelholzschalen harmonisieren perfekt mit den Backen aus poliertem Neusilber. Auslieferung dieser nummerierten und auf 250 Exemplare limitierten Serie erfolgt in einer Holzschutulle mit Zertifikat. Ges. 19 cm. Kl. 8,2 cm. Gew. 120 g. Best.-Nr. 110105DAM € 259,-



BÖKER

DEIN MESSER MADE IN SOLINGEN



1:1 ABBILDUNGEN IN
ORIGINALGRÖSSE



BÖKER
DEIN MESSER MADE IN SOLINGEN

Stark

in allen Lagen

handgefertigte Damast-Taschenmesser

Damaszener Stahl steht für die Kunst, zwei in ihren Legierungen unterschiedliche Stähle zu verschmieden. Die fertige Klinge weist eine enorme Schnitthaltigkeit auf und ist trotzdem flexibel. Die attraktive Damaststruktur durchzieht das gesamte Material und wird erst nach dem Ätzen der Klinge sichtbar. Unser Damastschmied fertigt Klingen mit bewundernswerter Ausdruckskraft. Seine einzigartigen Kenntnisse finden sich in jeder Klinge, die er in reiner Handarbeit zu 300 Lagen gefaltet und feuerverschweißt hat.

1 MOOREICHE – Anspruchsvolles Taschenmesser. Neusilber-Backen. Edle Griffschalen aus ausgesuchter, 3000 Jahre alter Mooreiche. Auslieferung in Holzschatulle mit Zertifikat.
Ges. 19 cm. Kl. 8,2 cm. Gew. 120 g.
Best.-Nr. 110100DAM € 305,-

2 AMBOINA – Elegantes Lock Back-Messer mit schöner Amboina-Beschalung. Massiver Neusilber-Körper. Auslieferung in einer Holzschatulle mit Samt und Seide

ausgeschlagen. Inkl. Damast-Zertifikat.
Ges. 18 cm. Kl. 7,8 cm. Gew. 160 g.
Best.-Nr. 112022DAM € 339,-

3 PERLMUTT – Das Feinste vom Feinen wird hier kombiniert. In der Ausstattung identisch mit Position 2, jedoch mit Griffschalen aus schimmerndem Perlmutter. Auslieferung in einer Holzschatulle mit Zertifikat.
Ges. 18 cm. Kl. 7,8 cm. Gew. 160 g.
Best.-Nr. 112005DAM € 345,-

4 EBENHOLZ – Ein Augenschmaus für alle Sammler. In Form und Ausstattung mit Position 2 identisch, die Griffschalen sind hier aber aus afrikanischem Ebenholz. Auslieferung in einer Holzschatulle mit Zertifikat.
Ges. 18 cm. Kl. 7,8 cm. Gew. 160 g.
Best.-Nr. 112023DAM € 309,-

5 PEN-KNIFE – Mit diesem feinen und handlichen Messer hat man stets einen stilvollen Helfer zur Hand. Griffschalen aus handverlesenem Perlmutter. Backen aus fein poliertem Neusilber. Inklusive Zertifikat.
Ges. 12,2 cm. Kl. 5,3 cm. Gew. 26 g.
Best.-Nr. 108188DAM € 152,50





**BÖKER
DAMAST
Zertifikat**

Dieses BÖKER Damast Messer wurde gewissermaßen von unseren besten
Fachschmieden handgeformt gefertigt. Die in über 200 Jahren geschaffene
Klinge verkörpert das Können des Damastschmiedes Markus Böker, der
die traditionelle Kunst der Damastherstellung auch im
21. Jahrhundert mit großer Präzision fortführt.

BÖKER
BAUMWERK SOLINGEN



BÖKER
DEIN MESSER MADE IN SOLINGEN

1:1 ABBILDUNGEN IN
ORIGINALGRÖSSE



Taschen

Messer

Für Lady und Gentleman.



Ist es nicht schön, dass manche Dinge Generationen überdauern? Früher trug der "Herr von Welt" stets ein kleines Gentleman-Messer in der Hosentasche, das für alle möglichen Aufgaben zuständig war, ob nun das Öffnen eines Briefes oder das Abschneiden eines lästigen Fadens am Anzug. Ohne Taschenmesser das Haus zu verlassen, wäre undenkbar gewesen, und je älter die schneidigen Begleiter wurden, desto wertvoller wurde ihre Ausstrahlung. Schön, dass wir diese Tradition mit kleinen, aber feinen Böker-Messern weiter pflegen. Funktionstüchtig wie ein großes Klappmesser, praktisch mit einer Lock Back-Verriegelung ausgestattet und edel, da nur die besten Materialien – natürlich in Handarbeit – verarbeitet werden. Auch für die "Dame von Welt" ein nützliches Utensil in der Handtasche.

1 DAMAST + THUJA – Eine besonders edle Variante. Mit Damastklinge aus 300 Lagen, Neusilber-Backen und gemaserten Thuja-Schalen. Inkl. Holzschatulle und Damast-Zertifikat.

Ges. 11,4 cm. Kl. 5,5 cm. Gew. 36 g.
Best.-Nr. 111004DAM € 199,95

2 DAMAST + PERLMUTT – Wie Pos. 1, jedoch mit echten Perlmutter-Schalen.

Best.-Nr. 111007DAM € 249,-

3 HIRSCHHORN – Das Kleine mit 4034-Stahlklinge, Neusilber-Backen und echten Hirschhorn-Schalen.

Best.-Nr. 111006 € 82,50

4 PALISANDER – Wie Pos. 3, jedoch mit Palisanderholz-Schalen.

Best.-Nr. 111004 € 59,95

5 PERLMUTT – Für Kenner! Die Variante mit echten Perlmutter-Schalen.

Best.-Nr. 111007 € 99,-

6 EDELSTAHL – Von Kopf bis Fuß rostfrei. In seinen Abmessungen klein und flach, dafür aber erstaunlich handlich und robust. Zusätzlich wurde eine Öse für den Schlüsselring eingearbeitet.

Best.-Nr. 111003 € 49,95





Der Böker USA Katalog aus dem Jahr 1906.



Das Zeichen für hohe Qualität: Die Böker Rasiermesser Klinge besteht die "Nagelprobe".

Klingentrücken mit aufwändiger floraler Ziselierung.



BÖKER
DEIN MESSER MADE IN SOLINGEN

Böker

Die Tradition lebt.

Rasiermesser

Seit den Anfängen der Böker Messer Manufaktur im Jahr 1869 wurden hochwertige Rasiermesser in Solingen hergestellt. Man konzentrierte sich schon damals auf die Verarbeitung von absolut hochwertigen Materialien und legte Wert auf höchste Fertigungsqualität. Der Erfolg dieser Produktpolitik stellte sich schnell ein, sodass Böker Rasiermesser international bekannt wurden. Nach Ende des 2. Weltkrieges wurde die Fertigung der Rasiermesser sukzessive eingestellt. Heute stellt ein original Böker USA Katalog aus dem Jahr 1906 das älteste Dokument im Firmenarchiv über das damalige Sortiment an Rasiermessern dar. Über 100 Jahre später wird eine neue Serie von Rasiermessern in der Solinger Manufaktur gefertigt und lässt die lange Tradition wieder aufleben. In 170 verschiedenen Arbeitsschritten entstehen die exklusiven Böker Rasiermesser.

Eine Qualitätsprüfung für Rasiermesser ist die sog. "Nagelprobe". Nur von Meisterhand perfekt ausgeschliffene Klingen lassen sich auf dem Fingernagel durchbiegen und federn danach wieder zurück. Billige Klingen sind an der Schneide zu dick geschliffen und werden vom Fachmann abfällig als "Beil" bezeichnet.

1 BÖKER DAMAST RASIERMESSER

Die lange Tradition der hochwertigen Böker Damastmesser wird auch bei der Neuauflage der Rasiermesser

fortgesetzt. Gleichzeitig werden technisch neue Maßstäbe gesetzt. Eigentlich traut man sich bei der Fertigung von Damaststahlklingen für Rasiermesser nicht über eine Lagenzahl von 180 hinaus. Bei herkömmlichen Schmiedeverfahren ist die Gefahr groß, dass unterschiedliche Lagen Stahl beim sehr dünnen Ausschleifen in der Schneide freigelegt werden und somit eine Art "Mikrosäge" entsteht. Unser Damastschmied hat dieses technische Problem gelöst und schmiedet die Böker Damast Rasiermesserklängen aus über 300 Lagen hochwertiger Kohlenstoffstähle.

Die mittleren Lagen sind parallelisiert, sodass eine einwandfreie Schneide für ein perfektes Rasurergebnis entsteht. Der Klingenstahl ist bei hoher Härte äußerst scharf, ohne eine Bruchgefahr aufzuweisen. Als Griffschalen werden original Böker Rasiermesser Griffschalen aus den 1930er Jahren verarbeitet. Es handelt sich um einen speziellen Kunststoff mit Elfenbeinstruktur, der besonders flexibel und wasserbeständig ist. Als Verzierung ist das historische Böker Baumlogo fachmännisch in die Griffschale eingelegt. Dieses Böker Damast Rasiermesser ist weltweit streng limitiert auf 500 Stück. Auslieferung mit Pflegeanleitung und Echtheitszertifikat in einer edlen Holzkassette sowie einer historischen Verpackung.

Klingengröße: $\frac{5}{8}$ Zoll.

Best.-Nr. 140500DAM € 695,-

2 SILVER STEEL – Neuauflage eines Klassikers von 1906. Zur Verbesserung der Schnittleistung enthielt der Klingenstahl schon damals echtes Silber und wurde als "Silver Steel" bezeichnet. Auch heute wird durch die Beigabe von echtem Silber die Oberflächenstruktur der Klinge verfeinert und das Rasurergebnis somit deutlich verbessert. Die nicht rostfreie Kohlenstoff-Stahl Klinge hat die traditionelle Form des "französischen Schorkopfes" und trägt auf dem Klingenrücken eine aufwändige Ziselierung in floralem Dekor. Das Heft besteht aus Büffelhorn-Griffschalen. Mit individueller Seriennummer. Auslieferung mit Pflegeanleitung und Echtheitszertifikat in historischer Verpackung.

Klingengröße: $\frac{3}{8}$ Zoll.

Best.-Nr. 140501 € 249,-

3 KING CUTTER – Wie Modell 140501, jedoch mit der beliebten Klingenform "Spanischer Kopf". Der sog. auslaufende Hohlspiegel dieser Klinge kann nur von erfahrenen Fachkräften sauber geschliffen werden.

Klingengröße: $\frac{5}{8}$ Zoll.

Best.-Nr. 140502 € 229,-

4 ABZIEHRIEMEN JUCHTENLEDER

Sehr gut verarbeiteter Abziehriemen aus besonders geschmeidigem Juchtenleder und rückseitiger Schieferplatte zum perfekten Nachschärfen von allen Rasiermesserklängen. Mit Holzfräsungen für flexible Auflage am Leder. Maße: 40 x 200 mm Lederriemen, 40 x 200 mm Schieferplatte, 30 x 318 mm Gesamtlänge. Auslieferung mit Bedienungsanleitung und traditionellem Schub.

Made in Germany.

Best.-Nr. 090501 € 49,50



1



2



3



Klingenrücken mit dekorativer Ziselierung



Böker

Rasiermesser

Die Tradition lebt.

1 H.BOKER & CO.

Ein Bestseller im Produktprogramm von H.Böker im Jahr 1906 war das Rasiermesser mit der $\frac{4}{8}$ Zoll Klinge (nicht rostfrei und besonders schnitthaltig). Auf Grund der kompakten Klingengröße war dieses Modell besonders beliebt bei Barbieren und weiteren professionellen Anwendern. Heute ist diese Größe nur noch äußerst selten anzutreffen. Die erfahrenen BÖKER-Spezialisten schleifen den beliebten Rundkopf an die Klinge. Beschalung mit weißen Knochen und klassischem BÖKER Emblem. Auslieferung mit individueller Seriennummer, Echtheitszertifikat und Pflegeanleitung in historischer Verpackung.

Best. Nr. 140503 € 169,-

2 EXTRA HOLLOW GROUND

Ausgewachsenes Rasiermessers mit der Universal-Klingengröße $\frac{6}{8}$ Zoll (nicht rostfrei und besonders schnitthaltig). Die Besonderheit dieses Messers stellt der ausgeprägte Hohlschliff dar, der der Klinge die sprichwörtliche „Rasiermesser-Schärfe“ verleiht. Diesen Extra-Hohlschliff, bei diesem Modell mit Rundkopf, können heutzutage nur noch sehr wenige

Rasiermesserschleifer realisieren. Jahrzehntelange Erfahrung und eine besonders ruhige Hand sind die Grundvoraussetzung. Als Griffschalen dienen besonders wasserabweisende Kunststoffschalen mit Elfenbeinstruktur und kunstvoller Intarsie des historischen Böker Baums. Auslieferung mit individueller Seriennummer, Echtheitszertifikat und Pflegeanleitung in historischer Verpackung.

Best. Nr. 140504 € 199,-

3 THE CELEBRATED

Das „berühmteste“ Modell in der BÖKER Rasiermesser-Serie. Die große $\frac{7}{8}$ Zoll Klinge (nicht rostfrei und besonders schnitthaltig) stellte schon 1906 das Topmodell dar. Der Schliff der sehr dominanten Klinge mit spanischem Rundkopf stellt jeden Rasiermesserschleifer vor eine besondere Herausforderung. Aufwändige Ziselierung im Rankendekor auf dem Klingenrücken. Ausgesuchte, schwarze Büffelhornscheiben veredeln dieses Prachtexemplar. Auslieferung mit individueller Seriennummer, Echtheitszertifikat und Pflegeanleitung in historischer Verpackung.

Best. Nr. 140505 € 299,-



DEIN MESSER MADE IN SOLINGEN



messer
KLOTZLI
SWISS MADE

HAND MADE
KNIFE
MOKI
SINCE 1907





Gentle

Man

mit Stil erfolgreich

1 KLÖTZLI WALKER BLACK PEARL

Das beliebte Klötzli Modell Walker 05 Liner Lock in einer exquisiten Ausführung mit einer Einlage aus Abalone. Die Two-Tone Finish Griffschale und der blau anodisierte Liner aus Titan harmonisieren prächtig mit der edlen Griffeneinlage aus Abalone. Klingenstahl ATS34. Echte Schweizer Präzisionsarbeit in sehr attraktiver Ausführung. Ohne Clip. Inklusive Lederetui. Ges. 201 mm. Kl. 89 mm. Gew. 87 g. Best.-Nr. 01KL461 € 319,-

2 KLÖTZLI OVAL PERLMUTT

Das markante Liner Lock Design von Klötzli mit edler Perlmuttereinlage. Aufgrund der besonders großen Perlmutterfläche schimmert das die Griffschale in einem aufregenden Farbenspektrum. Fein satinierte Klinge aus ATS34 Stahl mit dem legendären Klötzli-Finish. Ein echtes Schmuckstück für den anspruchsvollen Messerfreund. Ohne Clip. Inkl. Lederetui. Ges. 136 mm. Kl. 56 mm. Gew. 61 g. Best.-Nr. 01KL460 € 279,-

3 CORAL – Titan-Griff mit Schalen aus roter Apfelkoralle. Von Hand hohlgeschliffene ATS-34-Klinge, fein satiniert. Liner Lock. Nummeriert und limitiert auf 250 Stück. Inkl. Lederetui. Ges. 13,6 cm. Kl. 5,6 cm. Gew. 61 g. Best.-Nr. 01KL457 € 285,-

4 SARRA-WR – Design von Michael Walker. CNC-gefräster Titan-Griff im Two-Tone-Finish mit Schalen aus stabilisiertem Ahornholz. Blau anodisierter Titan-Liner. Klinge ATS-34. Inkl. Lederetui. Ohne Hosen-Clip. Ges. 16,8 cm. Kl. 7,3 cm. Gew. 84 g. Best.-Nr. 01KL458 € 219,-

5 WALKER RED BONE – Titan-Griff im Two-Tone-Finish, sowohl gestrahlt als auch satiniert. Strukturierte Knochenschalen. Von Hand hohlgeschliffene ATS-34-Klinge. Ohne Clip. Inkl. Lederetui. Ges. 20,5 cm. Kl. 9 cm. Gew. 93 g. Best.-Nr. 01KL453 € 279,-

6 BRIAN TIGHE – Aufwändig gefräster Titan-Griff, sandfarben anodisiert. ATS-34-Klinge. Push-Button-Lock. Mit Hosen-Clip. Ges. 21 cm. Kl. 9 cm. Gew. 92 g. Best.-Nr. 01KL455 € 289,-

7 WALKER 06 – Titan-Griff sowohl satiniert als auch partiell matt gestrahlt. Blau anodisierter Titan-Liner Lock. 440-C-Klinge. Mit Hosen-Clip. Ges. 18 cm. Kl. 7,7 cm. Gew. 80 g. Best.-Nr. 01KL456 € 209,-

MOKI PENDANT – Die miniaturisierte Form und die exzellente Verarbeitung in Verbindung mit der rostfreien AUS-6-Klinge machen aus diesen kleinen Messern echte Schmuckstücke. Die Einlagen aus Perlmutter und Abalone wurden geschickt in den Griff eingepasst. Auslieferung inkl. eines kleinen Etuis aus echtem Leder. Ges. 7,1 cm. Kl. 2,8 cm. Gew. 25 g. In zwei Ausführungen lieferbar.

9 PENDANT I – Als Schlüsselanhänger. Best.-Nr. 01MK106 € 95,-

8 PENDANT II – Lässt sich problemlos um den Hals tragen. Best.-Nr. 01MK107 € 95,-



*Laquiole
Le Renard*





Savoir vivre

mit Laguiole

Le Renard Messer-Manufaktur

ORIGINAL LAGUIOLE MESSER

Exklusiv für BÖKER fertigt die kleine und sehr feine Manufaktur Le Renard eine Serie ausgewählter Laguiole Messer. Jedes der formschönen Modelle entsteht in purer Handarbeit, unter Verarbeitung von hochwertigsten Materialien. Alle original Laguiole Messer sind mit sehr schnitthaltigem Sandvik 12C27 Stahl ausgestattet. Der sorgfältig ausgeführte Zierschliff auf Heft- und Klingenrücken und die berühmte Biene, das alte napoleonische Wappentier, auf dem Klingenrücken veredeln jedes Messer dieser hochwertigen Serie. Ein weiteres sehr schönes Detail, das die tiefe Religiosität der Menschen in der Auvergne symbolisiert, ist das typische Kreuz auf den Griffschalen. Auf den einsamen Hochplateaus steckten die Menschen das Messer vor sich in die Erde und hatten so einen kleinen Altar, vor dem sie beten konnten. Auslieferung im Lederetui mit individueller Seriennummer und Echtheitszertifikat.

1 LAGUIOLE CORNE NOIRE

Echtes schwarzes Büffelhorn, von Meisterhand geschliffen und poliert, in Kombination mit polierten Edelstahlbacken ist der Favorit für alle Freunde ausgefallener Messer.

Ges. 21,8 cm. Kl. 9,8 cm. Gew. 95 g.
Best. Nr. 01PE105 € 169,-

2 LAGUIOLE MAMMOUTH

Das Topmodell mit Griffschalen aus echtem Mammut-Elfenbein und Messerbacken aus poliertem Edelstahl.

Ges. 21,8 cm. Kl. 9,8 cm. Gew. 95 g.
Best. Nr. 01PE101 € 289,-

3 LAGUIOLE LOUPE DE NOYER

Erlesenes Wurzelholz der Walnuß und polierte Edelstahlbacken zieren dieses Sammlerstück.

Ges. 21,8 cm. Kl. 9,8 cm. Gew. 95 g.
Best. Nr. 01PE104 € 159,-

4 LAGUIOLE AMOURETTE

Griffschalen aus echtem Schlangenholz und Messingbacken sind eine Klassiker bei den hochwertigen Laguiole Messern.

Ges. 21,8 cm. Kl. 9,8 cm. Gew. 95 g.
Best. Nr. 01PE103 € 169,-

5 LAGUIOLE LOUPE DE GENEVRIER

Sehr schön gemasertes und nach frisch gemahlenem Pfeffer riechendes „Pfefferholz“ in Kombination mit Messingbacken.

Ges. 21,8 cm. Kl. 9,8 cm. Gew. 95 g.
Best. Nr. 01PE102 € 159,-

6 LAGUIOLE SOMMELIER BOUCHON

Authentisches Laguiole Messer in Sommelier Form mit langem Korkenzieher. Die Beschalung aus Wacholderholz riecht angenehm und intensiv nach frisch gemahlenem Pfeffer.

Ges. 21,8 cm. Kl. 9,8 cm. Gew. 105 g.
Best. Nr. 01PE110 € 189,-



Viva

Italia!

Original Sommelier-Messer

So genießt man die berühmte Atmosphäre des Dolce Vita. Für einen perfekten und professionellen Service benötigt man professionelle Werkzeuge. Dies gilt natürlich besonders für die gute Flasche Wein, die man sich zu besonderen Anlässen gönnen möchte. Es ist eine Sünde, eine Flasche edlen Tropfens mit einem billigen Korkenzieher zu öffnen. Deswegen lassen wir exklusiv für Böker Plus in einer der führenden Manufakturen Italiens zwei original Sommelier-Messer fertigen. Nur ausgesuchte, in der Praxis bewährte Materialien werden verwendet. Alle Metallteile und der Korkenzieher sind aus besonders robustem Edelstahl gefertigt, die kleine Messerklinge ist rasiermesserscharf. Mit unseren original italienischen Sommelier-Messern beginnt der Genuß schon beim Öffnen der Flasche und Sie gönnen sich ein echtes Stück Ars Vivendi. Erhältlich in zwei Versionen:

1 Mit einer sehr schön gemaserten Holzschale aus handverlesenem Schlangenholz. Heftlänge 13,5 cm. Gew. 99 g.

Best. Nr. 01CS3011 € 89,95

2 Mit einer sehr hochwertigen Beschalung aus echtem Büffelhorn. Heftlänge 13,5 cm. Gew. 99 g.

Best. Nr. 01CS3010 € 89,95

BÖKER PLUS

1

2

NEU

NEU



Scharfe Sache

Vulkanus



DEMO-VIDEO UNTER
WWW.BOKER.DE



VULKANUS – Endlich ein Messerschärfer, der wirklich funktioniert. Effektiv und schnell. Er bietet erstmalig die Möglichkeit, sowohl Messer mit glatter Schneide als auch mit Wellenschliff einfach und sicher nachzuschärfen. Innerhalb kurzer Zeit kann man durch Schärfen und Abziehen jedem Messer eine rasiermesserscharfe Schneide verleihen. Durch die Kombination hochwertiger Materialien und dem patentierten Federsystem sind eine lange Lebensdauer und absolute Lebensmittelechtheit garantiert. Spülmaschinengeeignet. In zwei Ausführungen erhältlich:

1 EDELSTAHL-VERSION

Best.-Nr. 09HS001 € 89,95

2 KUNSTSTOFF-VERSION – schwarz

Best.-Nr. 09HS002 € 52,50



Schärfen



Abziehen

3 VULKANUS POCKET – Ideal für unterwegs. Schwarzer Kunststoff, mit Etui.

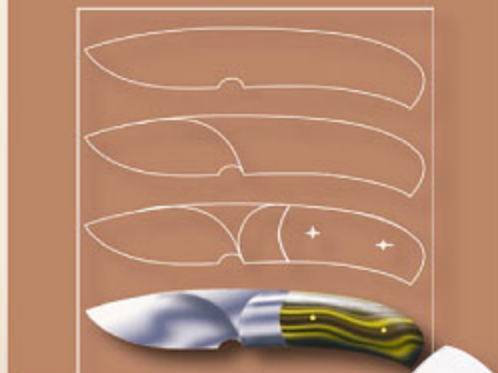
Best.-Nr. 09HS003 € 28,50



Farbvarianten des
Vulkanus-Pocket finden
Sie im Magnum-Katalog
auf Seite 183.



Das Boker-Workshop-Team.



Auswahl des Klingenrohlings.



Verarbeitung des Rohmaterials und der Teile.

2-TÄGIGER MESSERMACHER- WORKSHOP FÜR FESTSTEHENDE MESSER



Thomas Künzi von der Messerschmiede Künzi
in der Schweiz



Armin Stütz von Steirer Eisen
in Österreich



AGENDA:

1. TAG:

SAMSTAG 19. APRIL 2008

Beginn um 08:00 Uhr

Vorstellung und Einweisung

Auswahl des Klingenrohlings

Schleifen der Klinge

Mittagspause gegen 12:00 Uhr

Klingenfinish

Vorbereiten der Griffmontage

Ende gegen 17:00 Uhr

Härten der Klinge über Nacht

2. TAG:

SONNTAG 20. APRIL 2008

Beginn um 08:00 Uhr

Auswahl und Verarbeitung der
Griffmaterialien

Bearbeitung des Griffs

Anpassung von Klinge und Griff

Mittagspause gegen 12:00 Uhr

Montage des Griffs

Endmontage des Messers

Letztes Finish und Abzug der Klinge

Ende gegen 17:00 Uhr



Pure Handarbeit ist gefordert.



Viele Arbeitsschritte später: der letzte Feinschliff.



Das Endergebnis: Ihr persönliches handgemachtes Messer-Unikat.

Dein Messer von Dir gemacht.

MESSERMACHER-WORKSHOP FÜR FESTSTEHENDE MESSER

Böker – Dein Messer made in Solingen. In diesem professionell gestalteten Workshop lernen Sie unter fachkundiger Betreuung und in perfekt eingerichtetem Arbeitsumfeld, wie Sie Ihr eigenes Messer mit feststehender Klinge individuell konzipieren und persönlich von Hand komplett fertigen. Das Seminar findet in der Böker Manufaktur in Solingen statt, unter Ausnutzung der gesamten Infrastruktur sowie der tatkräftigen Unterstützung der Böker Messermeister, die ihre gesamte Erfahrung gerne zur Verfügung stellen. Wir freuen uns, dass wir für die Leitung dieses Messermacher-Workshops zwei renommierte, europäische Messerschmiedemeister gewinnen konnten, die in der Messerwelt einen sehr guten Ruf als Fachleute für Messer mit feststehenden Klingen besitzen. Mit Armin Stütz von Steirer Eisen aus

Österreich und Thomas Künzi von der Messerschmiede Künzi in der Schweiz stehen Ihnen zwei absolute Experten als Seminarleiter bei der Fertigung Ihres individuellen Messers mit feststehender Klinge mit Rat und Tat zur Seite.

Für die Auswahl Ihres Favoriten unter den Klingenrohlingen können Sie aus dem gesamten Programm der feststehenden Messer von Böker, Künzi und Steirer Eisen wählen. Sämtliche Materialien und Werkzeuge zur Fertigung Ihres Messers werden Ihnen zur Verfügung gestellt.

Bitte unbedingt mitbringen: zweckmäßige Arbeitskleidung, Schutzhandschuhe und Schutzbrille, sowie individuelle Schutzausrüstung, falls notwendig.

Der Messermacher-Workshop ist für jeden Interessenten geeignet, unabhängig von der handwerklichen Vorbildung. Einzige Teilnahmebedingung:

Interesse und Spaß an der Fertigung von Messern mit feststehender Klinge. Da eine individuelle und professionelle Betreuung durch die Messerschmiedemeister Armin Stütz und Thomas Künzi gewährleistet werden soll, ist der Workshop auf 12 Teilnehmer beschränkt. Auf Grund der sehr begrenzten Teilnehmerzahl empfehlen wir eine rechtzeitige Anmeldung. Zur Orientierung finden Sie auf der linken Seite den Ablaufplan des 2-tägigen Messermacher-Workshops für feststehende Messer.

Weitere Informationen über Ablauf und Organisation der Seminare finden Sie im Internet unter www.boker.de oder direkt über unsere telefonische Beratung unter +49 - (0)212 - 4012 - 23.

Messermacher-Workshop für feststehende Messer am 19. und 20. April 2008.

Best.-Nr. 09MW002 € 495,-



Intensive Workshop-Betreuung durch kompetente Böker-Messermeister



Skizzieren der Klingenform



Grobes Zuschneiden der Platinen, Klingen und Backen

2-TÄGIGER MESSERMACHER- INTENSIV- WORKSHOP FÜR KLAPPMESSER

AGENDA:

1. TAG:

SAMSTAG 31. MAI 2008

Beginn um 08:00 Uhr

Einweisung und Auswahl der Modelle

Grobes Zuschneiden der Platinen,
Klingen und Backen

Bohren der Teile und Schneiden
der Gewinde

Aufreiben der Bohrungen für die
Klingenachse und den Verdrehschutz

Mittagspause gegen 13:00 Uhr

Grobe Funktionsüberprüfung

Schleifen der Klinge

Erstes Klingenfinish

Vorbereiten der Griffmontage

Ende gegen 18:30 Uhr

Härten der Klingen über Nacht

2. TAG:

SONNTAG 01. JUNI 2008

Beginn um 08:00 Uhr

Aufbau des Messers und
Funktionsüberprüfung

Formschliff der Backen und Montage

Formschliff des Messers

Auswahl und Verarbeitung der
Griffmaterialien

Bearbeitung der Griffschalen

Anpassung von Klinge und Griff

Mittagspause gegen 13:00 Uhr

Montage der Griffschalen

Zerlegen des Messers zur Bearbeitung
der Einzelteile

Endmontage des Messers

Letztes Finish und Abzug der Klinge

Ende gegen 18:30 Uhr



Messerschmiedemeister Stefan Gobec
aus Österreich



BÖKER

DEIN MESSER MADE IN SOLINGEN



Bearbeitung der Griffschalen



Endmontage des Messers



Letztes Finish und Abzug der Klinge

Dein Messer von Dir gemacht.

MESSERMACHER-INTENSIV- WORKSHOP FÜR KLAPPMESSER

Böker – Dein Messer made in Solingen. Der große Erfolg des Messermacher-Workshops für feststehende Messer hat uns ermuntert, einen Workshop für Klappmesser anzubieten. Da die professionelle Fertigung eines Klappmessers sehr viel komplexer und aufwendiger ist, wird dieser Workshop als Intensivkurs konzipiert, um innerhalb von zwei „Werktagen“ ein individuell konzipiertes Messer mit Klapp- und Schließmechanismus fertigen zu können.

Auch dieses Seminar findet in der Böker Manufaktur in Solingen statt, unter Ausnutzung der gesamten Infrastruktur sowie der großen Erfahrung der Böker Messermeister, die jedem einzelnen Workshop-Teilnehmer individuell mit Rat und Tat zur Seite stehen. Unter fachkundiger Betreuung und mit professioneller Unterstützung, in perfekt eingerichtetem Arbeitsumfeld, lernen Sie, wie Sie Ihr eigenes Klappmesser individuell konzipieren und

persönlich von Hand komplett fertigen. Dieser Intensiv-Workshop wird in Kooperation mit dem renommierten Messerschmiedemeister Stefan Gobec aus Österreich durchgeführt, der aufgrund seiner mit höchster Präzision und mit viel Liebe zum Detail gestalteten Messer einen sehr guten Ruf in der Welt der Messer genießt. Für die Auswahl Ihres Lieblingsmodells können Sie aus dem Programm der Klappmesser von Böker und Gobec wählen. Sämtliche Materialien und Werkzeuge zur Fertigung Ihres Messers werden Ihnen zur Verfügung gestellt.

Bitte unbedingt mitbringen: zweckmäßige Arbeitskleidung, Schutzhandschuhe und Schutzbrille, sowie individuelle Schutzausrüstung, falls notwendig.

Dieser Intensiv-Workshop ist für jeden Interessenten geeignet, unabhängig von der individuellen handwerklichen Vorbildung. Teilnahmebedingungen sind eine hohe Einsatzbereitschaft und viel Spaß an der Fertigung von

Klappmessern in einem professionellen Arbeitsumfeld.

Da eine individuelle und professionelle Betreuung durch den Messerschmiedemeister Stefan Gobec sowie die Böker Messermeister gewährleistet werden soll, ist der Workshop auf 12 Teilnehmer beschränkt. Auf Grund der sehr begrenzten Teilnehmerzahl empfehlen wir eine rechtzeitige Anmeldung. Zur Orientierung finden Sie auf der linken Seite den Ablaufplan des 2-tägigen Intensiv-Workshops für Klappmesser (beispielhaft dargestellt am Fertigungsablauf des Modells Böker Gentle Folder, siehe Seite 14 im Magnum-Katalog).

Weitere Informationen über Ablauf und Organisation der Seminare finden Sie im Internet unter www.boker.de oder direkt über unsere telefonische Beratung unter +49 - (0)212 - 4012 - 23.

Messermacher-Workshop für Klappmesser – Intensivkurs am 31. Mai und 01. Juni 2008.

Best.-Nr. 09MW004 € 795,-



Damast-Distanzstück

Damast pur

DAMAST JAHRESMESSER 2008

Damast pur: für alle Liebhaber der begehrten Böker-Damast-Jahresmesserreihe ist für das Jahr 2008 ein ganz besonderes Messer konzipiert worden: das Liner-Lock Gentlemanmesser des bekannten Messerschmiedemeisters Stefan Gobec aus Österreich bildet die Basis für das diesjährige Damast-Jahresmesser. Die Klinge besteht aus

über 300 Lagen Damaststahl, der aufwendig von Hand geschmiedet und im Muster „Kleine Pyramide“ gestaltet wird. Als reizvollen Kontrast hierzu verwenden wir für die Backen pulvermetallurgisch hergestellten und rostfreien Damaststahl im Muster „Kleine Rose“, der zusammen mit den Griffschalen aus 3000 Jahre alter Mooreiche für ein einzigartiges Erscheinungsbild sorgt. Um die Exklusivität des Messers zu betonen, ist das Distanzstück am Griffücken ebenfalls aus rostfreiem Damaststahl gefertigt. Dieses edle Gesamtkunstwerk wird vollständig in der Böker Manufaktur in Solingen in reiner Handarbeit gefertigt. Die Auflage ist nummeriert und weltweit limitiert auf 999 Exemplare, die Lieferung erfolgt in einer edlen Holzschatulle mit Zertifikat. Ohne Clip. Klingenlänge 71 mm, Gesamtlänge 170 mm, Gewicht 108 Gramm. Best. Nr. 112008DAM € 479,-



Beachten Sie auch unseren MAGNUM-Hauptkatalog 1/2008.

Mit 200 Seiten einer der führenden Kataloge in der Welt der Messer.

Hier finden Sie eine attraktive Auswahl an Sport-, Einsatz- und Sammlermessern.



HEINR. BÖKER BAUMWERK GMBH

Schützenstraße 30

42659 Solingen

Tel.: +49 - (0)212 - 4012 - 30

Fax: +49 - (0)212 - 4012 - 80

E-Mail: HeinrBoker@boker.de

Internet: www.boker.de



BÖKER
DEIN MESSER MADE IN SOLINGEN