

Die „Buckelsklinge“

Geboren aus der ländlichen Tradition Deutschlands wird dieses Messer mit seiner speziellen Klingenform seit über 130 Jahren bei uns unverändert nach dem Prinzip des „**Solinger Dünnschliffes**“ hergestellt.

Die „Buckelsklinge“, auch altdeutsches Tafelmesser genannt, zeigt mit ihrer unverwechselbaren Form ihren eigenständigen Charakter, geprägt durch ihre besonderen Aufgaben, nämlich Schneiden und Streichen zu müssen.

Breit ist sie für gute Schnittführung, scharf, damit man auch für harte Wurst kein anderes Messer zur Hand nehmen braucht, und mit der runden Spitze läßt sich ein so teures Gut wie Butter sparsam und dünn austreichen. Ihr glatter Dünnschliff zerteilt Brot und besonders Brötchen ohne in der Mitte unerwünschte Krumenklumpen zu hinterlassen. Einen Wellenschliff braucht sie nicht. Die Klinge ist aus **rostfreiem Stahl**.

Wie alle klassischen Windmühlmesser hat sie einen schönen, angenehm in der Hand liegenden Holzgriff. Bei diesem Messer hier ist er aus **Birnenholz**.

Die Schönheit des Holzgriffes bleibt länger erhalten, wenn Sie ihn von Zeit zu Zeit mit unserem Holzpflegeöl einölen.



Die „Buckelsklinge“ gehört, wie übrigens alle Windmühlmesser, keinesfalls in die Spülmaschine oder längere Zeit ins Abwaschwasser. Es würde den feinen Holzgriffen und auch den **Klingen schaden**.

Wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrer "Buckelsklinge".