



Satine Rotholz, Südamerika
kräftige rote Färbung, sehr fest

Pflaumenbaum, Mitteleuropa
rot bis braun mit hellen und dunklen Streifen

Olive, Mitteleuropa
rot bis braun mit hellen und dunklen Streifen

Rosenholz, Brasilien bis Südamerik
unregelmässig rot bis rosagestreift

Bulnesia samirente, Mittelamerika
hell bis dunkelgrüne Fischgrätartige Maserung

Ebenholz, Madagaskar
sehr hart, schwarz,
gelegentlich grau durchzogen

Schlangenhholz, Surinam
schlangenhautähnlich geadert und gefleckt,
sehr hart und feinporig

Bubinga, Kamerun
rotbraun

Vogelaugenahorn, Mittel bis Südeuropa
Geaugte Struktur wie Vogelaugen, sehr hell

Amboina Maserknolle, Indonesien
rotbraune starke Maserung

Grenadille, Tansania
dunkelbraun fast schwarz,
sehr hart und feinporig

Zirikote, Südamerika
Braun mit dunklen Zonen, sehr hart

Wissenswertes

- Unser Schwerpunkt sind Messer aus nicht rostfreiem Kohlenstoffstahl (Carbonstahl)
- Wir fertigen kleine Stückzahlen, jedes Messer ist ein Unikat
- Die Carbonstahlklinge gibt es schon seit jeher. Obwohl sie zum schneiden besser geeignet sind wurde die Carbonstahlklinge von der Rostfreien Klinge schon fast völlig verdrängt.
- Durch den höheren Kohlenstoffgehalt können die Klingen höher gehärtet und dadurch dünner und schärfer geschliffen werden.
- Carbonstahlklingen sind, gerade bei Obstsäure, Korrosionsanfällig. Die dunkel angelaufenen Klinge ist jedoch völlig ungefährlich und lässt sich leicht mit etwas Scheuermilch und einem Schwamm beseitigen.

Messerschalen- und Heftefabrik Heinrich Schmitz

Gläßnerstr. 13 · 42657 Solingen

Telefon 0212 – 81 60 34 · Fax 0212 – 80 90 62

info@messergriffe.de · www.messergriffe.de

HippeKniep





Seit 1931 stellen wir, die Firma Heinrich Schmitz, Messergriffe und –Schalen aus heimischen und exotischen Hölzern her.

Da wir sehr viel Wert auf Ursprünglichkeit und ehrliche Handarbeit legen, haben wir es uns zur Aufgabe gemacht, einen alten Traditionszweig der Solinger Messerfertigung, die handwerkliche Herstellung von Taschen- und Arbeitsmessern, wieder neu aufleben zu lassen.

Für die Herstellung der Klingen verwenden wir hochqualitativen, nicht rostfreien Carbonstahl. Klingen aus diesem Material lassen sich höher härten und dadurch dünner und schärfer ausschleifen.

Großes Hippekniep

Geschlossen:	110mm
Geöffnet:	195mm
Klingenlänge:	80mm
Klingenstärke:	3mm
Gewicht:	ca. 70 gr

Kleines Hippekniep

Geschlossen:	95mm
Geöffnet:	167mm
Klingenlänge:	70mm
Klingenstärke:	2,8mm
Gewicht:	ca. 50 gr

Im Laufe der Zeit verfärbt sich die Carbonstahl-Klinge nach und nach dunkel. Es bildet sich die „Patina“ der Arbeit. Das ist völlig ungefährlich und schadet der Funktion des Messers überhaupt nicht. Sollte die Verfärbung zu sehr stören, kann man die Klinge mit etwas Scheuermilch und einem groben Schwamm wieder aufhellen.



Auch bei den Hölzern gehen wir keine Kompromisse ein. Für die Griffschalen verarbeiten wir nur feinste Edelhölzer aus nachhaltiger Forstwirtschaft. Jeder einzelne Griff wird von Hand gefertigt und an das Messer angepasst.

Beim Zusammensetzen des Messers sitzt jeder Handgriff. Durch das Fachwissen und die Fertigkeit der Mitarbeiter unserer Manufactur wird jedes Taschenmesser ein hochwertiges Unikat.

Materialinformation

Die Klingen der Messer bestehen aus reinem **Kohlenstoffstahl (C75)** und werden bei **56 HRC** gehärtet.

Das Ergebnis ist ein in bester Tradition hergestelltes Messer, das für seine Schärfe schon vor weit mehr als 100 Jahren bekannt war.

