

Nieuw bij

NAJAAR 2025

Style de Vie *Authentique*

Maakt tafelmomenten bijzonder

Forged

viert feest:

*Trots op 10 jaar
vakmanschap!*

Limited Edition alert:

Een exclusief collectors item!

.....

Plate-it

Verrijk je culinaire creaties
met deze praktische tool



BEURS AGENDA *Najaar 2025*

Trade Mart Utrecht
14 t/m 16 september 2025

Extra inkoopdagen:
6 oktober & 3 november

LET'S CELEBRATE

FORGED VIERT 10 JAAR: EEN STERK STAALTJE VAKMANSCHAP!

Dit najaar vieren we een bijzonder moment: Forged bestaat 10 jaar! Wat begon met een paar robuuste messen in onze iconische Brute-serie, is uitgegroeid tot een volwaardig merk met inmiddels maar liefst 9 unieke series. En we zijn nog lang niet klaar.

We zijn ongelooflijk trots op hoe Forged is gegroeid — van een passie voor vakmanschap naar een breed assortiment dat verder gaat dan messen. Denk aan hoogwaardige BBQ-tools en onmisbare keukenaccessoires, allemaal vervaardigd met oog voor detail en gemaakt van de beste materialen.

Kwaliteit staat bij ons altijd voorop. Ter ere van ons jubileum lanceren we een nieuwe website met betere vindbaarheid, eenvoudige navigatie en een uitgebreide kennisbank vol tips & tricks voor het onderhoud en gebruik van je Forged producten.

En als kers op de taart hebben we een exclusieve jubileumeditie: het Forged Kiritsuke mes. Met slechts 300 exemplaren is dit een uniek collectors item!

Dankzij jullie support groeien we elke dag.



Wat zijn we trots: Forged bestaat dit najaar maar liefst 10 jaar en Style de Vie Authentique 12,5 jaar!

Waar ik je de vorige keer over heb verteld is ondertussen een feit: Romy en ik zijn getrouwd en zijn nu officieel man en vrouw. Al was ze eigenlijk al wel voor mijn gevoel mijn vrouw kan ik je vertellen na ruim 21 jaar "verkering" en we samen al veel hebben opgebouwd. Denk aan een gezin met twee kinderen en het samen runnen van een bedrijf. Vooral dat laatste is altijd een goede test geweest en gelukkig zijn we hierin met elkaar meegegroeid. Het huwelijk voelde dan ook als de spreekwoordelijke punt op de i.

Ik hoop dat jullie allen een fijn voorjaar en mooie zomer hebben gehad. Dit voorjaar is in mijn optiek qua weer en daarmee voor de business beter te noemen dan het voorjaar van 2024.

We zijn als we speak bezig met het afronden van de najaarscollectie die wij tegen de tijd dat je dit leest presenteren. Stuk voor stuk mooie nieuwe producten waar we erg trots op zijn. Zo ook omdat Forged dit najaar 10 jaar bestaat en mede daarom hebben we voor Forged een gloednieuwe website ontworpen. Een website waarmee we ons prachtige merk nog meer kracht bijzetten en iedereen zo goed mogelijk willen informeren en inspireren.

Langzaamaan gaan we weer richting Q4 en daarmee voor ons ook meteen het meest bewogen kwartaal van het jaar. Blijft vreemd om daar zo over te schrijven zo net voor de zomer, maar we kijken nu eenmaal altijd vooruit in deze branche. We zijn altijd gericht op de toekomst. Denk aan de ontwikkeling van nieuwe producten, strategieën uitstippelen, marketingcampagnes en ga zo maar door. Laten we daarom ook niet vergeten om even stil te staan bij wat er allemaal al is neergezet, want voor je het weet vier je een jubileum!

Niet alleen Forged viert zijn 10-jarig bestaan, maar ook Style de Vie Authentique bestaat als bedrijf 12,5 jaar. Romy en ik hadden nooit kunnen bedenken toen we begonnen met slechts 7 producten en 0 ervaring binnen deze branche, dat we staan waar we nu staan. Na 12,5 jaar zijn we in onze beleving een betrouwbare partner in deze branche met een hoog service level, veel creatieve noviteiten en vooral op een persoonlijke manier.

Romy, ik en ons gehele team willen je dan ook bedanken voor het gestelde vertrouwen en de prettige samenwerking. In de afgelopen 10 jaar hebben we met elkaar een succes van Forged gemaakt. Een merk dat zijn toegevoegde waarde in de retail bewezen heeft door velen consumenten blij te maken!

Maak er een mooi najaar van en we zien en spreken je graag in de komende periode om o.a. onze nieuwste collectie te tonen!

Ronald Duyzer & Romy Duyzer-Brummelman





Onwijs bedankt voor
het *vertrouwen*
de afgelopen 12,5 jaar!





LIMITED EDITION: EEN ABSOLUTE MUST-HAVE VOOR ALLE FORGED FANS!

Met trots presenteren wij het exclusieve Forged Kiritsuke-mes. Deze Limited Edition hebben wij speciaal vormgegeven ter gelegenheid van het 10-jarige jubileum van Forged. Ontworpen met vakmanschap, oog voor detail en zorg, die onze merkwaarden weerspiegelen. Dit exclusieve mes is niet alleen een eerbetoon aan onze toewijding de afgelopen 10 jaar, maar ook zeker een musthave voor de échte liefhebbers van Forged.

Een Kiritsuke-mes is een klassiek Japans keukenmes, gekarakteriseerd door een rechte lemmetrand en een subtiel gebogen punt. Het staat bekend als een symbool van vakmanschap en status binnen de Japanse culinaire wereld. Dit veelzijdige mes is ontworpen voor diverse snijtaken, waaronder het fileren van vis, het snijden van vlees en het voorbereiden van groenten.

Het Kiritsuke-mes combineert de functionaliteit van een santoku- en koksmes en de ongeëvenaarde scherpte zorgt voor een ongekennde precisie bij elke snede. Het mes is handgesmeed in maar liefst 67 lagen van AUS10 staal



LIMITED EDITION KIRITSUKE MES MET ZWARTE HOUTEN COVER

Adviesverkoopprijs: € 249,95

Artikelcode: LimEdKiritDam

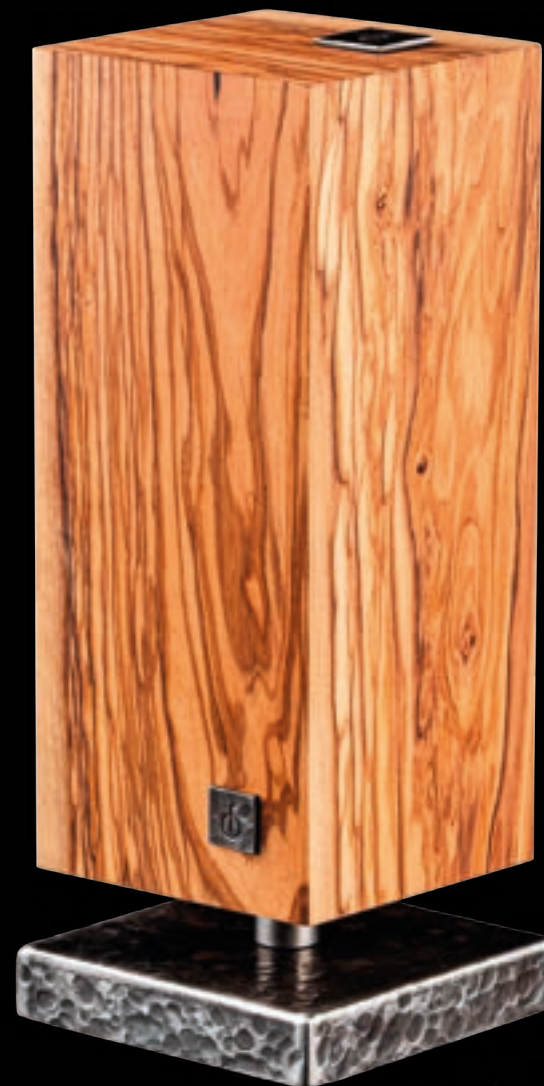


en heeft een hardheid van 61 Rockwell. Dit resulteert in een zeer prettige snijveraring en langdurige scherpte.

Het mes heeft een elegant ontwerp met een wortelhouten heft i.c.m. resin wat zorgt voor duurzaamheid. Het prachtige patroon op het lemmet komt voort uit de 67 lagen staal waarin een speciale zwarte stof zit verwerkt, waardoor de belijning van de lagen staal extra worden geaccentueerd.

De Limited Edition is slechts in een beperkte oplage van 300 stuks verkrijgbaar, wat het een echt verzamelobject maakt. Elk mes heeft een met de hand geschreven uniek nummer om aan te duiden welke je uit de reeks van 300 in je bezit hebt. Verpakt in een houten kistje als eerbetoon naar ons allereerste ontwerp verpakking, waarmee het merk 10 jaar geleden is gestart.

Wij wensen iedere toekomstige trotse bezitter van dit mes heel veel (snij) plezier en vele culinaire en gezellige momenten toe want eten verbindt!



MAGNETISCHE MAGIE: ONMISBAAR VOOR IN ELKE KEUKEN

Dit innovatieve roterende magnetische messenblok biedt een slimme en praktische oplossing voor het opbergen van messen. Daarnaast biedt het door het strakke design ook een visueel statement voor in elke keuken. Het patroon van het olijfhout zorgt bij elk messenblok voor een unieke en natuurlijke uitstraling die perfect past in zowel moderne als landelijke keukens.

Het blok is voorzien van een uniek magnetisch systeem dat niet alleen de messen stevig op hun plaats houdt, maar ook het gemak van rotatie biedt, zodat je altijd snel het juiste mes kunt vinden zonder zoek in lades. Dit blok is gemaakt om een ruime selectie van zelfs 8 grote messen kwijt te kunnen. Het unieke van dit blok is dat het hoger is dan de meeste waardoor het Butcher mes hier met gemak op kan.

Een ander leuk detail van dit messenblok is het speciale gat aan de bovenkant, ontworpen om het Forged aanzetstaal in te steken. Dit zorgt ervoor dat het aanzetstaal altijd snel gepakt kan worden, wat bijdraagt aan een efficiënter gebruik van keukengereedschappen.

Als je hem liever niet vult doordat je bijvoorbeeld geen aanzetstaal hebt, kun je het gat eenvoudig dichtmaken met een stijlvolle knop. Dit zorgt niet alleen voor een opgeruimd uiterlijk, maar voorkomt ook dat stof of vuil zich ophoopt in het open gat. Het roterende magnetische messenblok combineert dus functionaliteit met een luxueuze uitstraling.

ROTTEREND MAGNEETBLOK

Adviesverkoopprijs: € 149,95

Artikelcode: EsMagnBIOlive





VOEL JE ALS EEN VIS IN HET WATER, MAAR DAN IN EIGEN KEUKEN

De naam verkapt het al, Forged voegt een vis fileermes toe aan haar VG10 serie. Dit mes is speciaal ontworpen voor het precisiewerk van het fileren van je vis. Het dunne, flexibele lemmet zorgt ervoor dat je moeiteloos langs de graad van de vis snijdt, met volledige controle over iedere beweging. Dankzij de uitstekende flexibiliteit kun je prachtige filets maken, zonder graatjes of verlies van vlees. Perfect voor de fijnproever die houdt van de fijnste resultaten.

Wat dit visfileermes echt bijzonder maakt, is de combinatie van scherpte en snijcomfort die typisch is voor de Forged messen. Het lemmet is vervaardigd uit 12Cr27 staal met een hardheid van 59 Rockwell en heeft een lengte van 18 cm, dat zorgt voor een ongeëvenaarde scherpte, flexibiliteit en langdurige duurzaamheid. Dankzij deze kwaliteit kun je met gemak door zelfs de meest delicate vissoorten snijden zonder dat het mes snel bot wordt. Het heft van het mes is gemaakt van luxueus wortelhout, wat niet alleen zorgt voor een verfijnde uitstraling, maar ook voor een comfortabele en stevige grip. Het vis fileermes uit de Forged VG10 serie is een must-have voor iedereen die houdt van koken met vakmanschap en precisie.



**OOK LEUK
ALS CADEAU**
VOOR JEZELF OF
OM TE GEVEN



EEN GROTE AANVULLING AAN DE FORGED OLIVE SERIE: STEAKMESSEN XXL

Dit is het type steakmes dat je in Amerikaanse steakhouses ziet – grof, iets zwaarder, en gebouwd om door dikke en grote stukken vlees te snijden alsof het niks is. Deze extra grote steakmessen XXL zijn ontworpen voor de echte vleesliefhebbers. Zodra je 'm in je hand hebt, voel je het al: dit is een mes voor degenen die geen genoegen nemen met een klein biefstukje. Dit mes vraagt om een T-bone, tomahawk of een flinke rib-eye. Rauw, robuust, écht. Snijden zoals het hoort – met kracht en een dosis oergevoel.

Het heft van de Forged Olive steakmessen XXL heeft een comfortabele grip omdat het vervaardigd is uit hoogwaardig olijfhout. Een materiaal dat niet alleen bekend staat om zijn uitzonderlijke duurzaamheid, maar ook om zijn unieke uitstraling. Olijfhout heeft een karakteristieke nerfstructuur en warme, gouden tinten, wat elk mes een uniek en tijdloos design geeft. Een indrukwekkende toevoeging aan iedere tafelsetting.

OLIVE STEAKMESSEN XXL

Adviesverkoopprijs: € 144,95

Artikelcode: OliveSteakXXL



VG10 VIS FILEERMES

Adviesverkoopprijs: € 82,50

Artikelcode: VG10VisFileer

NIEUW!

GEMAAKT VOOR PRECISIE: KRACHTIG, SCHERP EN STIJLVOL.

Een serieuze tool voor elke keukenliefhebber die houdt van controle en verfijning. Of je nu citrusvruchten snijdt, een croissant openmaakt of door een stevige ciabatta heen wil – dit mes gaat er moeiteloos doorheen. De fijne kartels zorgen voor strakke, rechte sneden zonder dat je hoeft te duwen of trekken.

De slimme vertanding maakt dit mes ideaal voor ingrediënten met structuurverschillen – een knapperige buitenlaag, zachte binnenkant of juist iets luchtigs dat je heel wil houden. Geen geknoei of geplette happen: dit mes doet z'n werk stil, snel en strak. En voor je het weet, is het je go-to voor allerlei keukentaken.

Het lemmet is gesmeed uit Japans VG10-staal met een rockwell hardheid van 60. Staal van topkwaliteit dat uitblinkt in langdurige scherpheid en balans. Het is taai, precies, en blijft keer op keer presteren, ook bij intensief gebruik. Het handvat is gemaakt van karaktervol wortelhout dat niet alleen prettig in de hand ligt, maar ook elke uitvoering een unieke, natuurlijke uitstraling geeft. Samen met het gehamerde lemmet zorgt dit voor een robuuste, ambachtelijke look. Eens geprobeerd, en je bent verkocht – dit is het mes dat je blijft pakken, elke dag weer.



VG10 GEKARTELD UNIVERSEEL MES

Adviesverkoopprijs: € 86,95

Artikelcode: VG10UniSer



EEN GEKARTELD MES VOOR ULTIEME CONTROLE

Dit veelzijdige mes is een perfecte aanvulling op je dagelijkse snij- en kookkunsten. Het is ontworpen om met gemak door een breed scala aan ingrediënten te snijden. Dankzij z'n vlijmscherpe kartelrand glijdt hij moeiteloos door alles wat normaal nét even tegenstribbelt: tomaten, paprika's, zachte vruchten, harde broodjes, en sandwiches.

De gekartelde rand is ideaal voor het snijden van producten met een harde buitenkant en een zachte binnenkant, zodat je altijd nauwkeurig kunt werken. Deze messen zijn uitstekend voor het maken van lange, rechte messneden. De scherpe kartels maken het snijden snel en efficiënt, zonder dat je kracht hoeft te zetten of het voedsel vervormt.

Het mes is vervaardigd uit hoogwaardig Japans 440C staal en met een rockwell hardheid van 58. Japans 440C staal is bekend om zijn uitstekende corrosiebestendigheid en duurzaamheid, ideaal voor dagelijks gebruik. Het staal biedt een hoge hardheid en uitzonderlijke scherpheid. Het heft is gemaakt van olijfhout, wat niet alleen zorgt voor een stijlvolle uitstraling, maar ook voor een comfortabele en ergonomische grip. Het natuurlijke olijfhout en het gehamerde lemmet geven ieder mes een unieke uitstraling. Eén keer gebruikt, en je snapt meteen: dit is zo'n mes dat je nooit meer wil missen.



OLIVE GEKARTELD UNIVERSEEL MES

Adviesverkoopprijs: € 49,95

Artikelcode: OliveUniSer



NIEUW!

EEN PAN VOOR HET LEVEN

Of je nu kookt op inductie, gas, in de oven, op de barbecue of in open vuur, deze pan draait zijn hand er niet voor om. Hij is gebouwd voor elke warmtebron en is perfect voor het bakken van spiegeleieren of een omelet, kleine ovenschotels of een heerlijk malse biefstuk met een knapperige korst. Dankzij het carbonstaal met een dikte van 3 mm en het hand gesmede ontwerp krijgt je vlees altijd een heerlijk krokant laagje. De pannen zijn duurzaam en PFAS-vrij. Met een natuurlijke coating die je zelf creëert door de pan te "seasonen", ontstaat er een antiaanbaklaag die jouw kookervaring verbeterd en roest op je product voorkomt. En mocht er toch roest ontstaan, geen zorgen, met de Forged onderhoudsset is je pan snel weer als nieuw. De pannen van Forged zijn een investering voor jarenlang kookplezier.

De pannen zijn verkrijgbaar met 1 handvat en met 2 handvatten. Naast deze nieuwe toevoeging van ø20 cm zijn de pannen ook verkrijgbaar in ø24 en ø28 cm zodat er een geschikte pan voor elke gelegenheid is. Klaar om je culinaire grenzen te verleggen? Met de Forged pannen ben jij de baas over elke hittebron.



PAN MET 1 HANDVAT

Adviesverkoopprijs: € 59,95
Artikelcode: EsFryPan1H20

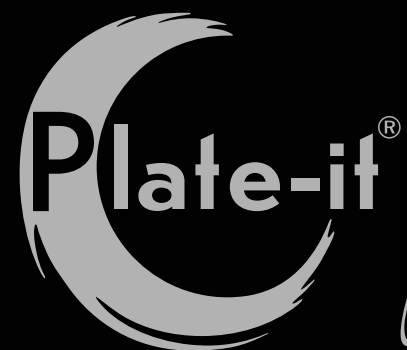


PAN MET 2 HANDVATTEN

Adviesverkoopprijs: € 59,95
Artikelcode: EsFryPan2H20

**GAAT EEN
LEVEN LANG
MEE!**





Like a Pro

Een praktische tool die je culinaire creaties nog verder verrijkt!

Plate-it breidt haar assortiment uit met een nieuwe, compactere garneerfles van 220 ml. Het kleinere broertje van de bestaande grotere garneerflessen. Deze beknopte, praktische fles is ideaal voor het nauwkeurig en stijlvol presenteren van sauzen, oliën en andere garnituren. Dankzij de 220 ml capaciteit is de fles perfect voor kleinere hoeveelheden zodat je geen overbodige verspilling hebt en altijd vers kunt werken. De garneerfles is aan beide kanten te openen, waardoor je hem eenvoudig kunt schoonmaken en optimaal kunt onderhouden.

Het verfijnde ontwerp zorgt voor een precieze controle over de hoeveelheid en de richting van de inhoud, wat het makkelijker maakt om prachtige details aan je gerechten toe te voegen. Of je nu de finishing touch aan een gerecht wilt geven of je culinaire vaardigheden wilt verbeteren, deze garneerfles biedt de precisie en het gemak die je nodig hebt.



GARNEERFLESSEN 220 ML 3-DELIGE SET

Adviesverkoopprijs: € 19,95

Artikelcode: PIBottles220

NIEUW!



HET BESTE MOET NOG KOMEN!

We zitten nooit stil! Terwijl jij deze collectie bekijkt, zijn wij achter de schermen alweer druk bezig met frisse ideeën, nieuwe kleuren en verrassende designs voor het voorjaar. Wil jij als eerste op de hoogte zijn van onze nieuwste producten, acties en inspiratie?

Blijf ons volgen - want de volgende collectie wil je écht niet missen!



Style de Vie *Authentique*

De Panoven 17
4191 GW Geldermalsen
Nederland
+31 (0) 183 745 065

info@styledevie.nl
www.styledevie.nl
f @ styledevienl

