



FORGED

**UNIQUE HANDMADE
KNIVES**





Inhalt | Contenu

07 Über Forged | À propos de Forged

08 Die Entstehung von Forged | Création Forged

10 Zeitleiste | Chronologie

12 Die Werkstatt | Le lieu de travail

13 Wie es hergestellt wird | Sa fabrication

16 Materialien | Matériaux

19 Messerführer | Guide pour couteaux

22 Forged Brute

26 Forged Intense

30 Forged Olive

34 Forged Sebra

38 Forged VG10

42 Forged Katai

46 Forged Leather

86 Forged Churrasco

52 Forged BBQ

54 Verwendung und Wartung | Utilisation et entretien

56 POS-Material | Matériel PLV





Über Forged

Mit Forged halten Sie Charakter in Ihren Händen. Die Marke steht für Kochen mit Persönlichkeit. Das schließt ein handgefertigtes Messer ein, das so einzigartig ist wie Sie selbst. Die Kollektion von Forged umfasst verschiedene Serien, von denen jede ihre eigene Ausstrahlung und Charakteristik aufweist. Zeigen Sie, aus welchem Stahl Sie geschmiedet sind und wählen Sie ein Messer, das zu Ihnen passt.

Forged steht für Fachkompetenz und Handwerkskunst. Auffälliges Design, robuste Qualität und ein ausgezeichnetes Preis-Leistungs-Verhältnis. Geboren aus einer unbändigen Begeisterung fürs Kochen, Grillen und Essen. Jedes Messer wird aus japanischem Stahl in einer Werkstatt handgeschmiedet, die bei all ihren Arbeiten Leidenschaft für das Handwerk ausstrahlt: die Hitze, der Geruch und die orangefarbene Glut des Feuers und das zischende Geräusch, wenn das Metall abkühlt. Die Hammerschläge des Schmieds sind buchstäblich auf der Klinge zu erkennen. Und mit jedem Schärfen des Messers gewinnt es noch mehr an Persönlichkeit. Das ist es, was Ihr Messer so einzigartig macht.

À propos de Forged

Forged est plus qu'une marque de couteaux. Les lames se distinguent par l'apparence et le design, qui créent ensemble le look unique, original et caractéristique. La marque se compose de six séries de couteaux différents, chacun avec son propre look et caractéristiques. Cependant, ils ont une chose en commun, c'est ce que Forged représente; l'aspect forgé. C'est le coup de marteau sur la lame qui assure la reconnaissance d'un couteau Forged.

Forged fabrique des couteaux qui vous touchent, qui sont plus que fonctionnels et qui évoquent un sentiment en vous. Il remplit plus qu'une fonction dans la cuisine, c'est une extension de vous-même. C'est un couteau dont vous pouvez être fier.



Die Entstehung von Forged

Unser Ausgangspunkt und unsere Herausforderung von Anfang an bestand darin, ein unverwechselbares, attraktives, erschwingliches und vor allem qualitativ hochwertiges Küchenmesser herzustellen.

Dafür haben wir uns mit leidenschaftlichen Messermachern mit ähnlichen Standards und Werten zusammengetan. Wir haben uns die Zeit genommen, eine Partnerschaft aufzubauen, in der wir beide dasselbe Ziel haben. Nach vielen intensiven Kontakten und dem Einreichen von Skizzen und Entwürfen fertigten sie die ersten Muster an (die wir bis heute in unserer Kollektion haben). Schritt für Schritt haben wir die Marke gemeinsam weiter ausgebaut, wobei jeder Schritt sorgfältig überlegt und mit kritischem Blick ausgeführt wurde. Die Energie, die freigesetzt wird, wenn eine Idee zu einem wirklich erfolgreichen Produkt wird, ist das Schönste, was es gibt, und das sorgt dafür, dass wir immer wieder neue Schritte unternehmen. Wir hoffen, dass wir das noch lange mit großer Freude tun können.

Die Motivation für die Entwicklung neuer Produkte und den Aufbau unserer Marke kommt durch die Liebe zum Kochen und Essen. Mit Familie und Freunden zusammen zu sein, ist das, worum es im Leben geht und was uns persönlich sehr viel bedeutet. All dies hat dazu geführt, dass schöne und erschwingliche Produkte geschaffen wurden, die hoffentlich für alle zum kulinarischen Vergnügen in der Küche beitragen, so wie wir es erleben.

Ronald & Romy

Gründer Forged

Création Forged

Notre point de départ et le défi était dès le début de faire un distinctif, attrayant, abordable, mais surtout couteau de cuisine de haute qualité.

Pour cela, nous avons commencé à travailler avec des fabricants de couteaux passionnés avec des normes et des valeurs similaires. Nous avons pris le temps de bâtir un partenariat dans lequel nous avons tous les deux le même objectif en tête. Après beaucoup de contacts intensifs et l'introduction de croquis et de dessins, ils ont fait les premiers échantillons (que nous avons dans la collection à ce jour). Étape par étape, nous avons élargi la marque ensemble, chaque étape étant effectuée de manière réfléchie et avec un œil critique. L'énergie qui est libérée lorsque l'on voit une idée réussir à un produit vraiment réussi est la plus belle chose qu'il ya et cela garantit que nous continuons à prendre des mesures. Nous espérons continuer à le faire avec grand plaisir pendant longtemps.

La motivation pour développer de nouveaux produits et construire notre marque vient de l'amour pour cuisiner et de manger. Être en famille et entre amis, c'est ce qu'est la vie, quelque chose qui compte beaucoup pour nous personnellement. Tout cela a abouti à la création de produits beaux et abordables qui, avec un peu de chance, contribuent au plaisir culinaire dans la cuisine pour tout le monde, tout comme nous l'éprouvons aussi.

Ronald & Romy

Fondateurs Forged





Der Beginn und die Feuerprobe von Forged. Die ersten 6 Messer von Forged Brute und Forged Intense werden verkauft.

Le lancement et le baptême du feu pour Forged. Les 6 premiers couteaux de Brute et Intense Forged sont officiellement commercialisés.



Von allen Serien wird ein 3-teiliges Set eingeführt. Forged Olive wird mit dem Schärfstahl, dem Steakmesser und der Tranchiergabel ausgeweitet.

Introduction d'un ensemble de 3 pièces de toutes les séries. Olive Forged est complétée par un fusil à aiguiser, des couteaux à steak et une fourchette à découper.



Zum ersten Mal waren wir auf der Auslandsmesse: der spoga+gafa. Im Herbst wird die Kollektion um geschmiedete Katai, geschmiedetes Leder, geschmiedete Churrasco-Spieße und geschmiedete VG10 Santomesser 18 cm mit Lederetui erweitert.

Forged expose pour la première fois à un salon professionnel étranger, le Spoga. À l'automne, la collection s'enrichira de Katai Forged, des brochettes Churrasco Forged, de la série Leather Forged avec présentoir et le VG10 Forged sera complété par le couteau santoku de 18 cm avec étui en cuir.



Im Frühjahr werden alle Serien komplettiert. Zusätzlich wird für jede Serie das neue Ausbeinmesser eingeführt und Forged VG10 ist jetzt ohne Lederbezug und ist lose verpackt wie die anderen Serien.

Au printemps, toutes les séries ont été complétées en termes de types de couteaux, et chaque série a été enrichie d'un couteau à désosser. La série VG10 Forged sera développée, et disponible sans étui en cuir et sera emballée séparément, tout comme les autres séries.



Forged hat seine beliebte Olive-Serie um drei neue Produkte erweitert: ein Fischfiletirmesser, ein 16-cm-Kochmesser und ein Kochmesser für die Kleinen! Bereiten Sie sich auf ein meisterhaftes Schnitzerlebnis mit der ganzen Familie vor und bereichern Sie Ihre Küche mit unserer neuen Kollektion.

Forged a complété sa populaire série Olive en introduisant trois nouveaux articles : un couteau à fileter le poisson, un couteau de chef de 16 cm et un couteau de chef pour les petits ! Préparez-vous à une expérience de sculpture magistrale avec toute la famille et enrichissez votre cuisine avec notre nouvelle collection.

2015

2017

2019

2021

2023

Tijdljn

Timeline

2016

2018

2020

2022



Die ersten Reaktionen sind positiv und die Marke bietet eine überraschende Ergänzung in die Welt der Messer. Dies gibt Energie und Hoffnung: Olive Forged wird im September vorgestellt.

Les premières réactions sont positives et la marque apporte un complément surprenant dans le monde des couteaux. Cela procure énergie et espoir : la série Olive Forged est lancée en septembre.



Forged Olive wird um das Santoku-Messer 14 cm erweitert. Die Marke wächst und im Herbst wird Forged VG10 in Form des Santoku-Messers 14 cm, des Kochmessers und des Hackbeils mit Lederhülle weiter ausgebaut.

Olive Forged est élargi avec le couteau santoku de 14 cm. La marque se développe et à l'automne, la gamme VG10 Forged est lancée avec fierté avec le couteau santoku de 14 cm, le couteau du chef et la hache à découper dans un étui en cuir et présenté en coffret cadeau.



Das Design der Katai-Serie wird Ausgezeichnet mit einem Red Dot Design Award. Im Frühjahr wird die Forged Intense-Serie um das 4-tlg Steakmesser-Set erweitert. Im Herbst erscheint die neue Serie Forged Sebra und Forged Churrasco wird mit dem Servierer und den Zangen ausgebaut. Das sensationelle Produkt Forged Flambadou hat seinen Auftritt.

Le design de la série Katai reçoit un Red Dot Design Award. Au printemps, le jeu de couteaux à steak en 4 pièces a été ajouté à Intense Forged. À l'automne, une toute nouvelle série de Sebra Forged sera présentée, et Churrasco Forged sera complétée par le serveur et Les pinces en acier inoxydable. Le sensationnel produit Forged Flambadou fait ses débuts.



Forged arbeitet mit Roel Westra, auch bekannt als Pitmaster X, zusammen, der mit seinem YouTube-Kanal und seinen Social-Media-Kanälen mehr als 5 Millionen Menschen pro Monat erreicht. Nach seiner Teilnahme 2021 als Grillmeister an der BBQ Street nahm Forged Kontakt zu Roel auf. Mit der gemeinsamen Leidenschaft für das Kochen im Freien und handwerklich hergestellte, ehrliche Produkte wurde eine großartige Partnerschaft geboren.

Forged collabore avec Roel Westra, également connu sous le nom de Pitmaster X, qui touche plus de 5 millions de personnes par mois grâce à sa chaîne YouTube et à ses canaux de médias sociaux. Après sa participation en 2021 à la BBQ Street en tant que maître-grilleur, Forged a pris contact avec Roel. Avec une passion commune pour la cuisine en plein air et les produits artisanaux et honnêtes, un grand partenariat est né.



Die Werkstatt

Dies ist ein Ort, an dem Mensch und Maschine eng zusammenarbeiten und handwerkliche Arbeit mit raffinierten Maschinen einhergeht. Die Messer werden in einem relativ kleinen, größtenteils familiären Betrieb von einem Team begeisterter Menschen hergestellt, die jeweils über ihr eigenes Fachwissen verfügen. Vom Grobschmieden bis zum Polieren und von der Reinigung bis zur Verpackung hat jeder seine eigenen Aufgaben und ist gleichermaßen wichtig. Es ist das gesamte Team von Menschen, das dafür sorgt, dass alle Ideen, Kreativität und Pläne in dieser Werkstatt zum Leben erweckt werden. Hier wird ein rohes Stück Stahl mit großer Sorgfalt, Präzision und Leidenschaft in ein einzigartiges Forged Messer transformiert.

Le lieu de travail

C'est un endroit où les gens et les machines travaillent ensemble avec précision, où le travail acharné va de pair avec des machines sophistiquées. Les couteaux sont fabriqués dans une entreprise familiale relativement petite, en grande partie familiale, par une équipe de personnes enthousiastes, chacune ayant sa propre expertise. De la forge rugueuse au polissage et au nettoyage en retour de l'emballage, chacun a ses propres tâches et est tout aussi important. C'est l'équipe complète de personnes qui veille à ce que dans ce lieu de travail toutes les idées, toute la créativité et tous les plans viennent à la vie. Ici, avec beaucoup de soin, de précision et de passion, un morceau d'acier brut est transformé en ce couteau Forged unique.



Wie es hergestellt wird

Die Herstellung eines Messers erfordert Zeit, Energie und Geduld. Es beginnt mit einem rohen Stück unbehandelten Stahls, das durch verschiedene Prozesse und Handlungen in ein vollendetes Messer verwandelt wird. Die dafür benötigten Zutaten sind neben Rohstoffen wie Stahl und Holz auch menschliche Aspekte wie die richtigen Fähigkeiten und Kenntnisse.

Wir möchten Ihnen gerne einen Einblick in die Werkstatt und die besondere Welt der Messermacherei geben. Die Welt, in der Design, Handwerkskunst und Leidenschaft zusammenkommen.

Sa fabrication

La fabrication d'un couteau demande du temps, de l'énergie et de la patience. Il commence par un morceau rugueux d'acier non traité qui est transformé en une lame entièrement finie par divers processus et actions. Les ingrédients nécessaires à cela, en plus des matières premières telles que l'acier et le bois, sont également des aspects humains tels que les bonnes compétences et connaissances.

Nous aimerions vous donner un aperçu du lieu de travail et du monde spécial de la fabrication de couteaux. Le monde dans lequel le design, l'artisanat et la passion se réunissent.

Neugierig, wie die Messer hergestellt werden?
Scannen Sie hier Ihren QR-Code und finden Sie es heraus!

Vous êtes curieux de savoir comment sont fabriqués
les couteaux ? Scannez le code QR ici et découvrez le !





1

Die rechteckigen Stahlstücke werden bei hoher Temperatur erhitzt, um den Stahl anschließend zu schmieden. Der Stahl wird für den charakteristischen Hammerschlag in der Klinge zwischendurch mehrmals mit dem Hammer bearbeitet.

Les pièces d'acier rectangulaires sont chauffées à haute température afin que l'acier puisse être forgé ultérieurement. L'acier est travaillé plusieurs fois entre les deux avec un marteau pour obtenir le coup de marteau caractéristique de la lame.



2

Sobald der Stahl geschmiedet ist, wird aus diesem Stück die Klinge geformt.

La lame est formée à partir de cette pièce dès que l'acier est forgé.



3

Der Stahl wird erneut erhitzt und das Forged-Logo wird mit einem Stempel eingeschlagen.

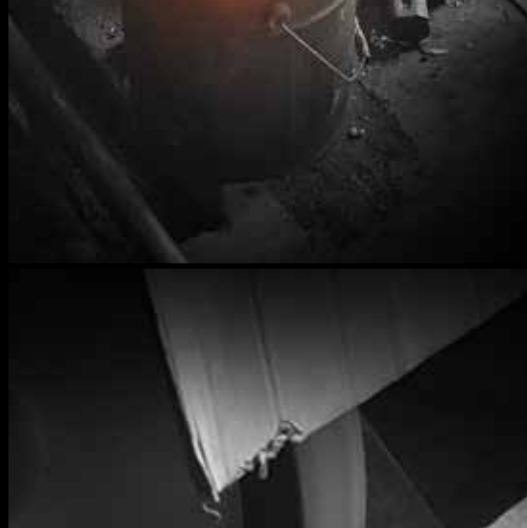
On réchauffe l'acier et on y appose le logo forgé.



4

Um die richtige Härte zu erhalten, wird der heiße Stahl in ein spezielles Kühlmittel getaucht.

Afin d'obtenir la bonne trempe, l'acier chaud est plongé dans un liquide de refroidissement spécifique.



5

Wenn die richtige Härte erreicht ist, wird das (noch) grobe Stahlstück zum ersten Mal geschliffen und poliert.

Une fois la dureté voulue atteinte, la pièce d'acier (encore) brute est poncée et polie pour la première fois.



6

Der Griff wird an der Klinge angebracht und auch der Griff wird poliert.

Le manche est fixé à la lame et la poignée est également polie.



7

Ein wichtiger Schritt in diesem Prozess ist das Schleifen. Das Messer erhält nun mithilfe von japanischen wassergekühlten Schleifsteinen seine Schärfe. Dies geschieht bei jedem Messer vollständig von Hand.

Une étape importante du processus est le meulage. Le couteau sera désormais aiguisé avec des pierres à aiguiser japonaises refroidies dans l'eau. Ce travail est effectué entièrement à la main pour chaque couteau.



8

Jedes Messer wird mit dem kritischen Auge des Messermachers selbst mit äußerster Präzision auf Geradheit und Schärfe kontrolliert.

Chaque couteau est soigneusement vérifié pour sa rectitude et son tranchant par l'œil critique du coutelier lui-même.



9

Die Messer werden vor dem Verpacken gründlich gereinigt. Die Klinge wird mit einer Schutzschicht in Form eines natürlichen Öls versehen.

Les couteaux sont soigneusement nettoyés avant d'être emballés. La lame est dotée d'une couche d'huile naturelle qui sert de protection.





Materialien

Ein hochwertiges und schön gestaltetes Messer muss kein Vermögen kosten. Für die Herstellung der Forged Messer haben wir uns daher nach Materialien umgesehen, mit denen maximale Qualität erreicht werden kann, ohne dass dies auf Kosten des Preises geht. Mit anderen Worten, ein richtiges Verhältnis von Preis und Qualität. Bei der Herstellung unserer Messer verwenden wir zwei japanische Stähle, 440C und VG10 Stahl.

440C ist eine zuverlässige und sehr solide Stahlsorte. Eine positive und wichtige Eigenschaft dieses Edelstahls ist, dass er sich auch im Nachhinein sehr gut schärfen lässt.

VG10-Stahl ist eine haltbare und starke Stahlsorte, die sich seit Langem als Stahlsorte mit angenehmen Eigenschaften wie Korrosionsbeständigkeit und lang anhaltender Schärfe bewährt hat.

Matériaux

Un couteau de haute qualité et magnifiquement conçu n'a pas à coûter une fortune. Pour la fabrication des couteaux Forged, nous avons examiné des matériaux où la qualité maximale peut être extraite, sans sacrifier le prix. En d'autres termes, un bon rapport du prix et la qualité. Lors de la fabrication de nos couteaux, nous utilisons 2 aciers japonais, 440C et VG10 acier.

440C est un type d'acier fiable et très solide. Une caractéristique positive et importante de cet acier inoxydable est qu'il peut également être très bien aiguisé par la suite.

L'acier VG10 est un acier durable et solide qui a longtemps fait ses preuves en tant que type d'acier avec des caractéristiques agréables telles que la résistance à la corrosion et la netteté durable.



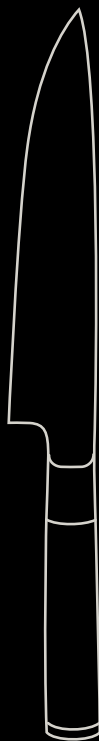


Messerführer

Messer ist nicht gleich Messer; jeder Typ hat seine eigene Funktionalität. Messer sind so unterschiedlich wie die Zutaten, die sie schneiden müssen. Der Unterschied liegt in der Größe, der Form der Klinge und der Schneidkante. Das Messer sollte für Sie die Arbeit erledigen. Mit dem richtigen Messertyp erzielen Sie das beste Schneidergebnis, erleben das größte Schnittvergnügen und genießen den größten Komfort. Deshalb erzählen wir Ihnen gerne mehr über unsere verschiedenen Messer und wofür Sie sie am besten verwenden können.

Guide pour couteaux

Un couteau n'est pas seulement un simple couteau ; chaque type de couteaux a sa propre fonctionnalité. Les couteaux sont aussi différents que les ingrédients qu'ils doivent couper. La différence réside dans la taille, la forme de la lame et le tranchant. Le couteau doit faire le travail pour vous, en utilisant le bon type de couteau, vous obtiendrez le meilleur résultat de coupe, le plus grand plaisir de coupe et la commodité. Nous aimerions donc vous en dire plus sur nos différents couteaux et où vous pouvez les utiliser au mieux.



Kochmesser 20, 5cm

Das vielseitigste Messer in der Küche und unverzichtbar für jeden (Hobby-)Koch. Erhältlich in verschiedenen Größen, so dass jetzt noch mehr personalisiert. Von 20,5 cm bis zu einer Kinderversion mit Fingerschutz. Praktisch zum Schneiden von Fleisch, Fisch oder Gemüse, aber auch ideal zum feinen Hacken von Kräutern.



Kochmesser 16 cm



Kinder-Kochmesser



Fleischmesser

Das Fleischmesser hat eine lange und schmale Klinge, die den Widerstand beim Schneiden von Fleisch oder Fisch verringert und zudem das Anhaften an der Klinge reduziert. Es eignet sich hervorragend zum Tranchieren.



Metzgermesser

Durch die extra lange Klinge ist es das Messer zum Zubereiten und Portionieren von großen Fleischstücken. Charakteristisch ist die am Ende nach oben gebogene Klinge. Mit dem Fleischermesser können Sie in einem Zug schöne, gerade Fleischscheiben schneiden.



Brotmesser

Mit der langen und gezackten Klinge ist es unverzichtbar zum Schneiden von Brot oder z.B. Quiche. Es eignet sich auch sehr gut zum Schneiden von größerem Gemüse oder Obst wie z.B. Ananas.



Hackbeil

Auch *Nakiri* oder japanisches Gemüsemesser genannt. Dieses Messer ist ein Muss für das hauchdünne Schneiden und Hacken von Gemüse und Kräutern.



Santokumesser 18 cm

Das Santokumesser ist die japanische Version des Kochmessers. Das Wort "Santoku" bedeutet "drei Tugenden", ein Hinweis auf die drei Schneidfunktionen, die Sie mit diesem Messer ausführen können: Schneiden, Würfeln und Hacken. Diese Vielseitigkeit macht ihn zu einem Allrounder in der Küche.



Santokumesser 14 cm



Ausbeinmesser

Dieses Messer wurde speziell entwickelt, um Fleisch und Geflügel einfach vom Knochen zu lösen. Das Ausbeinmesser hat eine lange und schlanke Klinge, mit der Sie mühelos entlang eines Knochens oder Knorpels schneiden können.



Fischfiletmesser

Zum präzisen Filetieren von Fisch benötigt man natürlich ein gutes Filetmesser. Das Forged Fischfiletmesser besitzt eine dünne und flexible Klinge, die für eine gute Schnittführung sorgt, sodass der Fisch hauchdünn filetiert werden kann, ohne Gräten oder großen Fleischverlust.



Universalmesser

Die kleine Variante des Kochmessers. Es ist ideal zum Schneiden von Gemüse oder kleineren Fleischstücken geeignet. Dank der schmalen Klinge können Sie mit ihm sehr genau arbeiten.



Schälmesser

Das Schälmesser ist ein kleines, leichtes Messer mit einer schmalen Klinge. Sie verwenden dieses Messer hauptsächlich zum Schälen von Obst und Gemüse und für kleine praktische Schneidarbeiten.



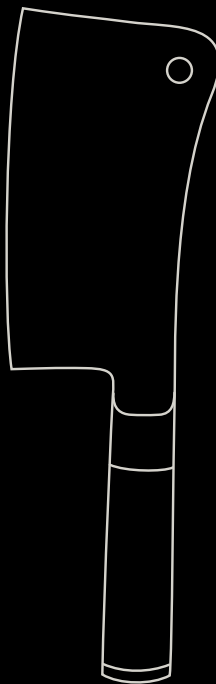
Diamant Wetzstahl

Ein Wetzstahl schärft ein Messer nicht, aber er sorgt dafür, dass die Gräte an der Schneide wieder in Richtung der Schneide zeigen, wodurch das Messer scharf bleibt.



Tranchiergabel

Die Tranchiergabel dient dazu, das Fleisch oder Geflügel beim Vorschneiden (Tranchieren) zu fixieren. Eine Tranchiergabel lässt sich am besten mit einem Fleischmesser kombinieren.



Asiatisches Hackmesser

Mit einem asiatischen Hackmesser schneiden und hacken Sie grobe Fleisch- und Gemüsestücke. Sie können auch Geflügel mühelos portionieren. Aufgrund seines Gewichts und der Abrundung der Klinge eignet sich ein Hackmesser auch hervorragend zum Hacken von Kräutern.



Steakmesser

Ein gutes Stück Fleisch sollte mit einem guten Messer geschnitten werden. Steakmesser schneiden mit einer glatten Klinge durch das Fleisch, ohne die Fasern zu zerreißen.

Couteau de chef 20, 5cm

Le couteau le plus polyvalent de la cuisine et indispensable à tout cuisinier (amateur). Disponible en différentes tailles, il est désormais encore plus personnalisable. De 20,5 cm à une version pour enfants avec protection des doigts. Pratique pour couper la viande, le poisson ou les légumes, mais aussi mais aussi pour hacher finement les herbes.

Couteau de chef 16 cm

Couteau de chef pour enfants

Couteau à viande

Le couteau le plus polyvalent de la cuisine et indispensable pour tout cuisinier (amateur). Pratique pour couper la viande, le poisson ou les légumes, mais aussi idéal pour émincer les herbes.

Couteau de boucher

La lame extra-longue en fait le couteau idéal pour la préparation et le portionnement de gros morceaux de viande. La caractéristique est la courbe vers le haut à la fin. Avec le couteau de boucher, vous pouvez couper de belles tranches de viande droites en une seule fois.

Couteau à pain

Avec la lame longue et dentelée, indispensable pour couper le pain ou, par exemple, la quiche. En outre, également parfaitement adapté pour couper de plus gros légumes ou fruits comme l'ananas.

Hachette

Aussi appelé Nakiri, ou couteau à légumes japonais. Ce couteau est un incontournable pour couper et hacher très finement les légumes et les herbes.

Le couteau Santoku 18 cm Le couteau Santoku 14 cm

Le couteau santoku est la version japonaise du couteau de chef. Le mot « santoku » signifie « trois vertus », une référence aux trois fonctions de coupe que le couteau peut effectuer : couper des tranches, faire des cubes et hacher.

Couteau à désosser

Ce couteau est spécialement conçu pour désosser la viande et la volaille. Le couteau à désosser a une lame longue et mince qui vous permet de couper sans effort le long d'un morceau d'os ou de gigot.

Couteau à fileter le poisson

Pour fileter le poisson avec précision, il faut bien entendu utiliser un bon couteau à fileter. Le couteau à fileter le poisson Forged possède une lame fine et flexible, qui permet un bon contrôle et permet d'obtenir un filet de poisson très fin, sans arêtes ni perte de chair excédentaire.

Couteau universel

La petite variante du couteau de chef. Idéal pour couper des légumes ou de plus petits morceaux de viande. Grâce à la lame étroite, vous pouvez travailler très précisément.

Couteau d'office

Le couteau d'office est un petit couteau léger avec une lame étroite. Vous utilisez principalement ce couteau pour éplucher les fruits et légumes et pour de petites opérations de coupe pratiques.

Fusil à aiguiser en acier diamant

Un affûteur en acier ne meule pas un couteau, mais fera en sorte que les bavures sur la surface de coupe soient de retour dans la direction de la surface de coupe, en gardant la lame tranchante.

Fourchette à découper

La fourchette baïonnette est utilisée pour maintenir la viande ou la volaille en place pendant la pré-coupe (tranchement). Une fourchette baïonnette est mieux combinée avec un couteau à viande.

Couperet asiatique

Avec un couperet de viande asiatique, vous coupez et hachez les gros morceaux de viande et de légumes. Vous pouvez également facilement diviser la volaille. En raison de son poids et de la courbure de la lame, un couperet est également idéal pour hacher les herbes et les légumes plus durs.

Couteau à steak

Un bon morceau de viande doit être coupé avec un bon couteau. Les couteaux à steak avec une lame lisse coupent sans tirer une fibre à travers la viande.



Die Brute-Serie von Forged ist die unverblümteste Serie, denn sie strahlt reine Handwerkskunst aus. Was benötigt man, um ein Messer herzustellen? Wenn man sich diese Serie anschaut, offensichtlich nur ein Stück gutes Stahl, ein hohes Feuer und einen leidenschaftlichen Schmied mit einer Passion für sein Fach. Die Brute-Messer haben durch den offenen Kropf eine extravagante Ausstrahlung. Die Klinge und der Griff werden nach Erhitzung gehämmert und der Griff wird gefaltet. Nach dem Schmieden werden die Klingen weniger zurück poliert als bei der Intense Serie. So bleibt die Schmiedearbeit sichtbar und das sorgt für die Ausstrahlung, die so kennzeichnend für die Marke Forged ist. Jedes Messer ist einzigartig in Verarbeitung und Abmessung.

La série Brute de Forged est la série la plus caractéristique, elle respire l'artisanat pur. De quoi avez-vous besoin pour faire un couteau ? En observant cette série, on se rend compte que c'est le résultat d'un beau morceau d'acier, un bon feu et un forgeron conduit par une passion pour l'artisanat. Les couteaux Brute ont une pointe ouverte, ce qui crée un look excentrique. La lame et la poignée sont martelées après chauffage, puis la poignée est pliée. Après le forgeage, la lame n'est pas aussi polie en retrait que dans la série Intense. Cela maintient le travail de forgeage visible et assure l'apparence de la marque Forged. En raison de ce processus, chaque couteau est unique en finition et en taille. Se démarquer est garanti avec la série Brute.



3-teiliges Messerset
(Kochmesser, Hackbeil, Universalmesser)

Ensemble de couteaux 3 pièces
(Couteau de chef, Hachette, Couteau universel)

Art. no.: Brute3Comb
Barcode: 8718719304259



4 Steakmesser

4 Couteaux à steak

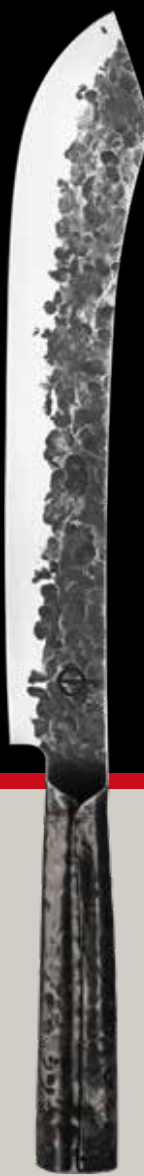
Grösse | Dimension: 11,5 cm
Art. no.: BruteSteakmes
Barcode: 8718719304198



Kochmesser
Couteau de chef
Grösse | Dimension: 20,5 cm
Art. no.: BruteVleesmes
Barcode: 8718719304105



Fleischmesser
Couteau   viande
Grösse | Dimension: 20,5 cm
Art. no.: BruteButcher
Barcode: 8718719304044



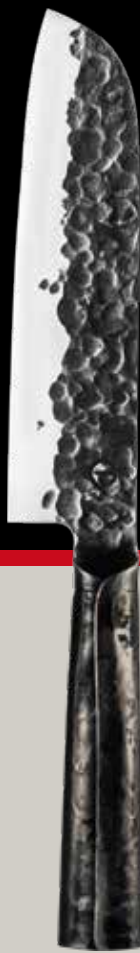
Metzgermesser
Couteau de boucher
Grösse | Dimension: 25,5 cm
Art. no.: BruteBrood
Barcode: 8720039620834



Brotmesser
Couteau à pain
Grösse | Dimension: 20,5 cm
Art. no.: BruteHakbijl
Barcode: 8718719304075



Hackbeil
Hachette
Grösse | Dimension: 17,5 cm
Art. no.: BruteSantoku18cm
Barcode: 8720039620155



Santokumesser 18 cm
Le couteau Santoku 18 cm
Grösse | Dimension: 18 cm
Art. no.: BruteUniMes
Barcode: 8718719304198



Santokumesser 14 cm
Le couteau Santoku 14 cm
Grösse | Dimension: 14 cm
Art. no.: BruteSantoku14cm
Barcode: 8720039625273



Ausbeinmesser
Couteau à d sossier
Grösse | Dimension: 15 cm
Art. no.: BruteSchilmes
Barcode: 8718719303986



Universalmesser
Couteau universel
Grösse | Dimension: 12,5 cm
Art. no.: BruteUniMes
Barcode: 8718719304013



Schälmesser
Couteau d'office
Grösse | Dimension: 8,5 cm
Art. no.: BruteAanzet
Barcode: 8718719304198



Diamant Wetzstahl*
Fusil   aiguiser en acier diamant*
Grösse | Dimension: 26 cm
Art. no.: BruteSteakmes
Barcode: 8718719304198



4 Steakmesser
4 Couteaux   steak
Grösse | Dimension: 11,5 cm
Art. no.: BruteSteakmes
Barcode: 8718719304198



Bei der Intense-Serie von Forged wurde eine schöne Kombination angewandt. Der gehämmerte Look ist vorhanden, aber nur minimal. Das Messer hat die Haptik und das Aussehen eines traditionellen Küchenmessers, aber ebenfalls die dezente, geschmiedete Akzente, für die Forged so bekannt ist. Bei dieser Serie wurde der Kopf sehr eng verarbeitet und schön poliert. Die Schmiedeweise ist exakt die gleiche als bei den anderen Serien, nur wird die Klinge bedeutend mehr poliert. Diese besonderen Messer sind etwas subtiler als die anderen Serien, fallen jedoch aufgrund ihres Aussehens sicher auf.

La série Intense de Forged a une belle combinaison en termes d'apparence. Le regard martelé frappant est minimalement présent. Bien que le couteau a tendance à être un couteau de cuisine traditionnel en termes de regard et la sensation, il a ces accents subtils forgés qui sont si caractéristiques de Forged. Dans cette série, la récolte est densément finie et bien polie. La façon de forger est exactement la même qu'avec l'autre série, seule la lame est nettement plus polie. Ces couteaux spéciaux sont un véritable accrocheur, mais d'une manière un peu plus subtile que les autres séries.



3-teiliges Messerset
(Kochmesser, Hackbeil, Universalmesser)

Ensemble de couteaux 3 pièces
(Couteau de chef, Hachette, Couteau universel)
Art. no.: Intense3Comb



4 Steakmesser

4 Couteaux à steak
Grösse | Dimension: 11,5 cm
Art. no.: IntSteakmes
Barcode: 8720039623231



Gefertigt aus japanischem 440C Stahl | Härte von 58 Rockwell | Die Klingenstärke beträgt 2 mm | Schleifwinkel von 18 Grad | Handgeschmiedet | Verpackt in einer Luxus-Holzbox | 10 Jahre Garantie
*Innenseite aus 201 Stahl | Härte von 55-56 Rockwell | Außenseite aus Diamant | Härte von 10 Mohs | 2 Jahre Garantie

Fabriqué en acier japonais 440C | Dureté de 58 Rockwell |  paisseur de la lame de 2 mm | Angle de coupe de 18 degrés | Forgé à la main | Emball  dans une boîte en bois de luxe | 10 ans de garantie
*L'intérieur est en acier 201 | Dureté de 55-56 Rockwell | L'extérieur est en diamant | Dureté de 10 Mohs | 2 ans de garantie



Kochmesser

Couteau de chef

Grösse | Dimension: 20,5 cm
Art. no.: IntKoksme
Barcode: 8718719304495

Fleischmesser

Couteau à viande

Grösse | Dimension: 20,5 cm
Art. no.: IntVleesme
Barcode: 8718719304433

Metzgermesser

Couteau de boucher

Grösse | Dimension: 25,5 cm
Art. no.: IntButcher
Barcode: 8720039620803

Brotmesser

Couteau à pain

Grösse | Dimension: 20,5 cm
Art. no.: IntBroodme
Barcode: 8718719304464

Hackbeil

Hachette

Grösse | Dimension: 17,5 cm
Art. no.: IntHakbijl
Barcode: 8718719304525

Santokumesser 18 cm

Le couteau Santoku 18 cm

Grösse | Dimension: 18 cm
Art. no.: IntSantoku18cm
Barcode: 8720039620124

Santokumesser 14 cm

Le couteau Santoku 14 cm

Grösse | Dimension: 14 cm
Art. no.: IntSantoku14cm
Barcode: 8720039625334

Ausbeinmesser

Couteau à désossé

Grösse | Dimension: 15 cm
Art. no.: IntUnime
Barcode: 8720039625365

Universalmesser

Couteau universel

Grösse | Dimension: 12,5 cm
Art. no.: IntSchilme
Barcode: 8718719304402

Schälmesser

Couteau d'office

Grösse | Dimension: 8,5 cm
Art. no.: IntSchilme
Barcode: 8718719304372

Diamant Wetzstahl*

Fusil   aiguiser en acier diamant*

Grösse | Dimension: 26 cm
Art. no.: BrulntAanzet
Barcode: 8718719304617

4 Steakmesser

4 Couteaux   steak

Grösse | Dimension: 11,5 cm
Art. no.: IntSteakme
Barcode: 8720039623231



Bei der Entwicklung dieser Serie war die Grundlage das Zusammenbringen von sprechenden Farben und Materialien. Die Kombination der gehämmerten Klinge, des straff verarbeiteten Kopfes und des natürlichen Griffes aus Olivenholz macht die Olive-Serie der Forged-Messer zu einem absoluten Blickfang. Nicht nur das äußere Erscheinungsbild, sondern auch Ergonomie spielt eine wichtige Rolle. Der runde Griff aus Olivenholz liegt sehr gut in der Hand, und dank des Knaufes am Ende des Griffes ist dieser sehr gut balanciert. Auch der hintere Knauf wurde gehämmert, wodurch das Messer wie eine Einheit wirkt. Die Olive-Serie steht für robuste Qualität, aber dank des Olivenholzes auch für eine verfeinerte und elegante Serie.

Lors de la conception de la série Olive, le point de départ a été la fusion de couleurs et de matériaux saisissants. La combinaison de la lame martelée, de la tête bien finie et de la poignée naturelle en bois d'olive en fait une belle série. Un eye-catcher droit. En plus de l'apparence, l'ergonomie joue également un rôle important. La poignée ronde en bois d'olive est très confortable dans la main et en plaçant un pommeau à l'extrémité de la poignée, le couteau est bien équilibré. Parce que le pommeau est également martelé, le couteau ressemble à un tout. La série Olive est synonyme de robustesse, mais grâce au bois d'olive a également un look raffiné et très élégant.



Kinder-kochmesser
(Kinder-kochmesser, Lederhülle, Handschutz)

Couteau de chef pour enfants
(avec étui en cuir et protège-doigts)

Barcode: 8720791531485

Art. no.: OliveKindKoks



3-teiliges Messerset
(Kochmesser, Hackbeil, Universalmesser)

Ensemble de couteaux 3 pièces
(Couteau de chef, Hachette, Couteau universel)

Barcode: Olive3Comb

Art. no.: 8718719305287



4 Steakmesser

4 Couteaux à steak

Grösse | Dimension: 11,5 cm

Barcode: OliveSteakmes

Art. no.: 8718719305317



Gefertigt aus japanischem 440C Stahl | Härte von 58 Rockwell | Die Klingenstärke beträgt 2 mm | Schleifwinkel von 18 Grad | Handgeschmiedet | Verpackt in einer Luxus-Holzbox | 10 Jahre Garantie
*2 Jahre Garantie | **Alternative Stahl

Fabriqué en acier japonais 440C | Dureté de 58 Rockwell |  paisseur de la lame de 2 mm | Angle de coupe de 18 degrés | Forgé à la main | Emball  dans une boîte en bois de luxe | 10 ans de garantie
*2 ans de garantie | **Acier alternatif



Kochmesser 20,5 cm

Couteau de chef

Grösse | Dimension: 20,5 cm
Art. no.: OliveKoksme
Barcode: 8718719305225

Kochmesser 16 cm

Couteau de chef

Grösse | Dimension: 16 cm
Art. no.: OliveKoks16cm
Barcode: 8718719305225

Kinder-Kochmesser**

Couteau de chef
pour enfants**

Grösse | Dimension: 12 cm
Art. no.: OliveKindKoks
Barcode: 8718719305225
3Cr14 staal, 54 Rockwell

Fleischmesser

Couteau à viande

Grösse | Dimension: 20,5 cm
Art. no.: OliveVlees
Barcode: 8718719305164

Metzgermesser

Couteau de boucher

Grösse | Dimension: 25,5 cm
Art. no.: OliveButcher
Barcode: 8720039620773

Brotmesser

Couteau à pain

Grösse | Dimension: 20,5 cm
Art. no.: OliveBrood
Barcode: 8718719305195

Hackbeil

Hachette

Grösse | Dimension: 17,5 cm
Art. no.: OliveHackbijl
Barcode: 8718719305256

Santokumesser 18 cm

Le couteau Santoku 18 cm

Grösse | Dimension: 18 cm
Art. no.: OliveSantoku18cm
Barcode: 8718719307427

Santokumesser 14 cm

Le couteau Santoku 14 cm

Grösse | Dimension: 14 cm
Art. no.: OliveSantoku14cm
Barcode: 8718719305430

Ausbeinmesser

Couteau à désossé

Grösse | Dimension: 15 cm
Art. no.: OliveUitbeen
Barcode: 8720039625099

Universalmesser

Couteau universel

Grösse | Dimension: 12,5 cm
Art. no.: OliveUni
Barcode: 8718719305133

Fischfiletierremesser **

Couteau à fileter le
poisson**

Grösse | Dimension: 18 cm
Art. no.: OliveVisFileer
Barcode: 8720791531119
12Cr27 staal, 60 Rockwell

Schälmesser

Couteau d'office

Grösse | Dimension: 8,5 cm
Art. no.: OliveSchilmes
Barcode: 8718719305102

Diamant Wetzstahl*

Fusil   aiguiser en
acier diamant*

Grösse | Dimension: 26 cm
Art. no.: OliveAanzet
Barcode: 8718719305379

Tranchiergabel*

Fourchette   découper*

Grösse | Dimension: 19 cm
Art. no.: OliveTranchVork
Barcode: 8718719305348

Asiatisches Hackmesser

Couperet asiatique

Grösse | Dimension: 19 cm
Art. no.: OliveCleaver
Barcode: 8720039623248

4 Steakmessen

4 Steak knives

Grösse | Dimension: 11,5 cm
Art. no.: OliveSteakmes
Barcode: 8718719305317



Die Sebra-Serie ist eine markante Erscheinung innerhalb der Marke Forged. Diese Serie zeichnet sich auf angenehme Weise durch das dunkle Holz aus, das für die Herstellung des Griffs gewählt wurde. Dieses schöne Holz ist dunkelbraun bis schwarz und hat eine sehr feine Maserung, die ihm ein warmes und zugleich schickes Aussehen verleiht. Genau dieses Erscheinungsbild, zusammen mit der gehämmerten Klinge und dem subtilen roten Detail am Kopf dieser Serie, macht sie zu etwas ganz Besonderem. Mit anderen Worten: Mit Forged Sebra haben Sie eine robuste und bemerkenswert stilvolle Messerserie, die sich in Ihrer Küche sehen lassen kann.

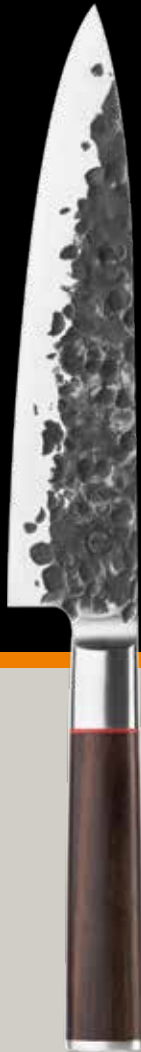
La série Sebra de Forged est une apparence frappante au sein de la marque. Cette série se distingue agréablement par le bois foncé qui a été choisi pour la fabrication de la poignée. Ce beau bois foncé qui vient d'Afrique sous le nom de Dalbergia melanoxylon. La traduction africaine de ceci est Sebra et donc aussi le nom de cette série : Sebra Forged. La lourdeur en bois foncé rayonne de chaleur, appelez-la chique. Et c'est précisément ce look qui, avec la lame martelée et le détail rouge subtil, en fait vraiment quelque chose de spécial à la tête de cette série. En bref, avec Sebra Forged vous aurez une série de couteaux durs et extrêmement élégant qui peut être montrée.



3-teiliges Messerset
(Kochmesser, Hackbeil, Universalmesser)
Ensemble de couteaux 3 pièces
(Couteau de chef, Hachette, Couteau universel)
Art. no.: Sebra3Comb
Barcode: 8720039623675



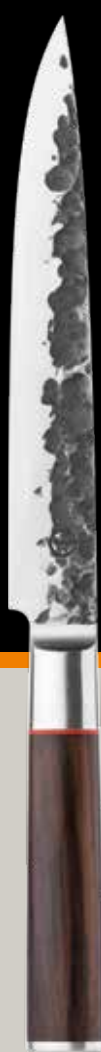
4 Steakmesser
4 Couteaux à steak
Grösse | Dimension: 11,5 cm
Art. no.: SebraSteakmes
Barcode: 8720039623644



Kochmesser

Couteau de chef

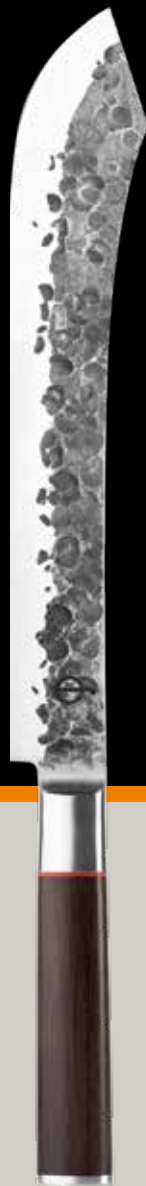
Grösse | Dimension: 20,5 cm
Art. no.: SebraKoksmes
Barcode: 8720039623378



Fleischmesser

Couteau   viande

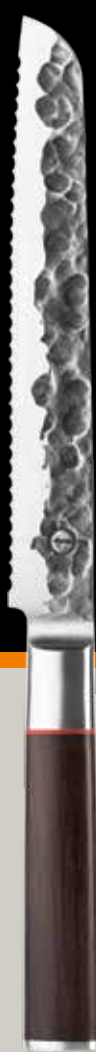
Grösse | Dimension: 20,5 cm
Art. no.: SebraVlees
Barcode: 8720039623408



Metzgermesser

Couteau de boucher

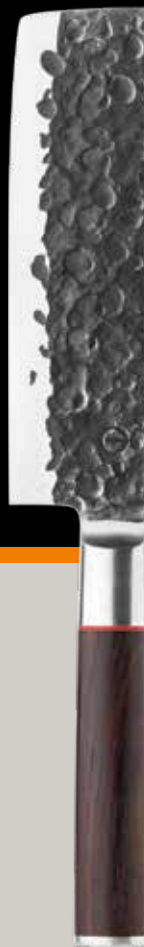
Grösse | Dimension: 25,5 cm
Art. no.: SebraButcher
Barcode: 8720039623583



Brotmesser

Couteau   pain

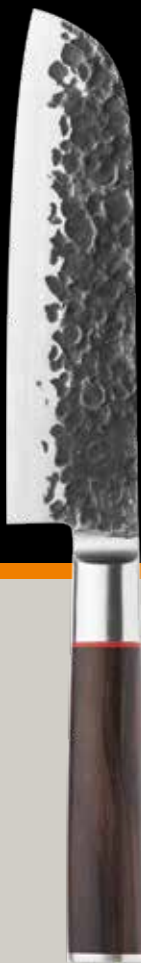
Grösse | Dimension: 20,5 cm
Art. no.: SebraBrood
Barcode: 8720039623439



Hackbeil

Hachette

Grösse | Dimension: 17,5 cm
Art. no.: SebraHackbijl
Barcode: 8720039623460



Santokumesser 18 cm

Le couteau Santoku 18 cm

Grösse | Dimension: 18 cm
Art. no.: SebraSantoku18cm
Barcode: 8720039623521



Santokumesser 14 cm

Le couteau Santoku 14 cm

Grösse | Dimension: 14 cm
Art. no.: SebraSantoku14cm
Barcode: 8720039623491



Ausbeinmesser

Couteau   d soss 

Grösse | Dimension: 15 cm
Art. no.: SebraUitbeen
Barcode: 8720039625037



Universalmesser

Couteau universel

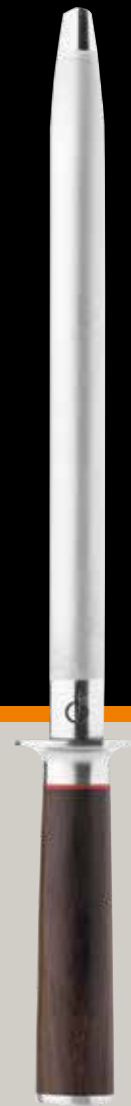
Grösse | Dimension: 8,5 cm
Art. no.: SebraUni
Barcode: 8720039623552



Schälmesser

Couteau d'office

Grösse | Dimension: 8,5 cm
Art. no.: SebraSchil
Barcode: 8720039625006



Diamant Wetzstahl*

Fusil   aiguiser en acier diamant*

Grösse | Dimension: 26 cm
Art. no.: SebraAanzet
Barcode: 8720039623613



Tranchiergabel*

Fourchette   découper*

Grösse | Dimension: 19 cm
Art. no.: SebraTranchVork
Barcode: 8720039627079



Asiatisches Hackmesser

Couperet asiatique

Grösse | Dimension: 19 cm
Art. no.: SebraCleaver
Barcode: 8720039627413



4 Steakmesser

4 Couteaux   steak

Grösse | Dimension: 11,5 cm
Art. no.: SebraSteakmes
Barcode: 8720039623644



Der Entwurf und das Design der VG10 Serie von Forged ist mit Inspiration aus dem Land der Messer: Japan entstanden. Dies kann man unter anderem sehen im Übergang von Klinge auf Griff. Diese Serie ist nach dem verwendeten Stahl benannt. Das japanische VG10 Stahl sorgt für eine angenehme Härte von gar 60 Rockwell. Die Messer wurden in 5 Schichten geschmiedet. Dies sorgt auf dezente Weise für die Ausstrahlung, die typisch für Damastmesser ist. Durch diese Techniken sind Schärfe und Schneidekomfort garantiert. Die Messer haben einen besonderen Griff, gefertigt aus elegantem Wurzelholz und werden mit einer braunen Messerscheide aus Leder geliefert. Die Luxus-Geschenkverpackung komplettiert das Ganze.

La conception et la design de la série VG10 de Forged a été créé avec l'inspiration du pays couteau par excellence; le Japon. Cela peut être vu, entre autres choses, dans la transition de la lame à la poignée. Cette série est nommée d'après le type d'acier qui a été utilisé. L'acier japonais VG10 assure une dureté agréable de pas moins de 60 Rockwell. Les lames sont forgées en 5 couches, ce qui crée subtilement ce look typique comme vous le voyez avec des couteaux damas. Ces techniques assurent la netteté et le confort de coupe. Les lames ont un poids spécial en bois de racine luxueux. L'emballage cadeau luxueux complète le tout.

**Kochmesser
mit Lederetui**
**Couteau de chef
avec étui de protection en cuir**
Grösse | Dimension: 20,5 cm
Art. no.: VG10KoksLeer
Barcode: 8718719305584





Kochmesser
Couteau de chef

Grösse | Dimension: 20,5 cm
Art. no.: VG10Koksmes
Barcode: 8720039624627



Fleischmesser
Couteau à viande

Grösse | Dimension: 20,5 cm
Art. no.: VG10Vlees
Barcode: 8720039625242



Metzgermesser
Couteau de boucher

Grösse | Dimension: 25,5 cm
Art. no.: VG10Butcher
Barcode: 8720039625129



Brotmesser
Couteau à pain

Grösse | Dimension: 20,5 cm
Art. no.: VG10Brood
Barcode: 8720039625068



Hackbeil
Hachette

Grösse | Dimension: 17,5 cm
Art. no.: VG10Hakbijl
Barcode: 8720039624658



Santokumesser 18 cm
Le couteau Santoku 18 cm

Grösse | Dimension: 18 cm
Art. no.: VG10Sant18
Barcode: 8720039624719



Santokumesser 14 cm
Le couteau Santoku 14 cm

Grösse | Dimension: 14 cm
Art. no.: VG10Sant14
Barcode: 8720039624689



Ausbeinmesser
Couteau à désosser

Grösse | Dimension: 15 cm
Art. no.: VG10Uitbeen
Barcode: 8720039625211



Universalmesser
Couteau universel

Grösse | Dimension: 12,5 cm
Art. no.: VG10Aanzet
Barcode: 8720039625150



Diamant Wetzstahl*
Fusil à aiguiser en acier diamant*

Grösse | Dimension: 26 cm
Art. no.: VG10Aanzet
Barcode: 8720039625181



reddot winner 2020



Beim Entwurf der Katai-Serie von Forged wurden wellenähnliche Formen als Inspirationsquelle verwendet. Dies sieht man an der Form der Klinge, die in den Griff übergeht, ein besonderes und auffälliges Design. Die Klinge wurde vollständig mit der Hand in 5 Schichten aus japanischem VG10-Stahl geschmiedet. Der Hammerschlag auf der Klinge ist in der Basis der gleiche als bei den anderen Serien. Nur wurde die Klinge mit Hilfe eines sehr feinen Hammers nachbearbeitet. Diese Bearbeitungsmethode ist weitaus intensiver, aber führt zu einem eleganten Look mit einer einzigartigen Ausstrahlung. Der Griff wurde aus prachtvollem Wurzelholz gefertigt, gefüllt mit Harz, dann gepresst und zum Schluss modelliert. Jedes Messer ist einzigartig in Verarbeitung, Abmessung, Farbe und Holzstruktur.

Lors de la conception de la série Katai de Forged, des formes ondulentes sont utilisés comme source d'inspiration. Cela peut être vu sous la forme de la lame et comment la forme passe ensuite à travers de la poignée. Il en résulte un design spécial et caractéristique. La lame est entièrement forgée à la main en 5 couches d'acier VG10 japonais. Le coup de marteau sur la lame est dans la base le même que l'autre série. Cependant, elle a subi un traitement supplémentaire à l'aide d'un marteau très fin. Cette façon d'éditer est beaucoup plus intensive, mais se traduit par un look raffiné avec un look tout à fait unique. Le manche est à son tour fait de beau bois de racine. Le bois est d'abord rempli de résine, puis pressé et modélisé en tout dernier. Grâce à ce processus, chaque couteau est unique aussi bien en finition qu'en taille, couleur et structure en bois.



Kochmesser
Couteau de chef
Grösse | Dimension: 20,5 cm
Art. no.: KatKoksmes
Barcode: 8720039620599



Fleischmesser
Couteau à viande
Grösse | Dimension: 20,5 cm
Art. no.: KatVlees
Barcode: 8720039620629



Metzgermesser
Couteau de boucher
Grösse | Dimension: 25,5 cm
Art. no.: KatButcher
Barcode: 8720039625396



Brotmesser
Couteau à pain
Grösse | Dimension: 20,5 cm
Art. no.: KatBrood
Barcode: 8720039620650



Santokumesser 18 cm
Le couteau Santoku 18 cm
Grösse | Dimension: 18 cm
Art. no.: KatSant18cm
Barcode: 8720039620711



Santokumesser 14 cm
Le couteau Santoku 14 cm
Grösse | Dimension: 14 cm
Art. no.: KatSant14cm
Barcode: 8720039620681



Ausbeinmesser
Couteau à désosser
Grösse | Dimension: 15 cm
Art. no.: KatUitbeen
Barcode: 8720039625457



Universalmesser
Couteau universel
Grösse | Dimension: 12,5 cm
Art. no.: KatUni
Barcode: 8720039620742



Diamant Wetzstahl*
Fusil à aiguiser en acier diamant*
Grösse | Dimension: 26 cm
Art. no.: KatAanzet
Barcode: 8720039625426



Der Schutz, das Transportieren und die Pflege Ihrer Messer sind gleichbedeutend mit deren Haltbarkeit. Um dies jetzt einfacher zu gestalten, bietet Forged jetzt auch einzelne Lederetuis an für die Messer der Serien Intense, Brute, Olive, Sebra und VG10. Durch die attraktive Optik des braunen Leders mit seinen schwarzen Akzenten sind die Etuis ein schöner Blickfang. Die Lederetuis sorgen dafür, dass die Messer sicher aufbewahrt und überallhin mitgenommen werden können. Funktionalität und Ausstrahlung in einem!

Protéger, prendre et entretenir vos couteaux équivaut à les préserver. Pour ajouter à cela, des housses en cuir souple ont été développées pour les couteaux de la série Intense, Brute, Olive, Sebra et VG10. L'aspect solide du cuir brun avec ses accents noirs accroche le regard. Les housses en cuir garantissent que les lames puissent être stockées en toute sécurité et qu'elles peuvent être emportées n'importe où. Pensez à un atelier, une démo ou une cuisine en plein air. Fonctionnalité et apparence fusionnent au sein de ce produit !



Display Lederetuis

Display Housses en cuir

Grösse | Dimension: 36 cm h, 75 cm b

Art. no.: Leer1Display

Barcode: 8720039621138



Lederetui Asiatisches Hackmesser

Housse en cuir Couperet asiatique

Art. no.: Leer1Cleaver

Barcode: 8720039627628



Lederetui Universalmesser

Housse en cuir Couteau universel

Art. no.: Leer1Uni

Barcode: 8720039621046



Lederetui Santokumes 14 cm

Housse en cuir Santoku knife 14 cm

Art. no.: Leer1Sant14

Barcode: 8720039621015



Lederetui Ausbeinmesser

Housse en cuir Couteau à désosser

Art. no.: Leer1Uitbeen

Barcode: 8720039625488



Lederetui Santokumesser 18 cm

Housse en cuir Le couteau Santoku 18 cm

Art. no.: Leer1Sant18

Barcode: 8720039620988



Lederetui Hackbeil

Housse en cuir Couteau à hachette

Art. no.: Leer1Hakbijl

Barcode: 8720039620957



Lederetui Brotmesser

Housse en cuir Couteau à pain

Art. no.: Leer1Brood

Barcode: 8720039620926



Lederetui Fleischmesser

Housse en cuir Couteau à viande

Art. no.: Leer1Vlees

Barcode: 8720039620896



Lederetui Kochmesser

Housse en cuir Couteau de chef

Art. no.: Leer1Koksmes

Barcode: 8720039620865



Lederetui Metzgermesser

Housse en cuir Couteau de boucher

Art. no.: Leer1Butcher

Barcode: 8720039621077

Nicht spülmaschinenfest | Geeignet für die Serien Intense, Brute, Olive, Sebra und VG10

Ne passe pas au lave-vaisselle | Convient pour les séries Intense, Brute, Olive, Sebra et VG10



Die Churrasco-Serie von Forged sorgt für unvergessliche Abende mit Familie und Freunden. Churrasco stammt aus der Zeit der Gauchos (Cowboys in Südbrasilien), die Fleisch über heißen Kohlen im Boden auf Spießen grillten. Die Churrasco-Serie von Forged bringt dieses stilvolle Erlebnis auch zu Ihnen nach Hause. Die Spieße und Gabeln sind aus hochwertigem Stahl in Kombination mit Olivenholz gefertigt. Das Servieren erfolgt mit Hilfe einer Servierpfanne. Diese sorgt dafür, dass Marinaden, Fleischsäfte und -reste beim Anschneiden aufgefangen werden. Die Edelstahl-Greifzangen ermöglichen es den Gästen, die portionierten Fleischstücke oder Gemüse mühelos zu greifen, und machen das Churrasco-Erlebnis perfekt. Wer die Zubereitung köstlicher Gerichte auf dem Grill oder in offenem Feuer als Herausforderung betrachtet, gemeinsames Essen zu schätzen weiß und Gäste auf originelle Weise unterhalten möchte, wird mit der Churrasco-Serie von Forged ein unvergleichliches Erfolgserlebnis haben.

La série Churrasco de Forged offre une soirée inoubliable entre amis et en famille. Churrasco vient de l'époque des gauchos (cow-boys du sud du Brésil) qui grillaient la viande sur des brochettes, au-dessus des charbons ardents en terre. La série Churrasco de Forged permet à chacun de vivre cette expérience et ce style à la maison. Les brochettes et les fourchettes sont faites d'acier de haute qualité en combinaison avec du bois d'olive. La portion se fait à l'aide de la casserole de service. La casserole de service permet de s'assurer que les marinades, les jus de viande et les restes de viande sont ramassés pendant la coupe. Les pinces en acier inoxydable facilitent l'accès des clients aux morceaux de viande ou de légumes coupés et complètent l'expérience Churrasco. Pour tous ceux qui trouvent difficile de préparer les plats les plus délicieux sur un barbecue ou un feu ouvert, qui aiment manger ensemble et souhaitent divertir leurs invités d'une manière originale, c'est le succès garanti avec la série Churrasco de Forged.

Probieren Sie den Churrasco Forged aus!
Scannen Sie den QR-Code und erleben Sie das Churrasco-Gefühl.

Faites connaissance avec Churrasco Forged ! Scannez le code QR
et faites l'expérience du sentiment authentique du Churrasco.





Churrasco Spieß V-Form
Churrasco Brochette en forme de V
Grösse | Dimension: 50 cm
Art. no.: OLSkewV50
Barcode: 8720039621152



Churrasco Spieß V-Form
Churrasco Brochette en forme de V
Grösse | Dimension: 60 cm
Art. no.: OLSkewV60
Barcode: 8720039621183



Churrasco Spieß V-Form
Churrasco Brochette en forme de V
Grösse | Dimension: 70 cm
Art. no.: OLSkewV70
Barcode: 8720039621213



Churrasco Gabelspieß
Churrasco Brochette de fourchette
Grösse | Dimension: 50 cm
Art. no.: OLSkewF50
Barcode: 8720039621244



Churrasco Gabelspieß
Churrasco Brochette de fourchette
Grösse | Dimension: 60 cm
Art. no.: OLSkewF60
Barcode: 8720039621275



Churrasco Gabelspieß
Churrasco Brochette de fourchette
Grösse | Dimension: 70 cm
Art. no.: OLSkewF70
Barcode: 8720039621305



Servierpfanne
Casserole de service
Grösse | Dimension: Ø 18 cm
Art. no.: OLServer
Barcode: 8720039624306



4 Greifzangen
4 Pincés
Grösse | Dimension: 20 cm
Art. no.: Chur4Tongs
Barcode: 8720039624337



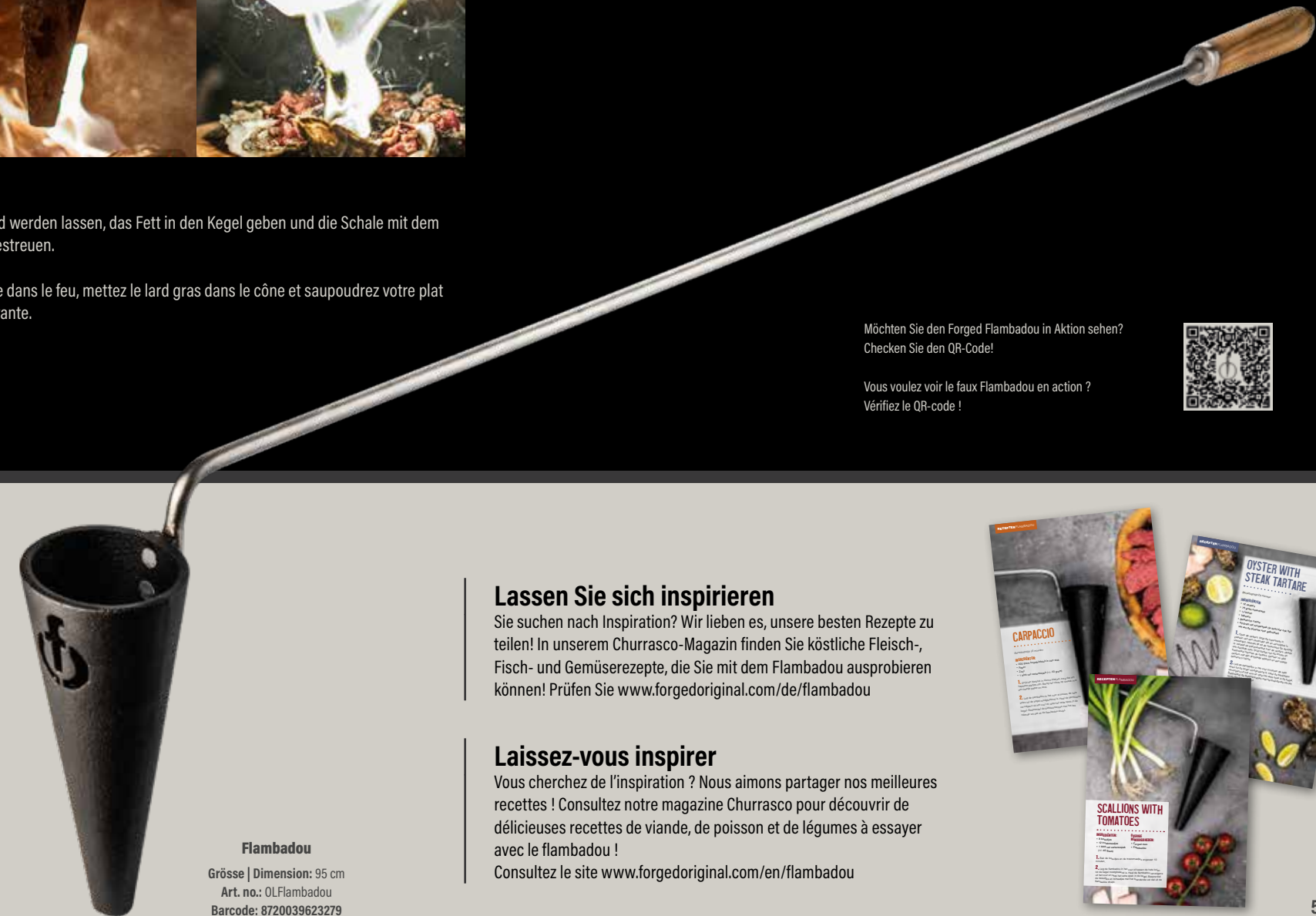
Der Flambadou ist nicht nur dafür da, herrliche Gerichte zu bereiten, sondern auch, um auf spektakuläre Weise zu beeindrucken. Heiße Kohlen, hohe Flammen und Fett, das zischend ins Feuer tropft und Ihrem Gericht einen herrlichen Geschmack verleiht... es ist eine Erfahrung an sich! Diese beeindruckende Art der Zubereitung bringt herrliche Geschmacksaromen in Fleisch oder Fisch hervor, das von innen zart und saftig ist. Der gußeiserne Kegel des Flambadou ist speziell dafür gemacht, rotglühend erhitzt zu werden und kann deshalb direkt ins Feuer oder in die Kohlen gestellt werden.

Le Flambadou ne sert pas seulement à préparer des plats délicieux, mais aussi à faire une impression spectaculaire. Des charbons chauds, une chaleur intense et une graisse qui s'égoutte et qui prend feu en grésillant et donne à votre plat une saveur délicieuse... c'est une expérience en soi ! Cette méthode de cuisson impressionnante fait ressortir les délicieuses saveurs de la viande, du poisson ou des légumes et termine votre plat. Le cône en fonte du flambadou est spécialement conçu pour être chauffé jusqu'à ce qu'il soit rouge et peut donc être placé directement dans le feu ou dans les braises.



Das Flambadou im Feuer rotglühend werden lassen, das Fett in den Kegel geben und die Schale mit dem schmelzenden, flammenden Fett bestreuen.

Laissez le Flambadou devenir rouge dans le feu, mettez le lard gras dans le cône et saupoudrez votre plat avec la graisse fondante et flamboyante.



Flambadou

Grösse | Dimension: 95 cm
Art. no.: 0LFlambadou
Barcode: 8720039623279

Lassen Sie sich inspirieren

Sie suchen nach Inspiration? Wir lieben es, unsere besten Rezepte zu teilen! In unserem Churrasco-Magazin finden Sie köstliche Fleisch-, Fisch- und Gemüse Rezepte, die Sie mit dem Flambadou ausprobieren können! Prüfen Sie www.forgedoriginal.com/de/flambadou

Laissez-vous inspirer

Vous cherchez de l'inspiration ? Nous aimons partager nos meilleures recettes ! Consultez notre magazine Churrasco pour découvrir de délicieuses recettes de viande, de poisson et de légumes à essayer avec le flambadou !

Consultez le site www.forgedoriginal.com/en/flambadou

Gefertigt aus Gußeisen, SS 430 und Olivenholz | Nicht geeignet für die Spülmaschine | 2 Jahre Garantie
En fonte, SS 430 et bois d'olivier | Ne passe pas au lave-vaissell | 2 ans de garantie

Möchten Sie den Forged Flambadou in Aktion sehen?
Checken Sie den QR-Code!

Vous voulez voir le faux Flambadou en action ?
Vérifiez le QR-code !





Verwendung und Wartung

Nach jahrhundertealter japanischer Tradition gefertigt und vollständig von Hand geschmiedet, ist jedes Forged Messer einzigartig in Aussehen und Größe. Aufgrund der besonderen Herstellungsweise empfehlen wir eine Reihe von Pflege- und Gebrauchsanweisungen.

Utilisation et entretien

Fabriqué selon des traditions japonaises séculaires et entièrement forgé à la main, chaque couteau Forged possède une apparence et une taille uniques. Compte tenu du mode de fabrication particulier, nous vous recommandons de suivre certaines consignes en matière d'entretien et d'utilisation.

Pflege und Reinigung

- Die Forged Messer sind nicht spülmaschinenfest.
- Reinigen Sie das Messer mit warmem Wasser und einer kleinen Menge eines milden Spülmittels. Trocknen Sie das Messer anschließend sofort mit einem Tuch ab, bevor Sie es aufbewahren.
- Nach jedem Gebrauch sollte das Messer sofort gereinigt und getrocknet werden. Wenn das Messer zu lange mit Flüssigkeiten oder anderen Substanzen in Kontakt kommt, können Rostflecken entstehen.
- Reinigen Sie das Messer vor dem ersten Gebrauch. Der Griff der Messer Brute und Intense kann aufgrund der Schutzschicht beim ersten Gebrauch etwas abgeben. Dies ist normal und verschwindet nach einigen Anwendungen.
- Wenn Sie ein Messer für eine längere Zeit nicht benutzen, ist es ratsam, es leicht mit z. B. Olivenöl, Sonnenblumenöl oder Ballistol einzufetten.
- Ein Holzgriff kann im trockenen Zustand mit Öl eingefettet werden. Verwenden Sie dazu die Art von Ölen, die auch für die Pflege von Servier- und Schneidebrettern aus Holz verwendet werden.
- Gusseisenprodukte (wie z.B. das Flambadou und die Servierpfanne) sollten nach Gebrauch eingefettet werden, um Rost zu vermeiden.

Verwendung

- Die Messer können nur zum Schneiden von Gemüse, Fleisch, Fisch und Brot verwendet werden.
- Verwenden Sie die Messer nicht für Knochen oder gefrorene Lebensmittel.
- Verwenden Sie vorzugsweise ein Schneidebrett aus Holz oder Kunststoff, um Schäden an der Schneidfläche zu vermeiden und dafür zu sorgen, dass das Messer länger scharf bleibt.

Schleifen und zusätzliche Wartung

- Die Messer können mit dem entsprechenden Forged Wetzstahl gewartet werden. Er wurde speziell für diesen Zweck hergestellt und bietet Ihnen einen hochwertigen Wetzstahl, der eine ovale Form hat und mit einer Diamantschicht versehen ist.
- Je nach Verwendung empfehlen wir, dass Sie Ihre Messer 1 bis 2-mal pro Jahr von einem professionellen Messerschleifer schärfen lassen.

Entretien et nettoyage

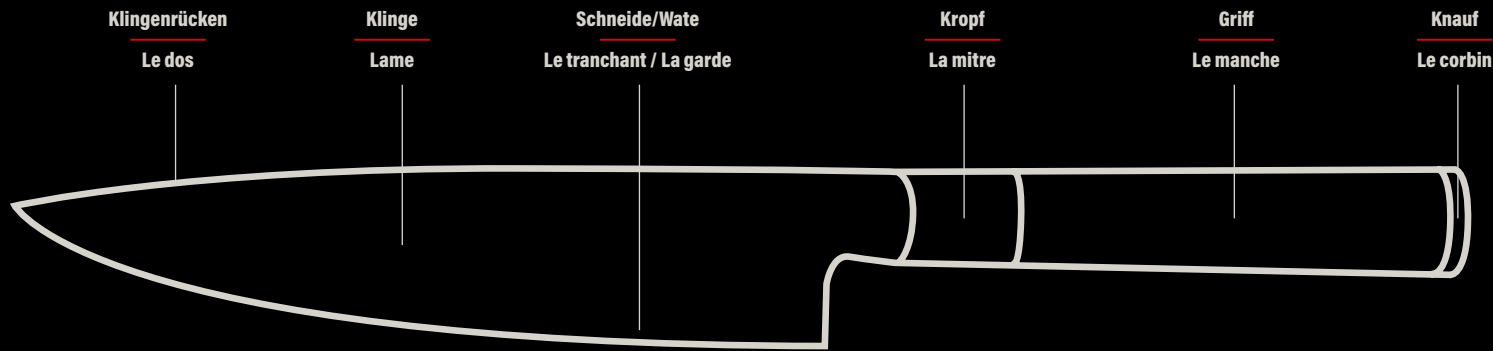
- Les couteaux Forged ne se lavent pas au lave-vaisselle.
- Nettoyez le couteau avec de l'eau chaude et une petite quantité de détergent doux. Séchez le couteau immédiatement avec un chiffon avant de le ranger.
- Après chaque utilisation, le couteau doit être nettoyé et séché immédiatement. Si le couteau reste trop longtemps en contact avec des liquides ou d'autres substances, des taches de rouille peuvent se former.
- Nettoyez le couteau avant la première utilisation. Le manche des couteaux Brute et Intense peut se détacher lorsque vous les utilisez pour la première fois. Ceci est normal et ne se reproduira plus après quelques utilisations.
- Si vous n'utilisez pas un couteau pendant une longue période, nous vous conseillons de le graisser légèrement avec, par exemple, de l'huile d'olive, de l'huile de tournesol ou de l'huile ballistol.
- Un manche en bois peut être huilé lorsqu'il est sec. Utilisez le même type d'huile que celle utilisée pour l'entretien des planches à découper et à servir en bois.
- Les produits en fonte (tels que le flambadou et le plat de service) doivent être graissés après usage pour éviter la rouille.

Utilisation

- Les couteaux ne doivent être utilisés que pour couper des légumes, de la viande, du poisson et du pain.
- N'utilisez pas les couteaux pour les os ou les aliments surgelés.
- Utilisez de préférence une planche à découper en bois ou en plastique pour éviter d'endommager la surface de coupe et pour que le couteau reste affûté plus longtemps.

Affûtage et entretien

- Les couteaux peuvent être entretenus avec un fusil à aiguiser de Forged. Conçu spécialement à cet effet, ce fusil à aiguiser vous offre une qualité supérieure, avec une forme ovale et un revêtement en diamant.
- Selon le degré d'utilisation des couteaux, nous vous recommandons de les faire affûter par un rémouleur professionnel une ou deux fois par an.



POS-Materialien

Für eine auffallende, gut aufgemachte Präsentation in Ihrem Geschäft und um die Forged-Produkte noch besser zur Geltung zu bringen, haben wir POS-Materialien in Form von verschiedenen Displays, Flyern, Broschüren und Displayboards entwickelt.

Matériel PLV

Pour une présentation soignée et attrayante dans votre magasin et pour rendre les produits Forged encore plus présents, nous avons développé du matériel PLV sous forme de divers présentoirs, dépliants, brochures et tableaux d'affichage.



Display Forged Leather

Display Forged Leather

Grösse | Dimension: 36 cm h, 75 cm b
Art. no.: LeerIDisplay
Barcode: 8720039621138



Forged Display Small

Grösse | Dimension: 16 cm h, 42 cm b
Art. no.: ForgedDisplayS
Barcode: 8720039624108



Forged Display Medium

Grösse | Dimension: 60 cm h, 44,5 cm b
Art. no.: ForgedDisplayM
Barcode: 8720039624153



Forged Display Large

Grösse | Dimension: 2 mtr h, 1,06 mtr b
Art. no.: ForgedDisplayL
Barcode: 8720039625556



Prospekt Brute Forged A5 DE

Art. no.: BrochBruteDE
Barcode: 8720039623910



Prospekt Intense Forged A5 DE

Art. no.: BrochIntDE
Barcode: 8720039623880



Prospekt Olive Forged A5 DE

Art. no.: BrochOliveDE
Barcode: 8720039623859



Prospekt Sebra Forged A5 DE

Art. no.: BrochSebraDE
Barcode: 8720039624030



Prospekt VG10 Forged A5 DE

Art. no.: BrochVG10DE
Barcode: 8720039623941



Display stand A3

Art. no.: A3DisplayForged
Barcode: 8720039624276



Display stand A4

Art. no.: A4DisplayForged
Barcode: 8720039624245



Prospekt Katai Forged A5 DE

Art. no.: BrochKatIDe
Barcode: 8720039623972



Prospekt Leather Forged A5 DE

Art. no.: BrochLeathDE
Barcode: 8720039624092



Prospekt Churrasco Forged A5 DE

Art. no.: BrochChurDE
Barcode: 8720039624009



Prospekt Forged Flambadou quadr. DE

Art. no.: BrochFireFlamDE
Barcode: 8720039627130



Prospekt Forged Churrasco quadr. DE

Art. no.: BrochExpChurDE
Barcode: 8720039627123



Displayboard A3 - Churrasco

Art. no.: A3Churrasco
Barcode: 8720039624191



Churrasco Magazine A4 NL

Art. no.: MagChur1NL
Barcode: 8720039627963



Churrasco Magazine A4 DE

Art. no.: MagChur1DE
Barcode: 8720039629684



Folder Brute Forged A5 EN

Art. no.: BrochBruteEN
Barcode: 8720039623897



Folder Intense Forged A5 EN

Art. no.: BrochIntEN
Barcode: 8720039623873



Folder Olive Forged A5 EN

Art. no.: BrochOliveDE
Barcode: 8720039623842



Folder Sebra Forged A5 EN

Art. no.: BrochSebraEN
Barcode: 8720039624023



Folder VG10 Forged A5 EN

Art. no.: BrochVG10EN
Barcode: 8720039623934



Displayboard A4 - Flambadou

Art. no.: A4Flambadou
Barcode: 8720039624252



Displayboard A4 - Katai

Art. no.: A4KatSan14cm
Barcode: 8720039625570



Displayboard A4 - Intense

Art. no.: A4IntenseKoks
Barcode: 8720039627147



Folder Katai Forged A5 EN

Art. no.: BrochKatEN
Barcode: 8720039623972



Folder Leather Forged A5 EN

Art. no.: BrochFireFlamEN
Barcode: 8720039624092



Folder Churrasco Forged A5 EN

Art. no.: BrochChurEN
Barcode: 8720039624009



Folder Forged Flambadou quadr. EN

Art. no.: BrochExpChurEN
Barcode: 87200396225549



Folder Forged Churrasco quadr. EN

Art. no.: BrochExpChurEN
Barcode: 8720039627123



Displayboard A4 - Brute

Art. no.: A4BruteKoks
Barcode: 8720039627154



Displayboard A4 - Olive

Art. no.: A4OliveButch
Barcode: 8720039627161



Displayboard A4 - Sebra

Art. no.: A4SebraKoks
Barcode: 8720039628731





De Panoven 17 | 4191 GW Geldermalsen
The Netherlands
T. +31 (0) 183 745 065
www.forgedoriginal.com |   [forgedoriginal](https://www.instagram.com/forgedoriginal)

