

FORGED

**UNIQUE HANDMADE
KNIVES**





Inhoud | Content

07 Over Forged | About Forged

08 Ontstaan Forged | Origin of Forged

10 Tijdlijn | Timeline

12 De werkplaats | The workplace

13 Hoe wordt het gemaakt | How it's made

16 Materialen | Materials

19 Messengids | Knife guide

22 Forged Brute

26 Forged Intense

30 Forged Olive

34 Forged Sebra

38 Forged VG10

42 Forged Katai

46 Forged Leather

48 Forged Churrasco

52 Forged BBQ

54 Gebruik en onderhoud | Use and maintenance

56 POS Materiaal | POS-Material





Over Forged

Met Forged heb je karakter in handen. Het merk staat voor koken met persoonlijkheid. Daar hoort een handgemaakt mes bij, dat net zo uniek is als jij. De collectie van Forged bestaat uit verschillende series met ieder zijn eigen uitstraling en eigenschappen. Laat zien uit welk staal jij gesmeed bent en kies een mes dat bij jou past.

Forged staat voor vakmanschap en ambacht. In het oog springend design, robuuste kwaliteit en meer dan waar voor je geld. Ontwikkeld vanuit een enorme liefde voor koken, barbecueën en tafelen. Ieder mes wordt met de hand gesmeed uit Japans staal in een werkplaats die in alles de passie voor het ambacht uitstraalt: de hitte, de geur en oranje gloed van het vuur en het sissende geluid wanneer het metaal wordt gekoeld. De hamerslag van de smid zie je letterlijk terug op het lemmet. En elke keer dat je het mes gebruikt en slijpt, krijgt het nog meer persoonlijkheid. Dat maakt jouw mes uniek.

About Forged

Forged is more than just a knife brand. The knives are distinguished by their appearance and design, which together give the unique, striking, and characteristic look. The brand includes six different knife series, each with its own look and characteristics. However, they have one thing in common, which is what Forged stands for; the forged appearance. It is the hammer blow on the blade that ensures the recognisability of a Forged knife.

Forged makes knives that move you, which are not just functional but also evoke a feeling in you. It fulfills more than just a function in the kitchen, it is an extension of yourself. It is a knife you can be proud of.



Ontstaan Forged

Ons uitgangspunt en de uitdaging was vanaf het begin om een onderscheidend, aantrekkelijk, betaalbaar maar vooral kwalitatief goed keukenmes te maken.

Hiervoor zijn we gaan samenwerken met gepassioneerde messenmakers met vergelijkbare normen en waarden zoals wij die hebben. We hebben de tijd genomen om een samenwerking op te bouwen waarin we beide hetzelfde doel voor ogen hadden. Na veel intensief contact en het aandragen van schetsen en ontwerpen maakten zij de eerste samples (die we tot op de dag van vandaag in de collectie hebben). Stap voor stap bouwden we zo samen het merk verder uit, waarbij iedere stap weldoordacht en met een kritische blik werd uitgevoerd. De energie die vrijkomt bij het zien slagen van een idee tot een daadwerkelijk succesvol product is het mooiste dat er is en dit zorgt ervoor dat we stappen blijven zetten. We hopen dit nog lange tijd met veel plezier te blijven doen.

De drijfveer voor het ontwikkelen van nieuwe producten en bouwen aan ons merk komt voort uit de liefde voor koken en tafelen. Samenzijn met familie en vrienden is waar het om draait in het leven, iets dat voor ons persoonlijk veel betekent. Dit alles heeft mede geresulteerd in het maken van mooie en betaalbare producten die hopelijk voor iedereen bijdragen aan het culinaire plezier in de keuken, zoals ook wij dat beleven.

Ronald & Romy

Oprichters Forged



Origin of Forged

Our guiding principle and the challenge from the start was to make a distinctive, attractive, affordable but above all a high-quality kitchen knife.

To this end, we have teamed up with passionate knife makers with similar values and standards. We took the time to build a partnership in which we both shared the same goal. After much intensive contact and submitting sketches and designs, they made the first samples (which we still have in the collection to this day). Step by step, we continued to develop the brand together, with every step being carried out with careful consideration and a critical eye. The energy one gets when seeing an idea succeed in a truly successful product is the best there is and this ensures that we continue to take steps. We hope to continue doing this with great pleasure for a long time to come.

The motivation for developing new products and building our brand stems from the love for cooking and dining. Being together with family and friends is what life is all about, something that means a lot to us personally. All this has partly resulted in the making of beautiful and affordable products that hopefully contribute to the culinary pleasure in the kitchen for everyone, as we experience it.

Ronald & Romy

Founders Forged





De start en de vuurdoop van Forged. De eerste 6 messen van Forged Brute en Forged Intense gaan officieel de markt op.

The start and baptism of fire of Forged. The first 6 knives of Brute Forged and Intense Forged are officially on the market.



Van alle series wordt een 3-delige set geïntroduceerd. Forged Olive wordt verder uitgebreid met het aanzetstaal, de steakmessen en de trancheervork.

All series are expanded with a 3-piece set. Olive Forged is further expanded with the sharpening steel, the steak knives and the carving fork.



Voor het eerst stonden we op de buitenlandse beurs: de spoga+gafa. In het najaar wordt de collectie uitgebreid met Forged Katai, Forged Leather, Forged Churrasco spiesen en Forged VG10 santokumes 18 cm met lederen hoesje.

Forged attends it's first foreign trade fair, the Spoga. In the fall the collection is expanded with Katai Forged, the Churrasco Forged skewers, the Leather Forged series with display and VG10 Forged is expanded with the Santoku knife 18 cm with leather case.



In het voorjaar worden alle messen toegevoegd aan alle series en elke serie wordt uitgebreid met een uitbeenmes. De Forged VG10-serie wordt uitgebreid en is nu ook verkrijgbaar zonder hoes.

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



Forged heeft zijn populaire Olive serie uitgebreid en introduceert drie nieuwe artikelen, namelijk een vis fileermes, een koksme van 16 cm en een koksme voor de kleintjes! Bereid je voor op een meesterlijke snij-ervaring samen met de hele familie en verrijk je keuken met onze nieuwe collectie.

Forged has added to its popular Olive series, introducing three new items - a fish filleting knife, a 16 cm chef's knife and a chef's knife for little ones! Prepare for a masterful carving experience together with the whole family and enrich your kitchen with our new collection.

2015

2017

2019

2021

2023

Tijdslijn

Timeline

2016

2018

2020

2022



De eerste reacties zijn positief en het merk zorgt voor een verrassende toevoeging in de wereld van messen. Dit geeft energie en hoop: de Olive Forged serie wordt in september geïntroduceerd.

The first reactions are positive and the brand provides a surprising addition to the world of knives. This gives energy and hope: the Olive Forged series is introduced in September.



Forged Olive wordt uitgebreid met het santokumes 14 cm. Het merk groeit en in het najaar wordt vol trots de Forged VG10 serie geïntroduceerd in de vorm van het santokumes 14 cm, het koksme en de hakbijl met lederen hoes in een geschenkverpakking.

Olive Forged is expanded with the Santoku knife 14 cm. The brand grows and in the fall the VG10 Forged series is proudly introduced in the form of the Santoku knife 14 cm, the chef's knife and the vegetable knife with leather cover in a gift box.



Het ontwerp van de Katai serie wordt bekroond met een Red Dot Design Award. In het voorjaar wordt Forged Intense uitgebreid met de 4-delige steakmessenset. In het najaar wordt een volledige nieuwe serie Forged Sebra gepresenteerd en wordt Forged Churrasco uitgebreid met de server en RVS-tangetjes. Het opzienbarende product Forged Flambadou maakt zijn intrede.

The design of the Katai series is awarded with a Red Dot Design Award. In the spring Intense Forged is expanded with the 4-piece steak knife set. In the fall a complete new series of Sebra Forged is presented and Churrasco Forged is expanded with the server and stainless steel tongs. The sensational product Forged Flambadou makes its appearance.



Forged gaat een samenwerking aan met Roel Westra, ook wel bekend als Pitmaster X. Hij bereikt met zijn YouTube en social media kanalen meer dan 5 miljoen mensen per maand. Na zijn deelname in 2021 als grillmaster in BBQ Street, is Forged in contact gekomen met Roel. Met een gedeelde passie voor buiten koken en ambachtelijke, eerlijke producten ontstond er een mooie samenwerking.

Forged is partnering with Roel Westra, also known as Pitmaster X, who reaches more than 5 million people a month with his YouTube and social media channels. After his participation in 2021 as grillmaster in BBQ Street, Forged got in touch with Roel. With a shared passion for outdoor cooking and artisanal, honest products, a great partnership was born.



De werkplaats

De messen van Forged worden gemaakt in een klein familiebedrijf, door een team van bevolgen mensen met ieder zijn eigen expertise. Van het ruwe smeden tot het polijsten en van het schoonmaken tot het verpakken; iedereen heeft zijn eigen taken en is even belangrijk voor het eindproduct. In de werkplaats werken mens en machine nauwkeurig samen. Noeste arbeid gaat hand in hand met verfijnde machines.

Dankzij de passie en inzet van het complete team, komen alle ideeën en creativiteit tot leven. Hier wordt met veel zorg, precisie en liefde een ruw stuk staal getransformeerd tot dat ene unieke Forged mes, dat jij zo graag gebruikt.

The workplace

This is a place where man and machine work closely together, where diligent work goes hand in hand with sophisticated machines. The knives are made in a relatively small, mostly family business by a team of enthusiastic people, each with their own expertise. From rough forging to polishing and from cleaning to packaging, each has his or her own tasks and is equally important. It is the complete team of people that ensures that all ideas, all creativity, and all plans come to life in this workshop. Here, a raw piece of steel is transformed into that one unique Forged knife with great care, precision, and passion.



Hoe wordt het gemaakt

Het vervaardigen van een mes vergt tijd, energie en geduld. Het begint bij een ruw stuk onbehandeld staal dat door middel van verschillende processen en handelingen wordt getransformeerd tot een volledig afgewerkt mes. De ingrediënten die hiervoor nodig zijn, naast grondstoffen zoals staal en hout, zijn ook menselijke aspecten zoals de juiste vaardigheden en kennis.

We geven je graag een kijkje in de werkplaats en de bijzondere wereld van het messen maken. De wereld waarin een ontwerp, vakmanschap en passie bij elkaar komen.

How is it made

Manufacturing a knife takes time, energy, and patience. It starts with a raw piece of untreated steel that is transformed into a completely finished knife through various processes and actions. The ingredients needed for this, in addition to raw materials such as steel and wood, are also human aspects such as the right skills and knowledge.

We would like to give you a glimpse into the workshop and the special world of knife making. The world in which design, craftsmanship, and passion come together.

Nieuwsgierig naar hoe de messen gemaakt worden?
Scan hier de QR-code en ontdek het!

Curious about how the knives are made?
Scan the QR code here and find out!





1

Een rechthoekig stuk staal wordt verhit tot hoge temperatuur om vervolgens te smeden. Het staal wordt tussendoor meerdere keren bewerkt met een hamer. Zo ontstaat de karakteristieke hamerslag in het lemmet van Forged messen..

The rectangular pieces of steel are heated at a high temperature to forge the steel afterward. The steel is worked several times with a hammer to obtain the characteristic hammer effect in the blade.

2

Zodra het staal gesmeed is, wordt vanuit dit stuk het lemmet gevormd.

As soon as the steel is forged, this piece is used to form the blade.



3

Het staal wordt opnieuw verwarmd en het Forged logo wordt erin geslagen met een stempel.

The steel is reheated, and the Forged logo is stamped into it.



4

Om de juiste hardheid te verkrijgen wordt het hete staal in een speciale koelvloeistof gedompeld.

The hot steel is dipped in a special coolant to obtain the right degree of hardness.



5

Wanneer de juiste hardheid bereikt is wordt het grove stuk staal geschuurd en voor de eerste keer gepolijst.

When the right degree of hardness has been obtained, the (still) coarse steel piece will be sanded and polished for the first time.



6

Het heft wordt aan het lemmet bevestigd en ook het heft wordt gepolijst.

The handle is mounted onto the blade and also polished.



7

Dan volgt het slijpen van het mes. Een belangrijke stap in het proces! Dit wordt mes voor mes, volledig met de hand gedaan door middel van een Japanse, watergekoelde slijpsteen.

Sharpening is an important step in the process. The knife will now be sharpened using Japanese water-cooled whetstones. Each knife is completely hand sharpened.



8

Ieder mes wordt uiterst nauwkeurig met het kritisch oog van de messenmaker zelf gecontroleerd op rechtheid en scherpte.

The forger's own critical eye now scrutinizes each knife for straightness and sharpness.



9

De messen worden goed gereinigd voor ze worden verpakt. Het lemmet wordt voorzien van een beschermlaagje door middel van een beschermende olie.

The knives are thoroughly cleaned before they are packaged. The blade is coated with a protective layer using a natural oil.



Materialen

Een kwalitatief goed en mooi vormgegeven mes hoeft geen fortuin te kosten. Voor het maken van de Forged messen is dan ook gekeken naar materialen waar het maximale uitgehaald kan worden, zonder dat dit ten koste gaat van de prijs. Bij het vervaardigen van onze messen maken we gebruik van twee Japanse staalsoorten, 440C en VG10 staal.

440C is een betrouwbare en zeer degelijke staalsoort. Een positieve en belangrijke eigenschap van dit roestvaste staal is dat het naderhand ook zeer goed te slijpen is.

VG10 staal is een duurzame en sterke staalsoort die zich al lange tijd heeft bewezen als staalsoort met aangename eigenschappen als corrosiebestendigheid en langdurige scherpste.

Materials

A good quality and beautifully designed knife does not have to cost a fortune. Therefore, for the production of the Forged knives, we looked at materials from which maximum quality can be obtained, without this being at the expense of the price. In other words, a correct ratio of price and quality. For the manufacture of our knives, we use 2 Japanese steel types, 440C, and VG10 steel.

440C is a reliable and very solid type of steel. A positive and important property of this stainless steel is that it can also be sharpened very well afterward.

VG10 steel is a durable and strong type of steel that has long proven itself as a type of steel with pleasant properties such as corrosion resistance and long-lasting sharpness.



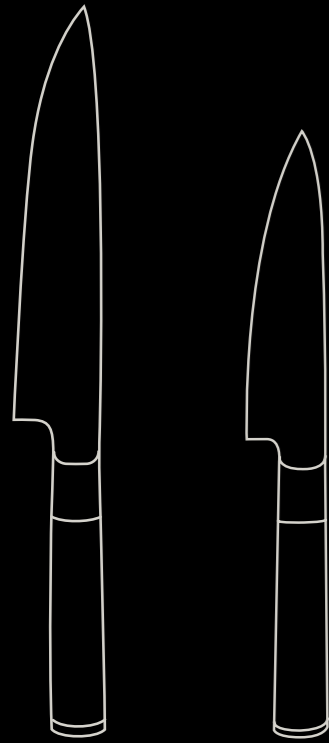


Messengids

Een mes is niet zomaar een mes; elk type heeft zijn eigen functionaliteit. Messen zijn even verschillend als de ingrediënten die ze moeten snijden. Dat verschil zit in de grootte, de vorm van het lemmet en de snijrand. Het mes moet het werk vóór je doen. Door het juiste type mes te gebruiken ervaar je het beste snijresultaat, het meeste snijplezier en -gemak. We vertellen je daarom graag meer over onze verschillende messen en waar je ze het beste voor kunt gebruiken.

Knife guide

A knife is not just a knife; each type has its own functionality. Knives are as different as the ingredients they have to cut. The difference lies in the size, the shape of the blade, and the cutting edge. The knife has to do the work for you; by using the right type of knife, you will experience the best cutting results, the most pleasure, and convenience. Therefore, we are happy to tell you more about all our different knives and what their best uses are.



Koksmes 20,5cm

Het meest veelzijdige mes in de keuken en onmisbaar voor iedere (hobby)kok. Beschikbaar in verschillende formaten, dus nu nog persoonlijker. Van 20,5 cm tot aan een kindervariant met vingerbescherming. Handig voor het snijden van vlees, vis of groenten maar ook ideaal voor het fijnsnijden van kruiden.

Koksmes 16cm

Kinderkoksmes

Vleesmes

Het vleesmes heeft een lang en smal lemmet, dit zorgt voor minder weerstand tijdens het aansnijden van vlees of vis en blijft ook minder plakken aan het lemmet. Uitermate geschikt voor trancheren.

Slagersmes

Door het extra lange lemmet hét mes voor bereiding en portionering van grote stukken vlees. Kenmerkend is de ronding naar boven aan het uiteinde. Met het slagersmes kun je in één haal mooie, rechte plakken vlees snijden.

Broodmes

Met het lange en gekartelde lemmet onmisbaar voor het snijden van brood of bijvoorbeeld quiche. Daarnaast ook zeer geschikt om grotere groenten of vruchten te snijden zoals ananas.

Hakbijl

Ook wel *Nakiri* genoemd, oftewel Japans groentemes. Dit mes is een must have voor het flinterdun snijden en hakken van groenten en kruiden..

Santokumes 18cm

Het santokumes is de Japanse versie van het koksmes. Het woord 'santoku' betekent 'drie deugden', een referentie naar de drie snijfuncties die het mes kan vervullen: plakken snijden, blokjes maken en fijnsnijden. Door deze veelzijdigheid is het een echte allrounder in de keuken te noemen.

Santokumes 14cm

Uitbeenmes

Ook wel *Nakiri* genoemd, oftewel Japans groentemes. Dit mes is een must have voor het flinterdun snijden en hakken van groenten en kruiden..

Vis Fileermes

Voor het heel precies fileren van vis gebruik je een goed fileermes. Het heeft een dun en flexibel lemmet, dat ervoor zorgt dat je goed kunt sturen waardoor de vis flinterdun gefileerd kan worden.

Universeel mes

De kleine variant van het koksmes. Ideaal om groenten of kleinere stukken vlees mee te snijden. Dankzij het smalle lemmet kun je er erg nauwkeurig mee werken.

Schilmes

Het schilmes is een klein, licht mesje met een smal lemmet. Dit mesje gebruik je met name om groenten en fruit te schillen en voor kleine praktische snijhandelingen.

Diamanten aanzetstaal

Een aanzetstaal slijpt een mes niet, maar het zorgt ervoor dat de bramen op het snijvlak weer in de richting van het snijvlak staan, waardoor het mes scherp blijft.

Trancheervork

De trancheervork wordt gebruikt om het vlees of gevogelte op zijn plaats te houden tijdens het voorsnijden (trancheren). Een trancheervork is het beste te combineren met een vleesmes.

Aziatisch hakmes

Met een Aziatisch hakmes snijd en hak je grove stukken vlees en groenten. Ook kun je met gemak gevogelte portioneren. Door zijn gewicht en de ronding van het lemmet is een hakbijl ook uitermate geschikt voor het fijnhakken van kruiden.

Steakmes

Een goed stuk vlees hoort gesneden te worden met een goed mes. Steakmessen met een glad lemmet snijden zonder een vezel los te trekken door het vlees.

Chef's knife 20,5cm

The most versatile knife in the kitchen and indispensable for any (hobby) cook. Available in different sizes, so now even more personalised. From 20.5 cm to a children's version with finger protection. Handy for cutting meat, fish or vegetables but also ideal for finely chopping herbs.

Chef's knife 16cm

Kids chef's knife

Carving knife

The carving knife has a long and narrow blade, which reduces resistance when cutting meat or fish, and reduces sticking to the blade. Extremely suitable for carving at an angle.

Butcher knife

The extra-long blade makes this knife suitable for preparing and portioning large pieces of meat. The upwards rounding at the end of the knife is very characteristic. With the butcher's knife, you can cut nice, straight slices of meat with one stroke.

Bread knife

The long and serrated blade makes it indispensable for cutting bread or quich, for example. Also very suitable for cutting larger vegetables or fruits such as pineapples.

Vegetable knife

Also known as *Nakiri*, or a Japanese vegetable knife. This knife is a must-have to cut and chop vegetables and herbs into wafer-thin slices

Santoku knife 18cm

The Santoku knife is the Japanese version of the chef's knife. The word 'santoku' means 'three virtues', a reference to the knife's three uses: slicing, dicing, and cutting finely.

Santoku knife 14cm

Boning knife

This knife is specially designed for boning meat and poultry. The boning knife has a long, slim blade with which you can easily cut along a piece of bone.

Fish fillet knife

For very precise fish filleting, you naturally use a good fillet knife. The Forged fish fillet knife has a thin and flexible blade, which allows for good steering so that the fish can be filleted paper-thin, without bones or loss of too much meat.

Utility knife

The small version of the chef's knife. Ideal for cutting vegetables or smaller pieces of meat. Because of the narrow blade, you can cut very accurately.

Paring knife

The Paring knife is a small, lightweight knife with a narrow blade. This knife is mainly used for peeling fruit and vegetables and for small, practical cutting tasks.

Diamond sharpening steel

Sharpening steel does not sharpen a knife, but it ensures that the burrs on the cutting surface are back in the direction of the cutting edge so that the knife remains sharp.

Carving fork

The carving fork is used to keep the meat or poultry in place during cutting (slicing at an angle). A carving fork is best combined with a carving knife.

Asian cleaver

You use the Asian cleaver to cut and chop coarse pieces of meat and vegetables. You can also portion poultry with ease. Because of its weight and the rounding of the blade, the cleaver is also ideal for chopping herbs and harder vegetables.

Steak knife

A good piece of meat should be cut with a good knife. Steak knives with a smooth blade cut through the meat without pulling a single fiber.



De serie Brute van Forged is de meest uitgesproken serie, het straalt pure ambacht uit. Wat heb je nodig om een mes te maken? Kijkend naar deze serie is dat eigenlijk alleen een goed stuk staal, een flink hoog vuur en een gedreven smid met passie voor het vak. De Brute messen hebben een open krop, wat voor een excentrieke uitstraling zorgt. Het lemmet en het heft worden na verhitting gehamerd en daarna wordt het heft gevouwen. Na het smeden wordt bij deze messen het lemmet minder ver terug gepolijst dan bij de Intense serie. Hierdoor blijft het smeedwerk zichtbaar en dat zorgt voor de uitstraling waar het merk Forged voor staat. Dit proces maakt elk mes uniek in afwerking en afmeting. Opvallen is gegarandeerd met de Brute serie.

The Brute Forged series is the most outspoken series, it exudes pure craftsmanship. What do you need to make a knife? Looking at this series, you just need a proper piece of good steel, high heat, and a committed blacksmith with a passion for the profession. The Brute Forged knives have an open bolster, which provides an eccentric appearance. The blade and the handle are hammered after heating, after which the handle is folded. After forging, the blades of these knives are not polished. This keeps the forging visible and ensures the look that the Forged brand stands for. Because of this process, each knife is unique in finish and size. Standing out is guaranteed with the Brute series.



3-delige messenset
(Koksmes, Hakbijl en Universeel mes)
3-piece knife set
(Chef's knife, Vegetable knife and Utility knife)
Art. no.: Brute3Comb
Barcode: 8718719304259



4 Steakmessen
4 Steak knives
Afmeting | Size: 11,5 cm
Art. no.: BruteSteakmes
Barcode: 8718719304198



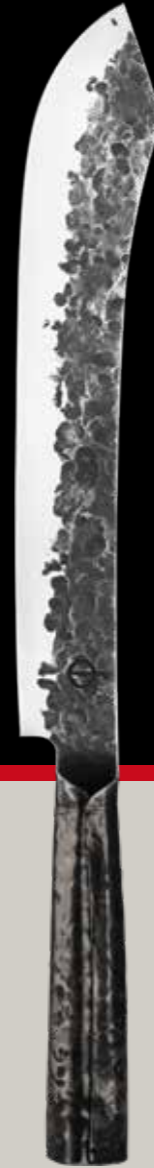
Koksmes
Chef's knife

Afmeting | Size: 20,5 cm
 Art. no.: BruteKoksmes
 Barcode: 8718719304105



Vleesmes
Carving knife

Afmeting | Size: 20,5 cm
 Art. no.: BruteVleesmes
 Barcode: 8718719304044



Slagersmes
Butcher knife

Afmeting | Size: 25,5 cm
 Art. no.: BruteButcher
 Barcode: 8720039620834



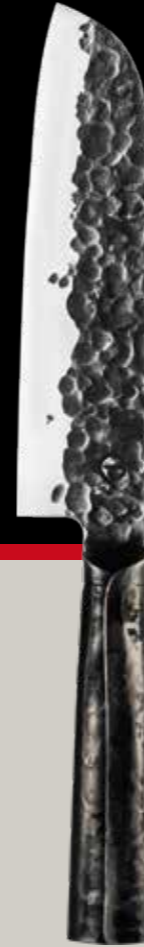
Broodmes
Bread knife

Afmeting | Size: 20,5 cm
 Art. no.: BruteBrood
 Barcode: 8718719304075



Hakbijl
Vegetable knife

Afmeting | Size: 17,5 cm
 Art. no.: BruteHakbijl
 Barcode: 8718719304136



Santokumes 18 cm
Santoku knife 18 cm

Afmeting | Size: 18 cm
 Art. no.: BruteSantoku18cm
 Barcode: 8720039620155



Santokumes 14 cm
Santoku knife 14 cm

Afmeting | Size: 14 cm
 Art. no.: BruteSant14cm
 Barcode: 8720039625273



Uitbeenmes
Boning knife

Afmeting | Size: 15 cm
 Art. no.: BruteUitbeen
 Barcode: 8720039625303



Universeel mes
Utility knife

Afmeting | Size: 12,5 cm
 Art. no.: BruteUniMes
 Barcode: 8718719304013



Schilmes
Paring knife

Afmeting | Size: 8,5 cm
 Art. no.: BruteSchilmes
 Barcode: 8718719303986



Diamanten aanzetstaal*
Diamond sharpening steel*

Afmeting | Size: 26 cm
 Art. no.: BruteAanzet
 Barcode: 8718719304617



4 Steakmessen
4 Steak knives

Afmeting | Size: 11,5 cm
 Art. no.: BruteSteakmes
 Barcode: 8718719304198



Bij de serie Intense van Forged is een mooie combinatie qua uiterlijk toegepast. De opvallende gehamerde look is minimaal aanwezig. Ondanks dat het mes qua look en feel neigt naar een traditioneel keukenmes, heeft het wel die subtiele gesmede accenten die zo kenmerkend zijn voor Forged. Bij deze serie is de krop dicht afgewerkt en mooi gepolijst. De manier van smeden is exact hetzelfde als bij de andere series, alleen wordt het lemmet aanzienlijk meer terug gepolijst. Deze bijzondere messen zijn een echte blikvanger, maar dan wel op een iets subtielere manier dan de andere series.

For the Intense series, Forged applied a beautiful combination in terms of appearance. The hammered look is present, although minimal. The knife tends to look and feel like a traditional kitchen knife, but still has the subtle forged accents that are so characteristic of Forged. In this series, the bolster is tightly finished and nicely polished. The method of forging is exactly the same as with the other series, except that the blade is polished considerably more, giving it a bit more of a tranquil look than the Brute and Olive series. If you are looking for a special knife that stands out in terms of appearance, but in a subtle way, then the Intense series is definitely for you.



3-delige messenset
(Koksmes, Hakbijl) en Universeel mes)

3-piece kniveset
(Chef's knife, Vegetable knife, Utility knife)

Art. no.: Intense3Comb
Barcode: 8718719304587



4 Steakmessen

4 Steak knives

Afmeting | Size: 11,5 cm
Art. no.: IntSteakmes
Barcode: 8720039623231



Vervaardigd van Japans 440C staal | Hardheid van 58 Rockwell | Lemmetdikte is 2 mm | Slijphoek van 18 graden | Met de hand gesmeed | Verpakt in een luxe houten kistje | 10 jaar garantie

*Binnenkant is vervaardigd in 201 staal | Hardheid van 55-56 Rockwell | Buitenkant is diamant | Hardheid van 10 Mohs | 2 jaar garantie

Made of Japanese 440C steel | Hardness of 58 Rockwell | Blade thickness is 2 mm | Cutting angle of 18 degrees | Hand-forged | Packaged in a luxury wooden box | 10 year warranty | *2 year warranty

*Inside is made in 201 steel | Hardness of 55-56 Rockwell | Outside is diamond | Hardness of 10 Mohs | 2-year warranty



Koksmes

Chef's knife

Afmeting | Size: 20,5 cm
Art. no.: IntKoksmes
Barcode: 8718719304495



Vleesmes

Carving knife

Afmeting | Size: 20,5 cm
Art. no.: IntVleesmes
Barcode: 8718719304433



Slagersmes

Butcher knife

Afmeting | Size: 25,5 cm
Art. no.: IntButcher
Barcode: 8720039620803



Broodmes

Bread knife

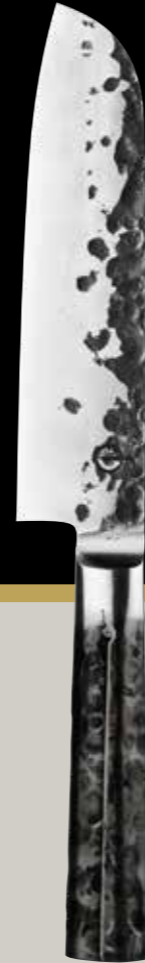
Afmeting | Size: 20,5 cm
Art. no.: IntBroodmes
Barcode: 8718719304464



Hakbijl

Vegetable knife

Afmeting | Size: 17,5 cm
Art. no.: IntHakbijl
Barcode: 8718719304525



Santokumes 18 cm

Santoku knife 18 cm

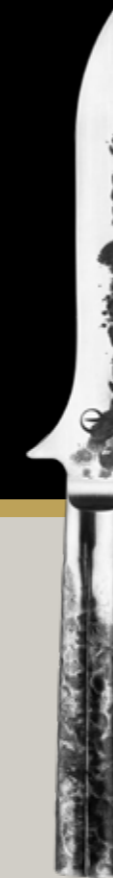
Afmeting | Size: 18 cm
Art. no.: IntSantoku18cm
Barcode: 8720039620124



Santokumes 14 cm

Santoku knife 14 cm

Afmeting | Size: 14 cm
Art. no.: IntSantoku14cm
Barcode: 8720039625334



Uitbeenmes

Boning knife

Afmeting | Size: 15 cm
Art. no.: IntUitbeen
Barcode: 8720039625365



Universeel mes

Utility knife

Afmeting | Size: 12,5 cm
Art. no.: IntUnimes
Barcode: 8718719304402



Schilmes

Paring knife

Afmeting | Size: 8,5 cm
Art. no.: IntSchilmes
Barcode: 8718719304372



Diamanten aanzetstaal*

Diamond sharpening steel*

Afmeting | Size: 26 cm
Art. no.: BrulntAanzet
Barcode: 8718719304617



4 Steakmessen

4 Steak knives

Afmeting | Size: 11,5 cm
Art. no.: IntSteakmes
Barcode: 8720039623231



Bij het ontwerpen van de Olive serie was het samenvoegen van sprekende kleuren en materialen het uitgangspunt. De combinatie van het gehamerde lemmet, de strak afgewerkte krop en het natuurlijke olijfhouten heft, maakt dit tot een prachtige serie. Een regelrechte blikvanger. Naast het uiterlijk speelt ergonomie ook een belangrijke rol. Het ronde olijfhouten heft ligt erg prettig in de hand en door de plaatsing van een pommel aan het uiteinde van het heft, is het mes goed in balans. Doordat de pommel eveneens is gehamerd, oogt het mes als één geheel. De Olive serie staat voor robuustheid, maar heeft dankzij het olijfhout ook een verfijnde en erg stijlvolle uitstraling.

In designing this series, the starting point was to combine expressive colours and materials. The combination of the hammered blade, the tightly finished bolster and the natural olive wood handle, makes the Olive Forged knives a beautiful series, a real eye-catcher. In addition to appearance, ergonomics also plays an important role. The round olive wood handle is very comfortable to hold and by placing a pommel at the end of the handle, it is well balanced. The pommel is also hammered, making the knife look like a whole. The Olive series stands for robustness, but because of the olive wood also a refined and very stylish series.



Kinderkoksmes
(Kinderkoksmes, lederen hoes,
handbeschermer)

Kids chef's knife
(including leather case and finger protector)
Barcode: 8720791531485
Art. no.: OliveKindKoks



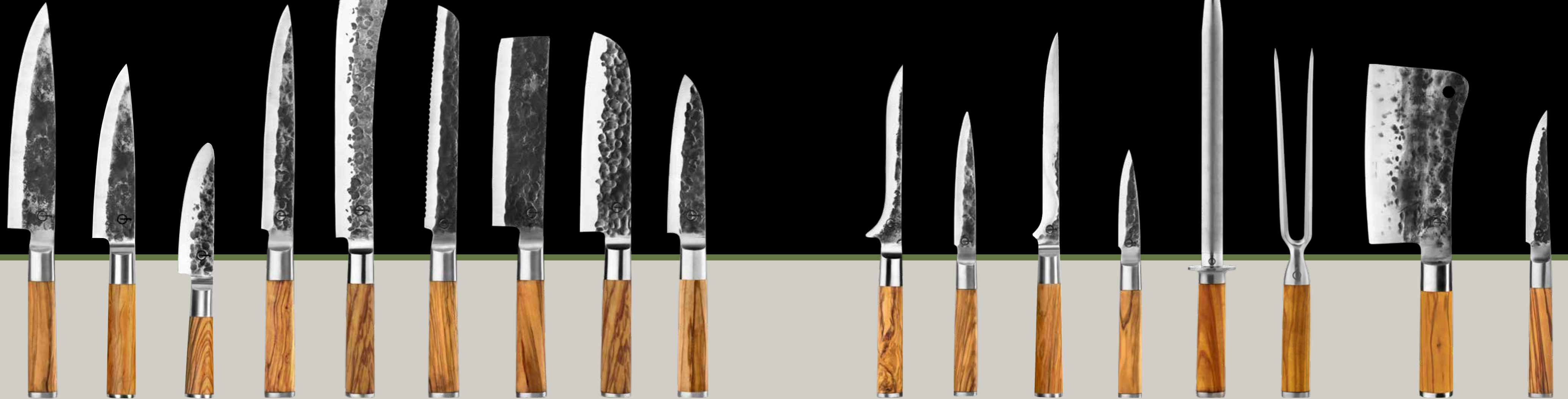
3-delige messenset
(Koksmes, Hakbijl en Universeel mes)

3-piece knifeset
(Chef's knife, Vegetable knife, Utility knife)
Barcode: Olive3Comb
Art. no.: 8718719305287



4 Steakmessen
4 Steak knives

Afmeting | Size: 11,5 cm
Barcode: OliveSteakmes
Art. no.: 8718719305317



Koksmes 20,5 cm

Chef's knife

Afmeting | Size: 20,5 cm
 Art. no.: OliveKoksmes
 Barcode: 8718719305225

Koksmes 16 cm

Chef's knife

Afmeting | Size: 16 cm
 Art. no.: OliveKoksmes16cm
 Barcode: 8718719305225

Kinderkoksmes**

Chef's knife**

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

Vleesmes

Carving knife

Afmeting | Size: 20,5 cm
 Art. no.: OliveVlees
 Barcode: 8718719305164

Slagersmes

Butcher knife

Afmeting | Size: 25,5 cm
 Art. no.: OliveButcher
 Barcode: 8720039620773

Broodmes

Bread knife

Afmeting | Size: 20,5 cm
 Art. no.: OliveBrood
 Barcode: 8718719305195

Hakbijl

Vegetable knife

Afmeting | Size: 17,5 cm
 Art. no.: OliveHakbijl
 Barcode: 8718719305256

Santokumes 18 cm

Santoku knife 18 cm

Afmeting | Size: 18 cm
 Art. no.: OliveSantoku18cm
 Barcode: 8718719307427

Santokumes 14 cm

Santoku knife 14 cm

Afmeting | Size: 14 cm
 Art. no.: OliveSantoku14cm
 Barcode: 8718719305430

Uitbeenmes

Boning knife

Afmeting | Size: 15 cm
 Art. no.: OliveUitbeen
 Barcode: 8720039625099

Universeel mes

Utility knife

Afmeting | Size: 12,5 cm
 Art. no.: OliveUni
 Barcode: 8718719305133

Vis fileermes**

Fish fillet knife**

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

Schilmes

Paring knife

Afmeting | Size: 8,5 cm
 Art. no.: OliveSchilmes
 Barcode: 8718719305102

Diamanten aanzetstaal*

Diamond sharpening steel*

Afmeting | Size: 26 cm
 Art. no.: OliveAanzet
 Barcode: 8718719305379

Trancheervork*

Carving fork*

Afmeting | Size: 19 cm
 Art. no.: OliveTranchVork
 Barcode: 8718719305348

Aziatisch hakmes

Asian cleaver

Afmeting | Size: 19 cm
 Art. no.: OliveCleaver
 Barcode: 8720039623248

4 Steakmessen

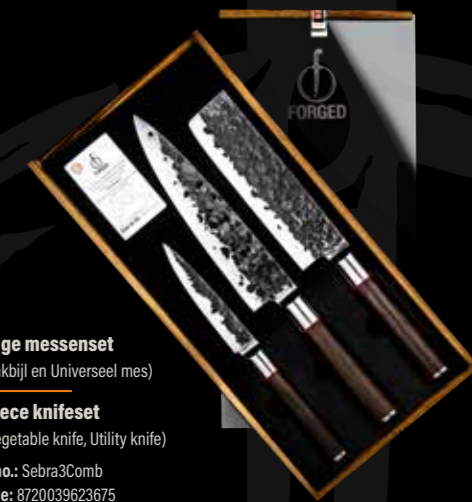
4 Steak knives

Afmeting | Size: 11,5 cm
 Art. no.: OliveSteakmes
 Barcode: 8718719305317



De Sebra serie is een opvallende verschijning binnen het merk Forged. Deze serie onderscheidt zich op een prettige manier door het donkerkleurig soort hout dat gekozen is voor het vervaardigen van het handvat. Dit prachtige hout is donkerbruin tot zwart en heeft een zeer fijne nerf waardoor het een warme en toch chique uitstraling heeft. Het is juist deze uitstraling, samen met het gehamerde lemmer en het subtiele rode detail bij de krop van deze serie, die er echt iets bijzonders van maakt. Met andere woorden, met Forged Sebra heeft u een robuuste en opmerkelijk stijlvolle messenserie die gezien mag worden in uw keuken.

The Sebra series by Forged is a striking appearance within the brand. This series pleasantly distinguishes itself by the type of dark-colored wood chosen for manufacturing the handle. This beautiful wood is dark brown to black and has a very fine grain giving it a warm yet chic appearance. And it is precisely this radiance, together with the hammered blade and subtle red detail on the bolster of this series, that truly makes it something special. In other words, with Sebra Forged, you will have a robust and remarkably stylish knife series that may be seen in your kitchen.



3-delige messenset
(Koksmes, Hakbijl en Universeel mes)
3-piece knifeset
(Chef's knife, Vegetable knife, Utility knife)
Art. no.: Sebra3Comb
Barcode: 8720039623675



4 Steakmessen
4 Steak knives
Afmeting | Size: 11,5 cm
Art. no.: SebraSteakmes
Barcode: 8720039623644



Koksmes

Chef's knife

Afmeting | Size: 20,5 cm
 Art. no.: SebraKoksmes
 Barcode: 8720039623378

Vleesmes

Carving knife

Afmeting | Size: 20,5 cm
 Art. no.: SebraVlees
 Barcode: 8720039623408

Slagersmes

Butcher knife

Afmeting | Size: 25,5 cm
 Art. no.: SebraButcher
 Barcode: 8720039623583

Broodmes

Bread knife

Afmeting | Size: 20,5 cm
 Art. no.: SebraBrood
 Barcode: 8720039623439

Hakbijl

Vegetable knife

Afmeting | Size: 17,5 cm
 Art. no.: SebraHakbijl
 Barcode: 8720039623460

Santokumes 18 cm

Santoku knife 18 cm

Afmeting | Size: 18 cm
 Art. no.: SebraSantoku18cm
 Barcode: 87200396233521

Santokumes 14 cm

Santoku knife 14 cm

Afmeting | Size: 14 cm
 Art. no.: SebraSantoku14cm
 Barcode: 8720039623491

Uitbeenmes

Boning knife

Afmeting | Size: 15 cm
 Art. no.: SebraUitbeen
 Barcode: 8720039625037

Universeel mes

Utility knife

Afmeting | Size: 8,5 cm
 Art. no.: SebraUni
 Barcode: 8720039623552

Schilmes

Paring knife

Afmeting | Size: 8,5 cm
 Art. no.: SebraSchil
 Barcode: 8720039625006

Diamanten aanzetstaal*

Diamond sharpening steel*

Afmeting | Size: 26 cm
 Art. no.: SebraAanzet
 Barcode: 8720039623613

Trancheervork*

Carving fork*

Afmeting | Size: 19 cm
 Art. no.: SebraTranchVork
 Barcode: 8720039627079

Aziatisch hakmes

Asian cleaver

Afmeting | Size: 19 cm
 Art. no.: SebraCleaver
 Barcode: 8720039627413

4 Steakmessen

4 Steak knives

Afmeting | Size: 11,5 cm
 Art. no.: SebraSteakmes
 Barcode: 8720039623644



Het ontwerp en design van de VG10 serie van Forged is ontstaan met inspiratie vanuit het messenland bij uitstek; Japan. Dit zie je onder andere terug in de overgang van het lemmet naar het heft. Deze serie is vernoemd naar de staalsoort die is gebruikt. Het Japanse VG10 staal zorgt voor een aangename hardheid van maar liefst 60 Rockwell. De messen zijn in 5 lagen gesmeed, dit zorgt in subtiele mate voor die typische uitstraling zoals je die ook bij damastmessen ziet. Door deze technieken zijn scherpheid en snijcomfort verzekerd. De messen hebben een bijzonder heft gemaakt van luxueus wortelhout. De luxe geschenkverpakking maakt het plaatje helemaal compleet.

The concept and design of the VG10 series from Forged were inspired by the knife country par excellence: Japan. You can see this in the transition from the blade to the handle. This series is named after the steel used for the blade. The Japanese VG10 steel ensures a pleasant hardness of no less than 60 Rockwell. The knives are forged in 5 layers, subtly providing the typical look as you see with damask knives. Sharpness and cutting comfort are guaranteed by these techniques. The knives have a special handle made of luxurious root wood and are supplied with a brown leather knife-sheath. The luxury gift packaging completes the picture.

**Koksmes
met lederen beschermhoes**

**Chef's knife
with Leather cover**

Afmeting | Size: 20,5 cm
Art. no.: VG10KoksLeer
Barcode: 8718719305584





Koksmes
Chef's knife

Afmeting | Size: 20,5 cm
 Art. no.: VG10Koksmes
 Barcode: 8720039624627



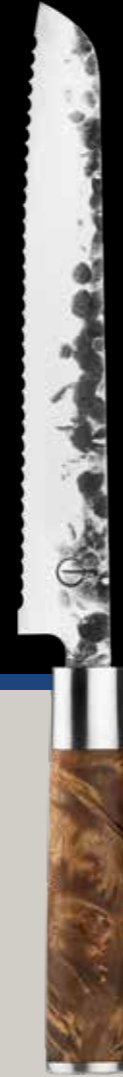
Vleesmes
Carving knife

Afmeting | Size: 20,5 cm
 Art. no.: VG10Vlees
 Barcode: 8720039625242



Slagersmes
Butcher knife

Afmeting | Size: 25,5 cm
 Art. no.: VG10Vlees
 Barcode: 8720039625129



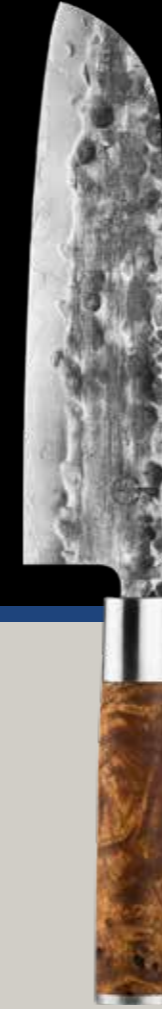
Broodmes
Bread knife

Afmeting | Size: 20,5 cm
 Art. no.: VG10Butcher
 Barcode: 8720039625068



Hakbijl
Vegetable knife

Afmeting | Size: 17,5 cm
 Art. no.: VG10Hakbijl
 Barcode: 8720039624658



Santokumes 18 cm
Santoku knife 18 cm

Afmeting | Size: 18 cm
 Art. no.: VG10Sant18
 Barcode: 8720039624719



Santokumes 14 cm
Santoku knife 14 cm

Afmeting | Size: 14 cm
 Art. no.: VG10Sant14
 Barcode: 8720039624689



Uitbeenmes
Boning knife

Afmeting | Size: 15 cm
 Art. no.: VG10Uitbeen
 Barcode: 8720039625211



Universeel mes
Utility knife

Afmeting | Size: 12,5 cm
 Art. no.: VG10Uni
 Barcode: 8720039625150



Diamanten aanzetstaal*
Diamond sharpening steel*

Afmeting | Size: 26 cm
 Art. no.: VG10Aanzet
 Barcode: 8720039625181



Bij het ontwerpen van de Katai serie van Forged zijn golfachtige vormen als inspiratiebron gebruikt. Dit is terug te zien in de vorm van het lemmet en hoe de vorm vervolgens doorloopt in het heft. Dit resulteert in een bijzonder en opvallend design. Het lemmet is volledig met de hand gesmeed in 5 lagen van Japans VG10 staal. De hamerslag op het lemmet is in de basis hetzelfde als de andere series. Echter heeft het een extra nabewerking ondergaan met behulp van een zeer fijne hamer. Deze manier van bewerken is echter wel een stuk intensiever, maar resulteert in een verfijnde look met een geheel unieke uitstraling. Het heft is op zijn beurt vervaardigd van prachtig wortelhout. Het hout is als eerste afgevuld met hars, vervolgens geperst en als laatste gemodelleerd. Door dit proces is elk mes uniek in afwerking, afmeting, kleur en houtstructuur.

Wave-like shapes were used as a source of inspiration for the design. This is reflected in the shape of the blade and how this transitions into the handle. The blade is completely forged by hand in 5 layers of Japanese VG10 steel. The hammer stroke on the blade is essentially the same as the other series. However, it has undergone additional post-processing with the help of a very fine hammer. This way of processing is a lot more intensive, but it results in a refined look with a completely unique appearance. In turn, the handle is made of root wood. The wood is first filled with resin, then pressed and subsequently modeled. Because of this process, each knife is unique in finish, size, color and wood structure.



reddot winner 2020



Koksmes
Chef's knife

Afmeting | Size: 20,5 cm
Art. no.: KatKoksmes
Barcode: 8720039620599



Vleesmes
Carving knife

Afmeting | Size: 20,5 cm
Art. no.: KatVlees
Barcode: 8720039620629



Slagersmes
Butcher knife

Afmeting | Size: 25,5 cm
Art. no.: KatButcher
Barcode: 8720039625396



Broodmes
Bread knife

Afmeting | Size: 20,5 cm
Art. no.: KatBrood
Barcode: 8720039620650



Santokumes 18 cm
Santoku knife 18 cm

Afmeting | Size: 18 cm
Art. no.: KatSant18cm
Barcode: 8720039620711



Santokumes 14 cm
Santoku knife 14 cm

Afmeting | Size: 14 cm
Art. no.: KatSant14cm
Barcode: 8720039620681



Uitbeenmes
Boning knife

Afmeting | Size: 14 cm
Art. no.: KatUitbeen
Barcode: 8720039625457



Universeel mes
Utility knife

Afmeting | Size: 12,5 cm
Art. no.: KatUni
Barcode: 8720039620742



Diamanten aanzetstaal*
Diamond sharpening steel*

Afmeting | Size: 26 cm
Art. no.: KatAanzet
Barcode: 8720039625426



Leather
FORGED

Het beschermen, meenemen en het onderhouden van je messen staat gelijk aan het behouden ervan. Om hier extra aan bij te kunnen dragen zijn er losse lederen hoezen ontwikkeld voor de messen uit de Intense, Brute, Olive, Sebra en de VG10 serie. Door het stoere uiterlijk van het bruine leer met zijn zwarte accenten, zijn het prachtige eye catchers om mee voor de dag te komen. De lederen hoezen zorgen ervoor dat de messen veilig kunnen worden opgeborgen en dat ze overal mee naar toe te nemen zijn. Denk hierbij aan een workshop, demo of outdoor cooking. Functionaliteit en uitstraling smelten binnen dit product samen!

Protecting, taking and maintaining your knives equals preserving them. That's why Forged comes with Leather Forged, leather covers for the Forged knives from the Brute, Intense, Olive, Sebra and VG10 series. The tough look of the brown leather with the black accents make it beautiful eye-catchers and also ensure that the knives can be safely stored and taken anywhere. Functionality and appearance come together with Leather Forged.

Niet geschikt voor de (vaat)wasmachine | Geschikt voor de series Intense, Brute, Olive, Sebra en VG10
Not dishwasher safe | Suitable for the Intense, Brute, Olive, Sebra and VG10 series



Display Lederen hoezen

Display Leather covers

Afmeting | Size: 36 cm h, 75 cm b
Art. no.: Leer1Display
Barcode: 8720039621138



Lederen hoes Aziatisch hakmes

Leather cover Asian cleaver

Art. no.: Leer1Cleaver
Barcode: 8720039627628



Lederen hoes Universeel mes

Leather cover Utility knife

Art. no.: Leer1Uni
Barcode: 8720039621046



Lederen hoes Santokumes 14 cm

Leather cover Santoku knife 14 cm

Art. no.: Leer1Sant14
Barcode: 8720039621015



Lederen hoes Uitbeenmes

Leather cover Boning knife

Art. no.: Leer1Uitbeen
Barcode: 8720039625488



Lederen hoes Santokumes 18 cm

Leather cover Santoku knife 18 cm

Art. no.: Leer1Sant18
Barcode: 8720039620988



Lederen hoes Hackblij

Leather cover Vegetable knife

Art. no.: Leer1Hackblij
Barcode: 8720039620957



Lederen hoes Broodmes

Leather cover Bread knife

Art. no.: Leer1Brood
Barcode: 8720039620926



Lederen hoes Vleesmes

Leather cover Carving knife

Art. no.: Leer1Vlees
Barcode: 8720039620896



Lederen hoes Koksmes

Leather cover Chef's knife

Art. no.: Leer1Koksmes
Barcode: 8720039620865



Lederen hoes Slagersmes

Leather cover Butcher knife

Art. no.: Leer1Butcher
Barcode: 8720039621077



De Churrasco serie van Forged zorgt voor een onvergetelijke avond met vrienden en familie. Churrasco komt uit de tijd van de gauchos (cowboys in zuid-Brazilië) die vlees aan spiesen grilden, boven hete kolen in de grond. De Churrasco serie van Forged maakt het voor iedereen mogelijk om deze beleving en stijl nu ook thuis te ervaren. De spiesen en vorken zijn vervaardigd van hoogwaardig staal in combinatie met olijfhout. Het uitserveren wordt gedaan met behulp van de serveerpan. De serveerpan zorgt ervoor dat marinades, vleessappen en restjes vlees tijdens het aansnijden worden opgevangen. De RVS-grijptangetjes maken het voor de gasten gemakkelijk om de afgesneden stukken vlees of groente aan te pakken en maken de Churrasco-ervaring compleet. Voor iedereen die het een uitdaging vindt om de heerlijkste gerechten klaar te maken op de BBQ of open vuur, die houdt van samen tafelen en zijn of haar gasten op een originele manier wil vermaken, lukt dat gegarandeerd met de Churrasco serie van Forged.

The Churrasco series from Forged ensures an unforgettable evening with friends and family. Churrasco comes from the time of the gauchos (cowboys in southern Brazil) who grilled meat on skewers, grilled over hot coals in the ground. The Churrasco series from Forged makes it possible for everyone to now enjoy this experience and style at home. The skewers and forks are made of high quality steel combined with olive wood. Serving is done with the help of the serving pan. The serving pan ensures that marinades, meat juices and meat leftovers are collected during the cutting process. The stainless steel tongs make it easy for guests to handle the cut pieces of meat or vegetables and complete the Churrasco experience. For anyone who enjoys the challenge of preparing the most delicious dishes on the BBQ or open fire, who loves to dine together and wants to entertain his or her guests in an original way, it is guaranteed to succeed with the Churrasco series by Forged.

Maak kennis met Forged BBQ!
Scan de QR-code en ervaar het authentieke Churrasco-gevoel.

Get to know Forged BBQ!
Scan the QR code and experience the authentic Churrasco feeling.





Churrasco spies V-vorm
Churrasco V-shape skewer
 Afmeting | Size: 50 cm
 Art. no.: OLSkewV50
 Barcode: 8720039621152



Churrasco spies V-vorm
Churrasco V-shape skewer
 Afmeting | Size: 60 cm
 Art. no.: OLSkewV60
 Barcode: 8720039621183



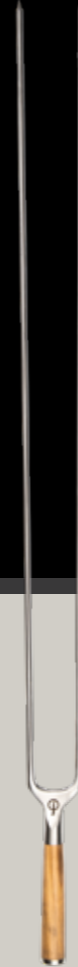
Churrasco spies V-vorm
Churrasco V-shape skewer
 Afmeting | Size: 70 cm
 Art. no.: OLSkewV70
 Barcode: 8720039621213



Churrasco vorkspies
Churrasco Fork Skewer
 Afmeting | Size: 50 cm
 Art. no.: OLSkewF50
 Barcode: 8720039621244



Churrasco vorkspies
Churrasco Fork Skewer
 Afmeting | Size: 60 cm
 Art. no.: OLSkewF60
 Barcode: 8720039621275



Churrasco vorkspies
Churrasco Fork Skewer
 Afmeting | Size: 70 cm
 Art. no.: OLSkewF70
 Barcode: 8720039621305



Serveerpan
Serving pan
 Afmeting | Size: Ø 18 cm
 Art. no.: OLServer
 Barcode: 8720039624306



4 Grijsptangen
4 tongs
 Afmeting | Size: 20 cm
 Art. no.: Chur4Tongs
 Barcode: 8720039624337



De Flambadou is er niet alleen om heerlijke gerechten, maar ook om op een spectaculaire manier indruk te maken. Hete kolen, hoog vuur en druipend vet dat al sissend vlam vat en je gerecht een heerlijke smaak geeft... het is een beleving op zich! Deze indrukwekkende wijze van bereiden brengt heerlijke smaken naar boven in vlees, vis of groenten en maakt je gerecht helemaal af. De gietijzeren kegel van de Flambadou is speciaal ontworpen om te worden verhit tot het roodgloeiend is en kan dus direct in het vuur of in de kolen worden geplaatst.

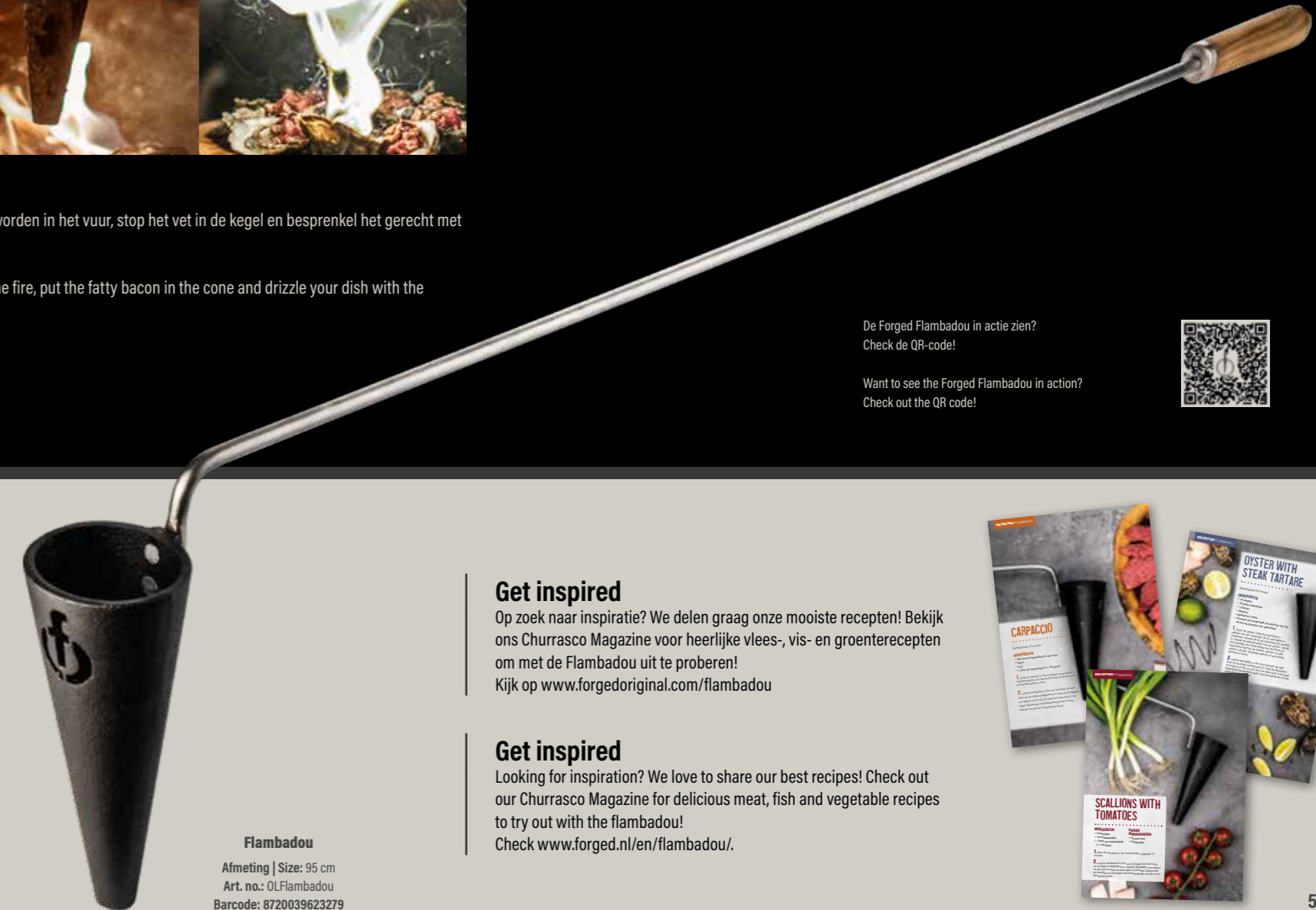
The Flambadou is not only to cook amazing dishes, but also to impress in a spectacular way. Hot coals, high heat and dripping fat that catches fire while sizzling and gives your dish a delicious taste... it is an experience in itself! This impressive cooking method brings out wonderful flavors in meat, fish or vegetables and completes your dish. The cast iron cone of the Flambadou is specially designed to be heated until red-hot and can therefore be placed directly in the fire or in the coals.



Laat de Flambadou roodgloeiend worden in het vuur, stop het vet in de kegel en besprenkel het gerecht met het smeltende, vlammeende vet.

Let the Flambadou get red hot in the fire, put the fatty bacon in the cone and drizzle your dish with the melting, flaming fat.

Gemaakt van gietijzer, SS 430 en olijfhout | Niet geschikt voor de vaatwasser
Made of cast iron, SS 430 and olive wood | Not dishwasher safe | 2 year warranty



Flambadou

Afmeting | Size: 95 cm
Art. no.: 0LFlambadou
Barcode: 8720039623279

Get inspired

Op zoek naar inspiratie? We delen graag onze mooiste recepten! Bekijk ons Churrasco Magazine voor heerlijke vlees-, vis- en groenterecepten om met de Flambadou uit te proberen! Kijk op www.forgedoriginal.com/flambadou

Get inspired

Looking for inspiration? We love to share our best recipes! Check out our Churrasco Magazine for delicious meat, fish and vegetable recipes to try out with the flambadou! Check www.forged.nl/en/flambadou/.

De Forged Flambadou in actie zien?
Check de QR-code!



Want to see the Forged Flambadou in action?
Check out the QR code!





Gebruik en onderhoud

Gemaakt volgens eeuwenoude Japanse tradities en volledig met de hand gesmeed is elk Forged mes even uniek in uiterlijk en afmeting. Door de bijzondere manier van vervaardiging is het verstandig een aantal onderhouds- en gebruikersinstructies op te volgen.

Use and maintenance

Made according to centuries-old Japanese traditions and completely hand-forged, each Forged knife is equally unique in appearance and size. Due to the special method of manufacture, we recommend a number of maintenance and user instructions.

Onderhoud en reiniging

- Messen van Forged zijn niet vaatwasserbestendig.
- Reinig het mes met warm water en een kleine hoeveelheid mild afwasmiddel. Droog het mes vervolgens direct met een doek alvorens het op te bergen.
- Na elk gebruik dient het mes direct te worden gereinigd en gedroogd. Indien het mes te lang in contact blijft met vloeistoffen of andere substanties dan kunnen er roestvlekjes ontstaan.
- Reinig het mes voor het eerste gebruik. Het heft van de Brute en Intense messen kan bij de eerste keren gebruik door de beschermlaag iets afgeven. Dit is normaal en verdwijnt na een aantal keer gebruik.
- Indien je een mes voor langere tijd niet gebruikt dan is het raadzaam om deze licht in te vetten met bijvoorbeeld olijfolie, zonnebloemolie of ballistol.
- Een houten heft kun je indien deze droog wordt insmeren met olie. Gebruik daarvoor het soort oliën dat ook wordt gebruikt voor het onderhoud van houten serveer- en snijplanken.
- Producten van gietijzer (zoals de flambadou en het serveerpannetje) dienen na gebruik te worden ingevet om roest te voorkomen.

Gebruik

- Gebruik de messen uitsluitend voor het snijden van groenten, vlees, vis en brood.
- Gebruik de messen niet voor botten of bevroren voedsel.
- Gebruik bij voorkeur een houten of kunststof snijplank om te voorkomen dat het snijvlak beschadigt en om te zorgen dat het mes langer scherp blijft.

Slijpen en tussentijds onderhoud

- De messen kunnen worden onderhouden met het bijbehorende aanzetstaal van Forged. Deze is hiervoor speciaal gemaakt en het biedt je een kwalitatief goed aanzetstaal dat ovaal is uitgevoerd en voorzien van een diamantlaag.
- Afhankelijk van het gebruik raden wij aan om de messen 1 á 2 keer per jaar te laten slijpen door een professionele messenslijper.

Maintenance and cleaning

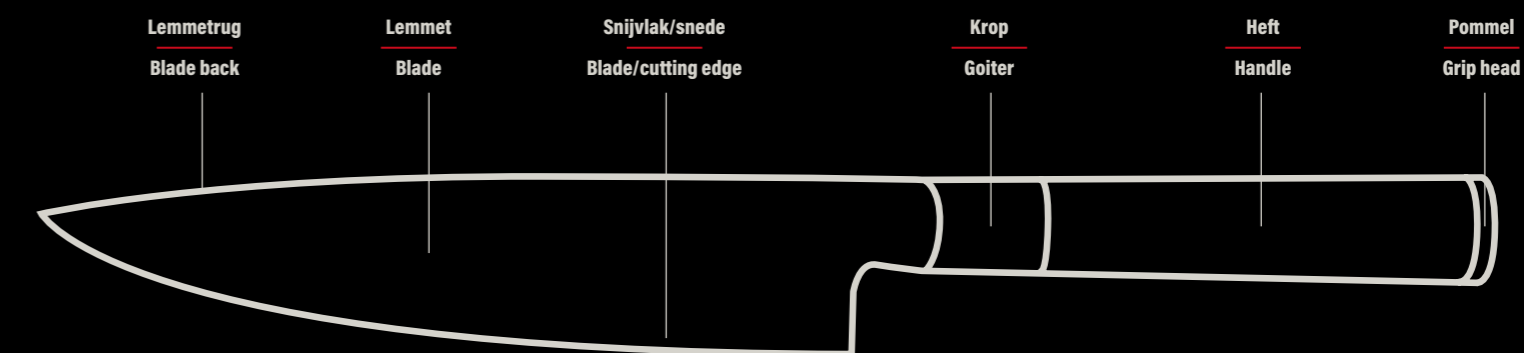
- Forged knives are not dishwasher safe.
- Clean the knife with warm water and a small amount of mild detergent. Dry the knife with a cloth before storing it.
- After each use, the knife should be cleaned and dried immediately. If the knife remains in contact with liquids or other substances for too long, it may develop rust stains.
- The handle of the Brute and Intense knives may stain slightly during the first few uses due to the protective coating. This is normal and will disappear after a few uses.
- If you are not using a knife for a longer period of time, it is advisable to grease it lightly with e.g. olive oil, sunflower oil or ballistol.
- A wooden handle can be rubbed with oil if it becomes dry. Use the same type that is used to maintain wooden serving and cutting boards.
- Cast iron products (such as the flambadou and the serving pan) should be greased after use to prevent grease after use to prevent rust.

Use

- The knives are to be used only for cutting vegetables, meat, fish and bread.
- Do not use the knives for bones or frozen food.
- Preferably use a wooden or plastic cutting board to prevent the blade from being damaged and to ensure that the knife stays sharp longer.

Sharpening and maintenance

- The knives can be maintained with the accompanying sharpening steel from Forged. It has been specially designed for this purpose and offers a high quality sharpening steel that is oval in shape and has a diamond coating.
- Depending on the use of the knives we recommend that you have them sharpened e.g. 1 or 2 times a year by a professional sharpened by a professional knife sharpener.



POS materiaal

Voor een opvallende en verzorgde presentatie in de winkel en om de Forged producten nog beter tot uiting te laten komen, hebben we POS materiaal ontwikkeld in de vorm van verschillende displays, folders, brochures en displayborden.

POS material

For an eye-catching and well-kept presentation in the store and to showcase the Forged products even better, we have developed POS material in the form of various displays, leaflets, brochures and display boards.



Display Forged Leather

Display Forged Leather

Afmeting | Size: 36 cm h, 75 cm b
Art. no.: Leer1Display
Barcode: 8720039621138



Forged Display Small

Afmeting | Size: 16 cm h, 42 cm b
Art. no.: ForgedDisplayS
Barcode: 8720039624108



Forged Display Medium

Afmeting | Size: 60 cm h, 44,5 cm b
Art. no.: ForgedDisplayM
Barcode: 8720039624153



Forged Display Large

Afmeting | Size: 2 mtr h, 1,06 mtr b
Art. no.: BrochKatEN
Barcode: 8720039625556



Folder Brute Forged A5 NL

Art. no.: BrochBruteNL
Barcode: 8720039623897



Folder Katai Forged A5 NL

Art. no.: BrochKatNL
Barcode: 8720039623958



Folder Brute Forged A5 EN

Art. no.: BrochBruteEN
Barcode: 8720039623897



Folder Katai Forged A5 EN

Art. no.: BrochKatEN
Barcode: 8720039623972



Folder Intense Forged A5 NL

Art. no.: BrochIntNL
Barcode: 8720039623866



Folder Leather Forged A5 NL

Art. no.: BrochLeathNL
Barcode: 8720039624078



Folder Intense Forged A5 EN

Art. no.: BrochIntEN
Barcode: 8720039623873



Folder Leather Forged A5 EN

Art. no.: BrochLeathEN
Barcode: 8720039624092



Folder Olive Forged A5 NL

Art. no.: BrochOliveNL
Barcode: 8720039623835



Folder Churrasco Forged A5 NL

Art. no.: BrochChurNL
Barcode: 8720039623989



Folder Olive Forged A5 EN

Art. no.: BrochOliveDE
Barcode: 8720039623842



Folder Churrasco Forged A5 EN

Art. no.: BrochChurEN
Barcode: 8720039624009



Folder Sebra Forged A5 NL

Art. no.: BrochSebraNL
Barcode: 8720039624016



Folder Forged Flambadou vierkant NL

Art. no.: BrochFireFlamNL
Barcode: 8720039625525



Folder Sebra Forged A5 EN

Art. no.: BrochSebraEN
Barcode: 8720039624023



Folder Forged Flambadou quadr. EN

Art. no.: BrochFireFlamEN
Barcode: 8720039622549



Folder VG10 Forged A5 NL

Art. no.: BrochVG10NL
Barcode: 8720039623927



Folder Forged Churrasco vierkant NL

Art. no.: BrochExpChurNL
Barcode: 8720039625518



Folder VG10 Forged A5 EN

Art. no.: BrochVG10EN
Barcode: 8720039623934



Folder Forged Churrasco quadr. EN

Art. no.: BrochExpChurEN
Barcode: 8720039627123



Display stand A3

Art. no.: A3DisplayForged
Barcode: 8720039624276



Displayboard A3 - Churrasco

Art. no.: A3Churrasco
Barcode: 8720039624191



Displayboard A4 - Flambadou

Art. no.: A4Flambadou
Barcode: 8720039624252



Displayboard A4 - Brute

Art. no.: A4BruteKoks
Barcode: 8720039627154



Display stand A4

Art. no.: A4DisplayForged
Barcode: 8720039624245



Churrasco Magazine A4 NL

Art. no.: MagChur1NL
Barcode: 8720039627963



Churrasco Magazine A4 DE

Art. no.: MagChur1DE
Barcode: 8720039629684



Displayboard A4 - Katai

Art. no.: A4KatSant14cm
Barcode: 8720039625570



Displayboard A4 - Olive

Art. no.: A4OliveButch
Barcode: 8720039627161



Displayboard A4 - Intense

Art. no.: A4IntenseKoks
Barcode: 8720039627147



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)

