



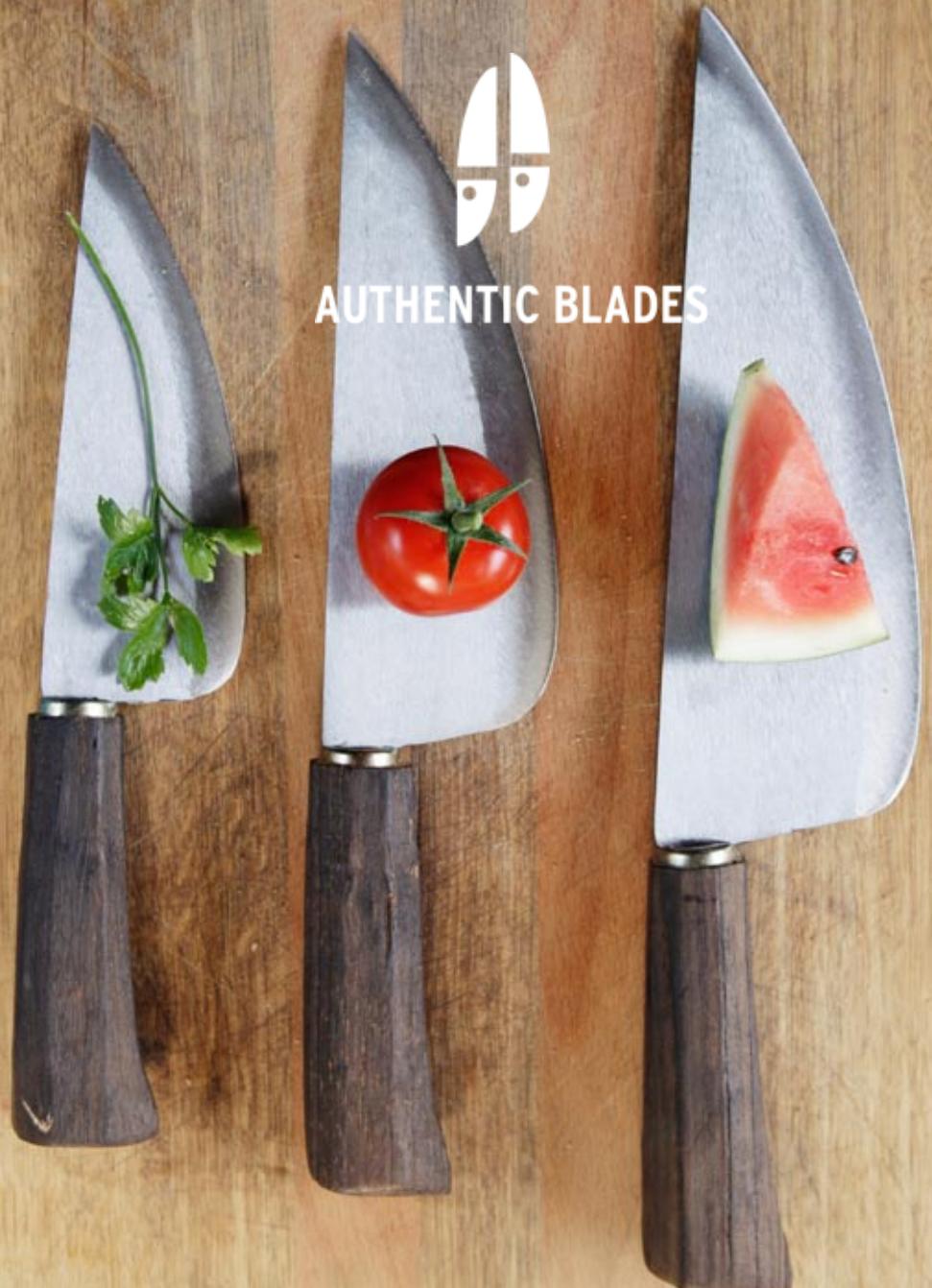
AUTHENTIC BLADES

EINFACH. SCHÖN. SCHARF.

Katalog 2016

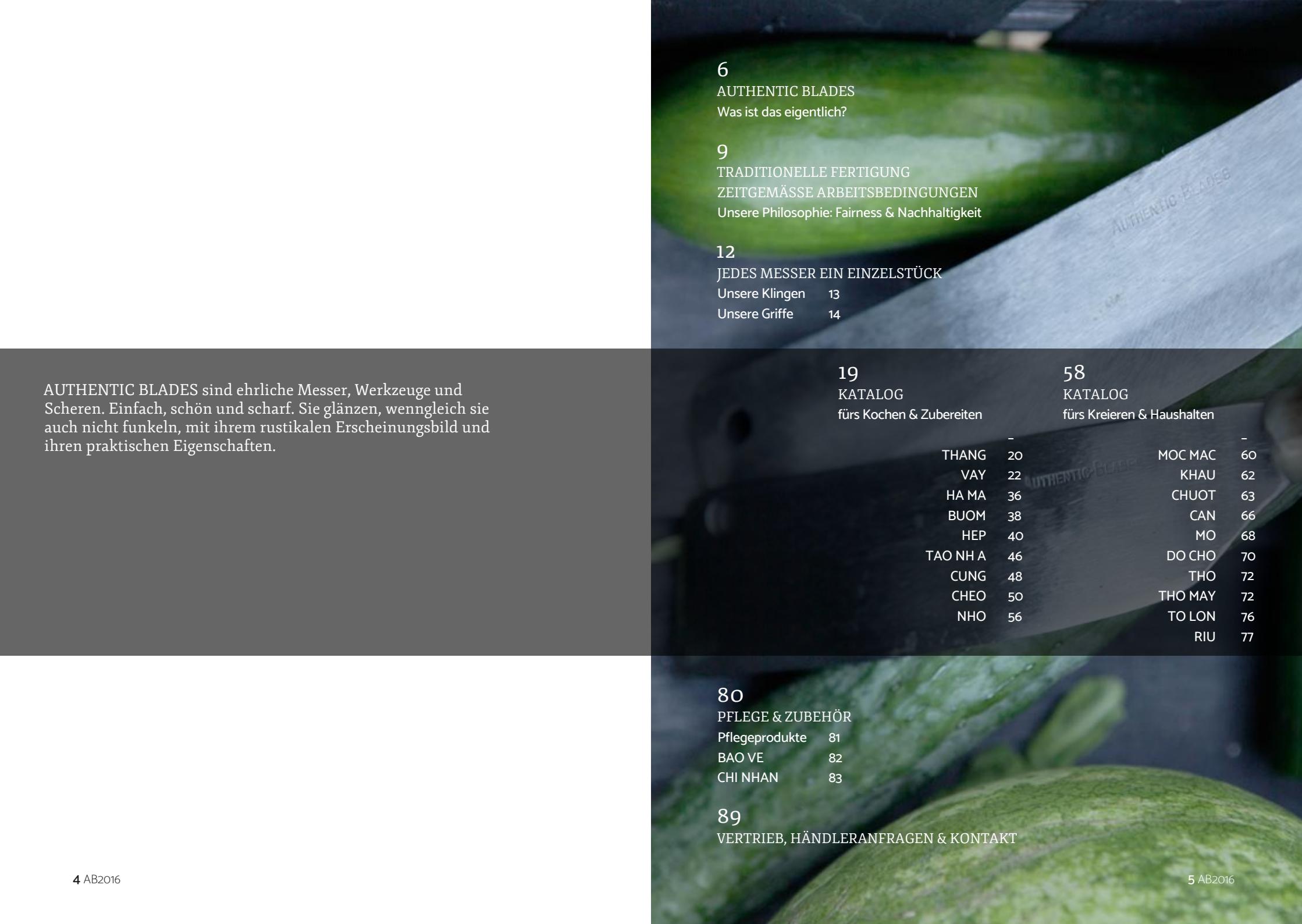


AUTHENTIC BLADES



Dick & Dick GmbH
Ansprechpartner: Franziska Schwider
Leipzig

0341-49245764
0173-3232691
info@authentic-blades.de
www.authentic-blades.com



6

AUTHENTIC BLADES

Was ist das eigentlich?

9

TRADITIONELLE FERTIGUNG

ZEITGEMÄSSE ARBEITSBEDINGUNGEN

Unsere Philosophie: Fairness & Nachhaltigkeit

12

JEDES MESSER EIN EINZELSTÜCK

Unsere Klingen 13

Unsere Griffe 14

AUTHENTIC BLADES sind ehrliche Messer, Werkzeuge und Scheren. Einfach, schön und scharf. Sie glänzen, wenngleich sie auch nicht funkeln, mit ihrem rustikalen Erscheinungsbild und ihren praktischen Eigenschaften.

19

KATALOG

fürs Kochen & Zubereiten

58

KATALOG

fürs Kreieren & Haushalten

THANG	20	MOC MAC	60
VAY	22	KHAU	62
HA MA	36	CHUOT	63
BUOM	38	CAN	66
HEP	40	MO	68
TAO NH A	46	DO CHO	70
CUNG	48	THO	72
CHEO	50	THO MAY	72
NHO	56	TO LON	76
		RIU	77

80

PFLEGE & ZUBEHÖR

Pflegeprodukte 81

BAO VE 82

CHI NHAN 83

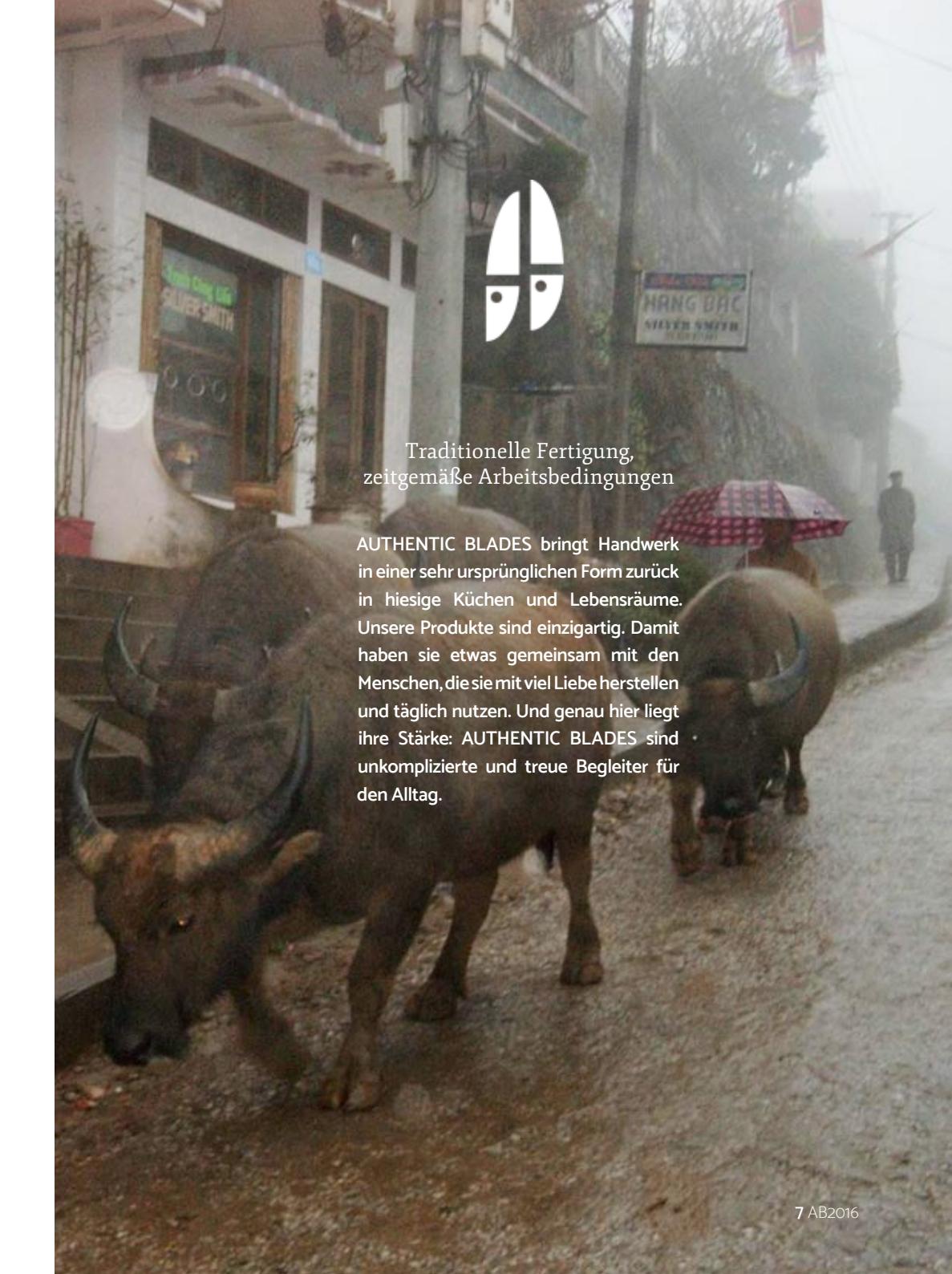
89

VERTRIEB, HÄNDLERANFRAGEN & KONTAKT

AUTHENTIC BLADES - Was ist das eigentlich?

All unsere Schnittwaren sind äußerst handlich und dabei vielfältig einsetzbar. Hat man erst einmal begonnen, sie zu benutzen, möchte man sie und ihre Schärfe nicht mehr missen – ebenso ihre Leichtigkeit.

Handgeschmiedete Klingen und ein flammengerösteter Griff aus dem Holz des Zedrachbaumes {Xoăn} addieren sich zu rustikalem Charme mit hohem Nutzwert. Die Klingen aus gehärtetem Kohlenstoffstahl sind nicht rostfrei, aber in ihrer Schärfe und Schnitthaltigkeit kaum zu übertreffen. Vor allem die dünnen Klingen gleiten mühelos durch Gemüse, Fleisch und andere Zutaten. Über die Küche als Einsatzort hinaus bewähren sich einige Modelle auch als Haushalts- und Werkzeugmesser in Garten, Werkstatt oder Garage. Kaum ein Messer bietet eine so hohe Alltagstauglichkeit, kaum eines schneidet so scharf wie ein AUTHENTIC BLADES.



Traditionelle Fertigung,
zeitgemäße Arbeitsbedingungen

AUTHENTIC BLADES bringt Handwerk in einer sehr ursprünglichen Form zurück in hiesige Küchen und Lebensräume. Unsere Produkte sind einzigartig. Damit haben sie etwas gemeinsam mit den Menschen, die sie mit viel Liebe herstellen und täglich nutzen. Und genau hier liegt ihre Stärke: AUTHENTIC BLADES sind unkomplizierte und treue Begleiter für den Alltag.



Mit dem Import der AUTHENTIC BLADES erhalten wir nicht nur gute Lebensbedingungen, sondern auch die einzigartige alte Schmiedetradition vor Ort. Von diesem alten Wissen profitieren unsere Produkte und schließlich unsere Händler und Kunden.

Unsere Philosophie - Fairness und Nachhaltigkeit

Wir von AUTHENTIC BLADES haben uns ganz bewusst für die Herstellung der Produkte durch kleinere Betriebe in Vietnam entschieden. Innerhalb traditioneller Dorfstrukturen werden die erforderlichen Arbeitsschritte von verschiedenen Familien ausgeführt. So hat fast das ganze Dorf an der Produktion Anteil.

In dem Messerdorf werden so seit vielen Generationen Schneidwerkzeuge hergestellt und von den Dorfbewohnern in den umliegenden Städten verkauft. Die traditionelle Arbeitsteilung in den Dorfgemeinschaften spielt eine wichtige Rolle in der vietnamesischen Kultur, da sie Rücksicht nimmt auf Familienzusammenhalt, Feiertage, und die Versorgung alter und kranker Menschen. Leider wird diese Kultur durch die Verlagerung der Produktionen in große Betriebsstätten, in urbanen Gebieten, abgelöst. Das macht das Leben in den traditionellen Dörfern zunehmend schwerer. Viele junge Menschen ziehen auf der Suche nach Arbeit in die Städte. Wir lassen bei der Herstellung fast alles wie es ist und kümmern uns ausschließlich um den Absatz. Allerdings fordern wir eine höhere Qualität als ortstypisch. Dabei berücksichtigen wir Feiertage und Arbeitszeiten unserer Produzenten in Vietnam, als wären wir ein Teil von ihnen. Schließlich soll nicht nur die Benutzung, sondern auch die Produktion unserer Messer Spaß machen. Das garantiert gleichbleibende Qualität und hohe Alltagstauglichkeit.

Zudem verbessert die Abnahmesicherheit die Situation des gesamten Dorfes. Eine konstante Einnahmequelle ermöglicht stabile Preise und die Schmiede können faire Löhne zahlen. Ohne Zwischenhändler importieren wir unsere Ware nach Deutschland. Dafür tragen unsere Messer die Schmiedemarken AUTHENTIC BLADES.

Traditionelle Fertigung, zeitgemäße Arbeitsbedingungen

Die Formen der Messer und Werkzeuge haben sich im Laufe der Zeit kaum verändert. Doch hat auch in Vietnam der Fortschritt Einzug gehalten und die Schmieden nutzen hydraulische Schmiedehämmer und elektrische Schleifmaschinen, um die mitunter schwere Arbeit zu erleichtern.

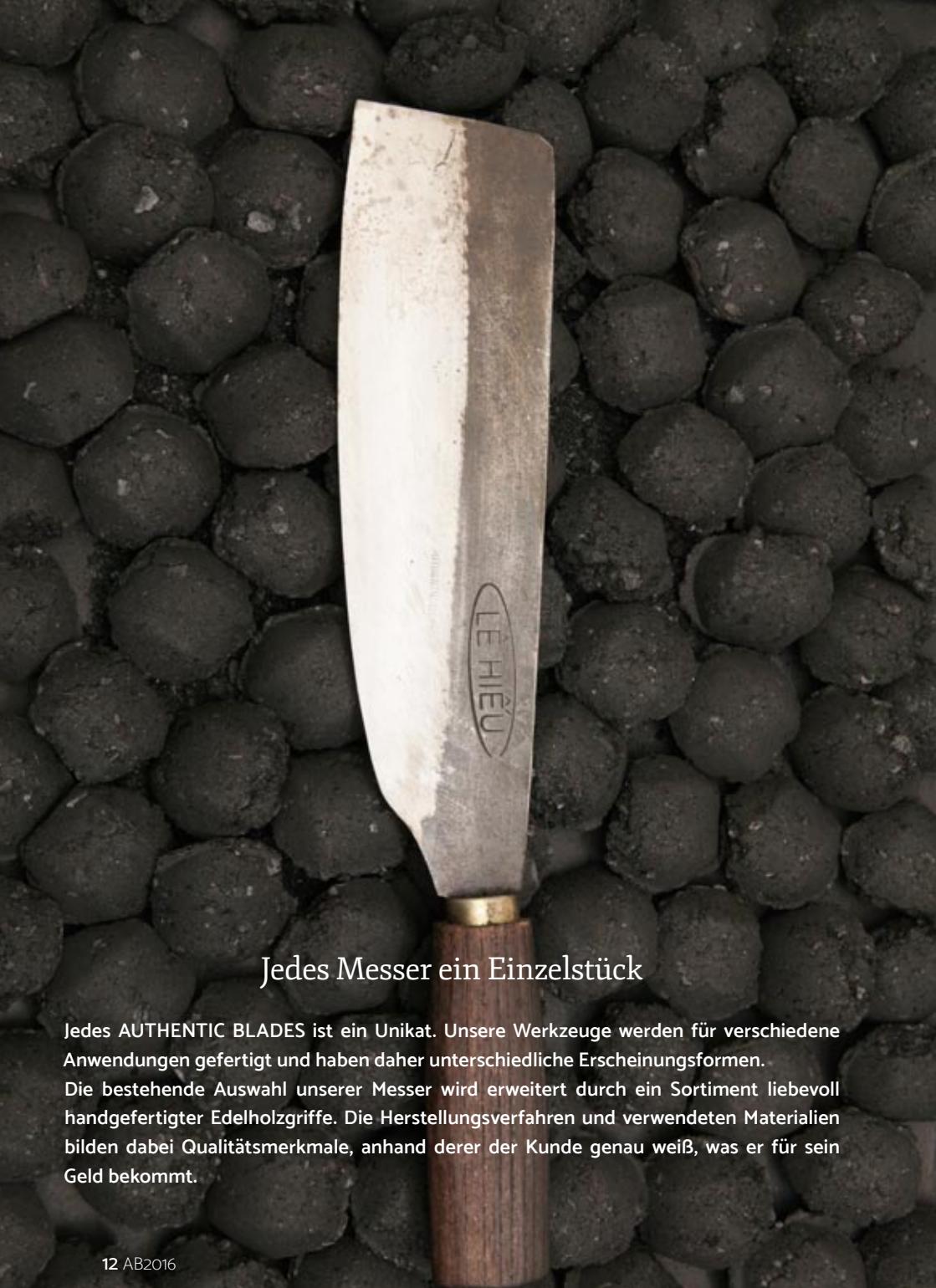
Bei AUTHENTIC BLADES handelt es sich um vorrangig handgefertigte Produkte, die durch viele Hände gegangen sind und viele Arbeitsschritte durchlaufen haben. Ein wichtiger Fertigungsschritt ist das Härteln der Materialien. Hierbei werden die Rohlinge auf eine sehr hohe Temperatur erhitzt und abrupt abgekühlt. So erhält der Stahl seine Härte.

Eines der vietnamesischen Dörfer, in denen die AUTHENTIC BLADES gefertigt werden, ist spezialisiert auf die Herstellung der Holzgriffe. Nach dem Rösten des Holzes verbinden die Handwerker dort Griff und Schneide entweder durch Nieten oder mit einer Zwinge. In Deutschland fertigen einige Tischler edle Holzgriffe allein aus Holzverschnitt, so dass keine weiteren Bäume gefällt werden müssen.



Die von uns gewährleistete Abnahmesicherheit verbessert die Situation des gesamten Dorfes. Eine konstante Einnahmequelle ermöglicht stabile Preise, verhindert Preisdumping und die Schmiede können faire Löhne zahlen.





Jedes Messer ein Einzelstück

Jedes AUTHENTIC BLADES ist ein Unikat. Unsere Werkzeuge werden für verschiedene Anwendungen gefertigt und haben daher unterschiedliche Erscheinungsformen.

Die bestehende Auswahl unserer Messer wird erweitert durch ein Sortiment liebevoll handgefertigter Edelholzgriffe. Die Herstellungsverfahren und verwendeten Materialien bilden dabei Qualitätsmerkmale, anhand derer der Kunde genau weiß, was er für sein Geld bekommt.

Unsere Klingen

Die Klingen von AUTHENTIC BLADES sind aus Kohlenstoffstahl gefertigt. Dadurch sind sie zwar nicht rostfrei, aber ausgesprochen scharf und leicht zu schleifen. Dafür wird ein handelsüblicher Messerschleifer oder ein Wetzstahl verwendet. Besonders geeignet ist der AUTHENTIC BLADES Keramikstab. Ersatzweise funktioniert aber auch der unlackierte Boden eines Porzellantellers oder einer Tasse.

KLINGENVERARBEITUNG

KLINGENSTÄRKE



AUTHENTIC BLADES Klingen gibt es in einer klassisch-metallenen Variante und in schwarz. Die Schwarzfärbung ist ein Resultat der Stahlhärtung. Der rot glühende Stahl wird dazu mit dem Hammer bearbeitet und in kaltem Wasser abgeschreckt. Der Vorgang wird mehrfach durchgeführt. Nachfolgend wird der untere Teil der Klinge geschliffen und zeigt die klassische metallene Optik mit Schleifspuren. Die anderen Klingen werden komplett poliert und besitzen rundum einen metallenen Glanz. Das lässt sie reiner erscheinen, sie müssen dadurch aber auch besser gepflegt werden.

Die dunklen Klingen in unserem Sortiment haben eine feine, circa einen Millimeter dünne Klinge. Diese ist flexibel, äußerst scharf und erlaubt präzise Schnitte bei hohem Schneidekomfort. Gerade große Küchenmesser mit dünnen Klingen sind selten und in ihrer Machart in Europa kaum zu finden. Aufgrund des harten Kohlenstoffstahls lassen sie sich extrem dünn und fast rasiermesserscharf schleifen.

Die polierten Messerklingen sind zwei Millimeter dick und starr, darum sind sie ideal für großes und hartes Schnittgut.

Unsere Griffen

AUTHENTIC BLADES Griffe sind aus dem Holz des Zedrachbaumes (*Melia azedarach*) gefertigt. Es werden keine seltenen oder geschützten Bäume verwendet. Das ursprünglich helle Holz wird über dem Feuer geschwärzt. Beizen, Lacke, Farben oder andere Chemikalien werden nicht zur Herstellung genutzt. Unsere edlen Sondergriffe bestehen aus Hölzern wie Kirsche, Pflaume oder Essigbaum.



ZWINGENGRIFF 1;

Große AUTHENTIC BLADES und alle polierten Modelle sind mit einem Zwingengriff versehen. Diese Technik lässt das Holz des Griffes weitestgehend unberührt und macht die Handhabung noch angenehmer als bei genieteten Griffen.

NIETENGRIFF 2;

Viele unserer Messer mit dunkler Klinge verfügen über einen genieteten Griff. Zwei Nieten verbinden hier kräftig und stabil die Klinge mit dem Griff und sorgen dafür, dass alles, auch nach jahrelangem Einsatz, beieinanderbleibt.

BÖRDELGRIFF 3;

Einige Modelle von AUTHENTIC BLADES sind Ganzstahlmesser und werden aus einem Stück gefertigt. Der Kohlenstoffstahl wird auf die gewünschte Stärke gewalzt und dann zu einem hohlen Griff geformt. Neben dem Einsatz in Haushalt und Werkstatt eignen sich diese Messer auch sehr gut als Bausatz.

1;



2;



3;

EDELGRIFF 1;

Angenehme Griffe aus überwiegend europäischen Hölzern machen AUTHENTIC BLADES zu einem greifbaren Erlebnis. Wie vielfältig sich dabei Kirsche, Pflaume, Robinie oder Essigbaum anfühlen können, muss man selbst erfühlen. Zauberhafte Farben, Formen und Maserungen hauchen dem Messer Leben ein und schmeicheln dabei Händen und Augen. Bei den in Deutschland gefertigten Griffen werden ausschließlich luftgetrocknete Hölzer hoher Qualität aus Restbeständen und Baumverschnitt verwendet. Abschließend wird der Griff mit naturbelassenem Leinölfirnis imprägniert und versiegelt. Für diese Sondereditionen werden nicht extra Bäume gefällt.

UNIKATGRIFF 2;

Liebevoll und sorgfältig fertigt ein erfahrener Tischler aus dem Leipziger Umland unsere AUTHENTIC BLADES Unikatgriffe. Dazu verwendet er nur heimische Hölzer. Die Form der Griffe ergibt sich dabei oft aus der Maserung des Holzes und natürlich den Ansprüchen an das Messer. Die Optik der wunderbaren Naturgriffe verwöhnt die Augen und die ergonomischen Griffe schmiegen sich der Hand förmlich an. Glattgeschliffen und geölt möchte man sie nicht mehr loslassen.



AUTHENTIC BLADES sind unkomplizierte Alltagsbegleiter: Schön in der Anmutung, praktisch in der Handhaben, einfach zu schärfen und dabei gewissenhaft beim Schneiden.



18 AB2016



19 AB2016



THANG

'Das Gerade'

Genau wie sein Name, so ist es auch: gerade. Ein aufrichtiges Messer, das durch seine gerade und vor allem dünne Klinge vielseitig einsetzbar ist. Sie ist besonders flexibel, äußerst scharf und durch Nieten mit dem Griff verbunden. Für uns ist es das Einstiegs-messer, denn durch seine Form wirkt es auf uns Europäer vertraut. Mit THANG sind sehr präzise Schnitte möglich. Die Klinge ist im geschwärzten Bereich weniger anfällig gegen sichtbare Fleckenbildung durch äthe-rische Öle, welche zum Beispiel in Knoblauch, Zwiebeln und Ingwer vorkommen.

Bitte für sehr hartes und großes Schnittgut unsere Messer mit den dicken polierten Klingen verwenden.

Standard-, Edelholz & Unikatgriff, genietet.
3 Größen.



VAY

'Die Flosse'

VAY kommt mit einer in Europa eher unüblichen und dabei sehr schönen Klingenform daher. Durch ihren Schwung eignet es sich hervorragend zum Zerkleinern von Kräutern & Gewürzen, ähnlich dem vertrauten Wiegemesser. Auch Blattgemüse, Möhren, Kürbis und Kohl lassen sich mit VAY ganz einfach verarbeiten. Die kleineren Varianten sind gut für Kräuter geeignet, die größeren für Gemüse, Pizza oder als Tortenheber. Dabei gilt: je größer die Klinge, umso kleiner der Kraftaufwand. Das Gewicht des Messers arbeitet für uns mit. VAY gibt es in Varianten mit dünnen schwarzen und mit dicken polierten Klingen.



Standard-, Edelholz & Unikatgriff, mit Zwinge oder genietet. 4 Größen.

22 AB2016



Durch die dünnen Klingen und den leichten Holzgriff haben AUTHENTIC BLADES naturgemäß ein sehr geringes Gewicht. Das schmeichelt selbst zarten Händen auch noch nach 1000 Schnitten.

23 AB2016



24 AB2016

25 AB2016



1;

2;

3;



4;

5;

THANG

1; Gesamt: 225mm / Klinge: 120mm / Stärke: 1mm

Griff: Niete, Zedrachholz / Gewicht: 50gr

Artikelnummer: M1C12

2; Gesamt: 275mm / Klinge: 160mm / Stärke: 1mm

Griff: Niete, Zedrachholz / Gewicht: 80gr

Artikelnummer: M1C16

3; Gesamt: 335mm / Klinge: 200mm / Stärke: 1mm

Griff: Niete, Zedrachholz / Gewicht: 100gr

Artikelnummer: M1C20

4; Gesamt: 240mm / Klinge: 120mm / Stärke: 1mm

Griff: Niete, div. Hartholz {Goldregen} / Gewicht: 70gr

Artikelnummer: UM1C12

5; Gesamt: 230mm / Klinge: 120mm / Stärke: 1mm

Griff: Niete, div. Hartholz {Kirsch, Walnuss} / Gewicht: 55gr

Artikelnummer: M1C12X



6;

7;

8;



9;

10;

THANG

6; Gesamt: 320mm / Klinge: 200mm / Stärke: 1mm

Griff: Niete, div. Hartholz {Birne} / Gewicht: 120gr

Artikelnummer: M1C20X

7; Gesamt: 330mm / Klinge: 200mm / Stärke: 1mm

Griff: Niete, div. Hartholz {Eberesche} / Gewicht: 110gr

Artikelnummer: UM1C20

8; Gesamt: 340mm / Klinge: 160mm / Stärke: 1mm

Griff: Niete, Buche / Gewicht: 90gr

Artikelnummer: M1C16HB

9; Gesamt: 285mm / Klinge: 160mm / Stärke: 1mm

Griff: Niete, div. Hartholz {Kirsche} / Gewicht: 80gr

Artikelnummer: M1C16X

10; Gesamt: 290mm / Klinge: 160mm / Stärke: 1mm

Griff: Niete, div. Hartholz {Essigbaum; Birke} / Gewicht: 80gr

Artikelnummer: UM1C16



VAY

1; Gesamt: 220mm / Klinge: 120mm / Stärke: 1mm

Griff: Niete, Zedrachholz / Gewicht: 45gr

Artikelnummer: M2C12

2; Gesamt: 275mm / Klinge: 160mm / Stärke: 1mm

Griff: Niete, Zedrachholz / Gewicht: 80gr

Artikelnummer: M2C16

3; Gesamt: 340mm / Klinge: 200mm / Stärke: 1mm

Griff: Niete, Zedrachholz / Gewicht: 150gr

Artikelnummer: M2C20

4; Gesamt: 235mm / Klinge: 120mm / Stärke: 1mm

Griff: Niete, div. Hartholz{Essigbaum, Kirsch} / Gewicht: 50gr

Artikelnummer: M2C12X

5; Gesamt: 240mm / Klinge: 120mm / Stärke: 1mm

Griff: Niete, div. Hartholz {Aprikose} / Gewicht: 60gr

Artikelnummer: UM2C12

6; Gesamt: 275mm / Klinge: 120mm / Stärke: 1mm

Griff: Niete, Buche / Gewicht: 65gr

Artikelnummer: M2C12HB

7;



8;



VAY

7; Gesamt: 27mm / Klinge: 160mm / Stärke: 1mm

Griff: Niete, div. Hartholz {Walnuss, Kirsch} / Gewicht: 105gr

Artikelnummer: M2C16X

8; Gesamt: 29mm / Klinge: 160mm / Stärke: 1mm

Griff: Niete, Hartholz {Kernesche, Walnuss} / Gewicht: 105gr

Artikelnummer: UM2C16

1;



2;

3;

VAY

1; Gesamt: 270mm / Klinge: 160mm / Stärke: 2mm / poliert /

Griff: Zwinge, Zedrachholz / Gewicht: 100gr

Artikelnummer: M2D16

2; Gesamt: 300mm / Klinge: 200mm / Stärke: 2mm / poliert /

Griff: Zwinge, Zedrachholz / Gewicht: 115gr

Artikelnummer: M2D20

3; Gesamt: 350mm / Klinge: 230mm / Stärke: 2mm / poliert /

Griff: Zwinge, Zedrachholz / Gewicht: 160gr

Artikelnummer: M2D23

4;



5;



4; Gesamt:300mm / Klinge: 160mm / Stärke:2mm / poliert /
Griff: Zwinge, div. Hartholz {Kirsch, Platane} / Gewicht:120gr
Artikelnummer: M2D16X

5; Gesamt:290mm / Klinge: 160mm / Stärke:2mm / poliert /
Griff: Zwinge, Hartholz {Aprikose, Walnuss} / Gewicht:160gr
Artikelnummer: UM2D16



HA MA

Das Flußpferd'

HA MA hat eine dicke, starre Klinge. Dadurch ist die Schnittführung sehr kräftig und rustikaler als bei THANG oder VAY. Es eignet sich sehr gut zum Hacken von Nüssen, Mandeln, Kuvertüre, Ingwer, Galanga oder anderen harten Wurzeln und Knollen. Das Messer verfügt zudem traditionell über eine praktische Öse zum Anhängen.

Standardgriff mit Zwinge. 2 Größen.



BUOM

'Das Segel'

BUOM ähnelt in seiner Klingenform dem japanischen Santoku: dem Messer der drei Tugenden, da es für Gemüse, Fleisch und Fisch geeignet ist. Natürlich ist es auch über diese drei Zutaten hinaus ein vielseitig einsetzbares Kochmesser. Mit seiner großen, starken Klinge ermöglicht es leichtes und schnelles Arbeiten ohne Ermüdung. BOUM schneidet kinderleicht all das, was man zum Abendessen oder zur Vesper braucht: Brot, Käse, Tomaten, Wurst und Obst.

Standard- & Spezialgriff, mit Zwinge. 2 Größen.



38 AB2016



39 AB2016

HEP

'Das Schmale'

Mit der starken und starren Klinge qualifiziert sich HEP ganz eindeutig zum Zerteilen und Auslösen von Fleisch. Es eignet sich aber nicht nur als Tranchier- oder Bratenmesser, sondern es funktioniert auch ganz vorzüglich zum Schneiden von Brot, Käse oder Fisch. Für feine Schneidarbeiten wählt man besser ein Messer mit einer filigraneren Klinge.

Standard- & Spezialgriff mit Zwinge. 2 Größen.





BUOM

HA MA

1;Gesamt:290mm /Klinge: 160mm /Stärke:2mm / poliert/
 Griff: Zwinge, Zedrachholz / Gewicht: 130gr
 Artikelnummer: M1D16
 2;Gesamt:340mm /Klinge: 200mm /Stärke:2mm / poliert/
 Griff: Zwinge, Zedrachholz / Gewicht: 190gr
 Artikelnummer: M1D20

1;Gesamt:340mm /Klinge: 200mm /Stärke:2mm / poliert/
 Griff: Zwinge, Zedrachholz / Gewicht: 160gr
 Artikelnummer: M720
 2;Gesamt:280mm /Klinge: 160mm /Stärke:2mm / poliert/
 Griff: Zwinge, Zedrachholz / Gewicht: 130gr
 Artikelnummer: M716
 3;Gesamt:280mm /Klinge: 160mm /Stärke:2mm / poliert/
 Griff: Zwinge, div. Hartholz {Kirsch} / Gewicht: 150gr
 Artikelnummer: M716X
 4;Gesamt:290mm /Klinge: 160mm /Stärke:2mm / poliert/
 Griff: Zwinge, Buche / Gewicht: 150gr
 Artikelnummer: M716HB



1;



2;



3;

HEP

1;Gesamt:270mm/Klinge: 160mm/Stärke:1.5mm/poliert/
Griff: Zwinge, Zedrachholz / Gewicht: 87gr

Artikelnummer: M616

2;Gesamt:310mm/Klinge: 200mm/Stärke:1.5mm/poliert/
Griff: Zwinge, Zedrachholz / Gewicht: 98gr

Artikelnummer: M620

3;Gesamt:290mm/Klinge: 160mm/Stärke:1.5mm/poliert/
Griff: Zwinge, div. Hartholz {Essigbaum} / Gewicht: 110gr

Artikelnummer: M616X

Durch die äußerst scharfen, langlebigen Klingen lassen sich vielerlei Zutaten sehr einfach schneiden. Unter anderem deshalb sind unsere Messer ein gern gewähltes Geschenk.





46 AB2016

TAO NHA *'Das Elegante'*

Unser "kleines Schwarzes" sollte in keiner Küche fehlen. Es ist das klassische asiatische Kochmesser in der kleinen Ausführung. Es lässt sich vielseitig einsetzen und wird zum Schneiden und Zerteilen von Fleisch und Gemüse verwendet. Das Schneidgut kann mit der breiten Klinge einfach aufgenommen und in die Pfanne oder in den Wok gegeben werden. Diese handlichere Variante benötigt weniger Kraft als seine großen Brüder.

Standard- & Unikatgriff mit Zwinge. 1 Größe.
Achtung: Bitte nicht für Knochen, große Gräten oder Tiefgekühltes verwenden.



47 AB2016



CUNG

'Das Schwere'

Das Schwere ist die große Variante des klassischen asiatischen Kochmessers. Es wird zum Schneiden und zum Hacken von Fleisch und knackigem Gemüse verwendet. Sehr gut eignet es sich für hartes und dickes Schnittgut: Maniok, Süßkartoffel, Rindfleisch oder Knollen wie Sellerie und Rote Beete. Mit der breiten Klinge kann man viel Schnittgut einfach aufnehmen und in die Pfanne oder in den Wok transportieren.

Standard- & Unikatgriff mit Zwinge. 2 Größen.
2 Klingenstärken {2mm & 4mm}
Achtung: Bitte nicht für Knochen, große Gräten oder Tiefgekühltes verwenden.





CHEO

'Das Paddel'

CHEO ist ein perfektes Barbecuemesser. Mit ihm kann man Steaks schneiden, leckere Burger flachdrücken oder knuspriges Grillgut wenden. Aber auch schon mal vom Kartoffelsalat kosten, wenn gerade keiner guckt. Blattsalate, Knollen und Melonen lassen sich mit diesem Messer natürlich auch zerteilen. Ist man draußen unterwegs, taugt es als leichte Machete zum Schilf-, Heu- oder Unkrautschneiden. Das macht es zu einem perfekten Sommerbegleiter.

Standardgriff mit Zwinge. 1 Größe.



1;



2;

CHEO

1; Gesamt: 360mm / Klinge: 250mm / Stärke: 2mm
Griff: Zwinge, Zedrachholz / Gewicht: 260gr
Artikelnummer: M425

THO MAY

2; Gesamt: 240mm / Klinge: 90-100mm / Gewicht: 240gr
Artikelnummer: S103





Die Produkte von AUTHENTIC BLADES werden nach traditionellen Methoden gefertigt. So entstehen in vietnamesischen Dörfern Messer, Scheren und Werkzeuge mit einem hohen Gebrauchswert.



TAO NHA

1; Gesamt: 310mm / Klinge: 180mm / Stärke: 1.5mm
 Griff: Zwinge, Zedrachholz / Gewicht: 140gr
 Artikelnummer: M418

2; Gesamt: 310mm / Klinge: 180mm / Stärke: 1.5mm
 Griff: Zwinge, div. Hartholz {Kirsch} / Gewicht: 150gr
 Artikelnummer: M418X

3; Gesamt: 315mm / Klinge: 180mm / Stärke: 1.5mm
 Griff: Zwinge, div. Hartholz {Kernesche} / Gewicht: 150gr
 Artikelnummer: UM418



CUNG

1; Gesamt: 320mm / Klinge: 210mm / Stärke: 2mm
 Griff: Zwinge, Zedrachholz / Gewicht: 330gr
 Artikelnummer: M419

2; Gesamt: 305mm / Klinge: 190mm / Stärke: 4mm
 Griff: Zwinge, Zedrachholz / Gewicht: 450gr
 Artikelnummer: M421

3; Gesamt: 315mm / Klinge: 190mm / Stärke: 4mm
 Griff: Zwinge, div. Hartholz {Kirsch} / Gewicht: 490gr
 Artikelnummer: M419X



NHO

1; Gesamt: 180mm / Klinge: 90mm / Stärke: 1mm
Griff: Hülse, Zedrachholz {Kirsch} / Gewicht: 15gr
Artikelnummer: M309

2; Gesamt: 210mm / Klinge: 90mm / Stärke: 1mm
Griff: Niete, div. Hartholz {Kirsch} / Gewicht: 30gr
Artikelnummer: M309X

3; Gesamt: 210mm / Klinge: 90mm / Stärke: 1mm
Griff: div. Hartholz {Kirsch} / Gewicht: 30gr
Artikelnummer: UM309

4; Gesamt: 225mm / Klinge: 90mm / Stärke: 1mm
Griff: Zwinge, Hartholz {vietnam.Kaffeeholz} / Gewicht: 35gr
Artikelnummer: M309KB



KATALOG

Unsere Produkte
für Kreieren & Haushalten





MOC MAC

'Das Rustikale'

Kraftvoll wie sein Name ist MOC MAC das Werkstatt- und Haushaltsmesser. Wandlungsfähig wie ein Chamäleon schneidet es als Cutter- und Bastelmesser, ritzt Pappe, Papier, Filz und MDF. Sogar Stifte kann man mit ihm anspitzen. Es schneidet zudem dünnes Holz wie Balsa- oder Laubsägenholz und macht sich auch als Gartenmesser beliebt. Aus einem Stück mit handlichem Rundgriff gefertigt, liegt es gut in der Hand und kann bei Bedarf auch eingestieilt werden.

Bördel- & Spezialgriff. 2 Größen



KHAU

'Der Stich'

Als scharfes Schälmesser eignet sich KHAU. Man findet es fast überall in Vietnam, wo mit ihm Obst und Gemüse geschält wird. Seine elegante und spitz zulaufende Klinge schneidet sehr zuverlässig. Es wird sehr gern zum Messerbau verwendet. Eingestieilt eignet es sich unter anderem als Steakmesser.

Bördel-, Edelholz- & Unikatgriff. 2 Größen

CHUOT

'Die Maus'

CHUOT ist eine sehr feine und präzise Schere mit Hohlschliff. In unserem Sortiment ist sie der Dauerrenner, denn sie ist handlich, extrem scharf und eignet sich durch ihre guten Schneideigenschaften als Haarschere für Mensch und Tier. Daneben funktioniert sie auch sehr gut als Haushalts- und Bastelschere mit vielfältigen Einsatzmöglichkeiten in Küche, Keller oder Garten.

1 Größe. Gummiert {Schwarz}





MOC MAC

1; Gesamt: 270mm / Klinge: 160mm / Stärke: 1mm

Griff: gebördelt / Gewicht: 100gr

Artikelnummer: M516

2; Gesamt: 310mm / Klinge: 200mm / Stärke: 1mm

Griff: gebördelt / Gewicht: 120gr

Artikelnummer: M520

3; Gesamt: 360mm / Klinge: 160mm / Stärke: 1mm

Griff: gebördelt , div. Hartholz {Kirsch} / Gewicht: 110gr

Artikelnummer: M516X



KHAU

1; Gesamt: 150mm / Klinge: 100mm / Stärke: 0.5mm

Griff: gebördelt / Gewicht: 15gr

Artikelnummer: M310

2; Gesamt: 180mm / Klinge: 130mm / Stärke: 0.5mm

Griff: gebördelt / Gewicht: 20gr

Artikelnummer: M313

3; Gesamt: 275mm / Klinge: 100mm / Stärke: 0.5mm

Griff: gebördelt, div. Hartholz {Essigbaum} / Gewicht: 35gr

Artikelnummer: UM310

4; Gesamt: 260mm / Klinge: 100mm / Stärke: 0.5mm

Griff: gebördelt , div. Hartholz {Kirsch} / Gewicht: 35gr

Artikelnummer: M310X



66 AB2016



CAN

1; Gesamt: 100mm / Schneide: 30mm / Stärke: 1mm
lackiert / Gewicht: 20gr
Artikelnummer: S403 {Farben variieren}

CHOUT

2; Gesamt: 200mm / Schneide: 90mm / Gewicht: 90gr
Artikelnummer: S209

THO

3; Gesamt: 170-190mm / Schneide: 50-70mm /
gummierter grün oder schwarz} / Gewicht: 120-150gr
Artikelnummer: S102G/S

67 AB2016



MO 'Der Schnabel'

Scheren werden in dieser Form etwa seit dem 1. Jahrhundert v. Chr. hergestellt. Schon die Kelten und Wikinger hatten praktische Scheren wie diese – einfach, robust und aus einem Stück geschmiedet. Das besondere an ihr ist, dass es keines Gelenks bedarf und das Material elastisch genug ist, so dass die beiden Klingen sich immer wieder von selbst öffnen. Sie beweist ihr Können vor allem als Kräuter- und Blumenschere oder beim Nähte auftrennen.

3 Größen.



DO CHO 'Das Antike' ist das Außergewöhnlichste unter unseren Messern. Als historische Nachbildung dient es vor allem als Schmuckelement und komplettiert historische Kostüme. Es funktioniert aber auch ganz wunderbar zum Sammeln und Wiegeln von Kräutern.



1; 2; 3; 4;

DO CHO

1; Gesamt: 160mm / Klinge: 80mm / Stärke: 2mm

Gewicht: 120gr

Artikelnummer: M808

MO

2; Gesamt: 190mm / Schneide: 80mm / Gewicht: 55gr

Artikelnummer: S408

3; Gesamt: 130mm / Schneide: 60mm / Gewicht: 30gr

Artikelnummer: S406

4; Gesamt: 100mm / Schneide: 40mm / Gewicht: 15gr

Artikelnummer: S404





THO MAY
'Das Schneiderlein'

Diese große schwere Schere ist die perfekte Schneiderschere. Außerdem eignet sie sich sehr gut für die Garten- und Bastelarbeit. Sie schneidet problemlos dicke und grobe Materialien wie Papier, Stoff, Filz, Pappe, Folie, kleine Zweige, Blätter oder Wurzeln. In Asien werden solche Scheren außerdem zum Kochen benutzt. Gemüse und Kräuter werden direkt über dem Topf geschnitten.

1 Größe.
Gummiert {Schwarz/Grün}, Unbehandelt

THO ist die ideale Haushaltsschere, wenn es um kleinere Schneidarbeiten in Küche, Heim und Garten geht. Durch ihre großzügigen Griffe liegt sie gut in der Hand und ermöglicht ein präzises Arbeiten ohne Ermüdungserscheinungen. Sie ist pur sowie mit gummierten Griffen und in verschiedenen Größen erhältlich, damit auch jede Hand eine passende Schere findet.

2 Größen.
Gummiert {Schwarz/Grün}, Unbehandelt



1;



2;



3;

THO

1 /links ; Gesamt: 130-160mm / Schneide: 30-40mm /

Gewicht: 80-95gr

Artikelnummer: S301

1/rechts ; Gesamt: 130-160mm / Schneide: 30-40mm /

gummiert {grün oder schwarz} / Gewicht: 80-95gr

Artikelnummer: S103G/S

2 /links ; Gesamt: 170-190mm / Schneide: 50-70mm /

Gewicht: 120-150gr

Artikelnummer: S302

2/rechts ; Gesamt: 170-190mm / Schneide: 50-70mm /

gummiert {grün oder schwarz} / Gewicht: 120-150gr

Artikelnummer: S102G/S

THO MAY

3 /links ; Gesamt: 220-250mm / Schneide: 90-110mm /

Gewicht: 240gr

Artikelnummer: S303

3/rechts ; Gesamt: 220-250mm / Schneide: 90-110mm /

gummiert {grün oder schwarz} / Gewicht: 240gr

Artikelnummer: S103G/S

Die vietnamesischen Scheren sind universell und vielerorts einsatzbar. Sie können als Bonsai- oder Bastelscheren, zum Kochen und Nähen, in Haus, Werkstatt und Garten verwendet werden.



RIU 'Das Beil'

Das kleine, scharfe Beil mit Nagelzieher ist einfach gefertigt und eignet sich zum Bearbeiten von Holz. Es lassen sich damit Zweige und kleinere Äste hacken und Kienspäne herstellen. RIU passt bequem in jeden Kofferraum oder Wanderrucksack - immer griffbereit für Outdoor- und Lagerfeuerabenteuer.



TO LON

1; Gesamt: 550mm / Schneide: 130mm / Gewicht: 1370gr

Artikelnummer: S7013

2; Gesamt: 350mm / Schneide: 70mm / Gewicht: 540gr

Artikelnummer: S707



RIU

3; Gesamt: 340mm / Schneide: 100mm /

Gewicht: 540gr

Artikelnummer: W2





78 AB2016

79 AB2016



PFLEGE & ZUBEHÖR

Anleitung zur Langlebigkeit



DO GOM 'Das Getöpferte'

Der komplette Stab besteht aus Keramik, wobei der Griff mit einer glänzenden Glasur beschichtet ist. Am Griffende ist ein Loch eingearbeitet, das mit einer Kordel durchzogen werden kann

POLIERGUMMI

Dieses Produkt aus Japan vereinfacht die Pflege der AUTHENTIC BLADES. Er eignet sich hervorragend, um oxidierte Stellen der Kohlenstoffklingen wieder aufzubessern und Verfärbungen, die durch ätherische Öle entstanden sind, zu beseitigen. Das feine Material zerkratzt die Klingen nicht und bringt sie wieder auf Hochglanz.

KAMELIENSAMENÖL

{Camellia var. Sinensis} ist rein pflanzlich und wird aus den Samen der Kamelie gewonnen. Anders als bei vielen anderen Pflanzenölen, greift der pH-Wert den Stahl nicht an. Dieses Öl ist geruchlos und von sehr feiner Qualität. Sie können es bei uns in Abfüllungen von 40 und 10 ml bestellen. Die Flaschen verfügen über einen Sicherheitsverschluss.

DO GOM

1: Schleifstab/Gesamt: 210mm/tl. glasiert/Gewicht: 320gr
Artikelnummer: SY1

2: Poliergummi / Gesamt: 60 x 45mm / Gewicht: 100gr
Artikelnummer: 20723

3: Kameliensamenöl / 10ml / Artikelnummer: ABÖ10
Kameliensamenöl / 40ml / Artikelnummer: ABÖ40



BAO VE 'Der Schutz'

Die Messerhüllen aus Holz sind passend für das kleine VAY {M2C12}. Mit Hilfe der eingearbeiteten Magnete ist das Messer sicher aufbewahrt. Das Weichholz wird eingeölt und teilweise lasiert.

BAO VE

- 1; Gesamt: ca. 135mm / mit Magnetkern / Gewicht: 30gr
Artikelnummer: HS1
- 2; Gesamt: ca. 135mm / mit Magnetkern / Gewicht: 30gr
Artikelnummer: HS2
{Messer nicht enthalten}



CHI NHAN 'Der Ast'

Die Messerleisten sind dekorativ und praktisch. Von unserem Tischler werden sie, genau wie die Edelgriffe, aus Kirschholz oder anderen Reststücken gefertigt. Auch hier gilt: Jedes Stück ist ein Unikat, da die Beschaffenheit des Holzes die Form vorgibt. Dank der starken eingearbeiteten Magnete sind selbst die schweren Messer immer griffbereit und werden sachgemäß, da einzeln, aufbewahrt, was die Lebensdauer der Messer erheblich verlängert. Sie können nach dem Reinigen dort nachtrocknen und bleiben länger scharf, weil sie nicht, wie in der Schublade, in ständigem Kontakt mit anderen Küchenutensilien sind.



1;



2;

CHI NHAN

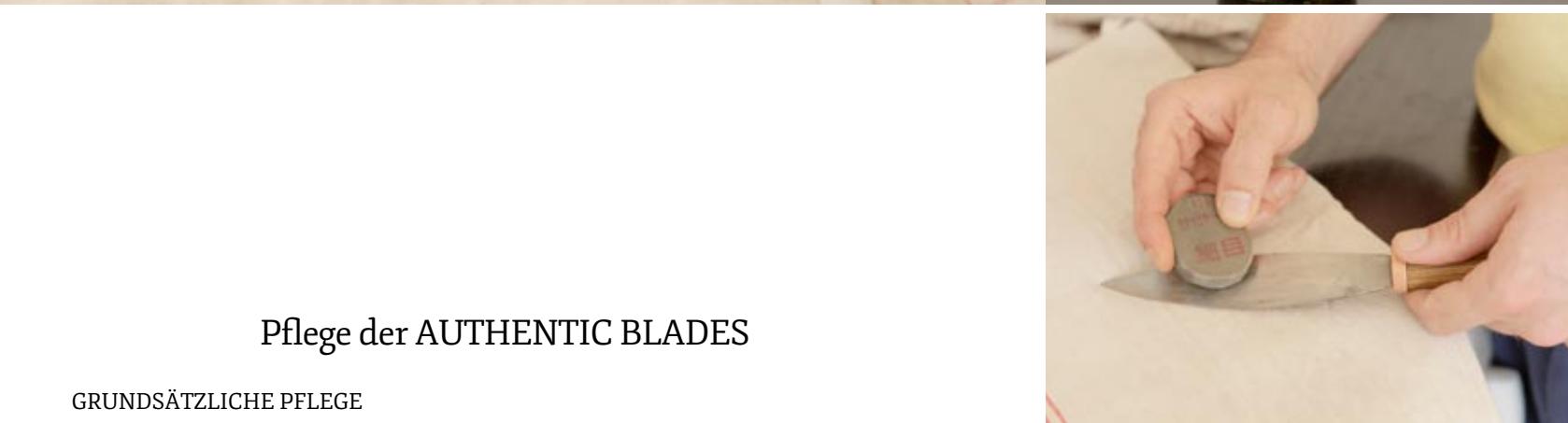
1; Gesamt: ca. 280mm /
mit 5 Magnetkernen / Gewicht: 195gr
Artikelnummer: MagLei_1
{Messer nicht enthalten}

2; Gesamt: ca. 350mm /
mit 7 Magnetkernen / Gewicht: 305gr
Artikelnummer: MagLei_2
{Messer & Scheren nicht enthalten}



PFLEGE DES HOLZGRIFFES

Die Griffe bestehen aus dem Holz des Zedrachbaumes, welches über Feuer geröstet wurde, darum können die Griffe zu Beginn etwas abfärben. Aufgrund der hohen Luftfeuchtigkeit in Vietnam kann es vorkommen, dass das Holz bei trockener Heizungsluft schwindet. Reiben Sie es darum von Zeit zu Zeit mit etwas Pflanzenöl ein. Sollte die Klinge dennoch beginnen zu wackeln, stellen Sie den Griff zum Quellen in ein Glas Wasser, bis er wieder fest mit der Klinge verbunden ist.



Pflege der AUTHENTIC BLADES

GRUNDÄTZLICHE PFLEGE

Zur Pflege werden die Messer sorgfältig mit einem pflanzlichen Kameliensamenöl eingerieben. Es ist ein hervorragendes Pflegeöl, das durch seinen speziellen pH-Wert die Oberfläche des Stahls schont.

VERHARZTES UND SCHMIERIGES ÖL

Sollte Ihr Messer oder Ihre Schere mal etwas schmierig sein oder eine verharzte Schicht aufweisen {dabei handelt es sich nicht um Rost}, können Sie es mit Spülmittel, einem feuchten Lappen oder Schleifpads reinigen.



PFLEGE DER KLINGE

- ° vor ständiger Feuchtigkeit schützen
- ° nicht in der Spülmaschine reinigen
- ° nach Benutzung mit feuchtem Lappen reinigen und abtrocknen
- ° von Zeit zu Zeit einölen
- ° Sollte das Messer mit Säure und ätherischen Ölen in Kontakt kommen {Zwiebeln, Zitrusfrüchte}, bitte mit etwas Spülmittel reinigen
- ° Oxidierte Stellen mit Poliergummi entfernen.

ACHTUNG:

Die Messer eignen sich nicht zum Schneiden von Knochen, Gräten oder Tiefgekühltem.

SCHÄRFEN

Zum Nachschärfen können die Messer mit dem Keramikschleifstab von AUTHENTIC BLADES, mit einem Wetzstahl oder an einem unlackierten Keramiktellerboden geschliffen werden. Durch den hohen Kohlenstoffgehalt des Stahls erhalten die Messer eine ungeheure Schärfe bei sehr hoher Schnitthaltigkeit.

Händler werden

Messerhändler sind bei uns in guten Händen. Neben professioneller Beratung, Termintreue und gleichbleibender Qualität gibt es natürlich auch noch Hintergrundwissen zu unseren Messern sowie Verkaufstipps zu jeder Zielgruppe.

VERTRIEB

Kontakt: Franziska Schwider

Leipzig

Tel.: 0341-49245764

0173-3232691

Mail: info@authentic-blades.de

www.authentic-blades.com

AUTHENTIC BLADES begeistern seit mehreren Jahren Messerliebhaberinnen und -liebhaber in Deutschland. Köchinnen und Köche, Bastlerinnen und Bastler, Schneiderinnen und Schneider, Kreative und Praktiker - alle finden etwas in unserem Sortiment.

Es macht nicht nur Spaß sie zu benutzen, sondern auch, sie zu verkaufen. Auf Mittelalter-, Kreativ- oder Foodmärkten passen sie perfekt ins Ambiente. In Bio-, Lifestyle- und Bastelläden haben sie sich mittlerweile einen festen Platz in der Angebotspalette gesichert. Vor allem zu Weihnachten sind unsere liebevoll zusammengestellten Sets auch in Fachgeschäften für Gourmet- und Haushaltswaren ein gern gewähltes Geschenk.

Neben dem Gebrauchswert stehen AUTHENTIC BLADES vor allem für fairen Handel in einer globalisierten Welt, für den wir die Arbeitsbedingungen vor Ort über den Absatz stellen. Dies ist uns auch in Deutschland wichtig. Wir bieten allen Händlern faire Konditionen und legen Wert auf ein herzliches Miteinander.

Sehr gern sind wir für Sie da und beraten Sie zu unseren Artikeln. Wir helfen Ihnen, ein Basis- sortiment auf Ihre Kunden abgestimmt zusammenzustellen und informieren Sie über alle Fakten und Hintergründe. Außerdem erhalten Sie von uns Informations- und Werbematerialien für Ihre Kunden.

PRODUKTION & KONTAKT

Dick & Dick GmbH
Ansprechpartner: Franziska Schwider
Leipzig

Tel.: 0341-49245764
0173-3232691

Mail: info@authentic-blades.de
www.authentic-blades.com

TEXTER
Göran Hielscher
wortwenderei.de

PHOTOGRAPH & LAYOUT
Maxi Richter

Stand 2016
Alle Rechte liegen bei
Dick & Dick Laserschneid- & Systemtechnik GmbH



IMPRESSIONUM

Dick & Dick Laserschneid- & Systemtechnik GmbH
Plautstraße 20
04179 Leipzig

DEUTSCHLAND
Tel.: 0341-49245764
0173-3232691
Mail: info@authentic-blades.de

USt-ID-Nr.: DE254210413
eingetragen im Handelsregister des
Amtsgerichtes Jena
Handelsregisternummer HRB 405627

Rechtliche Hinweise

Alle Texte, Bilder und weitere hier veröffentlichten Informationen unterliegen dem Urheberrecht der Dick & Dick Laserschneid- & Systemtechnik GmbH, soweit nicht Urheberrechte Dritter bestehen. In jedem Fall ist eine Vervielfältigung, Verbreitung oder öffentliche Wiedergabe ausschließlich im Falle einer widerruflichen und nicht übertragbaren Zustimmung der Dick & Dick Laserschneid- & Systemtechnik GmbH gestattet.

Die Inhalte dieses Kataloges wurden mit größter Sorgfalt erstellt. Dennoch kann keine Garantie für Aktualität und Vollständigkeit übernommen werden. Aufgeführte Warenzeichen und Markennamen sind Eigentum ihrer jeweiligen Inhaber.