

‘Buckelsklinge’ ontbijtmes

nr. 110-064, 110-619

Met een oorsprong die teruggrijpt op de tradities van het platteland van Duitsland, wordt dit mes met zijn bijzondere lemmetvorm door ons al meer dan 130 jaar lang ongewijzigd vervaardigd naar het principe van ‘Solinger fijnslijpwerk’.

De ‘Buckelsklinge’, ook wel Oud-Duits tafelmes genoemd, toont met zijn bijzondere model een individualistisch karakter, gevormd door een speciale taak, namelijk om te kunnen snijden én smeren.

Het model is breed om er beter mee te kunnen snijden en scherp, opdat men zelfs voor harde worst niet naar een ander mes hoeft te zoeken en met de ronde top kan b.v. dure boter dun worden uitgesmeerd. Het gladde, dun geslepen snijvlak snijdt sneden van een brood maar snijdt ook broodjes door zonder binnenin onaangename broodklompen te veroorzaken. Een gekarteld geslepen lemmet heeft het niet nodig. Het lemmet is van **roestvrij** edelstaal.

Zoals alle klassieke Windmühlen messen heeft het een fraaie, prettig in de hand liggende houten greep. Bij deze messen is deze van **Schwarzwälder berkenhout**. De houten greep blijft langer mooi, als u deze van tijd tot tijd met onze speciale houtverzorgingsolie insmeert.

De ‘Buckelsklinge’ behoort, zoals overigens alle Windmühlen messen, beslist niet in de vaatwasser of voor langere tijd in het afwaswater. Het zou de verfijnde houten greep maar ook het lemmet kunnen beschadigen.

Wij wensen u veel voldoening bij het gebruik van uw ‘Buckelsklinge’.