

WEYERSBERG MESSER



— Kupfermanufaktur —

WEYERSBERG





DIE GENERATION DER GRÜNDUNG

Seit Jahrhunderten tüfteln die ehrgeizigsten und kreativsten Messerhersteller in Solingen mit großem handwerklichen Können an der Gestaltung von Klingen und Schneiden, um die Schärfe und Schnitthaltigkeit von Messern immer weiter zu verbessern.

In den ersten Jahrzehnten des 20. Jahrhunderts wurden von den rund 9000 selbständigen Handwerksbetrieben der Solinger Klingenindustrie die entscheidenden Techniken entwickelt, mit denen auch heute die qualitativ hochwertigsten Messer hergestellt werden.

Carl Güde wusste, dass es nur einen Weg gab gute Messer herzustellen: Aus einem Stück Stahl werden Rohlinge im Gesenk geschmiedet, von Hand geschliffen, mit einem Griff versehen und von Hand abgezogen. So und nicht anders wurden richtige Messer gemacht.

Von der Klinge bis zum Knauf wird das Messer aus einem Stück Stahl geschmiedet, so dass eine optimale Balance gewährleistet ist. Diese aufwendige Art der Herstellung finden Sie heute kaum noch – aber bei Güde.



WEYERSBERG MESSER

Weyersberg Messer ist die Messerserie, die alle klassischen Eigenschaften geschmiedeter Messer mit hoher Alltagstauglichkeit verbindet. Die Klingen sind aus rostfreiem Chrom-Vanadium-Molybdän-Stahl. Der geschmiedete Stahl wird eisgehärtet und handgeschärft. Der Messergriff besteht aus massiven 8 mm starken Griffschalen aus reinem Kupfer, man spürt förmlich die „schwere Qualität“.

Kupfer hat den Vorteil der antiviralen und antibakteriellen Eigenschaft. durch die Berührung der Hand werden die Keime durch das Kupfer direkt abgetötet. So entstand die Idee eines Messers, das allen Bakterien trotzt. So wirkt Kupfer gegen Viren, Bakterien und Pilzsporen und reagiert auf Mikroorganismen in Bezug auf Lebensmittel, wo bei der Nahrungsaufnahme Krankheiten entstehen können. Während man früher nicht genau wusste, wie diese Wirkungen zu Stande kommen, sind diese mittlerweile wissenschaftlich belegt. So ist es kaum verwunderlich, dass in vielen niederländischen Krankenhäusern die Türklinken aus Kupfer sind, da dadurch die Übertragung von Keimen durch die Hände wirkungsvoll unterbunden werden kann.



PFLEGE UND AUFBEWAHRUNG

Alle edlen Messer sollten so gereinigt werden, wie sie hergestellt wurden: von Hand. In den meisten Fällen reicht es völlig aus, mit einem feuchten Tuch über die Klinge und den Griff zu wischen.

1. Messer niemals ungereinigt liegen lassen – besonders nach dem Umgang mit säurehaltigen Nahrungsmitteln.
2. Messer niemals mit ätzenden oder scheuernden Mitteln reinigen.
3. Messer weder in der Spülmaschine reinigen, noch im Wasser liegen lassen.
4. Messer niemals lose in der Schublade lagern.
5. Niemals Schneidunterlagen aus Stein, Glas oder Keramik verwenden, da dies die Klinge beschädigt und stumpf werden lässt.

Da Kupfer oxidiert, entstehen natürliche Flecke und Muster. Mit einer Kupferpolitur kann der Griff nach Wunsch wieder poliert werden.



SCHARF HALTEN

Im Laufe der Jahre können der Schneidewinkel und damit die Funktionsfähigkeit der Messer durch häufige Benutzung beeinträchtigt werden. Um dem vorzubeugen, können Sie Ihren Messern die gleiche Aufmerksamkeit zukommen lassen, wie ein Profi. Dieser hat die Angewohnheit, vor jedem Arbeitsgang die Klinge mal eben über einen Wetzstahl zu ziehen und hat somit auch noch nach Jahren jedes Mal Freude, wenn das Messer jeden Schnitt spielerisch leicht erscheinen lässt.

Alternativ kann im Bedarfsfall nach zwei, drei oder fünf Jahren Ihr Messer in der Güde Werkstatt wieder zur gewohnten Schneidefähigkeit geschliffen werden.



DAS RICHTIGE

Große Messer haben den Vorteil der besseren Führung und sind auch besser geeignet zum Wiegen und Hacken von Kräutern und Zwiebeln. Kleine Messer sind leichter und oft auch filigraner. Es gibt aber keine allgemeingültige Regel, wer welche Größe braucht. Das Gefühl ist das Ausschlaggebende. Für jeden Koch – ob Profi oder Amateur – sieht das individuell passende Messersortiment anders aus. Deshalb haben wir uns für fünf Messer entschieden, die in jeder Küche vorhanden sein sollten: Ein Kochmesser, ein flexibles Ausbein- oder Filiermesser, ein Schinkenmesser, ein Spick- oder Gemüsemesser, ein Brotmesser. Charakteristisch, der Güde Wellenschliff, ein besonderer Wellenschliff mit spitzen Zähnen, der heute unverändert bei Güdes Brotmessern verwendet wird, ist eine Entwicklung von Franz Güde aus den 30er Jahren. Dieses Messer z.B ist 45 cm lang, wiegt 0,6 kg und ist damit ein echtes Schwergewicht. Aber die Größe des Messers ist die logische Folge seiner Funktion. Ein frisches Brot sollte gesägt und nicht durch Druck zerquetscht werden. Da die Klinge, um sägen zu können, 10 cm länger sein muss, als das Brot. Und so wie sich in den letzten 90 Jahren grundsätzlich nichts an der einzig richtigen Form und Herstellung verändert hat, so wird sich auch in den nächsten 90 Jahren nichts ändern.



WEYERSBERG
GLÜH
100% STAINLESS STEEL

DIE WEYERSBERG MESSER-FAMILIE





GARANTIE

Auf unsere Kupfer-Messer-Serie gewähren wir Ihnen 10 Jahre Garantie auf Material- und Herstellungsfehler. Kommt es zum Bruch eines Messers durch Material- oder Herstellungsfehler innerhalb der Garantiezeit, so gewähren wir Ihnen kostenlosen Ersatz. Nicht beinhaltet in der Garantie sind übliche Gebrauchsspuren, und Verschleiß der Klinge durch Nachschärfen. Ferner gilt die Garantie ausdrücklich nicht bei unsachgemäßem Gebrauch oder durch Zweckentfremdung des Messers, z. B. durch Einsatz desselbigen als Schraubenzieher oder ähnliches. Kupfer reagiert durch natürliche Oxidation und verändert dadurch die Farbgebung. Das kann von tiefem blau bis hin zu rot und messingfarbenen Tönen sein. Auch durch die Berührung der Hand wird die natürliche Oxidation in Gang gesetzt. Dies ist chemisch bedingt völlig normal und somit kein Reklamationsgrund.

Um die Garantie geltend zu machen, muss das Produkt beim Fachhändler, bei dem es erworben wurde, zusammen mit dem Kaufbeleg abgegeben werden. Der Fachhändler wickelt dann die Reklamation entsprechend mit Ihnen ab. Bitte haben Sie dafür Verständnis, dass ohne Kaufbeleg eine Garantieabwicklung nicht möglich ist.



— *Kupfermanufaktur* —

WEYERSBERG

Kupfermanufaktur Weyersberg GmbH
Weitenburg 1
72181 Starzach

Tel.: +49 74 57 93 18 300

Fax: +49 74 57 93 18 304

Email: info@kupfermanufaktur.com

Homepage: www.kupfermanufaktur.com