

SERIE LUXE

Mit der SERIE LUXE hat die FORGE DE LAGUIOLE eine neue Messerserie kreiert, die sich mit ihrem höchsten handwerklichen Niveau an die anspruchsvollsten Kunden wendet.



Diese Laguioles werden von einer kleinen, handverlesenen Elite besonders qualifizierter Messermacher hergestellt. Sie folgen der echtsten und ursprünglichsten Tradition der Laguioles aus Laguiole. Mit Ressorts und Bienen, die aus einem Stück Stahl geschmiedet und von Hand guillochiert werden und natürlich mit einzeln geschmiedeten Klingen. Von zeitlosem Wert und genauso, wie dereinst das Messer vom Vater auf den Sohn übergang, ist jedes dieser Messer ein unverwechselbares Einzelstück von Meisterhand gefertigt.

Die Klinge: einzeln geschmiedet und gehärtet aus dem neuen Klingenstahl T12. Härter noch als der legendäre Chirurgenstahl A440. Trotzdem von unvergleichlicher Flexibilität, hervorragend zu schärfen, schnitthaltig und nichtrostend.

Der Griff: mit zwei Mitres (Backen) aus Edelstahl und Schalen aus ausgesuchten Edelhölzern oder Leder. Oder in der traditionellen Version des "Plein

Manche", also voller Griff ohne Backen, Griff Horn aus der massiven Spitze des Büffelhorns oder –ebenfalls "plein manche"- aus ausgesuchten Edelhölzern.

Das Ressort mit der Fliege ist

einzeln geschmiedet und von Hand guillochiert. Jedes Modell besitzt seine eigene, individuelle Verzierung.

Das Schmieden und Härten der T12-Stahlklingen, das Anfertigen der Griffe aus exklusivem Edelholz (Ebenholz, Olive, Wacholder, Palisander, Pistazie, Bruyere, Amourette, Buchsbaum) mit oder ohne Mitres, oder Horn aus der massiven Spitze (schwarz - noir, braungefleckt - leo, honigfarben - miel) als voller Griff ohne Mitres. Das Highlight: Ressort und Biene werden aus einem Stück geschmiedet und anschließend von Hand guillochiert. Aber damit nicht genug: laguiole-messer.de bietet alle Horngriffmodelle auch mit Kohlenstoffdamast-Klinge (Daillens Schweiz, Barren: 288 Lagen) an und die Messer mit Edelholzgriffen mit Klingen aus Inox-Damast (Daillens Schweiz, Barren: 166 Lagen).

Wählen Sie sorgsam aus: Holz oder Horn für den Griff - T12 Chirurgenstahl oder edler Kohlenstoffdamast oder Inox-Damast für die Klinge. Um Ihren Wunsch zu erfüllen braucht die Forge de Laguiole ca. 6 - 8 Wochen.

Alle Messer werden auf Wunsch auch mit doppelten Platinen in Messing oder Inox (Edelstahl) ausgestattet. Sollten Sie weitere besondere Wünsche haben – in dieser Serie ist vieles möglich. Fragen sie uns!

Wir sind autorisierter Fachhändler für Laguiole Produkte
Lothar John Tischkultur e.K.
Tel. 0511 – 82 72 65 .
Fax. 0511 – 82 72 74
Email kontakt@lotharjohn.de
Web www.lotharjohn.de