



BÖKER

MANUFAKTUR SOLINGEN

DEIN MESSER

KNIFESTYLE

Frühjahr | Sommer 2014

HANDGEFERTIGTE KOCHMESSER

HOCHWERTIGES SCHÄRFZUBEHÖR

AUSGEFALLENE RASIERMESSER

INNOVATIVE KÜCHENHELFER



QR-Code scannen und Fan werden.

www.facebook.com/boekeroutdoor



€ 5,95



1869-2014

145 Jahre



Böker Manufaktur Solingen

Ein handgefertigtes Messer
herzustellen ist eine Kunst.

Es zu führen ein Genuss.



Carsten Felix-Dalichow und Kirsten Schulz-Dalichow
Inhaber der Böker Messer-Manufaktur in Solingen



FRÜHER BRAUCHTE MAN SEIN MESSER ALS TISCHWERKZEUG. HEUTE IST DER ANSPRUCH DEUTLICH HÖHER.

Seit Männer nicht nur als Sterneköche ihr Geld verdienen, sondern auch zu Hause das Kochen für sich selbst, ihre Familie und Freunde neu entdeckt haben, ist die Bedeutung von hochwertigen Küchen-„Werkzeugen“ stark gestiegen. Und oft sind diese auch zur Leidenschaft geworden.

Für alle Männer und Frauen, die eigenes Werkzeug auf höchstem Niveau lieben, haben wir exquisite Messerserien entworfen, die keine Wünsche offen lassen. Wer auf Qualität, Funktion, Nutzen und einen echten Wert auch in der Küche setzt, der liegt bei den innovativen Messerserien der Solinger Manufaktur Böker genau richtig.

1869 wurde zum ersten Mal ein Messer in der Manufaktur Heinr. Böker Baumwerk gefertigt. Und seitdem tragen erstklassige Messer einen Namen: Böker.

Editorial

Die Historie unserer Manufaktur ist geprägt von ereignisreichen Zeiten. Eines ist aber immer gleich geblieben: unsere Leidenschaft und Begeisterung für außergewöhnliche Messer. Wir stellen hohe Ansprüche an uns selbst, unsere Messer und an die Art, wie wir sie fertigen.

Mit Qualitätsbewusstsein, Innovationskraft und viel Liebe zum Detail gehen unsere Messermacher seit über 145 Jahren an ihr Handwerk.

„Manu factum“ - von Hand gefertigt ist jedes Böker Messer, egal ob hochwertiges Küchenmesser, ausgefallenes Rasiermesser oder edler Brieföffner.

Besuchen Sie uns in Solingen und erleben Sie die faszinierende Welt der Messer persönlich bei einer ausführlichen Betriebsbesichtigung oder einem unserer zahlreichen Workshops. Termine und Formulare für eine persönliche Voranmeldung finden Sie unter www.boker.de.

Mit einem Böker Messer entscheiden Sie sich nicht einfach für ein Messer. Sondern für eine Philosophie. Seit 145 Jahren.

Die Termine der nächsten Betriebsbesichtigungen:

05. Februar 2014 / 05. März 2014 / 02. April 2014

07. Mai 2014 / 04. Juni 2014 / 02. Juli 2014 /

06. August 2014 / 03. September 2014 / 01. Oktober 2014



1869-2014

145 Jahre



Böker Manufaktur Solingen

Ein Kastanienbaum ist das weltweit bekannte Markenzeichen der Böker Messer-Manufaktur in Solingen. Es steht für innovative, hochwertige und außergewöhnliche Messer, die seit 145 Jahren mit Leidenschaft von Hand gefertigt werden.



BÖKER
MANUFAKTUR SOLINGEN

DEIN MESSER

Inhalt

KOCHMESSER

| | |
|---|---------|
| Böker Damast Superior | 4 - 7 |
| Böker Damast Pure | 8 - 11 |
| Böker Damast Enchoku | 12 - 13 |
| Böker Damast Black | 14 - 17 |
| Böker Damast Olive | 18 - 21 |
| Böker Gorm | 22 - 25 |
| Böker Saga | 26 - 31 |
| Böker Plus Knife to go | 32 |
| Böker Casa | 33 - 35 |
| Böker Arbolito Kampai / Böker Individuell: Messerlaserungen | 36 - 37 |
| Böker Forge | 38 - 41 |
| ColorCut by Böker | 42 - 45 |
| Böker Ceramic | 46 - 51 |
| Steakgabeln & Steakmesser | 52 - 55 |
| Tafelmesser & Sommelier | 56 - 57 |
| Champagnersäbel | 58 - 59 |

MESSERBLÖCKE, MESSERSCHÄRFEN & WORKSHOP

| | |
|--|---------|
| Böker Messerblöcke & Böker Messer-Sets | 60 - 63 |
| Böker Workshop Messerschärfen | 64 |
| Schärfsteine „Belgischer Brocken“ & Wasserabziehsteine | 64 - 65 |
| Schärfsteine und Messerschärfer | 66 - 67 |
| Messerschärfer von KitchenIQ | 68 |
| Schleifgeräte Work Sharp® Knife and Tool Sharpener | 69 - 71 |
| Schärfgeräte von KitchenIQ | 72 |

KÜCHENHELFER

| | |
|---------------------|----|
| Bisbell Bladeguards | 73 |
|---------------------|----|

SCHEREN & RASIERMESSER

| | |
|------------------------------------|---------|
| Böker Manicure-Sets | 74 |
| Premax Scheren mit Ringlock System | 75 - 76 |
| Böker Arbolito Scheren | 76 - 79 |
| Böker Rasiermesser | 80 - 89 |
| Böker Rasierzubehör | 90 - 91 |
| Böker Abziehriemen | 91 |

ACCESSOIRES

| | |
|------------------------|----|
| Böker Brieföffner | 92 |
| Böker Sommelier Damast | 92 |



 **BOKER**

Es gibt Messer,
die einzigartig sind.
Genau wie ihre Besitzer.



BÖKER
MANUFAKTUR SOLINGEN

DAMAST

Böker Damast Superior

EINZIGARTIG BEI BÖKER: EXKLUSIVE KOCHMESSER AUS HANDGESCHMIEDETEM TORSIONSDAMAST

Wir haben uns gefragt, wie das Messer aller Messer beschaffen sein müsste. Aus welchen Materialien und mit welchen Techniken man es fertigen müsste. Dann haben wir die Antwort gefunden. Und eine Weltpremiere entwickelt.

Für das Böker Damast Superior kommt erstmalig ein vierbahniger Torsionsdamast (300 Lagen) mit einer separat geschmiedeten Damast-Schneidleiste zum Einsatz, den der deutsche Damastschmied Andreas Henrichs mit faszinierender Präzision exklusiv für Böker schmiedet. In einem extrem aufwändigen Verfahren werden einzelne Damaststahl-Lagen von Hand zu einem massiven Vierkantstab verschmiedet. Dieser Vierkant wird 15-mal in sich verdreht, wodurch das einzigartige Muster des Torsionsdamasts entsteht. Vier dieser Stränge sowie ein fünfter aus nicht tordiertem Lagendamast werden danach feuerverschweißt und verschmiedet. Das Ergebnis ist ein Klingenrohling von außergewöhnlicher Struktur, ungeahnter Festigkeit und überragender Schneidleistung. In der Böker Messer-Manufaktur in Solingen wird der Klingenrohling in über 150 Arbeitsschritten von Hand zum kompletten Messer gefertigt.

HISTORISCHE DAMASTSCHMIEDEKUNST

Diese Technik der Damastherstellung wurde bereits im Mittelalter zur Herstellung besonders hochwertiger Schwertklingen für den Adel angewandt. Schwerter aus Torsionsdamast waren so begehrt, dass Raubzüge der Wikinger überliefert sind, bei denen speziell diese Klingen erbeutet werden sollten.

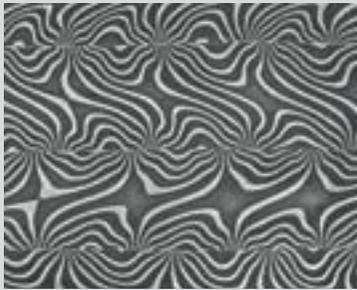
EDLER GRIFF MIT DAMAST-AKZENTEN

Für den Griff kommt das afrikanische Hartholz Grenadill zum Einsatz, dessen feine Zeichnung perfekt mit der edlen Klinge harmoniert und das für eine ausgezeichnete Balance des Messers sorgt. Dank seines hohen Ölgehaltes ist es zudem sehr feuchtigkeitsresistent. Eingfasst wird der edle Holzgriff von zwei Damaststahl-Griffstücken und einem Abschlussknauf; beides gefertigt aus über 300 Lagen rostfreiem Damast, der pulvermetallurgisch hergestellt wird. Die Griffstücke werden einzeln von Hand an jede Klinge angepasst. Sie unterstützen die Balance des Messers und setzen optisch einen besonderen Akzent.

Jedes dieser Messer-Kunstwerke trägt seine individuelle Seriennummer, um die jeweilige Fertigungshistorie in der Böker Messer-Manufaktur zurückverfolgen zu können. Die Auslieferung erfolgt mit Echtheitszertifikat und Pflegeanleitung in einer edlen Holzkassette.

Erleben Sie ein Messer, wie es so geschmiedet auf der Welt kein zweites gibt.

- Einzigartig: Exklusive Kochmesser aus handgeschmiedetem Torsionsdamast (300 Lagen): ein wahres Meisterstück echter Solinger Handwerkskunst
- Überragende Schnitthaltigkeit der Klinge durch separat geschmiedete Schneidleiste
- Hochwertiger Griff aus feuchtigkeitsresistentem Grenadill-Edelholz
- Griffstücke und Abschlussknauf aus über 300 Lagen rostfreiem Damast



Ges. 34,3 cm | Kl. 21,8 cm.
Stärke 2,5 mm | Gew. 202 g.
Best.-Nr. 130800DAM € 1.550,-

KOCHMESSER





BÖKER
MANUFAKTUR SOLINGEN

DAMAST

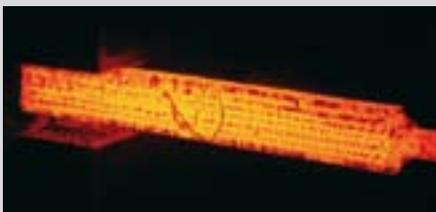
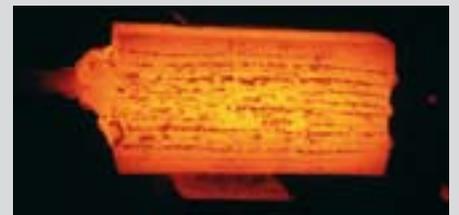
Böker Damast Superior

SUPERLATIV:

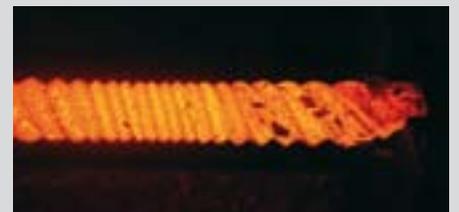
Von Hand geschmiedeter
und tordierter Damast

Ges. 27,3 cm | Kl. 15,4 cm.
Stärke 2,4 mm | Gew. 119 g.
Best.-Nr. 130801DAM € 1.035,-

ALLZWECKMESSER



Der komplexe Schmiedeprozess
von rohen Stahlplatten
zum eleganten Torsionsdamast



Man muß kein Purist sein,
um diese Messer zu mögen.

Böker Damast Pure.





BÖKER
MANUFAKTUR SOLINGEN

PURE

Böker Damast Pure

EINZIGARTIG. AUTHENTISCH. PUR.

Passend zum 145. Geburtstag der Böker Messer-Manufaktur Solingen stellt die neue Messerserie Böker Damast Pure einen Meilenstein in der Geschichte der Böker Küchenmesser dar. Vollständig von Hand gefertigt, beeindrucken diese einzigartigen Messerkunstwerke jeden Freund hochwertiger Schneidwerkzeuge aus Solinger Fertigung.

Der bekannte Messermacher Jens Anso aus Dänemark hat im Auftrag von Böker eine puristische und rein funktionsorientierte Messerkonzeption entwickelt. Das Design folgt der skandinavischen Tradition und überzeugt durch eine klare Formensprache.

Im Fokus von Jens Anso steht der anspruchsvolle Anwender. Das Ergebnis seiner Zusammenarbeit mit der Abteilung Forschung und Entwicklung bei Böker ist eine Messerserie, die perfekte Funktion mit puristischem Design und herausragender Ergonomie kombiniert. Passend zum hochwertigen Konzept hat man sich für eine erstklassige Materialauswahl entschieden, die die Funktionalität dieser außergewöhnlichen Messer nochmals betont. Die Messer der neuen Serie Böker Damast Pure stellen keine Sammlerstücke für die Vitrine dar, sondern fordern den täglichen Einsatz.

Seit Jahren arbeitet Böker sehr erfolgreich mit dem US-amerikanischen Damastschmied Chad Nichols aus Mississippi zusammen. Chad ist einer der innovativsten Schmiede weltweit und beeindruckt mit seinen geschmiedeten, rostfreien Stählen die

internationale Messersammler-Szene. Selbstverständlich war er der richtige und kompetente Ansprechpartner, als es um die Auswahl des passenden Klingenmaterials für die neue Serie ging. Gemeinsam hat man sich für 250 Lagen geschmiedeten und rostfreien Damaststahl mit dem attraktiven Muster „Boomerang“ entschieden. Die Klingen liefern durch die kontrastreiche und einzigartige Maserung nicht nur ein äußerst attraktives Erscheinungsbild, sondern sind perfekt ausbalanciert, allen anfallenden Schneidarbeiten spielend gewachsen und rasiermesserscharf abgezogen.

Eine weitere Besonderheit stellt das Griffschalenmaterial dar. Die Wahl fiel auf das hochinteressante Holz der Mooreiche. Dabei handelt es sich bei diesem einzigartigen Material nicht um eine Baumart, sondern um Eichenstämme, die über Jahrhunderte in Mooren, Sümpfen oder in Flussufern gelegen haben und bei Trockenlegung der Gebiete geborgen wurden. Die Gerbsäure des Eichenholzes verbindet sich im Laufe der langen Zeit mit den Eisensalzen des Wassers, wodurch das Holz sehr hart wird und eine edle dunkelbraune Farbe erhält. Das hochwertige und edel schimmernde Griffmaterial aus Mooreiche harmoniert perfekt mit der geschmiedeten Damaststahlklinge von Chad Nichols.

Die neue Serie Böker Damast Pure setzt Maßstäbe und stellt durch ihren puristischen und funktionsorientierten Ansatz sowie die erstklassige Materialauswahl den neuen Blickfang in Ihrer Küche dar.

- Pures Schneidvergnügen durch eine rein funktionsorientierte Konzeption
- Skandinavisches Design, klare Formensprache, perfekte Handlage
- Rostfreie Klingen aus 250 Lagen geschmiedetem, rostfreien Damaszener Stahl
- Hochwertige Griffschalen aus jahrhundertealter Mooreiche



Ges. ca. 24,9 cm | Kl. ca. 14,1 cm.
Stärke ca. 1,5 mm | Gew. ca. 90 g.
Best.-Nr. 131478DAM € 495,-

NEU

ALLZWECKMESSER



Ges. ca. 28,5 cm | Kl. ca. 17 cm.
Stärke ca. 2 mm | Gew. ca. 165 g.
Best.-Nr. 131477DAM € 865,-

NEU

SANTOKU



BÖKER
MANUFAKTUR SOLINGEN

PURE

Böker Damast Pure

Ges. ca. 18,9 cm | Kl. ca. 9,4 cm.
Stärke ca. 1,5 mm | Gew. ca. 60 g.
Best.-Nr. 131479DAM € 365,-



SCHÄLMESSER



Ges. ca. 33,9 cm | Kl. ca. 22 cm.
Stärke ca. 2,6 mm | Gew. ca. 230 g.
Best.-Nr. 131476DAM € 995,-



CHEFMESSER




ALLZWECKMESSER

Ges. 25,5 cm | Kl. 15 cm.
 Gew. ca. 55 g.
 Best.-Nr. 130534DAM € 335,-



KOCHMESSER

Ges. 26,4 cm | Kl. 15,7 cm.
 Gew. ca. 70 g.
 Best.-Nr. 130539DAM € 395,-

BÖKER DAMAST ENCHOKU

Mit dem Enchoku Damast hat unser Damastschmied Andreas Henrichs aus dem Saarland einen ganz besonderen Damaststahl konzipiert.

Das ausgefallene Muster entsteht durch eine Änderung der Schmiederichtung im Schmiedeprozess, bei der das Damastpaket hochkant (japanisch: „enchoku“) weitergeschmiedet wird. Dieser komplexe Arbeitsgang erfordert die gesamte Erfahrung und das geballte Knowhow des Damastschmieds.

Das Ergebnis dieser schweißtreibenden Schmiedearbeit ist ein faszinierendes Material mit 300 Lagen, das sich deutlich von herkömmlichen Damaststählen unterscheidet. Das charakteristische Muster, das hierbei entsteht, macht den Böker Damast Enchoku einzigartig und wird durch das spezielle Ätzverfahren, das bei diesen Messern zur Anwendung kommt, extrem kontrastreich zur Geltung gebracht. Die ausgefallene und attraktive Klingemaserung fällt dem Betrachter sofort ins Auge und bietet das Besondere für den Freund außergewöhnlicher Küchenmesser.



BÖKER
MANUFAKTUR SOLINGEN

DAMAST

Böker Damast Enchoku



Eine Edelstahlzwinge hält die edle Klinge sicher im klassisch-asiatisch geformten Griff aus japanischem Schichtholz oder ausgesuchtem Olivenholz.

Das leichte Handling und die überragende Schneidleistung macht die Serie Böker Enchoku Damast zu einer hervorragenden Wahl. Die Klingen sind nicht rostfrei. Die Auslieferung jedes Exemplars der besonders ausgefallenen Serie Böker Damast Enchoku erfolgt in einer attraktiven Geschenkbox mit Echtheitszertifikat.



Ein Böker Damast Black hat
unverwechselbaren Stil.

Sofern es in die richtigen Hände kommt.



BÖKER
MANUFAKTUR SOLINGEN

DAMAST

Böker Damast Black

BÖKER DAMAST BLACK

Ob ein Sportwagen elegant ist, hängt davon ab, wer ihn fährt. Ob ein Anzug Persönlichkeit verleiht, hängt davon ab, wer ihn trägt. Und ob ein Böker Damast Black seine Klasse voll ausspielen kann, hängt nicht nur von der Klinge ab.

Die Kochmesserserie Böker Damast Black verbindet traditionell japanische Griffformen aus schwarzem Schichtholz mit rasiermesserscharfen Klingen aus rostfreiem Damast mit 37 Lagen Stahl, die sich durch eine wunderschöne Maserung auszeichnen.

Der extrem schnitthaltige Kern der Damastklinge besteht aus dem Hochleistungsstahl VG-10. Die gefühlte Schärfe beim Schneiden ist atemberaubend und lässt das Kochen zum Erlebnis werden.

Die traditionelle japanische Bauweise des Messergriffs mit den fein mattierten Edelstahlzwingen gibt der Serie ihren besonderen Charakter. Böker Damast Black heißt: Kochen mit Stil. Wir bieten Ihnen sieben praktische Größen und Ausführungen an. Auslieferung jeweils in einer attraktiven Geschenkbox.

Damit Ihre Böker Damast Black Messer scharf bleiben, empfehlen wir, die Kochmesser von Zeit zu Zeit auf einem Schärffstein nachzuschärfen. Hierzu bieten wir auf den Seiten 64–67 verschiedene Schärffsteine an.

Die Böker Damast Black Serie würden wir gerne in Ihre Hände legen: Probieren Sie es einfach mal aus.

Wussten Sie eigentlich ...

... dass asiatische Kulturen im 7. Jahrhundert urteilten, die Europäer seien Barbaren, weil sie mit Schwertern äßen?

- Handgefertigte Kochmesser in traditionell japanischer Bauweise
- Rostfreier Damaststahl mit 37 Lagen
- Extreme Schärfe durch äußerst harten Schnittkern aus V-Gold No. 10 Stahl
- Messergriffe aus echtem japanischem Schichtholz, die sehr angenehm in der Hand liegen



GEMÜSEMESSER

Ges. 19 cm | Kl. 8,5 cm.
Stärke 2 mm | Gew. 40 g.
Best.-Nr. 130408DAM € 94,95



SCHÄLMESSER

Ges. 20,5 cm | Kl. 10 cm.
Stärke 2,4 mm | Gew. 48 g.
Best.-Nr. 130410DAM € 104,95



ALLZWECKMESSER

Ges. 25,5 cm | Kl. 15 cm.
Stärke 2,5 mm | Gew. 55 g.
Best.-Nr. 130414DAM € 125,95



KLEINES KOCHMESSER

Ges. 26,4 cm | Kl. 15,7 cm.
Stärke 2,5 mm | Gew. 70 g.
Best.-Nr. 130419DAM € 136,95



BÖKER
MANUFAKTUR SOLINGEN

DAMAST

Böker Damast Black



SANTOKU

Ges. 29,8 cm | Kl. 17,2 cm.
Stärke 3 mm | Gew. 140 g.
Best.-Nr. 130417DAM € 156,95



GROSSES KOCHMESSER

Ges. 33,8 cm | Kl. 21,2 cm.
Stärke 3 mm | Gew. 140 g.
Best.-Nr. 130421DAM € 167,95



BROTMESSER

Ges. 36 cm | Kl. 23,5 cm.
Stärke 3 mm | Gew. 130 g.
Best.-Nr. 130423DAM € 167,95



Weitere Informationen zu Messerblöcken und Details zu
Komplett-Sets ab Seite 60



Das Holz eines Böker Damast
Olive ist handverlesen.

Wie der Kreis seiner Käufer.



BÖKER
MANUFAKTUR SOLINGEN

DAMAST

Böker Damast Olive

BÖKER DAMAST OLIVE

Aus welchem Holz ein Messer geschnitzt ist, zeigt sich meistens erst dann, wenn man zum ersten Schnitt ansetzt. Beim Böker Damast Olive erkennt man es sofort. Am Holz und am Menschen, dessen Hand es führt.

Für die Freunde des mediterranen Lebensstils stellen die Böker Damast Olive Kochmesser mit ausgesuchten Olivenholzgriffen die passende Ausrüstung für die Küche dar. Das Holz wird von uns handverlesen, um zu garantieren, dass ausschließlich die besten Stücke verwendet werden - passend zu den rasiermesserscharfen und durch die prachtvolle Maserung edel anmutenden Damastklingen.

Die Klingen sind aus rostfreiem Damast (37 Lagen) gefertigt und haben einen harten Schnittkern aus VG-10-Stahl. Der warme Farbton der Griffe, die fein mattierten Edelstahlzwingen, die lebhaft Anmutung und die außergewöhnliche Schärfe dieser Kochmesser machen das Kochen zum wahren Vergnügen.

In sieben verschiedenen Größen und Formen verfügbar. Auslieferung in einer attraktiven Geschenkbox.

Für eine lang anhaltende Schnittleistung empfehlen wir, die Messer von Zeit zu Zeit auf einem Schärfstein nachzuschärfen. Hierzu bieten wir auf den Seiten 64–67 verschiedene Schärfsteine an.

Wir würden uns freuen, Sie im kleinen, feinen Kreis der Freunde mediterraner Küchenkultur begrüßen zu dürfen.

Wussten Sie eigentlich ...

... dass der Gebrauch des Messers in der Antike ausschließlich professionellen Chirurgen vorbehalten war?

- Handgefertigte Kochmesser mit mediterranem Flair
- Handverlesene Olivenholzgriffe
- 37 Lagen rostfreier Damaststahl
- Extreme Schärfe durch äußerst harten Schnittkern aus V-Gold No. 10 Stahl



GEMÜSEMESSER

Ges. 19 cm | Kl. 8,5 cm.
Stärke 2 mm | Gew. 40 g.
Best.-Nr. 130438DAM € 104,95



SCHÄLMESSER

Ges. 20,5 cm | Kl. 10 cm.
Stärke 2,4 mm | Gew. 48 g.
Best.-Nr. 130430DAM € 115,95



ALLZWECKMESSER

Ges. 25,5 cm | Kl. 15 cm.
Stärke 2,5 mm | Gew. 55 g.
Best.-Nr. 130434DAM € 136,95



KLEINES KOCHMESSER

Ges. 26,4 cm | Kl. 15,7 cm.
Stärke 2,5 mm | Gew. 70 g.
Best.-Nr. 130439DAM € 146,95



BÖKER
MANUFAKTUR SOLINGEN

DAMAST

Böker Damast Olive



SANTOKU

Ges. 29,8 cm | Kl. 17,2 cm.
Stärke 3 mm | Gew. 140 g.
Best.-Nr. 130437DAM € 167,95



GROSSES KOCHMESSER

Ges. 33,8 cm | Kl. 21,2 cm.
Stärke 3 mm | Gew. 140 g.
Best.-Nr. 130441DAM € 177,95



BROTMESSER

Ges. 36 cm | Kl. 23,5 cm.
Stärke 3 mm | Gew. 130 g.
Best.-Nr. 130433DAM € 177,95



Weitere Informationen zu Messerblöcken und Details zu
Komplett-Sets ab Seite 60

Die Wikinger beeindruckten Sie als Kind.
Uns inspirieren sie heute noch.

Das Böker Gorm.

GORM

Der Wikinger unter den
Kochmessern





BÖKER
MANUFAKTUR SOLINGEN

GORM

Böker Gorm

BÖKER GORM

Auch heute noch stehen die Wikinger für außergewöhnliche Fertigkeiten. Sie waren nicht nur mutige und tapfere Seefahrer und Krieger, sondern auch überaus fähige Schmiede. Im Gegensatz zur japanischen Tradition wurden die hochwertigen Klingen der Nordmänner nicht von Generation zu Generation vererbt, sondern gingen der Nachwelt durch ihre Grabbeigabe bei Feuer- und Seebestattungen verloren.

Entworfen vom renommierten Messermacher Jesper Voxnæs aus Dänemark, der Heimat der Wikinger, und handgefertigt in der Böker Manufaktur in Solingen, der Heimat hochwertiger Klingen, vereint das Gorm, benannt nach dem ersten Dänischen König, Tugenden, die zeitlos sind und diese Messerserie zu einem Meisterstück der Kücheninstrumente werden lassen.

Die Materialauswahl ist genauso außergewöhnlich wie das Design. Ausgerüstet mit dem extrem schnitthaltigen Edelstahl 440C mit einer Härte von 58-59 Grad Rockwell, ist Gorm herkömmlichen Küchenmesserklingen haushoch überlegen. Und macht in puncto Härte den Wikingern alle Ehre.

An der auffallenden Bohrung in der Klinge erkennen Sie auf den ersten Blick Ihre Gorm Messer. Dieses charakteristische Merkmal

ist nicht nur ein augenfälliges Designelement, sondern bietet auch einen hohen funktionalen Wert. Die Bohrung garantiert ein intuitives und sicheres Führen des Messers, wenn man es wie die Profiköche „vorne greift“. Zudem gewährleistet sie einen sicheren Sitz bei der Aufbewahrung im eigens entwickelten Messerblock, der sich sowohl für Links- als auch Rechtshänder eignet (siehe Seite 60).

Auch beim Thema ergonomisches Design setzt Gorm neue Standards. Die spezielle Form des Griffs ist für ein langes, ermüdungsfreies und angenehmes Schneidgefühl ausgelegt. Außerdem wird ein Abrutschen auf die Schneide zuverlässig verhindert. Die Griffschalen bestehen aus speziell gefrästem Canvas-Micarta mit seiner natürlich anmutenden Gewebe-Struktur, das nicht nur überaus robust ist, sondern auch phantastisch in der Hand liegt. Die Griffsicherheit der Micartaschalen erhöht sich zudem deutlich bei Nässe und Feuchtigkeit.

Jedes Gorm Messer ist ein Ausdruck höchster Küchenkultur. Deshalb bekommen Sie Ihr persönliches Gorm Messer mit individueller Seriennummer und Zertifikat in einer hochwertigen Geschenkverpackung ausgehändigt.

- Innovatives und außergewöhnliches Design aus Skandinavien
- Funktionsorientierte und stabile Bauweise mit hochwertiger Materialauswahl
- Äußerst schnitthaltiger Klingenstahl 440C
- Ergonomisch geformte Griffschalen aus gefrästem Micarta



SCHÄLMESSER

Ges. 16 cm | Kl. 7,5 cm.
Stärke 1,9 mm | Gew. 51 g.
Best.-Nr. 130557 € 84,95



SPICKMESSER

Ges. 19,5 cm | Kl. 11 cm.
Stärke 1,9 mm | Gew. 58 g.
Best.-Nr. 130558 € 94,95



ALLZWECKMESSER

Ges. 24,5 cm | Kl. 14,5 cm.
Stärke 2,4 mm | Gew. 110 g.
Best.-Nr. 130559 € 104,95



BÖKER
MANUFAKTUR SOLINGEN

G Ö R M

Böker Gorm Black Canvas Micarta



SANTOKU

Ges. 26,5 cm | Kl. 15,5 cm.
Stärke 2,4 mm | Gew. 165 g.
Best.-Nr. 130561 € 114,95



CHEFMESSER

Ges. 30 cm | Kl. 20 cm.
Stärke 2,4 mm | Gew. 178 g.
Best.-Nr. 130560 € 124,95



BROTMESSER

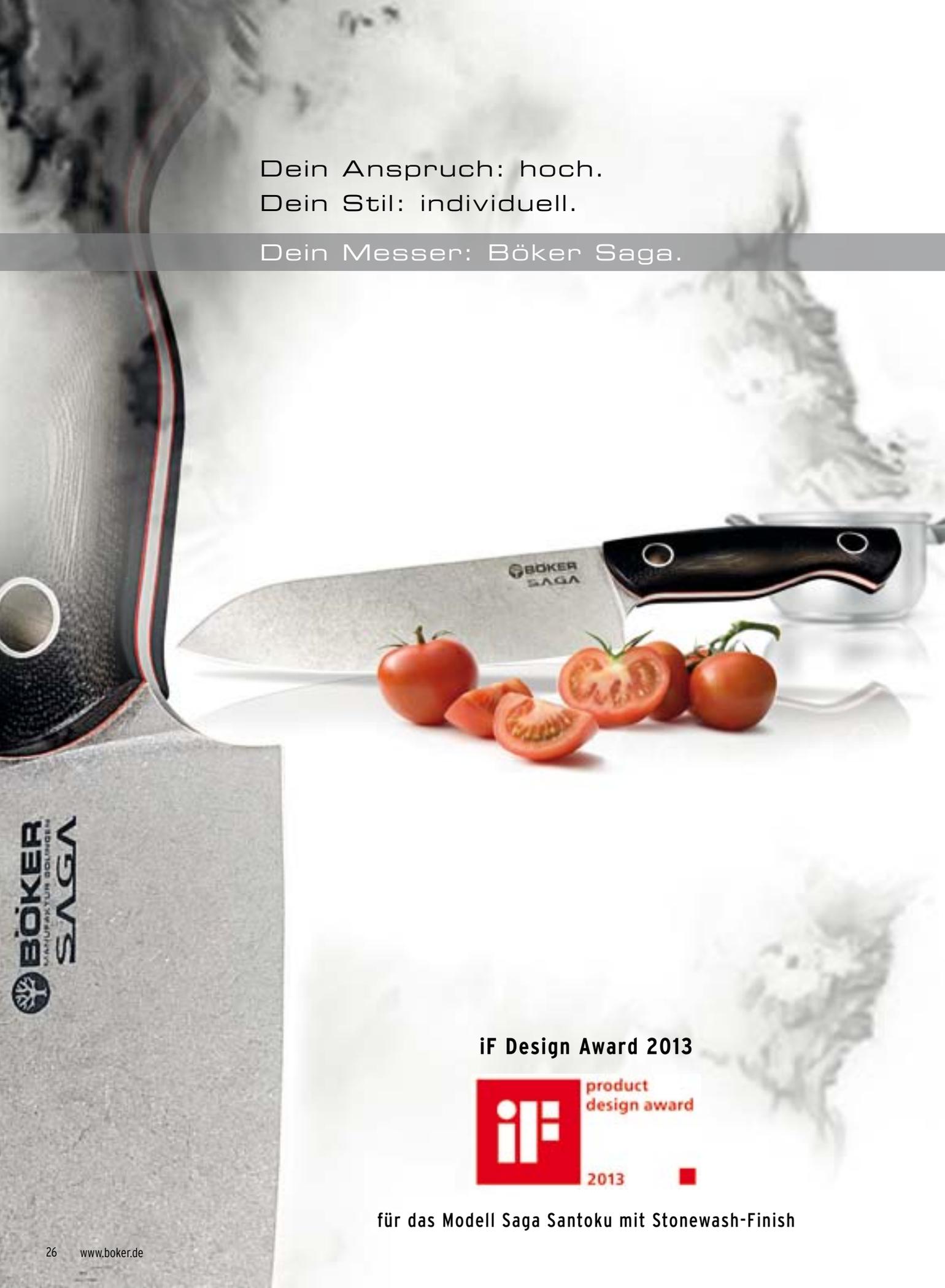
Ges. 35 cm | Kl. 23,5 cm.
Stärke 2,3 mm | Gew. 176 g.
Best.-Nr. 130562 € 124,95



Weitere Informationen zu Messerblöcken und Details zu
Komplett-Sets ab Seite 60

Dein Anspruch: hoch.
Dein Stil: individuell.

Dein Messer: Böker Saga.



BÖKER
MANUFAKTUR SOLINGEN
SAGA

iF Design Award 2013



für das Modell Saga Santoku mit Stonewash-Finish



BÖKER
MANUFAKTUR SOLINGEN

SAGA

Böker Saga

BÖKER SAGA

Mit unserer Küchenmesserserie Böker Saga, von Hand hergestellt in unserer Manufaktur in Solingen, vollziehen wir einen Brückenschlag und heben das Thema „Schneiden in der Küche“ auf ein neues Niveau.

Unsere jahrzehntelangen Erfahrungen im Bereich Outdoormesser und der Ideenreichtum und die Kreativität des dänischen Messermachers Jesper Voxnæs sind in das Konzept und das Design von Saga eingeflossen, um ergonomisch und schneidetechnisch neue Maßstäbe zu setzen. Der sorgfältige Transfer dieses gemeinsamen Know-Hows in den kulinarischen Bereich bürgt dafür, daß das Arbeiten mit Böker Saga zu einem einzigartigen Erlebnis wird.

Die sanft geschwungenen Griffe werden aus unverwüstlichem G-10 gefertigt, das weder gegen Temperatur noch gegen Feuchtigkeit empfindlich ist. Schon bei der ersten Kontaktaufnahme wird die gelungene Ergonomie deutlich: jeder Bogen, jeder Schwung in der Linie schmiegt sich an seine Stelle in der Hand und vermittelt eine absolute Kontrolle und ein überragendes Schneiderlebnis. Das schwalbenschwanzartig verbreiterte Griffende der größeren Modelle bringt zusätzliche Griffsicherheit. Die hohe Stabilität verdankt Böker Saga dem komplett durchgehenden Erl, der das Messer (in der gleichen Bauweise wie viele Jagdmesser) von der Klingenspitze bis zum Griffende durchzieht. Für eine optimale Schneidleistung steht nicht nur der komplette Flachschliff der Klingen, sondern auch die

Wahl von 440C als Klingenstahl, der hinsichtlich Schnitthaltigkeit und Korrosionsbeständigkeit übliche Küchenmesserstähle weit übertrifft. Den besonderen Akzent setzen die roten Fiberlagen unter der Beschalung und die großen Hohlrieten, die unverkennbar die Handschrift von Jesper Voxnæs tragen.

Diesen hochmodernen Solinger Küchenmessern lassen wir ein typisches Solinger Klingenfinish angedeihen und liefern Saga traditionell blaugepließt aus.

Zusätzlich bieten wir erstmalig im Bereich Küchenmesser ein alternatives Klingenfinish an, das sich im Bereich Outdoor seit Jahren ausgezeichnet bewährt hat, das sogenannte Stonewash-Finish. Dieses in einem speziellen Schleifverfahren erzeugte Oberflächenfinish zeichnet sich durch hervorragende Gleiteigenschaften im Schnittgut aus und fördert so die ohnehin ausgezeichnete Schneidleistung. Des weiteren ist die Mikrostruktur des Stonewash-Finish extrem unempfindlich gegen Kratzer, da diese sich optisch in der Struktur oft verlieren.

Die sieben Modelle der Serie Saga decken alle relevanten Bereiche des Kochens bzw. der Zubereitung ab und stellen ein passendes Sortiment für nahezu jeden Anspruch dar. Die Auslieferung erfolgt in einer hochwertigen Geschenkverpackung inkl. Echtheitszertifikat.

- Innovatives und außergewöhnliches Design aus Skandinavien
- Auswahl zwischen traditionellem Klingenfinish oder Stonewash-Finish aus dem Outdoorbereich
- Äußerst schnitthaltiger Klingenstahl 440C
- Ergonomisch geschwungene Griffschalen aus schwarzem G-10



SCHÄLMESSER



Ges. 18,5 cm | Kl. 9,9 cm.
Stärke 2 mm | Gew. 51 g.
Best.-Nr. 131464 € 64,95

ALLZWECKMESSER



Ges. 26,7 cm | Kl. 15,2 cm.
Stärke 2 mm | Gew. 100 g.
Best.-Nr. 131465 € 79,95

SANTOKU



Ges. 28,7 cm | Kl. 16,1 cm.
Stärke 2,5 mm | Gew. 186 g.
Best.-Nr. 131466 € 89,95

CHEFMESSER



Ges. 32,4 cm | Kl. 19,8 cm.
Stärke 2,5 mm | Gew. 215 g.
Best.-Nr. 131467 € 99,95



BÖKER
MANUFAKTUR SOLINGEN

SAGA

Böker Saga mit Satin Finish

NEU



SCHINKENMESSER

Ges. 30,4 cm | Kl. 19,2 cm.
Stärke 2,4 mm | Gew. 150 g.
Best.-Nr. 131480 € 99,95

NEU



FILETIERMESSER

Ges. 31,1 cm | Kl. 19,6 cm.
Stärke 1,8 mm | Gew. 104 g.
Best.-Nr. 131482 € 89,95

NEU



BROTMESSER

Ges. 35,8 cm | Kl. 23,5 cm.
Stärke 2,4 mm | Gew. 251 g.
Best.-Nr. 131481 € 119,95



Weitere Informationen zu Messerblöcken und Details zu
Komplett-Sets ab Seite 62



SCHÄLMESSER

Ges. 18,5 cm | Kl. 9,9 cm.
Stärke 2 mm | Gew. 51 g.
Best.-Nr. 130464 € 64,95



ALLZWECKMESSER

Ges. 26,7 cm | Kl. 15,2 cm.
Stärke 2 mm | Gew. 100 g.
Best.-Nr. 130465 € 79,95



SANTOKU

Ges. 28,7 cm | Kl. 16,1 cm.
Stärke 2,5 mm | Gew. 186 g.
Best.-Nr. 130466 € 89,95



CHEFMESSER

Ges. 32,4 cm | Kl. 19,8 cm.
Stärke 2,5 mm | Gew. 215 g.
Best.-Nr. 130467 € 99,95



BÖKER
MANUFAKTUR SOLINGEN

SAGA

Böker Saga mit Stonewash-Finish

NEU



SCHINKENMESSER

Ges. 30,4 cm | Kl. 19,2 cm.
Stärke 2,4 mm | Gew. 150 g.
Best.-Nr. 130480 € 99,95

NEU



FILETIERMESSE

Ges. 31,1 cm | Kl. 19,6 cm.
Stärke 1,8 mm | Gew. 104 g.
Best.-Nr. 130482 € 89,95

NEU



BROTMESSER

Ges. 35,8 cm | Kl. 23,5 cm.
Stärke 2,4 mm | Gew. 251 g.
Best.-Nr. 130481 € 119,95



Weitere Informationen zu Messerblöcken und Details zu
Komplett-Sets ab Seite 62



BÖKER PLUS

KNIFE TO GO

Böker Plus ChefYouGo & SanYouGo



BÖKER PLUS SANYOUGO

„Kochen ist überall“ - und überall wird gegessen. Das SanYouGo reduziert ein klassisches Santoku auf das Wesentliche. Das Konzept offenbart sich beim ersten „Begreifen“: die klassische Griffweise beim Santoku, bei der mit Daumen und Zeigefinger weit vor auf die Klinge gefaßt wird, harmoniert wunderbar mit dem kurzen Griff, der sich in die Handfläche wölbt und von Mittelfinger und Ringfinger gehalten wird. So ist man „nah am Geschehen“ und hat eine ausgezeichnete Kontrolle und optimale Führung beim Schneiden. Mit der mitgelieferten Lederscheide (ohne Gürtelaufnahme) ist ein gefahrloser Transport möglich, zum gemeinsamen Kochen bei Freunden, zum Picknick, in den Urlaub oder wohin auch immer es Sie zieht. Klingenstahl 440C, satiniert. Beschalung aus griffigem schwarzen G-10 mit roter Fiberlage. **Eine weitere Version des SanYouGo finden Sie in unserem aktuellen Böker Katalog Outdoor & Collection Frühjahr| Sommer 2014 auf Seite 88.**

Ges. 14,2 cm | Kl. 8,4 cm | Stärke 2 mm | Gew. 70 g.

Best.-Nr. 03BO050 € 49,95

BÖKER PLUS SANYOUGO

NEU



BÖKER PLUS CHEFYOUGO

Die große Beliebtheit des Ursprungsmodells „SanYouGo“ hat bei vielen Besitzern den Wunsch nach einer zusätzlichen, etwas größeren Variante aufkommen lassen. Voilà, wir präsentieren das ChefYouGo! Wie das SanYouGo aus der Essenz eines Santoku entstanden ist, stand für das ChefYouGo ein klassisches Chefmesser Pate. Um die Ausgewogenheit durch die etwas längere Klinge nicht zu gefährden, ist auch der Griff ein Stückchen mitgewachsen, ohne jedoch die Kompaktheit und die Flexibilität dieses Konzeptes einzuschränken. Satinierte Klinge, Beschalung aus schwarzem G-10 mit roter Fiberlage. Lieferung mit schwarzem Lederetui. Klingenstahl 440C.

Ges. 19 cm | Kl. 11,5 cm | Stärke 3 mm | Gew. 115 g.

Best.-Nr. 03BO040 € 59,95

BÖKER PLUS CHEFYOUGO



BÖKER
MANUFAKTUR SOLINGEN

CASA

Böker Casa



SPICKMESSER
KOHLENSTOFFSTAHL

Ges. 18 cm | Kl. 8 cm.

Gew. 18 g.

Best.-Nr. 133470 € 17,95



SPICKMESSER
ROSTFREI

Ges. 18 cm | Kl. 8 cm.

Gew. 18 g.

Best.-Nr. 132470 € 17,95

BÖKER CASA

Böker Baumwerk - noch heute fragen sich viele unserer Kunden, woher der Firmenname stammt. Ein mächtiger Kastanienbaum dominierte das erste Firmengelände im 19. Jahrhundert.

In diesen Zeiten war der Analphabetismus weit verbreitet. Die Böker Gründungsväter wählten den Baum als einprägsames Logo mit viel Symbolkraft, um Ihre Qualitätsprodukte eindeutig zu kennzeichnen und vom Wettbewerb abzugrenzen. Der Böker-Baum steht seitdem weltweit als Qualitätssiegel für hochwertige Schneidwaren aus der Böker Messer-Manufaktur.

Unsere Serie Böker Casa ist daher gleich in zweifacher Hinsicht eine Rückbesinnung auf unsere Wurzeln. In der Griffbeschaltung aus geflämtem Kastanienholz steckt gewissermaßen die Seele unseres Unternehmens, und die klassische Auslegung dieser Serie reicht weit in der Solinger Messertradition zurück.

Die Klingen werden aus bestem Solinger Chrom-Molybdänstahl gefertigt, der zusätzlich eisgehärtet wird und sich daher durch besonders hohe Schnitthaltigkeit und Korrosionsbeständigkeit auszeichnet. Der besonders dünne Flachscliff der Klingen und

der Abzug jedes einzelnen Messers von Hand garantiert hierbei eine überragende Schneidleistung, denn das Schnittgut wird nicht gequetscht, sondern sauber zertrennt. So bleibt zum Beispiel auch der Saft in der Zwiebel, anstatt sich über das ganze Schneidbrett zu verteilen.

Für die Traditionalisten unter den Messerfreunden bieten wir zwei Modelle der Serie alternativ mit nicht rostfreien Klingen aus Kohlenstoffstahl an. Das besonders feine Gefüge dieses Stahls gewährleistet eine außergewöhnliche Schärfe und ein einfacheres Nachschärfen. Der Kenner erkennt den Kohlenstoffstahl auf den ersten Blick an der dauerhaften graublauen Patina, die sich schon nach dem ersten Gebrauch auf der Klinge bildet.

Alle Klingen werden nach Solinger Tradition blau geplüßet und begeistern mit ihrem edlen, matten Schimmer. Gönnen Sie sich das Besondere und genießen Sie das unglaubliche Schneiderlebnis, das Ihnen unsere Serie Böker Casa in der Küche bietet. Die Auslieferung jedes handgefertigten Exemplares erfolgt in einer hochwertigen Geschenkverpackung inkl. Echtheitszertifikat.



GEMÜSEMESSER
KOHLENSTOFFSTAHL

Ges. 18 cm | Kl. 8 cm.
Gew. 16 g.
Best.-Nr. 133469 € 15,95



GEMÜSEMESSER
ROSTFREI

Ges. 18 cm | Kl. 8 cm.
Gew. 16 g.
Best.-Nr. 132469 € 15,95



SCHÄLMESSER
ROSTFREI

Ges. 16 cm | Kl. 6,5 cm.
Gew. 14 g.
Best.-Nr. 132468 € 15,95



ALLZWECKMESSER
ROSTFREI

Ges. 22 cm | Kl. 11,5 cm.
Gew. 28 g.
Best.-Nr. 132472 € 39,95



BÖKER
MANUFAKTUR SOLINGEN

CASA

Böker Casa



BUCKELMESSER
ROSTFREI

Ges. 22 cm | Kl. 11,5 cm.
Gew. 33 g.
Best.-Nr. 132471 € 22,95

BUCKELMESSER-
SET ROSTFREI

BUCKELMESSER-SET MIT KASTANIENHOLZSCHALEN | Auslieferung als Set mit vier Messern in einer hochwertigen Geschenkverpackung. Klingen aus bestem Solinger Chrom-Molybdänstahl. Ohne Abbildung.
Best.-Nr. 132471SET € 84,95



SANTOKU
ROSTFREI

Ges. 28,5 cm | Kl. 16,5 cm.
Gew. 102 g.
Best.-Nr. 132473 € 49,95



GROSSES KOCH-
MESSER ROSTFREI

Ges. 33 cm | Kl. 21 cm.
Gew. 108 g.
Best.-Nr. 132474 € 49,95



BROTMESSER
ROSTFREI

Ges. 33 cm | Kl. 21 cm.
Gew. 110 g.
Best.-Nr. 132475 € 59,95



DEBA III MIT EINSEITIGEM KLINGENSCHLIFF



Ges. 26,3 cm | Kl. 15 cm.
Stärke 2,1 mm | Gew. 143 g.
Best.-Nr. 03BA8326 € 45,95



DEBA MIT EINSEITIGEM KLINGENSCHLIFF

Ges. 33,5 cm | Kl. 20,5 cm.
Stärke 2,5 mm | Gew. 226 g.
Best.-Nr. 03BA8318 € 47,95

BÖKER ARBOLITO KAMPAI

Die außergewöhnliche und innovative Küchenmesserserie verbindet das Beste aus drei Messerwelten.

Der Klingenschliff ist einseitig und stellt eine moderne Interpretation der weltweit bekannten, japanischen Klingensformen dar. Traditionell werden Messer und Schwerter in Japan asymmetrisch geschliffen. Bei den einseitig geschliffenen Messerklingen der Serie Böker Arbolito Kampai befindet sich auf der flachen Seite der Klinge ein Hohlschliff. Da die Klingen im Bereich der Schneide aufgrund des einseitigen Schliffs nur halb so stark sind wie bei konventionellen Küchenmessern, wird die Keilwirkung deutlich reduziert und eine

herausragende Schneidleistung erzielt. Die Klingen aus rostfreiem Edelstahl 440 sind darüber hinaus sehr leicht und gut nachschärfbar. Die Gestaltung der Griffe entspricht dem klassischen, europäischen Design. Die Messer liegen gewohnt sicher in der Hand und lassen sich sehr gut und präzise führen. Die Griffschalen aus POM werden klassisch mit dem Klingenerl vernietet.

Die Messer werden komplett in der Messermanufaktur Böker Arbolito in Argentinien von Hand gefertigt und eignen sich aufgrund ihrer speziellen Konzeption besonders für den professionellen Einsatz in der Gastronomie und für ambitionierte Hobbyköche.

BÖKER INDIVIDUELL

Verleihen Sie Ihrem Böker Messer die ganz besondere, persönliche Note: mit einer individuellen Lasergravur.

Wir gravieren Ihr Messer mit Ihrem Wunschttext z.B. Ihrem Namen, einem Logo oder Ihrer persönlichen Unterschrift.

Für weitere Fragen stehen wir Ihnen unter Tel. +49 - (0)212 - 4012 - 30 gern zur Verfügung.

Hinweis: Die Lasergravur auf einer Damastklinge ist aus optischen Gründen nicht immer empfehlenswert. Hier können wir Ihnen Alternativen anbieten. Sprechen Sie uns an.





BÖKER

ARBOLITO

KAMPAI

Böker Arbolito Kampai



SANTOKU MIT EINSEITIGEM KLINGENSCHLIFF

Ges. 31,5 cm | Kl. 17,5 cm.
Stärke 3 mm | Gew. 260 g.
Best.-Nr. 03BA8327 € 47,95



NAKIRI MIT EINSEITIGEM KLINGENSCHLIFF

Ges. 30,5 cm | Kl. 15,5 cm.
Stärke 3,2 mm | Gew. 239 g.
Best.-Nr. 03BA8316 € 49,95



YANAGI MIT EINSEITIGEM KLINGENSCHLIFF

Ges. 38,5 cm | Kl. 24,8 cm.
Stärke 2,2 mm | Gew. 230 g.
Best.-Nr. 03BA8319 € 49,95



DEBA II MIT EINSEITIGEM KLINGENSCHLIFF

Ges. 38,5 cm | Kl. 25,5 cm.
Stärke 2,5 mm | Gew. 261 g.
Best.-Nr. 03BA8320 € 52,95

Böker Forge.
Design von morgen.

Geschmiedet für die Ewigkeit.





BÖKER
— MANUFAKTUR —

FORGE

Böker Forge

BÖKER FORGE

Die vollständig neu entwickelte, geschmiedete Küchenmesserreihe Forge von Böker verbindet innovative und dynamische Formgebung mit klassischer Materialauswahl in Premiumqualität.

In bekannter Tradition der Böker Messer-Manufaktur sind in der Praxis langfristig bewährte Erfahrungen aus der Entwicklung von Outdoormessern in die Konzeption der Serie Böker Forge mit eingeflossen, um eine perfekte Funktion der Messer zu erreichen. Auffallend ist die attraktive Linienführung, die die Messer deutlich von der Masse der herkömmlichen Küchenmesser abhebt, ohne zu exzentrisch zu wirken.

Die Klingengeometrie sowie die dynamische und funktionsorientierte Gestaltung des doppelten Kropfes garantieren in Verbindung mit dem Flachscliff und dem rasiermesserscharfen Abzug reinstes Schneidvergnügen bei der Anwendung.

Die aus dem Chrom-Molybdän-Vanadium Edelstahl (X50CrMoV15) geschmiedeten Messer sind optimal ausbalanciert und liegen durch die ergonomische Griffgestaltung perfekt in der Hand.

Schwarze Griffschalen aus hochwertigem Spezialkunststoff werden klassisch mit drei Edelstahlnieten dauerhaft und ohne Fugen mit dem vollständig durchgehendem Messererl verbunden.

Die Gestaltung der Klingen samt Übergang zum Kropf erlaubt ein problemloses Nachschärfen und gewährleistet in Kombination mit der richtigen Pflege (bitte die Messer nur per Handwäsche und nicht in der Spülmaschine reinigen!) eine langfristig perfekte Funktion der Messer. Darüber hinaus überzeugt die Serie Böker Forge mit einem ausgesprochen attraktiven Preis-Leistungs-Verhältnis. Die Auslieferung der Messer erfolgt in einer hochwertigen Geschenkverpackung.

Passend zur innovativen Konzeption der Messerserie Böker Forge wurde ein neuer Messerblock entworfen, dessen solide Konstruktion aus Massivholz und Edelstahl einen sicheren Stand gewährleistet. Dank starker Magnete im Holz werden die Messer sicher und trotzdem schnell zugriffsbereit aufbewahrt. (Nähere Informationen siehe Seite 62).

- Die dynamisch-innovative Konzeption hebt die Serie von der Masse der Küchenmesser ab
- Aus bestem Chrom-Molybdän-Vanadium Edelstahl (X50CrMoV15) geschmiedet
- Optimal ausbalancierte Messer mit komplett durchgehendem Erl
- Ergonomische Griffgestaltung in klassischer „3-Nieten-Konstruktion“
- Herausragendes Preis-Leistungs-Verhältnis



SCHÄLMESSER

Ges. 20 cm | Kl. 9 cm.
 Stärke 1,5 mm | Gew. 94 g.
 Best.-Nr. 03B0505 € 39,95



Die Griffschalen sind fugenlos an den durchgehenden Messerri angepasst.



UNIVERSALMESSER

Ges. 22 cm | Kl. 11 cm.
 Stärke 1,5 mm | Gew. 100 g.
 Best.-Nr. 03B0504 € 49,95



Der massive Edelstahlknopf sorgt für optimale Balance



SCHINKENMESSER

Ges. 32 cm | Kl. 20 cm.
 Stärke 2,5 mm | Gew. 240 g.
 Best.-Nr. 03B0506 € 59,95



Weitere Informationen zu Messerblöcken und Details zu Komplett-Sets ab Seite 62



BÖKER
— MANUFAKTUR —

FORGE

Böker Forge



SANTOKU

Ges. 29,3 cm | Kl. 16 cm.
Stärke 2,5 mm | Gew. 262 g.
Best.-Nr. 03B0502 € 59,95



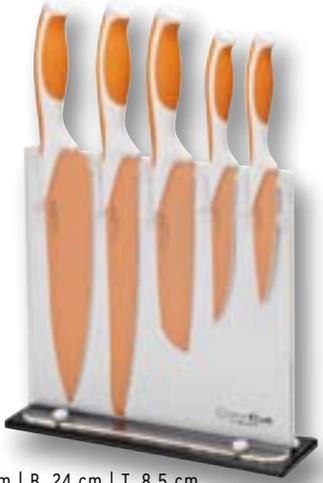
CHEFMESSER

Ges. 34,5 cm | Kl. 20 cm.
Stärke 2,35 mm | Gew. 300 g.
Best.-Nr. 03B0501 € 69,95



BROTMESSER

Ges. 36 cm | Kl. 22 cm.
Stärke 2,7 mm | Gew. 290 g.
Best.-Nr. 03B0503 € 69,95

H. 22,5 cm | B. 24 cm | T. 8,5 cm
Gew. 550 g. Maße ohne Messer
Best.-Nr. 03CT321 € 59,95

SET APRICOT-ORANGE

Messerblock für 5 Böker ColorCut Messer.
Lieferung ohne Messer.
H. 22,5 cm | B. 24 cm. | T. 8,5 cm | Gew. 550 g.
Best.-Nr. 09CT011 € 14,95

**MESSERBLOCK
EINZELN**




**GEMÜSEMESSER
MIT KLINGEN-
SCHUTZ**

Ges. 21 cm | Kl. 10,5 cm
Stärke 1 mm | Gew. 41 g.
Best.-Nr. 03CT305 € 7,95

COLORCUT BY BÖKER

ColorCut – das neue, bunte Schneiderlebnis der Böker Messer-Manufaktur mit dem sensationellen Preis-Leistungsverhältnis. Die Messerserie liegt absolut im Trend und überzeugt durch modernes Design und eine innovative sowie absolut praxistaugliche Konzeption.

Auffallend und attraktiv ist die hochwertige und kratz feste Antihaft-Beschichtung der Klingen in den Farben Apricot-Orange, Apfel-Grün und Himbeer-Rot. Die Messerklingen aus rostfreiem Chrom-Molybdän-Edelstahl sind komplett flach geschliffen und ermöglichen in Verbindung mit der Beschichtung ein sanftes Gleiten der Klingen durch jedes Schnittgut. Die Messer schneiden sauber und perfekt ohne jeglichen Kraftaufwand. Ein Spalten und abruptes Abbrechen des Schnittguts aufgrund der Keilwirkung einer zu starken Klingendicke, wie sie bei vielen günstigen Messern häufig anzutreffen ist, wird hiermit wirksam verhindert.

Jedes Messer wird mit einem passenden Klingenschutz ausgeliefert, der die Schneide sicher schützt und sowohl einen sicheren Transport als auch eine gefahrlose Aufbewahrung garantiert.

Die speziell entwickelte Griffkonstruktion ist besonders ergonomisch geformt und besteht aus zwei unterschiedlichen Kunststoffen. Das feste, weiße Trägermaterial sichert die Stabilität der Messerkonstruktion, so daß die Messer für alle Schneidarbeiten bestens gerüstet sind. Der weiche Soft-Touch-Kunststoff in den Griffzonen ist besonders angenehm zu greifen und ermöglicht ein ermüdungsfreies und angenehmes Benutzen der Messer.

**ColorCut by Böker –
modern und überzeugend in Preis und Leistung!**



BÖKER
— MANUFAKTUR —

ColorCut
— by BÖKER —

ColorCut Apricot-Orange



ALLZWECKMESSER MIT KLINGENSCHUTZ

Ges. 23 cm | Kl. 12,5 cm
Stärke 1 mm | Gew. 42 g.
Best.-Nr. 03CT304 € 8,95



SANTOKU MIT KLINGENSCHUTZ

Ges. 27,6 cm | Kl. 15 cm
Stärke 1,7 mm | Gew. 108 g.
Best.-Nr. 03CT301 € 11,95



CHEFMESSER MIT KLINGENSCHUTZ

Ges. 33 cm | Kl. 20,7 cm
Stärke 1,7 mm | Gew. 144 g.
Best.-Nr. 03CT302 € 14,95



BROTMESSER MIT KLINGENSCHUTZ

Ges. 33,5 cm | Kl. 21,4 cm
Stärke 1,7 mm | Gew. 114 g.
Best.-Nr. 03CT303 € 13,95



ColorCut Apfel-Grün

H. 22,5 cm | B. 24 cm
T. 8,5 cm | Gew. 550 g.
Best.-Nr. 03CT221
€ 59,95
Maße ohne Messer

SET
APFEL-
GRÜN



MESSERBLOCK
EINZELN

Messerblock für 5 Böker ColorCut Messer. Lieferung ohne Messer.
H. 22,5 cm | B. 24 cm | T. 8,5 cm. | Gew. 550 g. (Siehe S. 42)
Best.-Nr. 09CT011 € 14,95

GEMÜSEMESSER
MIT KLINGEN-
SCHUTZ



Ges. 21 cm | Kl. 10,5 cm
Stärke 1 mm | Gew. 41 g.
Best.-Nr. 03CT205 € 7,95



ALLZWECKMESSER MIT KLINGENSCHUTZ



Ges. 23 cm | Kl. 12,5 cm
Stärke 1 mm | Gew. 42 g.
Best.-Nr. 03CT204 € 8,95

SANTOKU MIT KLINGENSCHUTZ



Ges. 27,6 cm | Kl. 15 cm
Stärke 1,7 mm | Gew. 108 g.
Best.-Nr. 03CT201 € 11,95

CHEFMESSER MIT KLINGENSCHUTZ



Ges. 33 cm | Kl. 20,7 cm
Stärke 1,7 mm | Gew. 144 g.
Best.-Nr. 03CT202 € 14,95

BROTMESSER MIT KLINGENSCHUTZ



Ges. 33,5 cm | Kl. 21,4 cm
Stärke 1,7 mm | Gew. 114 g.
Best.-Nr. 03CT203 € 13,95



BÖKER
— MANUFAKTUR —

ColorCut
— by BÖKER —

ColorCut Himbeer-Rot

H. 22,5 cm | B. 24 cm
T. 8,5 cm | Gew. 550 g.
Best.-Nr. 03CT121
€ 59,95
Maße ohne Messer



SET
HIMBEER-
ROT

MESSERBLOCK
EINZELN

Messerblock für 5 Böker ColorCut Messer. Lieferung ohne Messer.
H. 22,5 cm | B. 24 cm | T. 8,5 cm. | Gew. 550 g. (Siehe S. 42)
Best.-Nr. 09CT011 € 14,95

GEMÜSEMESSER
MIT KLINGEN-
SCHUTZ



Ges. 21 cm | Kl. 10,5 cm
Stärke 1 mm | Gew. 41 g.
Best.-Nr. 03CT105 € 7,95



ALLZWECKMESSER MIT KLINGENSCHUTZ



Ges. 23 cm | Kl. 12,5 cm
Stärke 1 mm | Gew. 42 g.
Best.-Nr. 03CT104 € 8,95

SANTOKU MIT KLINGENSCHUTZ



Ges. 27,6 cm | Kl. 15 cm
Stärke 1,7 mm | Gew. 108 g.
Best.-Nr. 03CT101 € 11,95

CHEFMESSER MIT KLINGENSCHUTZ



Ges. 33 cm | Kl. 20,7 cm
Stärke 1,7 mm | Gew. 144 g.
Best.-Nr. 03CT102 € 14,95

BROTMESSER MIT KLINGENSCHUTZ



Ges. 33,5 cm | Kl. 21,4 cm
Stärke 1,7 mm | Gew. 114 g.
Best.-Nr. 03CT103 € 13,95

Böker Ceramic adelt Ihre Küche
mit Hochleistungs-Technologie.

Werden auch Sie zum Trendsetter.



Böker Ceramic Kochmesser sind so scharf, dass man mit der Klinge
sogar einen Flaschenhals durchschneiden könnte.



BÖKER
— MANUFAKTUR —

CERAMIC

Kostenloser Nachschärfservice

BÖKER CERAMIC

Modernste Technik für die Küche - das sagt sich leicht. Und manchmal fühlt es sich auch ganz schön leicht an: wie die Böker Ceramic-Messer. Nur das Schleifen der Ceramic-Klingen ist alles andere als leicht. Ein Fall für die Messerspezialisten von Böker.

Die Böker Ceramic-Serie: ultrascharfe, rostfreie und spülmaschinengeeignete Kochmesser aus Ceramic - einem extrem harten und verschleißfesten Material, vergleichbar mit Naturdiamant. Klingen aus technischer Ceramic sind und bleiben aufgrund der Härte des Materials sehr lange superscharf! Das hat ein Test der „Versuchs- und Prüfanstalt Remscheid“ bewiesen (s. Grafik unten). Danach bleiben Ceramic-Messer etwa 10x länger scharf als herkömmliche Stahlmesser. Sollte ein Nachschärfen doch einmal nötig sein - nach ca. zwei Jahren täglichen Gebrauchs -, können Sie unseren kostenlosen Schärfservice in Anspruch nehmen.

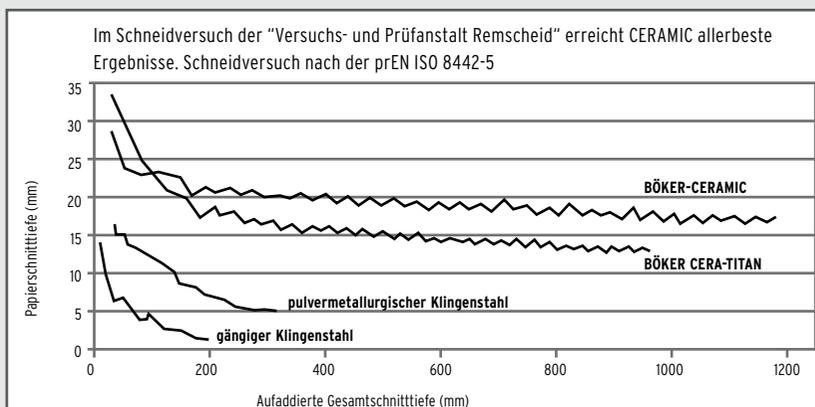
Als Hersteller schleifen wir Böker Ceramic-Klingen auf einer speziellen Diamantscheibe gratis nach. Sie zahlen nur den Versand.

Böker Ceramic

Der Griff aus glasfaserverstärktem Kunststoff ist ergonomisch geformt und liegt angenehm in der Hand. Ceramic-Kochmesser sind einfach in der Handhabung, da sie absolut rostfrei und spülmaschinengeeignet sind. Außerdem sind sie extrem leicht, antimagnetisch und geschmacksneutral, ideal z.B. zum Schneiden von empfindlichen Lebensmitteln. Eine immer wieder gestellte Frage lautet: „Was passiert, wenn ein Ceramic-Messer auf den Boden fällt?“. Es zerspringt nicht wie eine Porzellantasse in viele Teile, sondern es bricht im ungünstigen Fall ein kleines Stück aus der Schneide heraus. Sollte dieser Fall einmal eintreten, kann das Messer kostenlos von uns beigeschliffen werden. Im größeren Schadensfall unterbreiten wir Ihnen gern ein Kulanzangebot.

Erleben Sie die Messertechnologie der nächsten Generation.

Wichtiger Hinweis: Ein Messer ist ein Schneidwerkzeug, kein Schraubenzieher und auch kein Hebelwerkzeug. Wenn Sie dies beherzigen, werden Sie lange viel Freude an Ihrem Böker Ceramic-Messer haben.



- Hightech Ceramic-Klingen bleiben extrem lange sehr scharf
- Ceramic Messer schneiden leicht und sanft
- Absolut rostfrei
- Modelle mit Kunststoffgriffen sind spülmaschinengeeignet
- Geschmacksneutral und antimagnetisch
- Kostenloser Nachschärfservice

Kostenloser Nachschärfservice



SCHÄLMESSER

Ges. 19 cm | Kl. 8,5 cm.
Stärke 1,7 mm | Gew. 36 g.
Best.-Nr. 130CXS € 39,95



ALLZWECKMESSER

Ges. 23,8 cm | Kl. 12 cm.
Stärke 1,8 mm | Gew. 67 g.
Best.-Nr. 130C0S € 59,95



KOCHMESSER

Ges. 27,2 cm | Kl. 14,8 cm.
Stärke 2,2 mm | Gew. 115 g.
Best.-Nr. 130C3S € 79,95



SANTOKU

Ges. 30 cm | Kl. 18 cm.
Stärke 2,5 mm | Gew. 180 g.
Best.-Nr. 130C4S € 99,95



BÖKER
— MANUFABRIK —

CERAMIC

Böker Ceramic mit ergonomisch geformten Kunststoffgriffen



SCHÄLMESSER

Ges. 19 cm | Kl. 8,5 cm.
Stärke 1,7 mm | Gew. 36 g.
Best.-Nr. 1300CX € 29,95



ALLZWECKMESSER

Ges. 23,8 cm | Kl. 12 cm.
Stärke 1,8 mm | Gew. 67 g.
Best.-Nr. 1300C0 € 49,95



KOCHMESSER

Ges. 27,2 cm | Kl. 14,8 cm.
Stärke 2,2 mm | Gew. 115 g.
Best.-Nr. 1300C3 € 69,95



SANTOKU

Ges. 30 cm | Kl. 18 cm.
Stärke 2,5 mm | Gew. 180 g.
Best.-Nr. 1300C4 € 89,95

Kostenloser Nachschärfservice

Böker Ceramic Messerset mit Bambusgriffschalen & Messerblock Böker Ceramic Schere | Ceramic Peeler mit Softtouch-Oberfläche

SCHÄLMESSER



Ges. 20,6 cm | Kl. 10,2 cm | Gew. 36 g.

ALLZWECKMESSER



Ges. 24,2 cm | Kl. 13,2 cm | Gew. 47 g.

KOCHMESSER



Ges. 27,3 cm | Kl. 15,6 cm | Gew. 73 g.

Optimierte Modellausführung. Die Klingen sind sicher und fest mit den Holzgriffen verbunden.

Best.-Nr. 1300C51 € 99,95
Set inklusive Messerblock



Ges. 19,7 cm | Gew. 70 g.
Best.-Nr. 140C60 € 49,95



ALLZWECKSCHERE



In drei Farben erhältlich.
Ges. 13 cm | Gew. 32 g.



1 Peeler Rot
Best.-Nr. 1900C18 € 9,95
2 Peeler Schwarz
Best.-Nr. 1900C28 € 9,95
3 Peeler Grün
Best.-Nr. 1900C38 € 9,95

PEELER



BÖKER
— MANUFAKTUR —

CERAMIC

Ceramic-Messer mit Zweikomponenten-Kunststoffgriff und praktischem Klingenschutz



ALLZWECKMESSER MIT KLINGENSCHUTZ

Ges. 20,5 cm | Kl. 9,5 cm | Gew. 38 g.
(Maße ohne Klingenschutz)
Best.-Nr. 1300C12 € 24,95



SANTOKU MIT KLINGENSCHUTZ

Ges. 27,5 cm | Kl. 15 cm | Gew. 85 g.
(Maße ohne Klingenschutz)
Best.-Nr. 1300C13 € 39,95



ALLZWECKMESSER MIT KLINGENSCHUTZ

Ges. 20,5 cm | Kl. 9,5 cm | Gew. 38 g.
(Maße ohne Klingenschutz)
Best.-Nr. 1300C10 € 24,95



SANTOKU MIT KLINGENSCHUTZ

Ges. 27,5 cm | Kl. 15 cm | Gew. 85 g.
(Maße ohne Klingenschutz)
Best.-Nr. 1300C11 € 39,95



1
STEAKGABEL-SET HOLZVARIATION



2
STEAKGABEL-SET WACHOLDERHOLZ



3
STEAKGABEL-SET PAPERSTONE

ORIGINAL LAGUIOLE STEAKGABELN & STEAKMESSER | In besonders edlen Restaurants wird zum Steak ein original Laguiole-Besteck gereicht. Die schlanke Klingenform und die elegante Linienführung haben die Laguiole-Messer weltberühmt gemacht. Handgefertigt in der bekannten Messerschmiede Robert David in Thiers, Frankreich, werden die rostfreien Klingen spiegelpoliert und rasiermesserscharf geschliffen. Das traditionelle Schäferkreuz in den Griffschalen, die von Hand gearbeiteten Ziselierungen am Griff Rücken und die Biene, das napoleonische Wappentier, dürfen wie bei allen original französischen Laguiole-Messern auch bei den feststehenden Steakmessern nicht fehlen. Die Messer und die passenden Gabeln werden in sorgfältiger Handarbeit hergestellt und spiegeln die französische Tradition und Esskultur wider. Sie heben sich in Verarbeitungsqualität und Schärfe der Klingen deutlich von den billigen Plagiaten aus Asien ab. Auslieferung mit Geschenkbox und Zertifikat.

1 STEAKGABEL-SET HOLZVARIATION

Sechs Gabeln mit verschiedenen Griffschalen aus Amboina, Wacholder, Olive, Ebenholz, Violetta und Rosenholz.
Ges. 21,6 cm | Gew. ca. 72 g.

Best.-Nr. 09RD002 € 289,-

2 STEAKGABEL-SET WACHOLDERHOLZ

Sechs Gabeln mit Griffschalen aus edlem Wacholderholz, das angenehm nach frisch gemahlenem Pfeffer riecht.
Ges. 21,6 cm | Gew. 72 g.

Best.-Nr. 09RD001 € 289,-



BÖKER

— MANUFAKTUR —

TAFELMESSER

Steakgabeln & Steakmesser



4

STEAKMESSER-SET HOLZVARIATION



5

STEAKMESSER-SET WACHOLDERHOLZ



6

STEAKMESSER-SET PAPERSTONE

3 STEAKGABEL-SET PAPERSTONE

Sechs geschmiedete und hochglanzpolierte Gabeln mit Griffschalen aus poliertem Paperstone. Das Material ist zertifiziert und wird vollständig aus Recyclingpapier und petroleumfreiem Phenolharz hergestellt. Das ökologisch nachhaltige Griffmaterial ist extrem belastbar und leicht und besitzt durch die hochwertige Politur die Ausstrahlung eines schwarzen Edelsteins. Ges. 21 cm | Gew. 109 g.

Best.-Nr. 09RD004 € 395,-

4 STEAKMESSER-SET HOLZVARIATION

Sechs feststehende Messer mit verschiedenen Griffschalen aus Amboina, Wacholder, Olive, Ebenholz, Violetta und Rosenholz. Ges. 23,2 cm | Kl. 11,3 cm | Gew. 94 g.

Best.-Nr. 02RD012 € 279,-

5 STEAKMESSER-SET WACHOLDERHOLZ

Sechs feststehende Messer mit Griffschalen aus edlem Wacholderholz, das angenehm nach frisch gemahlenem Pfeffer riecht. Ges. 23,2 cm | Kl. 11,3 cm | Gew. 94 g.

Best.-Nr. 02RD011 € 279,-

6 STEAKMESSER-SET PAPERSTONE

Sechs hochglanzpolierte Steakmesser mit Griffschalen aus poliertem Paperstone. Das Material ist zertifiziert und wird vollständig aus Recyclingpapier und petroleumfreiem Phenolharz hergestellt. Das ökologisch nachhaltige Griffmaterial ist extrem belastbar und leicht und besitzt durch die hochwertige Politur die Ausstrahlung eines schwarzen Edelsteins. Ges. 23,2 cm | Kl. 11,3 cm | Gew. 109 g.

Best.-Nr. 02RD014 € 375,-



1 STEAKMESSER-SET LE CAPUCIN



2 STEAKMESSER-SET COSTATA COCOBOLO



3 STEAKMESSER-SET COSTATA HORN

1 STEAKMESSER-SET LE CAPUCIN

Attraktives Set mit sechs Steakmessern als moderne Interpretation der bekannten „Kapuziner-Messer“. Die spezielle Messerform kommt aus den Pyrenäen und hat dort eine lange Tradition als Gebrauchsmesser. Die Steakmesser werden von Hand gefertigt in der Manufaktur Robert David in Thiers, Frankreich und sind ausgestattet mit hochwertigen Griffschalen aus hochglanzpoliertem Acryl in den Farben schwarz, weiß und rot. Die Messerklingen werden aus hochwertigem 12C27 Edelstahl gefertigt und sind ebenfalls spiegelpoliert.

Ges. 21,8 cm | Kl. 10 cm | Gew. 74 g.

Best.-Nr. 02RD016 € 209,-

VIPER TECNOCUT | Die Messer-Manufaktur Viper aus dem norditalienischen Maniago ist bekannt für hochwertige und besonders

elegante Taschen- und Sammlermesser, die von Hand gefertigt in außergewöhnlicher Präzision und Fertigungsqualität überzeugen. Diese Attribute zeichnen auch die Steakmesser von Viper aus.

STEAKMESSER-SET COSTATA | Die feststehende Version des eleganten Taschen- bzw. Tafelmessermodells Britola (siehe Böker Outdoor&Collection-Katalog Seite 153 oder www.boker.de) ist ebenfalls als Steakmesser konzipiert und wird mit einer Droppoint-Klinge aus 440A Edelstahl angeboten, die eine feine Satinierung der Oberfläche aufweist. Die Griffschalen werden mit ebenfalls satinierten Schrauben sicher mit dem Klingenerl verbunden. Die Auslieferung erfolgt als Set mit zwei Messern in einer dekorativen Geschenkbox. In zwei Varianten erhältlich. Ges. 22,8 cm | Kl. 11 cm | Gew. 70 g.



BÖKER

— MANUFAKTUR —

TAFELMESSER

Steakmesser



2 STEAKMESSER-SET COSTATA COCOBOLO
Beschallung aus schön gemasertem Cocobolo.
Best.-Nr. 02VP059 € 92,95

3 STEAKMESSER-SET COSTATA HORN
Beschallung aus ausgesuchtem Horn.
Best.-Nr. 02VP061 € 114,95

STEAKMESSER-SET FIORENTINA | Elegantes Stekmessersset in avantgardistischem Design. Die dynamische Linienführung und die ausdrucksstark gemaserte Beschallung aus ausgesuchten Hölzern lassen die fein satinierte Klinge aus 440A Edelstahl optimal zur Geltung kommen. Auch hier harmonisieren die satinierten Schalen-schrauben mit Klinge und Schalenmaterial und überzeugen in Form und Funktion. Die

Auslieferung erfolgt als Set mit zwei Messern in einer dekorativen Geschenkbox. In drei Varianten erhältlich. Ges. 22,5 cm | Kl. 12 cm | Gew. 90 g.

4 STEAKMESSER-SET FIORENTINA COCOBOLO
Beschallung aus schön gemasertem Cocobolo.
Best.-Nr. 02VP050 € 109,95

5 STEAKMESSER-SET FIORENTINA OLIVE
Beschallung aus mediterranem Olivenholz.
Best.-Nr. 02VP049 € 109,95

6 STEAKMESSER-SET FIORENTINA ZIRCOTE
Beschallung aus exotischem Zircote.
Best.-Nr. 02VP052 € 112,95



Brotzeitmesser

1



BUCKELSMESSER OLIVENHOLZ

2



BUCKELSMESSER KIRSCHBAUMHOLZ

3



BÜCKER BRÖTCHENMESSER-SET

ORIGINAL SOLINGER BUCKELSMESSER

Für Kenner und Liebhaber. Ideal zum Schneiden und Streichen von Lebensmitteln. Gefertigt aus bestem rostfreien Chrom-Vanadium-Molybdän-Stahl, wird die traditionell geformte Klinge besonders dünn ausgeschliffen und erhält ein feines Schliffbild. Der Handabzug garantiert perfekte Schärfe - Qualität Made in Solingen. Erhältlich in zwei Versionen, Auslieferung jeweils in einer dekorativen Geschenkbox.

1 BUCKELSMESSER MIT HANDVERLESENEN OLIVENHOLZSCHALEN

Ges. 21,9 cm | Kl. 11,5 cm | Gew. 37 g.

Best.-Nr. 130100 € 21,95

Auslieferung als Set mit vier Messern. Ohne Abbildung.

Best.-Nr. 130100SET € 79,95

2 BUCKELSMESSER MIT TRADITIONELLEN KIRSCHBAUMHOLZSCHALEN

Ges. 21,9 cm | Kl. 11,5 cm | Gew. 33 g.

Best.-Nr. 130101 € 19,95

Auslieferung als Set mit vier Messern. Ohne Abbildung.

Best.-Nr. 130101SET € 72,95

3 BÜCKER BRÖTCHENMESSER-SET

Brötchenmesser mit rostfreier Klinge, Wellenschliff und schwarzem Kunststoffgriff. Auslieferung als Set mit sechs Messern in einer dekorativen Geschenkbox.

Ges. 21 cm | Kl. 10,5 cm | Gew. 29 g.

Best.-Nr. 03B0006 € 19,95

4 CLAUDE DOZORME CAPUCIN OLIVE | Das Modell Capucin gilt als eine der ältesten Messerformen Frankreichs und stammt ursprünglich aus den Pyrenäen. Das neue Capucin Olive aus der Manufaktur Claude Dozorme in Thiers ist ein puristisches und handgefertigtes Klappmesser ohne Arretierung. Die Klinge besteht aus X50CrMoV15 Stahl, lässt sich u.a. über die Klingenangels öffnen und wird durch den Handgriff des Anwenders „verriegelt“ (Friction Folder). Ein sehr



BÖKER
— MANUFAKTUR —

TAFELMESSER

Sommelier



4 CLAUDE DOZORME CAPUCIN OLIVE



Photo: Richard Melloué



*Bon Appetit
et Santé!
G. Depardieu*



5 SOMMELIER CAPUCIN GÉRARD DEPARDIEU

schönes Detail ist das fein gearbeitete Ende der Klingenangels in Schneckenform. Hierdurch passt der Klingensatz exakt und leicht federnd in die präzise gefräste Nut der Griffschale. Der Klingengang des Capucin Olive kann mit Hilfe des mitgelieferten Schlüssels eingestellt werden. Die aus einem massiven und sehr schön gemaserten Stück Olivenholz gearbeitete Griffschale liegt sehr angenehm in der Hand. Ein elegantes Brotzeitmesser für die französischen Momente im Leben. Ges. 22 cm | Kl. 11 cm | Gew. 59 g.

Best.-Nr. 01DZ002 € 32,95

5 SOMMELIER CAPUCIN GÉRARD DEPARDIEU | In Zusammenarbeit mit der Manufaktur Claude Dozorme aus Thiers hat der bekannte französische Schauspieler und passionierte Weinkenner ein innovatives und hochwertiges Sommelier Messer entwickelt. Als Basismodell wurde das Messer Capucin gewählt, dessen Griffende an die Form der Kopfbedeckung der Kapuzinermönche erinnert. Es war Gérard Depardieu wichtig, dass das Messer mit einer Klinge

in ordentlicher Größe und mit regulierbarer Klingennachschraube ausgestattet wird. Der Korkenzieher ist sehr stabil konzipiert und hat auch die notwendige Länge, so daß auf einen ausklappbaren Hebel zum Entkorken der Flasche verzichtet werden kann. Als Griffschalenmaterial hat Gerard Dépardieu schön gemasertes Olivenholz ausgewählt, das besonders angenehm in der Hand liegt. Die Klinge ist aus hochwertigem X50CrMoV15 Stahl gefertigt, besitzt ein satiniertes Finish und arretiert zuverlässig durch eine Linerlock-Verriegelung. Auf der Klinge befindet sich die per Laser gravierte Original-Unterschrift von Gérard Depardieu sowie sein handschriftlicher Gruß „Bon Appetit et santé!“ Im Lieferumfang enthalten sind ein Schlüssel zur Einstellung des Klingenganges sowie eine Messerkette samt Karabiner. Geliefert wird das Sommelier Capucin Gérard Depardieu in einer schönen Holzkassette.

Ges. 23,5 cm | Kl. 11,5 cm | Gew. 137 g.

Best.-Nr. 01DZ001 € 169,95



1

FOX KNIVES CHAMPAGNERSÄBEL

1 FOX KNIVES CHAMPAGNERSÄBEL

Die Tradition, eine Champagnerflasche mit dem Säbel zu köpfen, entstand im Zeitalter Napoleons. Die „Sabrage“ mit dem Briquet-Säbel wurde 1812 nach gewonnener Schlacht vom Feldherrn selbst ins Leben gerufen. Nicht nur in Frankreich hat sich diese einzigartige Sitte bis heute erhalten. Sie bietet bei jedem festlichen Anlass einen besonderen Höhepunkt. Bei richtiger Anwendung funktioniert es in der Regel problemlos. Nachdem der Drahtkorb vom Korken entfernt wurde, schlägt man die Klinge des Säbels mit einer gefühlvollen Bewegung entlang des Flaschenhalses auf die Verdickung unterhalb des Flaschenkopfs. Dieser springt mit einem Knall nach vorne weg, und der Champagner strömt heraus. Eventuell entstehende Glassplitter fliegen durch den Druck nach vorne weg. Der abgeschlagene Flaschenkopf mit Korken wird mit dem Datum beschriftet und dient dann als Erinnerungsstück an die Feier oder auch als Talisman. Der besonders hochwertige Champagnersäbel von Fox wird originalgetreu in der bekannten Schneidwarenmanufaktur in Maniago/Italien gefertigt. Die Klinge besteht aus rostfreiem T5MoV Edelstahl. Besonders aufwändig gestaltet sich die robuste und trotzdem wertvolle Verarbeitung und Verzierung des Griffs. Dieser Champagnersäbel ist sicherlich allen Herausforderungen auf Festivitäten gewachsen. Die Auslieferung erfolgt in einer edlen Holzverpackung mit Dekorationsständer. Ges. 53 cm | Kl. 40 cm.

Best.-Nr. 09FX2006 € 164,95

2 VIPER MATHUSALEM DAMAST

Der Champagnersäbel der Superlative für die ganz feinen Tropfen bzw. die besonderen Anlässe im Leben. Um die sehr imposante und faszinierende Damastklinge (33 cm lang, 4 cm hoch und 4 mm dick) von Hand zu schmieden, müssen die Damastschmiede der Manufaktur Viper aus dem norditalienischen Maniago Ihre gesamte Erfahrung und Kompetenz aufbieten. Die für den speziellen Einsatzzweck bewußt nicht scharf abgezogene Klinge wird aus 200 Lagen Carbonstahl (nicht rostfrei) nach traditioneller Art am offenen Feuer von Hand geschmiedet. Der sehr schön geformte Handschutz samt Parierelement besteht ebenfalls aus handgeschmiedetem 200-lagigem Damaststahl und trägt dekorative Ornamente, die in den Stahl gefräst werden. Passend zur exklusiven Klinge wurde für den Griff besonders fein gemasertes und schön poliertes Cocoboloholz ausgewählt. Der aus einem massiven Holzblock gefertigte und ergonomisch geformte Griff liegt sehr angenehm in der Hand und ermöglicht ein absolut sicheres und komfortables Führen des Säbels. Besonders dekorativ sind die Griffschalenschrauben aus poliertem Edelstahl, die Klinge und Griff sicher miteinander verbinden sowie eine dunkelrote Griffkordel samt Quast. Der Champagnersäbel Mathusalem Damast überzeugt absolut in Form und Funktion. Die Auslieferung des streng auf weltweit 200 Exemplare limitierten Champagnersäbels erfolgt in einer dekorativen Massivholzkassette samt Echtheitszertifikat. Ges. 47 cm | Kl. 33 cm | Gew. 485 g.

Best.-Nr. 09VP006DAM

€ 665,-



BÖKER

— MANUFAKTUR —

TAFELMESSER

Champagnersäbel

Limitiert auf 200 Exemplare



2

VIPER MATHUSALEM DAMAST



3

VIPER MATHUSALEM

3 VIPER MATHUSALEM

Die Monostahlvariante des Viper Champagnersäbels mit 4034 als Klingensteinahl und Edelstahl-Parielement entspricht in Form und Funktion der Damastausführung. Der Griff ist aus einem massiven Stück fein gemasertem Olivenholz gefertigt und wird mit polierten Schrauben mit der Klinge fest und sicher verbunden. Die dekorative

Griffkordel samt Quast ist passend zum warmen Holzton in dunkelgelb gehalten. Die Auslieferung erfolgt in einer Holzschatulle samt Echtheitszertifikat und Bedienungsanleitung.

Ges. 47 cm | Kl. 33 cm | Gew. 485 g.

Best.-Nr. 09VP004

€ 165,95



BÖKER MESSERBLÖCKE MASSIVHOLZ

Passend zu den hochwertigen und innovativen Damastmesser-Serien von Böker haben die Böker-Konstrukteure ein Messerblock-Konzept entwickelt, das sieben Messern einen sicheren und dekorativen Platz bietet. Der Messerblock besteht aus sieben Massivholz-Stelen, die jeweils starke Magnete enthalten. Die Anordnung von sechs Stelen im Halbkreis sowie einer Stele in der Mitte, alle sicher montiert auf einer soliden Bodenplatte aus Massivholz, ermöglicht ein sicheres Aufbewahren von sieben hochwertigen Küchenmessern aller handelsüblichen Größen auf kleinem Raum. Das Suchen nach der richtigen Klinge entfällt. Die innovativen Böker Massivholz-Messerblöcke sind sehr praktisch zu handhaben, einfach zu reinigen und geben Ihren hochwertigen Küchenmessern ein angemessenes Zuhause. Die Blöcke werden aus massivem Eschenholz komplett in Europa gefertigt und in drei verschiedenen Farbtönen gebeizt.
Gesamthöhe 25,8 cm | Breite 25,5 cm | Tiefe 14,5 cm | Gew. 1300 g.

1 BÖKER MESSERBLOCK MAKASSAR

Best.-Nr. 030402 (unbestückt) € 99,95

2 BÖKER MESSERBLOCK BLACK

Best.-Nr. 030400 (unbestückt) € 99,95

3 BÖKER MESSERBLOCK OLIVE

Best.-Nr. 030401 (unbestückt) € 99,95

4 BÖKER DAMAST SET OLIVE

Bestückter Böker Messerblock Olive mit sieben Messern der Serie Böker Damast Olive (S. 20-21): Gemüsemesser | Schälmesser | Allzweckmesser | Kleines Kochmesser | Santoku | Brotmesser | Großes Kochmesser.

(Preisvorteil gegenüber Einzelbestellung: 10%)

Best.-Nr. 130445SET € 999,-

5 BÖKER DAMAST SET BLACK

Bestückter Böker Messerblock Black mit sieben Messern der Serie Böker Damast Black (S. 16-17): Gemüsemesser | Schälmesser | Allzweckmesser | Kleines Kochmesser | Santoku | Brotmesser | Großes Kochmesser.

(Preisvorteil gegenüber Einzelbestellung: 10%)

Best.-Nr. 130425SET € 935,-

6 BÖKER GORM SET BLACK

Bestückter Böker Messerblock Gorm mit sechs Messern der Serie Böker Gorm Black (S. 24-25): Schälmesser | Spickmesser | Allzweckmesser | Santoku | Chefmesser | Brotmesser.

(Preisvorteil gegenüber Einzelbestellung: 10%)

Best.-Nr. 130563SET € 685,-

7 BÖKER GORM MESSERBLOCK

Die innovative Messerserie Gorm bekommt einen ebenso aufsehenerregenden und patentierten Messerblock zur sicheren Aufbewahrung und zur dekorativen Präsentation der außergewöhnlichen Klingen. Das Messerblockkonzept wurde von den Konstrukteuren der Böker Messer-Manufaktur entwickelt. Die horizontale Anordnung der Messer im Halbkreis garantiert eine platzsparende Aufbewahrung, auch unter Hängeschränken in der Küche, und gewährleistet einen sicheren und angenehmen Zugriff für Rechts- und Linkshänder. Der Messerblock ist aus Massivholz in Europa gefertigt und sichert die Messer durch starke Magnete und einen Edelstahlstift, der exakt in das Klingensloch des passenden Gorm-Modells passt.

Gesamthöhe 27 cm | Breite 25 cm | Tiefe 25 cm | Gew. 1080 g.

Best.-Nr. 030405 (unbestückt) € 119,95

8 BÖKER GORM MESSERBLOCK UNIVERSAL

Schwarzes Massivholz. Ohne Edelstahlstifte, passend für Kochmesser aller Art.

Gesamthöhe 27 cm | Breite 25 cm | Tiefe 25 cm | Gew. 1080 g.

Best.-Nr. 030406 (unbestückt) € 119,95



BÖKER
MANUFAKTUR SOLINGEN

MESSERBLÖCKE
MESSER-SETS

BÖKER MESSER-SETS:

Sichern Sie sich den Preisvorteil gegenüber der Einzelbestellung!

Böker Messerblöcke & Böker Messer-Sets



1



2



3



4



5



6



7



8

Für Rechts- und Linkshänder geeignet.





1 BÖKER FORGE SET

Bestückter Böker Messerblock FORGE mit sechs Messern der Serie Böker FORGE (S. 40-41): Schälmesser | Universalmesser | Schinkenmesser | Santoku | Chefmesser | Brotmesser. (Preisvorteil gegenüber Einzelbestellung: 11%)

Best.-Nr. 03B0510SET € 419,-

2 BÖKER FORGE MESSERBLOCK

Schwarzes Massivholz (Esche) und Edelstahl. Gesichert werden die Messer durch starke Magnete. Passend für Kochmesser aller Art. Gesamthöhe 22,4 cm | Breite 19,5 cm | Tiefe 35 cm.

Best.-Nr. 030408 (unbestückt) € 119,95

3 BÖKER SAGA SET STONEWASH-FINISH

Bestückter Böker Messerblock SAGA mit vier Messern der Serie Böker SAGA Stonewash-Finish (S. 30): Schälmesser | Allzweckmesser | Santoku | Chefmesser. (Preisvorteil gegenüber Einzelbestellung: 6%)

Best.-Nr. 130467SET € 389,-

4 BÖKER SAGA SET SATIN-FINISH

Bestückter Böker Messerblock SAGA mit vier Messern der Serie Böker SAGA Satin-Finish (S. 28): Schälmesser | Allzweckmesser | Santoku | Chefmesser. (Preisvorteil gegenüber Einzelbestellung: 6%)

Best.-Nr. 131467SET € 389,-

5 BÖKER SAGA MESSERBLOCK

Schwarzes Massivholz. Passend für Kochmesser aller Art. Gesamthöhe 23 cm | Breite 23 cm | Tiefe 12,3 cm | Gew. 725 g.

Best.-Nr. 030407 (unbestückt) € 79,95

BÖKER SAGA MESSERBLOCK MODULAR

Der neue Messerblock „Modular“, konzipiert für die Böker Saga-Kochmesserserie, bietet eine bisher kaum gekannte Flexibilität beim Thema Messeraufbewahrung. Während das Grundmodul für vier Messer ausgelegt ist, die sicher per in das Holz eingelassenen Magneten auf der Oberfläche gehalten werden, läßt sich der Block, ganz ohne Werkzeugeinsatz oder aufwändige Basteleien, auf einen nahezu beliebigen Umfang erweitern. So können Sie den Block genau nach Ihren Erfordernissen und an die Menge Ihrer Küchenmesser anpassen, ohne sich endgültig festlegen zu müssen. Beschließen Sie später, doch noch ein weiteres Messer dazuzukaufen, können Sie mit einem zusätzlich erworbenen Modul gleich den passenden „Parkplatz“ für Ihr Messer mitbeschaffen. So läßt sich der anfängliche Viererblock nach und nach auf die jeweils gerade erforderliche Breite nachrüsten, theoretisch unbegrenzt in Breite und Kapazität. Steckbolzen in Verbindung mit kräftigen Magnetverbindungen ermöglichen eine extrem einfache Handhabung. Die Verbindungsstellen an der rechten Aussenfläche des Messerblocks bzw. des äußersten Moduls können mit mitgelieferten schwarzen Zierkappen verschlossen werden. Der Messerblock „Modular“ und die Erweiterungsmodule sind aus massiven Eschenholz gefertigt. Passend für alle Küchenmesser mit Stahlklinge.

6 BÖKER SAGA MESSERBLOCK MODULAR

Saga Messerblock Grundmodul für 4 Messer, erweiterbar mit Position 7.

Gesamthöhe 23,7 cm | Breite 23 cm | Tiefe 11,8 cm | Gew. 1305 g.

Best.-Nr. 030409 (unbestückt) € 84,95

7 BÖKER SAGA MESSERBLOCK ERWEITERUNGSMODUL

Saga Messerblock Erweiterungsmodul für 1 Messer, passend zu Position 6.

Gesamthöhe 23,7 cm | Breite 6 cm | Tiefe 11,8 cm | Gew. 403 g.

Best.-Nr. 030410 (unbestückt) € 24,95



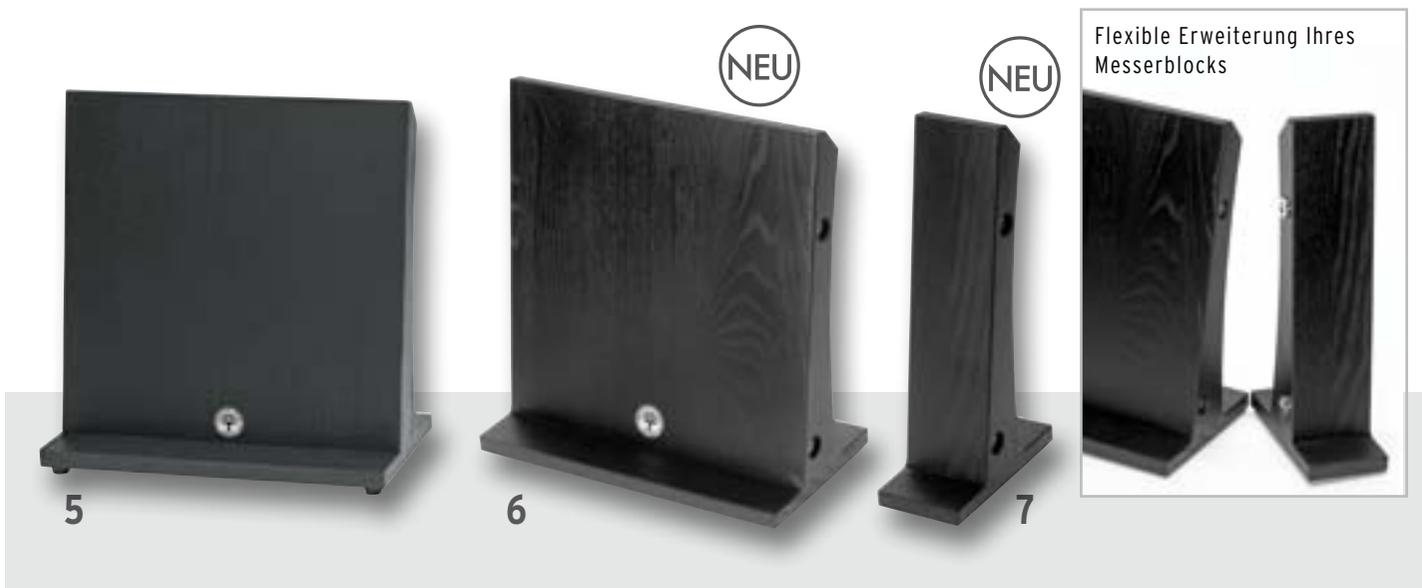
BÖKER
MANUFAKTUR SOLINGEN

MESSERBLÖCKE
MESSER-SETS

BÖKER MESSER-SETS:

Sichern Sie sich den Preisvorteil gegenüber der Einzelbestellung!

Böker Messerblöcke & Böker Messer-Sets



Flexible Erweiterung Ihres
Messerblocks



Böker Workshop Messerschärfen

WORKSHOP MESSERSCHÄRFEN

Die Böker Messer-Manufaktur in Solingen bietet seit Jahren in Kooperation mit Ralf Jahn professionelle Workshops zum Thema Messerschärfen an. Es wird Ihnen die handwerkliche Kunst des traditionellen Schärfens in einfachen und praktischen Schritten sehr anschaulich gezeigt.

Sie lernen unter professioneller Anleitung, Ihre Messer mit einem Wasserabziehstein richtig zu schärfen und kleinere Reparaturen an der Klinge selbst durchzuführen.

WORKSHOP MESSERSCHÄRFEN TAGESSEMINAR

Aufgrund der großen Nachfrage bieten wir ab sofort auch ein komplettes Tagesseminar an, in dem der Themenkomplex Messerschärfen samt Hintergrundinformationen sehr detailliert theoretisch und praktisch erläutert wird. Bei Buchung des Tagesseminars erhalten Sie einen Gutschein für einen neu entwickelten Wasserstein (Art. 09WK001, siehe Seite 65, Pos. 3).

Weitere Informationen zu den Schärf-Workshops in der Böker Messer Manufaktur Solingen sowie Termine und Teilnahmebedingungen erhalten Sie unter www.boker.de.

Hinweise zu weiteren Seminaren und Workshops rund um das Thema Messer erhalten Sie im Katalog Outdoor & Collection Frühjahr | Sommer 2014 auf Seite 330.

**Jetzt neu:
Mit Grund- und Aufbaukursen**



Termine, Preise und weitere Informationen erhalten Sie auf unserer Website unter www.boeker-solingen.de oder unter +49-(0)212-40 12 56.

Belgischer Brocken



BELGISCHER BROCKEN

Exklusiver Wasserabziehstein aus den Ardennen. Seit Generationen bewährt und berühmt wegen seiner einzigartigen Zusammensetzung, der Effektivität und der feinen Schleifergebnisse.

1 BELGISCHER BROCKEN COTICULE

Der traditionelle gelbe Belgische Brocken kommt in der Natur nur in dünnen Schichten vor und wird deshalb auf ein Schieferstück als Unterlage aufgesetzt. Durch den hohen Granatanteil von 35-43% arbeitet er sehr effektiv und liefert perfekte Schärfergebnisse. J8000er Körnung. Auslieferung in einer ansprechenden Holzverpackung.

Maße: L. 17,5 cm | B. 4 cm | H. 2 cm | Gew. 369 g.

Best.-Nr. 09BB002 € 99,95

2 BELGISCHER BROCKEN BLAU

Der Blaue Belgische Brocken weist einen Granatanteil von 30% auf und arbeitet daher gründlich, aber etwas langsamer. Die dickeren Schichtvorkommen in der Natur ermöglichen größere Banksteinformate. Der Stein ist individuell abrichtbar. J5000er Körnung. Auslieferung in einer ansprechenden Holzverpackung. Maße: L. 20 cm | B. 6 cm | H. 1,8 cm | Gew. 655 g.

Best.-Nr. 09BB001 € 59,95



BÖKER

— MANUFAKTUR —

SCHÄRFEN

Böker Wasserabziehsteine



 **WASSERKRAFT**
MANUFAKTUR SOLINGEN

WASSERABZIEHSTEINE | Ralf Jahn, anerkannter Experte für exklusive Schärfseminare, hat diese hochwertige und besonders innovative Serie von Wasserabziehsteinen entwickelt. Die großen Schleifsteine in den traditionellen Kotten in Solingen wurden mit der Kraft der Wupper angetrieben. Passenderweise wird die neue Serie auf den Namen Wasserkraft getauft, verbindet sie doch die Tradition des manuellen Schleifens der Klinge am Stein mit der Kraft der Moderne durch den Einsatz innovativer Materialien. Die neuen Wasserabziehsteine bestehen aus modernster Ceramic und werden in einem besonders schonenden Brennverfahren über 14 Tage lang im Ofen gebrannt. Dieses innovative und kostenintensive Brennverfahren verleiht den Steinen eine besonders hohe Festigkeit. Die Wasserkraft-Abziehsteine erhalten hierdurch eine besonders hohe Standzeit und sind deutlich langlebiger als herkömmliche Abziehsteine. Ebenfalls neu entwickelt worden ist die Steinhaltung, die durch ein innovatives Zweiwannen-System überzeugt und verhindert, das Schleifschlamm rund um den Arbeitsplatz verteilt wird. Die Steine werden zudem besonders rutschfest gelagert. Die Wannens sind kompatibel zu praktisch allen anderen marktgängigen Schleifsteinen, so daß die enormen Vorteile auch für bereits vorhandene Abziehsteine genutzt werden können. Die hochwertigen Abziehsteine der Serie Wasserkraft werden komplett in Deutschland gefertigt und jeweils mit innovativer Steinhaltung und Anreibstein ausgeliefert. Erhältlich sind drei Versionen:

3 KOMBI WASSERSTEIN GRÜN-WEISS

Wasserkraft Kombi Wasserstein J 1000 / J 4000

Inkl. Steinhalterwanne und Anreibstein.

Maße des Wassersteins: L. 22 cm | B. 8 cm | H. 3 cm | Gew. 1100 g.

Gewicht inkl. Wanne und Anreibstein: 1600 g.

Best.-Nr. 09WK001 € 99,95

4 KOMBI WASSERSTEIN ROT-WEISS

Wasserkraft Kombi Wasserstein J 2000 / J 6000

Inkl. Steinhalterwanne und Anreibstein.

Maße des Wassersteins: L. 22 cm | B. 8 cm | H. 3 cm | Gew. 1100 g.

Gewicht inkl. Wanne und Anreibstein: 1600 g.

Best.-Nr. 09WK002 € 119,95

5 MONO WASSERSTEIN SCHNEEWEISS

Wasserkraft Mono Wasserstein J 10000 Top Finish

Inkl. Steinhalterwanne und Anreibstein.

Maße des Wassersteins: L. 22 cm | B. 8 cm | H. 3 cm | Gew. 1100 g.

Gewicht inkl. Wanne und Anreibstein: 1600 g.

Best.-Nr. 09WK003 € 169,95



WASSERSTEINE AUS JAPAN | Das Geheimnis der weltberühmten Schärfe und Schnittfähigkeit japanischer Messerklingen liegt in der Beschaffenheit des Stahls und der im Laufe der Jahrhunderte perfektionierten Bearbeitung. Trotz dieser hervorragenden Ausgangsparameter müssen auch die besten Klingen regelmäßig gepflegt und professionell geschärft werden. Hier sind die original japanischen Wassersteine der japanischen Manufaktur Masahiro ein perfektes Medium. Die Steine bestehen aus einer wasserlöslichen Matrix. Durch Wässern des Steins vor dem Schleifvorgang werden während des Schärfens laufend frische Schleifpartikel freigelegt. Dadurch wird eine maximale Schärfleistung erzielt. Der Umgang mit japanischen Wassersteinen erfordert ein wenig Übung, dafür erhalten Sie ein unvergleichliches Schleifergebnis. Unsere Schleifanleitung finden Sie auch auf unserer Website unter www.boeker-solingen.de, oder besuchen Sie einen unserer Messerschärf- Workshops.

1 KING KOMBI | Japanischer Kombistein mit den Körnungen 800 und 6000 zum Schärfen und Abziehen hochwertiger Messer. Inkl. Schärfsteinhalter aus Kunststoff. Maße: L. 18,5 cm | B. 6,3 cm | H. 2,5 cm. | Gew. 750 g.

Best.-Nr. 09KE180 € 59,95

2 SHIAGETO | Feiner Stein aus Japan mit 1500er Körnung für den speziellen Abzug von hochwertigen Messern. Maße: L. 18 cm | B. 5 cm | H. 1,7 cm.

Best.-Nr. 09KE182 € 39,95

3 NAKATO | Japanischer Stein mit mittelfeiner 1000er Körnung. Perfekt beim Feinschliff (Abzug) für scharfe Klingen. Maße: L. 18 cm | B. 5 cm | H. 1,7 cm.

Best.-Nr. 09KE183 € 35,95

4 ARATO | Japanischer Stein mit grober 600er Körnung für stumpfe oder scharfe Messerklingen. Maße: L. 18 cm | B. 5 cm | H. 1,7 cm.

Best.-Nr. 09KE184 € 29,95

MAGNUM MESSERSCHÄRFER | Die Serie von Messerschärfen unter der Marke Magnum by Böker überzeugt durch ein herausragendes Preis-Leistungs-Verhältnis. Hochwertig in der Materialauswahl und gut in der Verarbeitung, bieten die Schärfgeräte wie auch die Wassersteine beste Voraussetzungen für ein sehr gutes Schärfergebnis.

5 MAGNUM SCHÄRFSTEIN 240/800 | Der Korundstein verfügt über zwei unterschiedliche Körnungen. Die 240er Körnung ist für den Vorschleif und die 800er für den Feinschliff konzipiert. Der rutschhemmende Gummifuß steht sicher auf einer ebenen Oberfläche.

Maße: L. 18 cm | B. 6,5 cm | H. 3 cm | Gew. ca. 660 g. (Stein)

Best.-Nr. 09TT851 € 24,95

6 MAGNUM SCHÄRFSTEIN 1000 | Der Korundstein mit der 1000er Körnung ist für den anspruchsvollen Anwender gedacht. Das Schärfergebnis bietet eine sehr feine Schneide, die ein leichtes und sicheres Arbeiten mit dem Messer gewährleistet. Inkl. rutschsicherem Steinhalter.

Maße: L. 18 cm | B. 6,5 cm | H. 2 cm | Gew. ca. 300 g. (Stein)

Best.-Nr. 09TT911 € 19,95

7 MAGNUM MESSERSCHÄRFER CERAMIC | Der zweistufige Schliff bringt selbst richtig stumpfe Messer auf eine sehr beachtliche Schärfe. In der ersten Stufe (Coarse) wird die Klinge durch Hartmetall-Schärfer mit einem Grundschliff versehen. Die zweite Stufe (Fine) glättet die Schneide durch Ceramic-Schleifstäbe und sorgt für den Feinschliff. Geeignet für Messer mit glatter Schneide und mit Wellenschliff. Die Schleifeinheit ist abnehmbar und somit variabel für den Gebrauch als Rechts- oder Linkshänder einsetzbar. Mit stabilem und rutschsicherem Standfuß.

Maße: L. 19 cm | B. 6 cm | H. 6,5 cm | Gew. ca. 125 g.

Best.-Nr. 09TT901 € 11,95

8 MAGNUM MESSERSCHÄRFER DIAMANT | Das Schärfgerät für lange anhaltende Schärfe. Durch den zweistufigen Schliff können auch stumpfe Messer leicht und sehr effizient geschärft werden. In der ersten Stufe führen zwei diamantbeschichtete Hartmetall-Rädchen die Klinge im perfekten Winkel und gewährleisten den sauberen Grundschliff. Die zweite Schleifstufe besteht aus feinen Ceramic-Schleifrädern, die für den langfristig anhaltenden Feinschliff sorgen. Mit rutschhemmendem Sicherheitsfuß.

Maße: L. 20 cm | B. 6 cm | H. 6,5 cm | Gew. ca. 170 g.

Best.-Nr. 09TT005 € 14,95

VULKANUS | Der Vulkanus zeichnet sich durch hohe Effektivität und Schnelligkeit aus und bietet die Möglichkeit, sowohl Messer mit glatter Schneide als auch mit Wellenschliff einfach und sicher nachzuschärfen. So kann man durch Schärfen und Abziehen jedem Messer eine rasiermesserscharfe Schneide verleihen. In drei Ausführungen erhältlich:

9 VULKANUS KUNSTSTOFF SCHWARZ

Best.-Nr. 09HS002 € 59,95

10 VULKANUS EDELSTAHL | **Best.-Nr. 09HS001 € 99,95**

11 VULKANUS POCKET | Ideal für unterwegs. Schwarzer Kunststoff, mit Etui. **Best.-Nr. 09HS003 € 29,95**

12 SPYDERCO TRIANGLE-SHARPMAKER | Schärfset mit zwei Dreikant-Keramiksteinpaaren unterschiedlicher Körnung. Der Sharpmaker zeichnet sich vor allem durch einfachste Handhabung auch ohne jegliche Vorkenntnisse und durch professionelle Resultate aus. Materialschonend, geeignet auch für Wellenschliffe und für alle Klingensformen. Detaillierte Anleitung inkl. Demo-DVD.

Best.-Nr. 09SP204 € 99,95

13 SIEGER LONG LIFE | Dieser Messerschärfer aus synthetischem Rubin ist 20 mal härter als gehärteter Stahl (20.000 Knoop entspricht ca. 200 HRC). Das ungewöhnliche an diesem Schärfer ist die hohe Effektivität (geringer Zeitaufwand beim Schärfen) in Kombination mit einem feinen Resultat, was sich vor allem an der hohen Standzeit der Schneide zeigt. Zudem ist der Schärfer langlebiger als z. B. Diamantschärfer, da es sich hier nicht um eine Beschichtung, sondern um Vollmaterial handelt. Der Messerschärfer kann trocken oder nass verwendet werden. Schleifrohrlänge 20 cm.

Best.-Nr. 09SR001 € 51,95

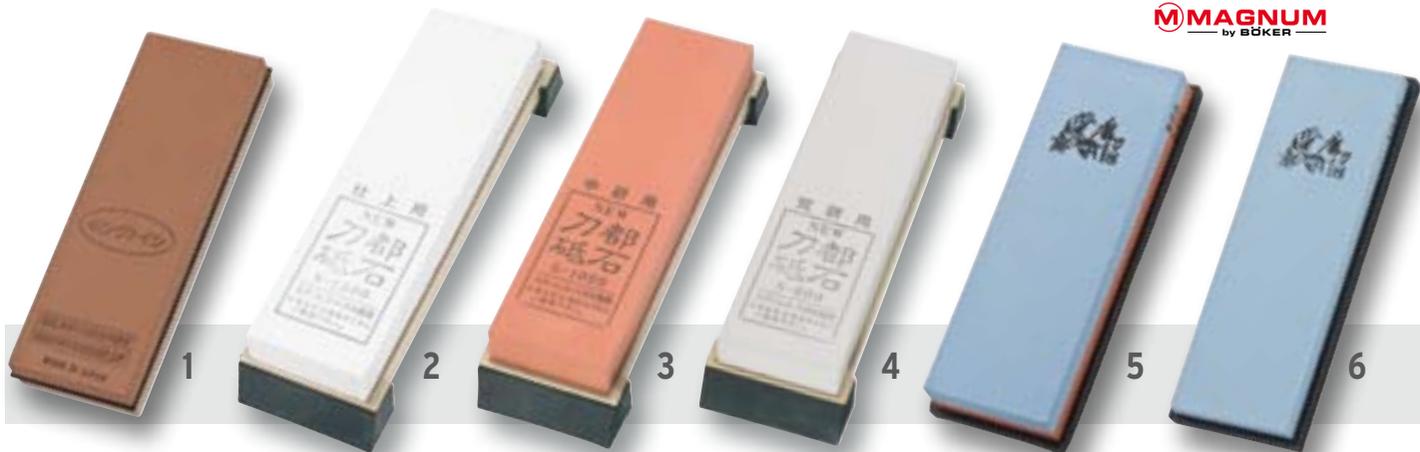


BÖKER
— MANUFAKTUR —

SCHÄRFEN

Schärfsteine & Messerschärfer

MAGNUM
by BÖKER



1

2

3

4

5

6



7



8



9

MAGNUM
by BÖKER



10



11



12



13



Code mit
Smartphone
scannen und
Video abrufen



Spyderco



Messerschärfer von KitchenIQ



BESTSELLER

1 KITCHENIQ™ STRAIGHT & SERRATED PULL-THRU MESSERSCHÄRFER
Für Glatt- und Wellenschliff. Ceramicschleifstäbe „fein“ und „extrafein“ mit dreieckigem Querschnitt, der jede Schneide wieder auf optimale Schärfe bringt. Ergonomisches Design, gummierter Haltegriff und rutschfeste Gummifüße. Schleifeinsätze austauschbar.
Maße: L. 20 cm | B. 4 cm | H. 7,2 cm | Gew. ca. 270 g.
Best.-Nr. 09EW50003 € 24,95

2 KITCHENIQ™ CARBID-CERAMIC PULL-THRU MESSERSCHÄRFER
Die Carbid- bzw. Ceramicschleifelemente bringen Ihre Klinge wieder auf maximale Schärfe. Fest vorgegebener Schleifwinkel. Auch für Wellenschliffe. Ergonomisches Design, komfortabel gummierter Haltegriff und rutschfeste Gummifüße. Optimal geeignet für extrem stumpfe oder scharfere Messer, aber auch zur Bewahrung der Arbeitsschärfe bzw. zum schnellen „Auffrischen“ zwischendurch. Schleifeinsätze austauschbar.
Maße: L. 20 cm | B. 4 cm | H. 7,2 cm | Gew. ca. 270 g.
Best.-Nr. 09EW50036 € 24,95

3 KITCHENIQ™ EDGE GRIP™ ZWEISTUFEN-MESSERSCHÄRFER
Zweistufen-Messerschärfer. Carbid- und Ceramic-Schleifeinsätze mit festem Schleifwinkel für hohe Bediensicherheit. Größere Carbideinsätze für die schnelle Wiederherstellung der Schneidengeometrie, und feine Ceramiceinsätze für den anschließenden Feinabzug. Rutschfeste

Gummifüße, gummierte Haltegriff für sicheres Arbeiten.
Maße: L. 9,5 cm | Tiefe: 5 cm | Höhe: 4,5 cm.
Best.-Nr. 09EW50044 € 12,95

4 KITCHENIQ™ DIAMOND ELITE PULL-THRU
Geeignet für glatte Schneiden mit Standardgeometrie, besonders dünn ausgeschliffene Klingen und Wellenschliffe. Standardschacht mit feiner Stufe für alle normalen Klingen und Wellenschliffklingen sowie eine grobe Diamantstufe zum Vorschleifen von sehr stumpfen Klingen. „Santoku-Schacht“ mit grober Diamant- und feiner Ceramicstufe, durch den engeren Winkel für besonders dünn ausgeschliffene Klingen geeignet. Schleifelemente austauschbar. Gummierter Griff, rutschfeste Gummifüße. Maße: L. 22 cm | B. 3,5 cm | H. 7 cm.
Best.-Nr. 09EW50085 € 59,95

5 KITCHENIQ™ 10 ZOLL (25 CM) DIAMANTWETZSTAB OVAL
Diamantwetzstab mit durchbrochener Oberfläche für mehr Effektivität beim Schärfen. Die Durchbrüche nehmen einen Großteil der beim Schärfen entstehenden Stahlpartikel auf, die ansonsten den Diamant zusetzen und so die Wirksamkeit verringern. Ergonomischer Soft-Gummigriff mit Handschutz. Kunststoffspitze, praktischer Ring zum Aufhängen. 750er Körnung. Nutzbare Länge: 25 cm | L. 38 cm | Breite nutzbare Fläche: 18 mm.
Best.-Nr. 09EW50054 € 59,95



BÖKER
— MANUFAKTUR —

SCHÄRFEN

Work Sharp® Knife & Tool Sharpener by Böker

MEHRWERT ZUM GLEICHEN PREIS!

**DER WORK SHARP® KNIFE & TOOL SHARPENER
INKL. DREI WINKELFÜHRUNGEN UND EINER PRAKTISCHEN TASCHE!**

Inkl. Küchenmesserführung.



Inkl. Outdoormesserführung.



Inkl. 40° Outdoormesserführung.



Inkl. Transporttasche.



**AUCH FÜR CERAMIC-
MESSER GEEIGNET!**



NEU

1 WORK SHARP® KNIFE & TOOL SHARPENER | Der Work Sharp® Knife & Tool Sharpener aus den USA vereint die Vorzüge verschiedener Systeme: die Professionalität des Schärfens per Bandschleifer, wie es von vielen professionellen Messermachern praktiziert wird, und den Komfort sowie die Geschwindigkeit eines elektrischen Schärfergerätes, für alle, denen das Schärfen von Hand auf einem Schleifstein zu langwierig ist und die dennoch großen Wert auf ein feines, professionelles Ergebnis legen. Der Work Sharp® Messerschärfer ermöglicht dies durch seine ausgeklügelte Konstruktion, die mehrere Klingenfürungen beinhaltet, mit deren Hilfe unterschiedliche Messer im jeweils optimalen Winkel und mit optimalem Anpreßdruck an das Band geführt werden. So lassen sich Küchenmesser, Jagd- und Outdoormesser, Taschenmesser, Wellenschliffe und Scheren einfach und problemlos auf eine extreme Schärfe bringen. Auch viele Werkzeuge wie Äxte, Meißel, Stechbeitel etc. können problemlos nachgeschliffen werden. Der Work Sharp® Knife & Tool Sharpener wird mit 3 Winkelführungen (Küche 40°, Outdoor 40°, Outdoor 50°) sowie mit einer hochwertigen passenden Nylontasche für Transport oder Aufbewahrung geliefert. Inkl. 1 Set Schleifbänder (2 je Sorte) in den Körnungen 80, 220 und 6000. Mit den separat erhältlichen Diamantschleifbandset 09DX016 lassen sich sogar Ceramic-Klingen problemlos nachschärfen!
Best.-Nr. 09DX003 € 119,95

WORK SHARP® SCHLEIFBÄNDER | Die in verschiedenen Körnungen erhältlichen Schleifbänder sind gerade einmal 12 mm breit und passen sich so nahezu jeder Schneidenform perfekt an. Zum Schärfen normaler Messerklingen werden die Bänder in der Körnung 220 und 6000 benötigt, während die 80er Bänder hauptsächlich für gröbere Schneiden (Beile etc.) Verwendung finden. Ein Set besteht aus 6 Schleifbändern.

WORK SHARP® SCHLEIFBANDSET SORTIERT

6 Stück Schleifbänder (2 je Sorte) in den Körnungen 80, 220 und 6000. (Pos. 2 - 4)
Best.-Nr. 09DX010 € 12,95

2 WORK SHARP® SCHLEIFBANDSET 80

6 Stück Schleifbänder in der Körnung 80. Zum Schärfen von Äxten, Rasenmähermessern etc., oder auch für allgemeine Schleifarbeiten wie Lackentfernung etc.
Best.-Nr. 09DX011 € 12,95

3 WORK SHARP® SCHLEIFBANDSET 220

6 Stück Schleifbänder in der Körnung 220. Für den Vorschleiff an Messern und Scheren.
Best.-Nr. 09DX012 € 12,95

4 WORK SHARP® SCHLEIFBANDSET 6000

6 Stück Schleifbänder in der Körnung 6000. Für den Feinschleiff an Messern und Scheren und für Wellenschliffklingen.
Best.-Nr. 09DX013 € 12,95

5 WORK SHARP® DIAMANT-SCHLEIFBANDSET 180 & 1500

Ausschließlich(!) zum Schärfen von Ceramic-Klingen! Ein Schleifband in der Körnung 180 für den Vorschleiff. Ein Schleifband in der Körnung 1500 für den Feinschleiff. Zwei Stück Schleifbänder als Set.
Best.-Nr. 09DX016 € 34,95



1 WORK SHARP® KNIFE & TOOL SHARPENER KEN ONION EDITION

Die zweite Version des Work Sharp Knife and Tool Sharpeners, die Ken Onion Edition, ist in intensiver Zusammenarbeit mit dem amerikanischen Custom-Messermacher Ken Onion entstanden. Es handelt sich hierbei keineswegs um den Nachfolger des bereits bekannten Gerätes (09DX003, s.S.69), sondern um ein Gerät, das dem Anwender mehr Optionen bietet als das „Original“. Während die grundsätzliche Handhabung identisch zum normalen Work Sharp Knife and Tool Sharpener ist, verlangt die große Auswahl an Optionen der Ken Onion Edition auch etwas mehr Fachkenntnis zum Thema „Messerschärfen“. Für den Anwender, der eine möglichst einfache Handhabung bei professionellen Resultaten sucht, ist das Grundmodell nach wie vor eine hervorragende Empfehlung. Die Ken Onion Edition wartet gegenüber dem Grundmodell mit folgenden Zusatzeigenschaften auf:

- Variable Bandgeschwindigkeit, vorwählbar von 1200 SFM bis 2800 SFM
- Stufenlos einstellbarer Schleifwinkel von 15° - 30°
- Breitere Schleifbänder (3/4" x 12") in größerer Auswahl an Körnungen
- Neue, optionale Schneidenführung bis zur Klingenspitze
- Auswahl an Zusatzwerkzeugaufsätzen für weitere Anwendungen

Durch die feiner einstellbaren Werte ergeben sich deutlich mehr Möglichkeiten der Klingensbearbeitung. Einfacher Bandwechsel ohne Werkzeug. Herunterklappbarer Schleifkopf für platzsparendes Verstauen. Maße (betriebsbereit) 250 x 150 x 140 mm. Lieferung mit Schleifbandset P120, X65, X22, X4, P6000. Anschluss 220V.

Best.-Nr. 09DX005 € 199,95

2 WSKTS KEN ONION EDITION TOOL GRINDER ATTACHMENT

Der Schleifaufsatz kann einfach und ohne Werkzeug anstelle der Klingensführung am Work Sharp Ken Onion Edition montiert werden. Er dient hauptsächlich zur groben Bearbeitung von größeren, eingespannten Werkstücken. Der Work Sharp wird hier frei Hand geführt, wie z.B. bei einem in den Schraubstock eingespannten Rasenmähermesser o.ä. Das größere Treibrad sorgt für Bandgeschwindigkeiten bis zu 4500 SFM. Lieferung mit 2 Bändern in der Körnung P60 extra grob (3/4" x 12"). Geeignet für grobe Schleifarbeiten mit hohem Materialabtrag, zum Entgraten etc. für Holz, Metall und Kunststoff. Es können auch die Standardbänder der Ken Onion Edition verwendet werden, falls weniger Abtrag gewünscht wird.

Best.-Nr. 09DX050 € 57,95

WSKTS KEN ONION EDITION TOOL GRINDER BELT KIT

Schleifbandsatz (3/4" x 12"). P60 extra grob (6 Stück), zur Verwendung mit dem Tool Grinder Attachment (Pos. 2). Ohne Abbildung.

Best.-Nr. 09DX024 € 18,95

3 WSKTS KEN ONION EDITION BLADE GRINDER ATTACHMENT

Aufwändiger Schleifvorsatz zur Verwendung mit dem WSKTS Ken Onion Edition. Geeignet zur umfangreicheren Überarbeitung und für alle Schärf- und Abzieharbeiten an Klingen. Durch die veränderbare Geometrie und die einstellbaren Bandwinkel von 10° bis 35° können Schneiden von ballig bis nahezu flach bearbeitet werden. Auch an der Kontur einer Klinge kann hiermit gearbeitet werden. Beachten Sie bitte, daß sich dieser Aufsatz nur für geübte Anwender empfiehlt, da die Klinge hier nicht durch eine Führung läuft, sondern frei Hand an das im Winkel voreingestellte Band geführt wird. Eine flache Auflage in „Nullposition“ unterstützt den Nutzer hierbei. Bandgeschwindigkeit 1200 bis 2800 SFM. Beachten Sie bitte auch, daß das Blade Grinder Attachment nicht dazu vorgesehen ist, Klingenrohlingen einen kompletten Anschliff zu geben. Lieferung mit jeweils einem Band (1" x 18") in den Körnungen X65, X22, X4, P12.000 Micromesh.

Best.-Nr. 09DX060 € 114,95

WSKTS KEN ONION EDITION BLADE GRINDER BELT KIT | Schleifbandsatz mit jeweils einem Band (1" x 18") in den Körnungen P120, X65, X22, X4, P12.000 Micromesh, ausschließlich zur Verwendung mit dem Blade Grinder Attachment (Pos. 3). Ohne Abbildung.

Best.-Nr. 09DX025 € 22,95

WSKTS BLADE GRINDER ATTACHMENT LEATHER STROP SET | Set mit hochwertigem Lederabziehriemen (1"x18") und Abziehpasten, zur ausschließlichen Nutzung mit dem Blade Grinder Attachment (Pos. 3). Ohne Abbildung.

Best.-Nr. 09DX031 € 37,95

4 WSKTS KEN ONION EDITION SCHLEIFBANDSET | Jeweils 1 Band (3/4" x 12"). in den Körnungen P120, X65, X22, X4, und P6000 in 1/2" x 12".

Best.-Nr. 09DX023 € 18,95

5 WSKTS KEN ONION EDITION SCHLEIFBAND P120 | 3/4" x 12".

Best.-Nr. 09DX026 € 4,95

6 WSKTS KEN ONION EDITION SCHLEIFBAND X22 | 3/4" x 12".

Best.-Nr. 09DX027 € 4,95

7 WSKTS KEN ONION EDITION SCHLEIFBAND X4 | 3/4" x 12".

Best.-Nr. 09DX028 € 4,95

8 WSKTS KEN ONION EDITION SCHLEIFBAND X65 | 3/4" x 12".

Best.-Nr. 09DX029 € 4,95

9 WORK SHARP® SCHLEIFBANDSET 6000 | 6 Stück Schleifbänder in der Körnung 6000. Für den Feinschliff an Messern und Scheren und für Wellenschliffklingen.

Best.-Nr. 09DX013 € 12,95



BÖKER
— MANUFAKTUR —

SCHÄRFEN



Work Sharp® Knife & Tool Sharpener Ken Onion Edition



NEU

1



NEU



NEU



NEU



NEU



NEU



NEU



NEU

4



BÖKER
MANUFAKTUR

SCHÄRFEN

Schärfgeräte von KitchenIQ



1

Einstellbarer
Schleifwinkel

KitchenIQ
Innovation. Quality. Smart.



2



3



4

1 KITCHENIQ™ ADJUSTABLE MANUAL KNIFE SHARPENER | Der Schlüssel zum Erfolg beim Messerschärfen ist der richtige Schleifwinkel. Oft weichen die vorgegebenen Schleifwinkel bei Schärfgeräten von der Klingengeometrie ab, so daß ein optimales Schärfresultat nur schwer zu erzielen ist. Bei diesem Schärfgerät wird der Schleifwinkel individuell der jeweiligen Klinge angepasst. Mit „Coarse“ werden stumpfe oder beschädigte Klingen vorgeschliffen. Die Ceramische Stäbe der Stufe „Fine“ dienen zum Feinabzug. Mit „Serrated“ werden Wellenschliffe geschärft.

Best.-Nr. 09EW50265 € 64,95

2 KITCHENIQ™ DIAMOND EDGE DREISTUFEN-SCHÄRFER | Grobe und eine mittlere Diamant-Schärfstufe, (beide elektrisch betrieben), manueller Feinabzug über zwei Ceramicschleifstäbe per Hand. Handabzug auch für Wellenschliffklingen geeignet. Der stets optimale Schleifwinkel garantiert professionelle Resultate bei jedem Schärfvorgang. Gummierter Griff und rutschfeste Füße für sicheres Arbeiten. 220V-Netzteil.

Best.-Nr. 09EW50163 € 139,95

3 KITCHENIQ™ DIAMOND EDGE ZWEISTUFEN-MESSERSCHÄRFER | Kombiniert elektrischen mit manuellem Betrieb, mit elektrisch betriebener

Vorstufe mit Diamantscheibe. Ceramischer Handabzug mit der zweiten Stufe, auch verwendbar zum kurzen „Auffrischen“ der Schärfe und für Wellenschliffklingen. Rutschfeste Füße, gummierter Griff. 220V-Netzteil. Standfläche: ca. 19 cm x 12 cm.

Best.-Nr. 09EW50162 € 89,95

4 KITCHENIQ™ DIAMOND EDGE ELECTRIC GOURMET MESSERSCHÄRFER | Dieser Schärfgerät schärft mühelos stumpfeste Klingen, hält scharfe Klingen länger scharf bei glatten Schneiden und Wellenschliffen und schärft ebenso einfach Ihre Haushaltsscheren. Elektrisch betriebene Diamant-Vorstufe mit zwei Schleifrädern, die die Schneide von beiden Seiten gleichzeitig schärfen, was für schnelles und effektives Arbeiten und maximale Präzision bürgt. Der mit Ceramic-Schleifstäben bestückte Feinabzug wird manuell betrieben und sorgt nicht nur für eine lang anhaltende Schärfe bei vorgeschärften Messern, sondern ermöglicht auch das schnelle Nachschärfen bzw. „auffrischen“ von glatten Schneiden und Wellenschliffklingen. Ausziehbarer Scherenschärfer für Links- und Rechtshänderschere. Reinigungsklappe für einfachste Wartung/Reinigung. 220V-Netzteil.

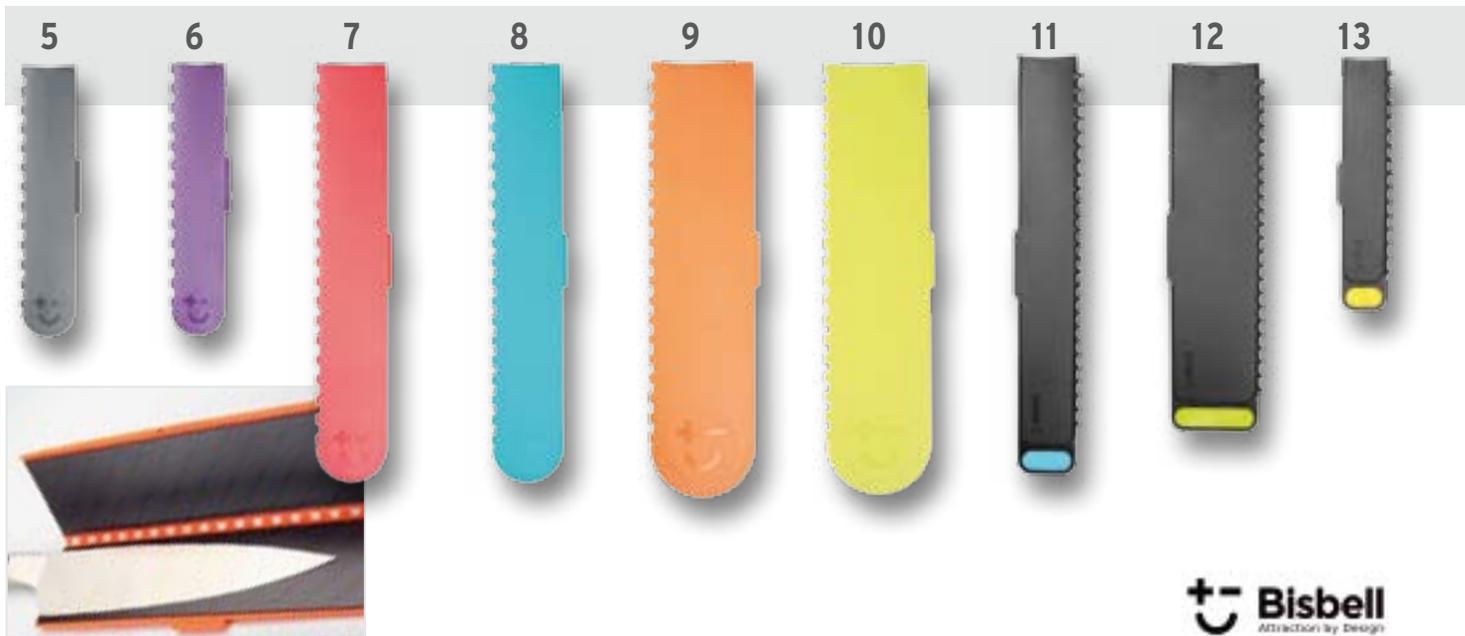
Best.-Nr. 09EW50066 € 199,95



BÖKER
— MANUFAKTUR —

KÜCHEN- HELFER

Bisbell Bladeguards



BISBELL BLADEGUARDS | Passend für fast alle Messergrößen hat das englische Unternehmen Bisbell einen hochwertigen Klingenschutz entwickelt und patentieren lassen. Die von außen gummierten Hälften mit ganzflächigen flexiblen Magnetfolien halten das Messer sicher in der gewünschten Position und sind einfach zu reinigen. Die Filmscharniere ermöglichen ein leichtes Auf- und Zuklappen. Die Bladeguards können problemlos auf die gewünschte Länge gekürzt werden. Verschiedenen Ausführungen erhältlich.

5 + 6 MAGMATE SMALL | Für max. Klingebreite von 25 mm.
165 mm lang.

5 MAGMATE GRAU Best.-Nr. 09BL005 € 5,95
6 MAGMATE VIOLETT Best.-Nr. 09BL006 € 5,95

7 + 8 MAGMATE MEDIUM | Für max. Klingebreite von 35 mm.
250 mm lang.

7 MAGMATE PINK Best.-Nr. 09BL008 € 8,95
8 MAGMATE BLAU Best.-Nr. 09BL007 € 8,95

9 + 10 MAGMATE LARGE | Für max. Klingebreite von 55 mm.
255 mm lang.

9 MAGMATE ORANGE Best.-Nr. 09BL009 € 9,95
10 MAGMATE GRÜN Best.-Nr. 09BL010 € 9,95

Professional Blade Guards mit austauschbarem Beschriftungsfeld.

11 PROFESSIONAL MEDIUM MAGNETIC BLADE GUARD

Für Messer mit einer Klingebreite bis 37 mm und einer Klingenlänge bis 300 mm.

Best.-Nr. 09BL003 € 12,95

12 PROFESSIONAL LARGE MAGNETIC BLADE GUARD

Für Messer mit einer Klingebreite bis 62 mm und einer Klingenlänge bis 265 mm.

Best.-Nr. 09BL004 € 15,95

13 PROFESSIONAL SMALL MAGNETIC BLADE GUARD

Für Messer mit einer Klingebreite bis 27 mm und einer Klingenlänge bis 172 mm.

Best.-Nr. 09BL002 € 11,95



Böker Arbolito Manicure Sets



1 BÖKER ARBOLITO MANICURE SET BASIC

Der moderne Mann legt Wert auf ein gepflegtes Erscheinungsbild. Dazu gehört auch eine ordentliche Maniküre, die nur mit erstklassigen Instrumenten gelingt. Die neu entwickelten Manicure Sets von Böker Arbolito werden diesem Anspruch gerecht. Die Etuis sind aus bestem Rindleder gefertigt und bewahren die hochwertigen Werkzeuge sicher und langfristig auf, auch bei größerer Beanspruchung durch ständiges Reisen. Sämtliche Manikürinstrumente sind aus rostfreiem Edelstahl gefertigt und tragen ein edles, mattes Oberflächenfinish.

1 BÖKER ARBOLITO MANICURE SET BASIC

Vierteiliges Set mit Nagelschere, Nagelknipser, Pinzette und Nagelfeile.

Best.-Nr. 04B0506 € 21,95

2 BÖKER ARBOLITO MANICURE SET CLASSIC

Fünfteiliges Set mit Nagelschere, Nagelknipser, Pinzette und Nagelfeile sowie einem Kombiinstrument aus hochwertigem Kunststoff mit den Funktionen Nagelhautschieber und Nagelmesser.

Best.-Nr. 04B0606 € 24,95

3 BÖKER ARBOLITO MANICURE SET TRAVELER

Sechsteiliges Set mit Nagelschere, Hautzange, Pinzette und Nagelfeile sowie einem Nagelhautschieber und einem Nagelmesser aus Edelstahl.

Best.-Nr. 04B0306 € 29,95



BÖKER

— MANUFAKTUR —

MANIKÜRE

Premax Scheren mit Ringlock System



PREMAX RINGLOCK SCHEREN

Seit Generationen werden in dem italienischen Ort Premana in der Nähe des Comer Sees hochwertige Scheren gefertigt. Bei anspruchsvollen Kunden setzen sich die dort ansässigen Scherenmanufakturen mit modernen Bearbeitungszentren, unter Einsatz ausgewählter Materialien und viel Liebe zum Detail mit europäischer Wertarbeit gegen die asiatische Billigkonkurrenz durch. Besonders innovativ ist die neue Scherenserie Ringlock. Die altbekannte Schraube der Schere wird durch ein speziell entwickeltes und patentiertes Verschlusssystem ersetzt. Das Ringlock-System wird unter Einsatz der Technik aus der Uhrmacherindustrie gefertigt und funktioniert mit einem Teflonring und einem Aluminiumlager, die ein dauerhaft präzises Setzen der Scherblätter gewährleisten. Das Ringlock-System garantiert ein präzises und langfristig problemloses Schneiden und verlängert die Lebensdauer der Schneiden und somit der gesamten Schere. Sämtliche Modelle sind aus hochwertigem Edelstahl mit exklusiver Oberflächenbehandlung gefertigt und überzeugen durch ein modernes Design.

1 PINZETTE MIT GERADEN SPITZEN | Ges. 9,6 cm.
Best.-Nr. 04PX005 € 19,95

2 MANIKÜRSCHERE, GEBOGEN | Ges. 9,4 cm.
Best.-Nr. 04PX007 € 24,95

3 PINZETTE MIT SCHRÄGEN SPITZEN | Ges. 9,6 cm.
Best.-Nr. 04PX006 € 19,95

4 BARTSCHERE | Ges. 11 cm.
Best.-Nr. 04PX009 € 26,95

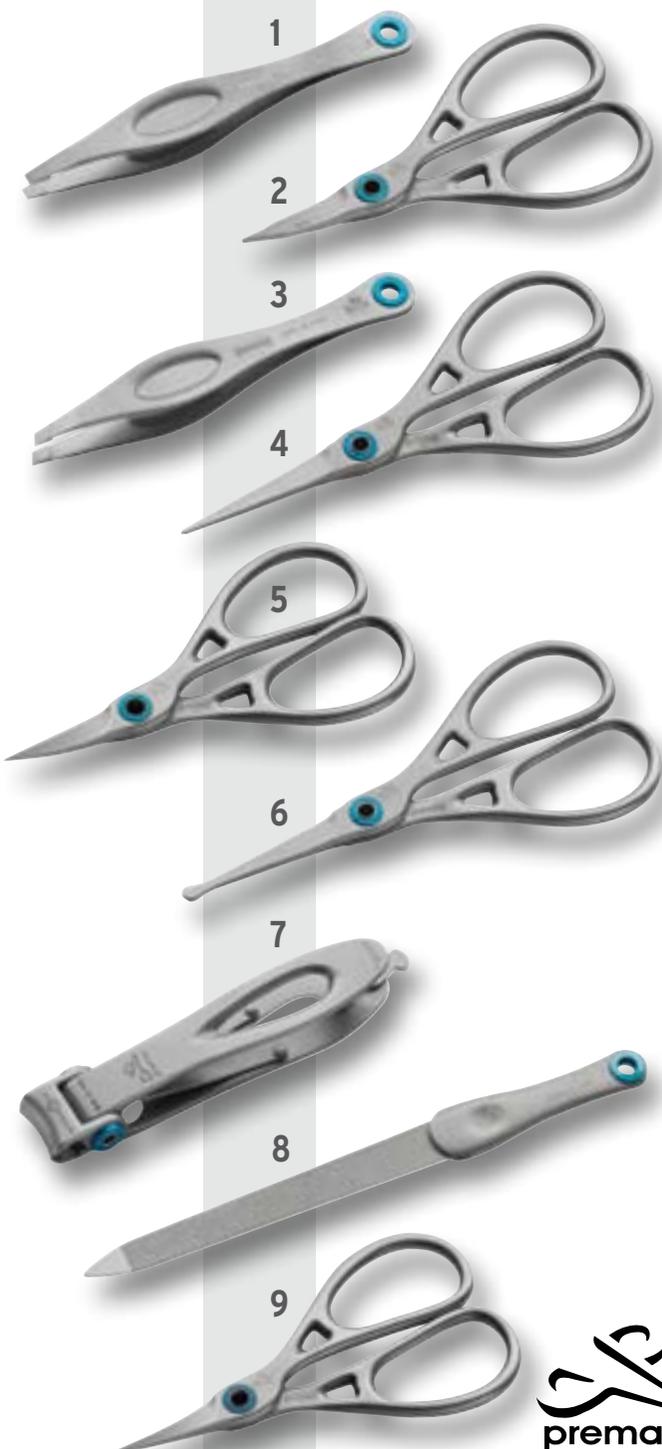
5 NAGELSCHERE, GEBOGEN | Ges. 9,4 cm.
Best.-Nr. 04PX002 € 24,95

6 NASENSCHERE | Ges. 11 cm.
Best.-Nr. 04PX001 € 26,95

7 NAGELKNIPSER | Ges. 8,4 cm.
Best.-Nr. 04PX003 € 15,95

8 NAGELFEILE | Ges. 13,5 cm.
Best.-Nr. 04PX008 € 8,95

9 HAUTSCHERE, GEBOGEN | Ges. 9,4 cm.
Best.-Nr. 04PX004 € 24,95





RING-LOCK
SYSTEM

1 KÜCHENSCHERE | Hochwertige Küchenschere mit schwarzen Kunststoffgriffen für den universellen Einsatz im Haushalt. Inkl. integriertem Öffner für festsitzende Schraubverschlüsse. Die Scherblätter aus rostfreiem Edelstahl sind besonders scharf abgezogen. Mit patentiertem Ring-Lock-Verschlusssystem.

Ges. 21,5 cm.
Siehe auch Seite 75.
Best.-Nr. 04PX010
€ 27,95



1

RING-LOCK
SYSTEM



2

2 UNIVERSALSCHERE

Moderne Schere mit Zweikomponenten-Kunststoffgriffen, die hervorragend in der Hand liegen und ein sicheres und ermüdungsfreies Führen der Schere gewährleisten. Die Scherblätter aus rostfreiem Edelstahl bieten eine außergewöhnliche Schärfe. Mit patentiertem Ring-Lock-Verschlusssystem.

Ges. 22 cm.
Siehe auch Seite 75.
Best.-Nr. 04PX011 € 29,95



3

4

5

BÖKER ARBOLITO SCHEREN

Über ein Jahrhundert lang gehörten hochwertige Scheren zum festen Bestandteil des Produktprogramms der Böker Manufaktur. In den nord- und südamerikanischen Märkten sind Böker Scheren unter der Marke Arbolito sehr bekannt und genießen einen hervorragenden Ruf. Die international ständig wachsende Nachfrage nach diesem Produktsegment, hat uns bewogen, wieder ein komplettes Scherenprogramm in unser Knifestyle-Sortiment aufzunehmen. Auswahlkriterium bleibt weiterhin eine hervorragende Qualität zu einem attraktiven Preis-Leistungsverhältnis sowie die traditionelle Manufaktur-Fertigung unter Auswahl bester Materialien.

3 HAARSCHERE | Rostfrei und poliert | Ges. 14,2 cm.
Best.-Nr. 04BO211 € 33,95

4 HAARSCHERE, MICROZAHNUNG | Vernickelt | Ges. 14,2 cm.
Best.-Nr. 04BO012 € 21,95



BÖKER
— MANUFAKTUR —

SCHEREN

Böker Arbolito Scheren



5 HAARSCHERE | Vernickelt | Ges. 14,2 cm.
Best.-Nr. 04BO011 € 21,95

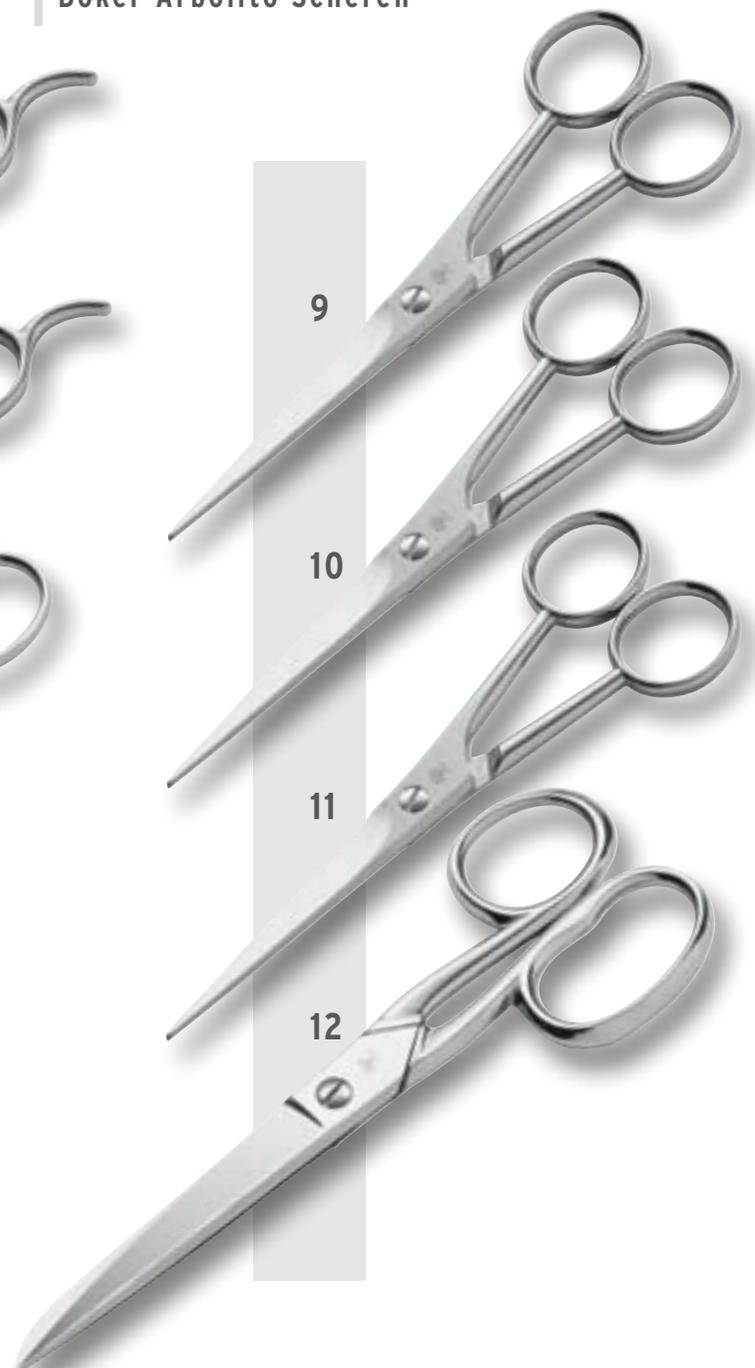
6 HAARSCHERE, MICROZAHNUNG | Vernickelt | Ges. 19 cm.
Best.-Nr. 04BO016 € 32,95

7 HAARSCHERE | Vernickelt | Ges. 19 cm.
Best.-Nr. 04BO015 € 31,95

8 HAUSHALTSSCHERE | Vernickelt | Ges. 15,5 cm.
Best.-Nr. 04BO018 € 20,95

9 HAARSCHERE | Rostfrei und poliert | Ges. 15,5 cm.
Best.-Nr. 04BO213 € 37,95

10 HAARSCHERE | Vernickelt | Ges. 15,5 cm.
Best.-Nr. 04BO013 € 23,95



11 HAARSCHERE, MICROZAHNUNG | Vernickelt | Ges. 15,5 cm.
Best.-Nr. 04BO014 € 24,95

12 HAUSHALTSSCHERE | Vernickelt | Ges. 18 cm.
Best.-Nr. 04BO019 € 27,95



BÖKER ARBOLITO SCHEREN

1 NAGELSCHERE, GEBOGEN | Vernickelt | Ges. 9 cm.
Best.-Nr. 04BO004 € 16,95

2 NAGELSCHERE, GEBOGEN | Rostfrei und poliert | Ges. 9,6 cm.
Best.-Nr. 04BO204 € 22,95

3 NAGELSCHERE, SCHWER | Vernickelt | Ges. 10,4 cm.
Best.-Nr. 04BO007 € 17,95

4 HAUTSCHERE, GEBOGEN | Vernickelt | Ges. 9 cm.
Best.-Nr. 04BO001 € 16,95

5 HAUTSCHERE, GEBOGEN | Rostfrei und poliert | Ges. 9 cm.
Best.-Nr. 04BO201 € 22,95

6 STICKSCHERE | Vernickelt | Ges. 10,2 cm.
Best.-Nr. 04BO008 € 17,95

7 NAGELSCHERE, GEBOGEN | Vernickelt | Ges. 9,2 cm.
Best.-Nr. 04BO006 € 16,95



BÖKER
— MANUFAKTUR —

SCHEREN

Böker Arbolito Scheren



9



10



11



12



13



14



15

8 HAUTSCHERE, GEBOGEN | Vernickelt | Ges. 9 cm.
Best.-Nr. 04BO003 € 16,95

9 NASENSCHERE | Vernickelt | Ges. 10,5 cm.
Best.-Nr. 04BO010 € 17,95

10 NAGELSCHERE, GEBOGEN | Vernickelt, mit Turmspitze | Ges. 9 cm.
Best.-Nr. 04BO005 € 17,95

11 NAGELSCHERE, GEBOGEN
Rostfrei und poliert, mit Turmspitze | Ges. 9 cm.
Best.-Nr. 04BO205 € 24,95

12 HAUTSCHERE, GEBOGEN
Rostfrei und poliert, mit Turmspitze | Ges. 9,5 cm.
Best.-Nr. 04BO202 € 24,95

13 HAUTSCHERE, GEBOGEN | Vernickelt, mit Turmspitze | Ges. 9,5 cm.
Best.-Nr. 04BO002 € 17,95

14 HAUSHALTSSCHERE | Vernickelt | Ges. 10,4 cm.
Best.-Nr. 04BO017 € 16,95

15 TASCHENSCHERE | Vernickelt | Ges. 10,2 cm.
Best.-Nr. 04BO009 € 16,95

Nichts ist männlicher als ein Drei-Tage-Bart -
außer eine perfekte Rasur.





BÖKER
MANUFAKTUR SOLINGEN

RASIEREREN

Böker Rasiermesser

BÖKER RASIERMESSER

Anspruchsvolle Handwerkskunst hat in der Böker Messer-Manufaktur Tradition. Auch dort, wo besonders viel Fingerspitzengefühl gefragt ist – bei der Rasur. Denn eine makellose Rasur braucht vor allem eines: ein makelloses Messer.

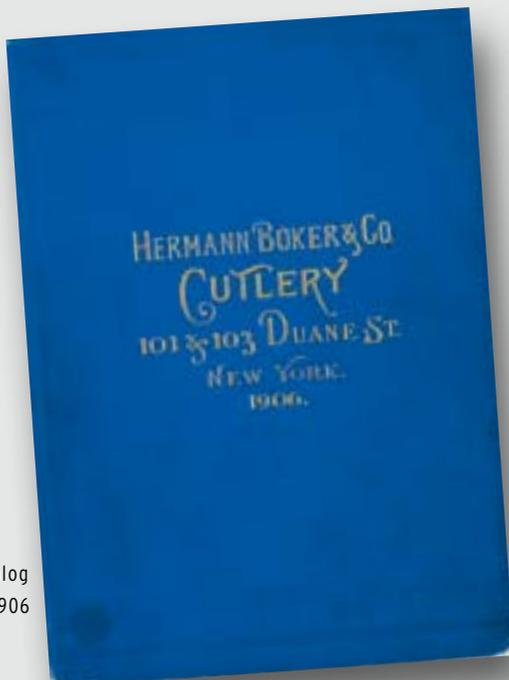
Seit den Anfängen der Böker Messer-Manufaktur im Jahr 1869 wurden hochwertige Rasiermesser in Solingen hergestellt. Man konzentrierte sich schon damals auf die Verarbeitung von absolut hochwertigen Materialien und legte Wert auf höchste Fertigungsqualität. Der Erfolg dieser Produktpolitik stellte sich schnell ein, so dass Böker Rasiermesser international bekannt wurden. Nach Ende des 2. Weltkrieges wurde die Fertigung der Rasiermesser sukzessive eingestellt. Heute stellt ein original Böker USA Katalog aus dem Jahr 1906 das älteste Dokument im Firmenarchiv über das damalige Sortiment an Rasiermessern dar. Über 100 Jahre

später wird eine neue Serie von Rasiermessern in der Solinger Manufaktur gefertigt und lässt die lange Tradition wieder aufleben. Eine Qualitätsprüfung für Rasiermesser ist die sogenannte „Nagelprobe“. Nur von Meisterhand perfekt geschliffene Schneiden lassen sich auf dem Fingernagel durchbiegen und federn danach wieder zurück.

Das Privileg des Mannes: jeden Tag mit einem Meisterstück beginnen zu dürfen. Einem Rasiermesser von Böker.

Wussten Sie eigentlich ...

... dass es erst im 15. Jahrhundert zur Trennung von Messern und messerähnlichen Waffen kam?



Böker USA Katalog
aus dem Jahr 1906





1 DAMAST STAINLESS

Edles Damast Rasiermesser mit original Griffschalen von 1930

Mit diesem faszinierenden Modell wird ein neues Kapitel in der über 100-jährigen Historie der hochwertigen Böker Rasiermesser aufgeschlagen. Erstmals verarbeiten wir pulvermetallurgisch hergestellten rostfreien Damaststahl zu einer Rasiermesser Klinge. In einem technisch sehr anspruchsvollen und komplexen Prozess werden 180 Lagen Damaststahl im Sinterverfahren speziell hergestellt, um ein perfektes Ausgangsmaterial für den feinen Handschliff der Klingen zu schaffen. Der traditionelle Hohlschliff lässt die wunderschöne, feine Maserung des natürlichen Damastmusters voll zur Geltung kommen. Die mit modernster Technologie gefertigte und elegant dunkel schimmernde Damastklinge harmonisiert hervorragend mit den originalen Böker Rasiermessergriffschalen aus den 1930er Jahren. Es handelt sich um einen speziellen Kunststoff mit Elfenbeinstruktur, der besonders flexibel und wasserbeständig ist. Als Verzierung wurde das historische Böker Baumlogo fachmännisch von Hand in die Griffschale eingelegt. Dieses Böker Damast-Rasiermesser wird in 150 Arbeitsschritten in der Böker Messer-Manufaktur in Solingen komplett von Hand gefertigt und ist weltweit streng auf 500 Stück limitiert. Auslieferung mit Echtheitszertifikat in einer edlen Holzkassette. Klingengröße: $\frac{5}{8}$ Zoll.

Best.-Nr. 140600DAM € 699,-

2 SILVER STEEL WHITE

Neuaufgabe eines Klassikers im Böker Rasiermessersortiment aus den Anfängen des letzten Jahrhunderts. Zur Verbesserung der Schnittleistung enthielt der Klingenstahl damals echtes Silber und wurde als „Silver Steel“ bezeichnet. Durch die Beigabe von echtem Silber wurde die Oberflächenstruktur der Klinge verfeinert und das Rasurergebnis somit deutlich verbessert. Die nicht rostfreie, äußerst schnitthaltige 6/8 Zoll-Klinge aus Kohlenstoffstahl trägt einen besonders ausgeprägten Hohlschliff. Der außergewöhnliche, rund ausgemachte Klingenrücken verfügt über eine geriffelte Auflagefläche für eine besonders sichere Handhabung. Die Griffschalen sind bei dieser neuen Version aus feuchtigkeitsunempfindlichem, weißen Kunststoff gefertigt, dessen elfenbeinartige Optik zum exklusiven Erscheinungsbild beiträgt. Dieses Rasiermesser wird in über 120 Arbeitsschritten von Hand in der Böker Manufaktur in Solingen gefertigt. Inklusive historischer Klingenätzung und authentischem Böker-Stempel im Klingengang. Auslieferung mit individueller Seriennummer und Echtheitszertifikat in historischer Verpackung.

Best.-Nr. 140611 € 169,95

3 SILVER STEEL SCHILDPATT

Wie Modell Silver Steel White Micarta, jedoch mit Griffschalen in klassischer Schildpatt-Optik. Die edle Optik dieses teilweise lichtdurchlässigen Materials sorgt für die einzigartige Anmutung des Rasiermessers. Dieses Rasiermesser wird in über 120 Arbeitsschritten von Hand in der Böker Manufaktur in Solingen gefertigt. Auslieferung mit individueller Seriennummer und Echtheitszertifikat in historischer Verpackung.

Best.-Nr. 140512 € 162,95



Passendes Zubehör für die Böker Rasiermesser finden Sie auf den Seiten 90 – 91.



BÖKER
MANUFAKTUR SOLINGEN

RASIEREREN

Böker Rasiermesser

1

DAMAST
STAINLESS



Damast Stainless
Klingengröße: $\frac{5}{8}$ Zoll.
Best.-Nr. 140600DAM € 699,-

2

SILVER
STEEL
WHITE



Silver Steel White
Klingengröße: $\frac{6}{8}$ Zoll.
Best.-Nr. 140611 € 169,95

3

SILVER
STEEL
SCHILD-
PATT



Silver Steel Schildpatt
Klingengröße: $\frac{6}{8}$ Zoll.
Best.-Nr. 140512 162,95



1 BÖKER ELITE

Ende des 19. Jahrhunderts wurden besonders ausgefallene Rasiermesser aus der Böker Manufaktur unter der Marke Böker Elite vertrieben. Diese Tradition möchten wir mit diesem Rasiermessermodell wieder aufnehmen. Der Klingenschliff ist besonders ausgefallen und verleiht dem Messer eine außergewöhnliche Dynamik. Die massive $\frac{6}{8}$ Zoll-Klinge aus Kohlenstoffstahl (besonders schnitthaltig, nicht rostfrei) wirkt besonders attraktiv durch die Kombination des extra feinen Hohlenschliffs mit zwei Phasen auf dem Klinsenrücken. Die Griffschalen werden aus ausgesuchtem Büffelhorn aus Frankreich gefertigt und sind auf rostfreien Edelstahlplatinen montiert. Das Messer erhält dadurch eine zusätzliche Stabilität, und ein seidenweicher Klingengang ist gewährleistet. Dieses außergewöhnliche Rasiermesser wird in 140 Arbeitsgängen in der Böker Messer Manufaktur in Solingen von Hand gefertigt. Auslieferung in historischer Verpackung mit individueller Seriennummer und Echtheitszertifikat.

Best.-Nr. 140514 € 199,-

2 BÖKER KING CUTTER WHITE

Der Klassiker.

Der King Cutter ist ein Klassiker im Böker-Programm und das perfekte Rasiermesser für den Alltag. Mit seiner praktischen $\frac{5}{8}$ Zoll-Klinge ist er das ideale Messer für jeden Morgen. Einfach in der Handhabung und mit sehr gutem Rasurergebnis auch für den noch nicht so geübten Anwender. Die nicht rostfreie Klinge ist aus bestem Solinger Rasiermesserstahl gefertigt und meistert mit dem traditionellen Hohlenschliff die tägliche Rasur mit Bravour. Die Griffschalen bestehen aus feuchtigkeitsresistentem, weißen Kunststoff, dessen elfenbeinartige Optik ein exklusives Erscheinungsbild gewährleistet. Inklusive historischer Klinsenätzung und authentischem Böker-Stempel im Klingengang. Komplette von Hand gefertigt in der Böker Messer-Manufaktur in Solingen. Auslieferung mit Echtheitszertifikat in historischer Verpackung.

Best.-Nr. 140621 € 129,95

3 BÖKER ARBOLITO

Hochwertige Schneidwaren aus Solingen mit dem bekannten Baumlogo genießen auch in Lateinamerika seit Generationen einen ausgezeichneten Ruf. Produkte aus der Böker Messer-Manufaktur sind hier unter der Marke Arbolito (spanisch für „Bäumchen“) sehr bekannt und geschätzt. Unser Rasiermesser Böker Arbolito zeichnet eine hochwertige Konzeption aus. Die Schalen aus feuchtigkeitsresistentem Kunststoff sind mit Intarsien verziert, die fachmännisch von Hand eingelegt werden. Die $\frac{5}{8}$ Zoll-Klinge aus bestem Solinger Klinsenstahl (besonders schnitthaltig, nicht rostfrei) trägt den traditionellen spanischen Kopf und ist besonders fein ausgeschliffen. Dieses Rasiermesser wird in über 120 Arbeitsschritten von Hand in der Böker Messer-Manufaktur in Solingen gefertigt. Auslieferung mit individueller Seriennummer und Echtheitszertifikat in historischer Verpackung.

Best.-Nr. 140519 € 209,-

4 KING CUTTER

Der Klassiker.

Der King Cutter ist ein Klassiker im Böker-Programm und das perfekte Rasiermesser für den Alltag. Mit seiner praktischen $\frac{5}{8}$ Zoll-Klinge ist er das ideale Messer für jeden Morgen. Einfach in der Handhabung und mit sehr gutem Rasurergebnis auch für den noch nicht so geübten Anwender. Die nicht rostfreie Klinge ist aus bestem Solinger Rasiermesserstahl gefertigt und meistert mit dem traditionellen Hohlenschliff die tägliche Rasur mit Bravour. Die Griffschalen bestehen aus feuchtigkeitsresistentem Kunststoff. Inklusive historischer Klinsenätzung und authentischem Böker-Stempel im Klingengang. Komplette von Hand gefertigt in der Böker Messer-Manufaktur in Solingen. Auslieferung mit Echtheitszertifikat in historischer Verpackung.

Best.-Nr. 140521 € 112,95



Passendes Zubehör für die Böker Rasiermesser finden Sie auf den Seiten 90 – 91.



BÖKER
MANUFAKTUR SOLINGEN

RASIEREREN

Böker Rasiermesser

1



BÖKER
ELITE

Böker Elite
Klingengröße: $\frac{6}{8}$ Zoll.
Best.-Nr. 140514 € 199,95

Besonders
ausgefallene
Klingengeometrie

2



BÖKER KING
CUTTER
WHITE

Böker King Cutter White
Klingengröße: $\frac{5}{8}$ Zoll.
Best.-Nr. 140621 € 129,95

3



BÖKER
ARBOLITO

Böker Arbolito
Klingengröße: $\frac{5}{8}$ Zoll.
Best.-Nr. 140519 € 209,-

4



KING
CUTTER

King Cutter
Klingengröße: $\frac{5}{8}$ Zoll.
Best.-Nr. 140521 € 112,95



1 H.BOKER & CO. BONE

Der kompakte Bestseller mit Griffschalen aus weißem Rinderknochen.

Ein Bestseller im Produktprogramm von H. Boker im Jahr 1906 war das Rasiermesser mit der $\frac{4}{8}$ Zoll-Klinge aus Kohlenstoffstahl (besonders schnitthaltig, nicht rostfrei). Aufgrund der kompakten Klingengröße war dieses Modell besonders beliebt bei Barbieren und weiteren professionellen Anwendern. Heute ist diese Größe nur noch äußerst selten anzutreffen. Die erfahrenen Böker-Spezialisten schleifen den beliebten Rundkopf an die Klinge. Beschalung mit weißem Rinderknochen und klassischem Böker-Emblem. Komplett von Hand gefertigt in der Böker Messer-Manufaktur in Solingen. Auslieferung mit individueller Seriennummer und Echtheitszertifikat in historischer Verpackung.

Best.-Nr. 140503 € 199,95

2 STAINLESS OLIVE

Das elegante Rasiermesser mit rostfreier Klinge und Olivenholzgriff.

Das elegante Rasiermesser mit rostfreier Klinge für den Liebhaber des mediterranen Lebensstils. Ein praktisches und optisch sehr ansprechendes Modell. Die universelle Größe von $\frac{5}{8}$ Zoll kommt allen Ansprüchen und Rasiergewohnheiten entgegen, und die rostfreie Klinge erleichtert die Pflege des Messers. Die ausgesuchten Olivenholzschalen verleihen dem Rasiermesser seine besondere, edle Note. Komplett von Hand gefertigt in der Böker Messer-Manufaktur in Solingen. Auslieferung in historischer Verpackung und mit Echtheitszertifikat.

Best.-Nr. 140507 € 175,95

3 STAINLESS BLACK

Elegantes Rasiermesser mit rostfreier Klinge.

Klassisches Rasiermesser für den Liebhaber von rostfreien Rasiermesserklingen. Die praktische $\frac{5}{8}$ Zoll breite Klinge garantiert eine einfache Handhabung und liefert sehr gute Rasurergebnisse auch für den Einsteiger. Der von Meisterhand ausgeführte traditionelle Hohlschliff meistert problemlos jede Rasur. Die Griffschalen bestehen aus feuchtigkeitsresistentem Kunststoff. Komplett von Hand gefertigt in der Böker Messer-Manufaktur in Solingen. Inklusive historischer Klingleinsetzung und authentischem Böker-Stempel im Klingengang. Auslieferung mit Echtheitszertifikat in historischer Verpackung.

Best.-Nr. 140510 € 142,95

4 H. BOKER CO. BLACK

Der kompakte Bestseller.

Die kompakte $\frac{4}{8}$ Zoll Klinge ist ein Bestseller in der langen Historie der hochwertigen Böker Rasiermesser. Der nicht rostfreie und besonders schnitthaltige Klingenstahl wird von Hand nach alter Tradition geschliffen. Die Griffschalen bestehen aus feuchtigkeitsresistentem Kunststoff. Ein ideales Messer für den täglichen Einsatz auch für den professionellen Anwender. Komplett von Hand gefertigt in der Böker Messer-Manufaktur in Solingen. Auslieferung mit individueller Seriennummer, Echtheitszertifikat und Pflegeanleitung in historischer Verpackung.

Best.-Nr. 140531 € 121,95



Passendes Zubehör für die Böker Rasiermesser finden Sie auf den Seiten 90 – 91.



BÖKER
MANUFAKTUR SOLINGEN

RASIEREREN

Böker Rasiermesser

1



H. BOKER &
CO. BONE

H. Boker & Co. Bone
Klingengröße: $\frac{4}{8}$ Zoll.
Best.-Nr. 140503 € 199,95

2



STAINLESS
OLIVE

Stainless Olive
Klingengröße: $\frac{5}{8}$ Zoll.
Best.-Nr. 140507 € 175,95

3



STAINLESS
BLACK

Stainless Black
Klingengröße: $\frac{5}{8}$ Zoll.
Best.-Nr. 140510 € 142,95

4



H. BOKER &
CO. BLACK

H. Boker & Co Black
Klingengröße: $\frac{4}{8}$ Zoll.
Best.-Nr. 140531 € 121,95



TREE BRAND CANVAS MICARTA

Funktionsorientiertes Rasiermesser mit äußerst strapazierfähigen Griffschalen aus Canvas Micarta.

Micarta ist seit vielen Jahren ein sehr beliebtes und im Einsatz bewährtes Material für Griffschalen von Sport- und Freizeitmessern. Grundsätzlich stellt Micarta einen Verbundwerkstoff aus Trägermaterialien und Kunstharz dar. Bei der Herstellung werden zahlreiche Lagen des Trägerwerkstoffs (z.B. Leinen) in Epoxidharz getränkt. Die Griffschalen des Rasiermessermodells Tree Brand sind aus Canvas Micarta gefertigt, einer besonders attraktiven Form von Micarta. In der Nachbearbeitung kommt die typische, „natürlich“ wirkende Leinenstruktur wieder zum Vorschein. Canvas Micarta ist enorm strapazierfähig und garantiert auch bei feuchten Händen ein sicheres und angenehmes Griffgefühl. Die Klinge ist aus bestem Solinger Rasiermesserstahl gefertigt (besonders schnitthaltig, nicht rostfrei) und ist mit dem traditionellen Hohlschliff auch für den professionellen Einsatz konzipiert. Komplett von Hand gefertigt in der Böker Messer-Manufaktur in Solingen. Inklusive historischer Klingenätzung und authentischem Böker-Stempel im Klingengang. Auslieferung mit Echtheitszertifikat in historischer Verpackung. In zwei Varianten erhältlich.

1 TREE BRAND BROWN CANVAS MICARTA

$\frac{5}{8}$ Zoll-Klinge. Braune Griffschalen.

Best.-Nr. 140509 € 132,95

2 TREE BRAND GREEN CANVAS MICARTA

$\frac{4}{8}$ Zoll-Klinge. Grüne Griffschalen.

Best.-Nr. 140532 € 127,95

3 EDELWEISS

Der Klassiker mit historischer Klingenätzung.

Gleiche Ausführung wie das Modell King Cutter für den täglichen Einsatz. Zusätzlich mit aufwändiger Original-Klingenätzung aus den 1920er Jahren und Griffschalen aus speziell gefrästen Knochenschalen. Komplett von Hand gefertigt in der Böker Messer-Manufaktur in Solingen. Auslieferung mit Echtheitszertifikat in historischer Verpackung.

Best.-Nr. 140520 € 142,95



Passendes Zubehör für die Böker Rasiermesser finden Sie auf den Seiten 90 – 91.



BÖKER
MANUFAKTUR SOLINGEN

RASIEREREN

Böker Rasiermesser

1



TREE BRAND
BROWN

Tree Brand Brown Canvas Micarta
Klingengröße: $\frac{5}{8}$ Zoll.
Best.-Nr. 140509 € 132,95

2



TREE BRAND
GREEN

Tree Brand Green Canvas Micarta
Klingengröße: $\frac{4}{8}$ Zoll.
Best.-Nr. 140532 € 127,95

3



EDELWEISS

Edelweiss
Klingengröße: $\frac{5}{8}$ Zoll.
Best.-Nr. 140520 € 142,95



1 RASIERPINSEL SILVERTIP FIBRE | Silvertip Fibre - die hochwertigen Kunstfasern stellen eine weltweite Innovation dar. Eine Premiumqualität, deren Materialeigenschaften vergleichbar zu der des kostbaren Naturhaares Silberspitz Dachszupf sind. Im täglichen Gebrauch sind sie etwas unempfindlicher als Naturhaar, da sie das Wasser abperlen lassen und rascher trocknen. Die komplett vegane Faser ist etwas einfacher in der Anwendung als Naturhaar, da sie einen besonders cremigen Schaum aus einer nur kleinen Menge Rasierseife und -Creme bildet.

Abmessungen: 35 mm x 102 mm. Gew. 54 g.

Best.-Nr. 04B0127 € 39,95

2 RASIERPINSEL OLIVENHOLZ | Hochwertiger Rasierpinsel für den Liebhaber der mediterranen Lebensart, der in reiner Handarbeit gefertigt wird. Die Pinselhaare bestehen aus feinem Dachszupf und werden von Hand in Form gebracht, so dass die natürliche Weichheit erhalten bleibt. Der edle Griff wird aus handverlesenem Olivenholz gefertigt und poliert, um anschließend mit verchromten Metallteilen von Hand montiert zu werden. Diese aufwändige Verarbeitung garantiert beste Haptik und eine lange Lebensdauer.

Best.-Nr. 04B0124 € 59,95

3 RASIERPINSEL BLACK FIBRE | Black Fibre - speziell für die Nassrasur wurde diese rein vegane Qualität entwickelt. In ihrer dunklen Färbung und Weichheit ähneln die synthetischen Fasern dem natürlichem Haar material und haben ebenso gute Gebrauchseigenschaften. Manche Anwender bevorzugen dieses Material, weil sich mit ihm einfach und sehr sparsam besonders cremiger Rasierschaum aufschlagen lässt. Abmessungen: 30 mm x 100 mm. Gewicht: 50 g.

Best.-Nr. 04B0125 € 29,95

4 RASIERPINSEL MIT REINEM DACHSHAAR | Reines Dachshaar ist die robusteste Qualität unter den Naturhaararten. Die einzelnen Haare sind etwas kräftiger, aber dennoch weich und etwas flexibler als Borsten. Wer einen Dachshaarpinsel wählen und einen etwas stärkeren Massageeffekt erzielen will, ist mit dieser Qualität bestens beraten.

Best.-Nr. 04B0126 € 49,95

5 RASIERSEIFE ALOE VERA IN PORZELLANSCHALE | Besonders gut geeignet für die empfindliche Haut. Aloe Vera wirkt regenerierend und beruhigend. Die Rasierseife stellt eine belebende, frische Duftkomposition mit Eichenlaub und Minze dar. 65 g.

Best.-Nr. 04B0158 € 21,95

6 RASIERSCHALE MIT HENKEL | Rasierschale aus schwarzem Porzellan mit Knauf und platinierter Rand.

Best.-Nr. 04B0153 € 22,95

7 RASIERSCHALE | Rasierschale aus schwarzem Porzellan mit platinierter Rand.

Best.-Nr. 04B0152 € 19,95

8 RASIERSET ADVANCE | Hochwertiges, dreiteiliges Rasiererset mit Griffen aus Edelhartz und verchromten Metallakzenten. Der Ständer besteht aus Metall, ist hartverchromt und somit perfekt verarbeitet für Nassrasur-Accessoires. Das Material ist korrosionsbeständig, besonders langlebig und hat einen kostbaren Glanz. Der Rasierpinsel ist mit reinem Dachszupf ausgestattet. Inklusiv einem 3-Klingen-Rasierer, kompatibel mit dem Mach3® System. Abmessungen: 115 mm x 130 mm. Gewicht 316 g.

Best.-Nr. 04B0107 € 113,95

9 RASIERSET DELUXE BLACK | Der traditionelle Rasierhobel mit auswechselbarer Klinge gilt als erster mechanischer „Rasierapparat“. Ein Wunderwerk an Präzision und Ergonomie, geschaffen für den ambitionierten Anwender. Der Pinsel mit feinstem Dachszupf Silberspitz wird genauso wie der Rasierer aus schwarzem Edelhartz mit verchromten Messingteilen von Hand gefertigt. Auslieferung mit hochwertig verchromter Metallschale und -ständer.

Best.-Nr. 04B0101 € 219,-

10 CLASSIC METAL | Klassisches Rasiererset für den Puristen, komplett gearbeitet aus vernickeltem Metall. Der Rasierer ist kompatibel mit dem Mach3® System. Der Pinsel wird aus reinem Dachshaar gefertigt. Inkl. passendem Rasierständer.

Best.-Nr. 04B0105 € 64,95

11 SCHÄRF- UND ABZIEHRIEMEN RASIERMESSER | Hochwertiger Schärf- und Abziehriemen aus besonders geschmeidigem Juchtenleder und rückseitiger Schieferplatte zum perfekten Nachschärfen von allen Rasiermesserklingen. Zwei längliche Hohlkammern im Abziehriemen sorgen dafür, daß die dünnen Rasiermesserklingen federnd und damit schonend abgezogen werden können. Maße: 40 x 200 mm. Lederriemen, 40 x 200 mm Schieferplatte, 30 x 318 mm Gesamtlänge. Auslieferung mit Bedienungsanleitung und traditionellem Schuber. Made in Solingen.

Best.-Nr. 090501 € 49,50

12 ABZIEHRIEMEN TOP FINISH UNIVERSAL | Er bringt mit seinem geschmeidigen Juchtenleder das perfekte Finish auf jede Schneide. Ideal für den professionellen Abzug nach dem Schärfen der Klinge auf dem Belgischen Brocken. Beidseitiges Juchtenleder garantiert eine besonders lange Lebensdauer. Der Abziehriemen Top Finish Universal wird empfohlen von Ralf Jahn, dem Seminarleiter der erfolgreichen Böker-Workshop-Serie „Messerschärfen“ (s.S. 64 und www.boker.de). Auslieferung mit Bedienungsanleitung und traditionellem Schuber. Made in Solingen.

Best.-Nr. 090502 € 49,50

13 ABZIEHRIEMEN RINDLEDER | Hochwertiger flexibler Abziehriemen aus bestem Rindleder für Rasiermesser, inkl. Pflegepaste. Mit Öse zum Aufhängen. Maße: 42 cm | 4,5 cm.

Best.-Nr. 04B0155 € 44,95

PFLEGEPASTE FÜR ABZIEHRIEMEN | Ohne Abbildung.

Best.-Nr. 04B0156 € 4,95

14 CHROMSTÄNDER DELUXE FÜR RASIERPINSEL

Besonders hochwertiger Ständer für edle Rasierpinsel. Messing verchromt.

Best.-Nr. 04B0151 € 31,95

15 CHROMSTÄNDER FÜR MESSER UND RASIERPINSEL

Praktischer Chromständer für ein klassisches Rasiermesser samt Pinsel.

Best.-Nr. 04B0150 € 19,95

16 RASIERHOBEL | Auf vielfachen Wunsch unserer Kundschaft ist ab sofort ein klassischer Rasierhobel Bestandteil unseres Sortimentes. Bestückt wird dieser Hobel mit einer traditionellen Rasierklinge. Viele Naßrasierer schwören nach wie vor auf diese bewährte Methode. Pflegeleichte, verchromte Ganzmetallkonstruktion. Lieferung mit Rasierklinge. Länge 9,5 cm. Gew. 71 g.

Best.-Nr. 04B0140 € 31,95



BÖKER

— MANUFAKTUR —

RASIEREN

Böker Rasierzubehör



Wer Korrespondenz mit Stil zu schätzen weiß,
 öffnet seine Briefe mit Damast.



Griffrückten mit aufwändigem Filework

1

1 BÖKER BRIEFÖFFNER LEOPARD-DAMAST

Der Leistungsdamaststahl Leopard-Damast wird exklusiv für Böker geschmiedet. In purer Handarbeit wird das extrem harte und zähe Material, bestehend aus drei verschiedenen Stahlsorten, zu über 300 Lagen Damast verschmiedet. Durch ein spezielles Ätzverfahren kommen die drei unterschiedlichen Stähle im Damastmuster perfekt zur Geltung. Der dynamische Recurve-Schliff mit angedeuteter Tanto-

Spitze und das dekorative Filework auf dem Griffrückten betonen ebenfalls den exklusiven Charakter dieses außergewöhnlichen Brieföffners. Komplett von Hand gefertigt in der Böker Messer-Manufaktur in Solingen. Auslieferung mit Echtheitszertifikat und individueller Seriennummer im hochwertigen Stecketui aus Leder. Ges. 16,7 cm | Kl. 10,2 cm | Stärke (am Griff) 4 mm | Gew. 37 g.
Best.-Nr. 140145DAM € 159,95



2

2 BÖKER SOMMELIER DAMAST

Ein edler Wein möchte auch stilvoll geöffnet werden! Das Böker Sommelier Damast bietet nicht nur eine kleine Damastklinge zum Einschneiden der Folie, sondern auch eine Griffbeschalung, die komplett aus Damast gefertigt wird. Durch die Konturierung des Griffes liegt das Böker Sommelier Damast ausgezeichnet in der Hand. Mit diesem Sommelier Messer wird das Öffnen der Flasche schon zum Genuß. Ges. 11,3 cm | Kl. 4,1 cm | Stärke 2,7 mm | Gew. 103 g.
Best.-Nr. 01B0011DAM € 69,95



Ein weiteres Sommelier-Modell finden Sie auf Seite 57

BITTE BEACHTEN: SEPARATER KATALOG OUTDOOR & COLLECTION FRÜHJAHR | SOMMER 2014

Böker, Dein Messer – seit 1869 werden in der Böker Messer-Manufaktur Solingen die berühmten Messer mit dem Baumzeichen gefertigt. Im separaten Katalog „Outdoor & Collection“ werden auf über 320 Seiten außergewöhnliche Messer für jeden Einsatzzweck präsentiert. Das Produktsortiment beinhaltet ebenfalls hochwertige Einsatzuhren, Taschenlampen, Rucksäcke sowie viele weitere, innovative Ausrüstungsgegenstände für den Outdooreinsatz.



BÖKER MESSER-MANUFAKTUR SOLINGEN

Schützenstraße 30 • 42659 Solingen
 Tel.: +49 - (0)212 - 4012 - 30
 Fax: +49 - (0)212 - 4012 - 80
 E-Mail: info@boker.de
 Internet: www.boker.de



BÖKER
 MANUFAKTUR SOLINGEN

DEIN MESSER