



Peter hat das Wort

25-jähriges Firmenjubiläum

Mit dem vorliegenden Katalog feiert unsere Firma ihr 25-jähriges Bestehen. Seit der Gründung am 8. Februar 1984 ist die Firma stetig gewachsen. In den ersten Jahren importierten und vertrieben wir Qualitätsmesser europäischer und amerikanischer Hersteller. Mit dem Messerkatalog des Jahres 1985 kam der Durchbruch – die Firma konnte sich auf dem schwedischen und gesamt skandinavischen Markt behaupten.

Start der Eigenproduktion

1987 erhielt die Firma eine Anfrage seitens FMV (schwed. Amt für Rüstung und Wehrtechnik). Die schwedischen Militärs wollten Überlebensmesser für ihre Kampfpiloten bestellen. Zu diesem Zweck wurden zahlreiche Fahrten- und Taschenmesser der weltweit führenden Hersteller getestet. Die Ergebnisse waren jedoch unbefriedigend, da die Messer den strengen Anforderungen nicht genügten.

Neues Konzept

In dieser Phase begannen wir mit der Entwicklung eines eigenen Konzepts für die Konstruktion militärischer Überlebensmesser. Dies führte zur Konstruktion unseres Modells F1, das im August 1995 erstmals an die schwedische Luftwaffe geliefert werden konnte.

Modernstes Messer der Welt

Acht Jahre Entwicklungsarbeit für ein Messer erscheinen lang; das Ergebnis jedoch lässt sich sehen: das modernste Schneidwerkzeug der Welt war da. Die lange und teure Entwicklungsdauer war einfach notwendig, um Modell F1 ins Waffensystem des Kampfdüsenjägers JAS 39 Gripen voll zu integrieren; das Messer gehört seitdem zur Ausrüstung des Schutzanzugs jedes schwedischen Kampfpiloten.

Welterfolg

Modell F1 wurde ein richtiger Welterfolg, der auf der Serienproduktion dieses Fahrtenmessers mit Spezialstahlklinge beruhte. Das neue Modellkonzept F1 bildete dann die Grundlage zur Entwicklung weiterer Modelle. Heute ist Fällkniven AB der weltweit führende Hersteller von Messern für Jagd und Überleben. Sichere Konstruktion und hohes technisches Niveau in Kombination mit angemessenen Preisen machen unsere Produkte zu Verkaufsschlägern in aller Welt.

Mit dem Augenmaß des Jägers

Wie kam es dazu, dass eine winzige Firma am nördlichen Polarkreis – abseits der großen Ballungsgebiete – einen solchen Erfolg mit ihren Produkten erzielen konnte? Ich glaube, dies liegt an den Erfahrungen, die ich als Jäger und Fischer machen konnte. Der ständige Aufenthalt in der Natur schärfte den Blick für die Anforderungen an Geräte und Ausrüstung – und diese Erfahrungen waren dann grundlegend für Konstruktion und Design unserer Messer.

Allerdings glaube ich nicht, dass dies nur mein Verdienst gewesen ist. Die Erfahrungen von Generationen von Jägern im hohen Norden Skandinaviens trugen zur Kenntnis bei, wie eine Messerklinge in der Natur fungieren muss. Ich möchte diese Kenntnis, diesen Blick und diese Erfahrung geradezu als das „Augenmaß des Jägers“ bezeichnen. Das bedeutet, dass unsere Produkte auch in schwierigen Lagen absolut zuverlässig sind. Daran sollten Sie denken, wenn Sie Ihre Jagdausrüstung wählen.

Generationenwechsel

Nach 25 Jahren in der Messerbranche beabsichtige ich nun, die Firmentätigkeit mehr und mehr meinem Sohn Eric zu überlassen. Seine hervorragenden Kenntnisse gewährleisten, dass die Familientradition weitergeführt wird. Ich selbst hoffe, wieder mehr in der freien Natur umherstreifen zu können und mir dabei vielleicht das eine oder andere Messermodell der Marke „Jägerauge“ einfallen zu lassen.

Messer für Hochwildjäger

Tüfteln macht Spaß

Die Konstruktion eines Jagdmessers für Hochwild erfordert zahlreiche und komplizierte Überlegungen. Der Schritt von der geistigen Vorarbeit bis zu den genauen Abmessungen ist ebenfalls mit viel Aufwand verbunden. Diese mühsamen „Geburtswehen“ der Produktentwicklung sind von großer Bedeutung für den Fertigungsprozess. Vertut man sich um einen winzigen Millimeter, kann die gesamte Mühe umsonst gewesen sein! Hier gilt es, dem eigenen Urteilsvermögen zu vertrauen. Ich bin seit 1974 auf die Jagd gegangen, und bereits als Kind durchstreifte ich Wälder, Gewässer, Berge und Küste. Alle diese Erfahrungen fließen in die Konstruktion eines neuen Messers ein; jede dieser Schöpfungen ist mir gleich teuer.

Der eigenen Stimme folgen

Es gab Zeiten in Schweden, da man glaubte, die optimale Klingenlänge eines Jagdmessers dürfe höchstens 7,5 cm sein. Und die Fachzeitschriften beeilten sich, diese Behauptung zu verbreiten. Es wurde plötzlich Mode, nur noch Jagdmesser mit kurzen Klingen zu verwenden. Freilich fungiert ein solches Messer in den meisten Fällen bei der Zerlegung der Jagdbeute. Aber handelt es sich dabei nicht einfach darum zu wissen, wo und wie man die Schneide ansetzt? Beobachtet man einen Schlachter bei der Arbeit, sieht man, dass seine Messerklinge 13 cm und länger ist. Was folgt daraus?

Die Länge der Klinge ist nicht entscheidend. Wichtig ist, dass das Messer seinen Zweck erfüllt, dass es sicher in der Hand liegt, leicht zu säubern ist und seine Schärfe behält. Und außerdem, dass es vielseitig in der Anwendung ist.

Hochwildmesser

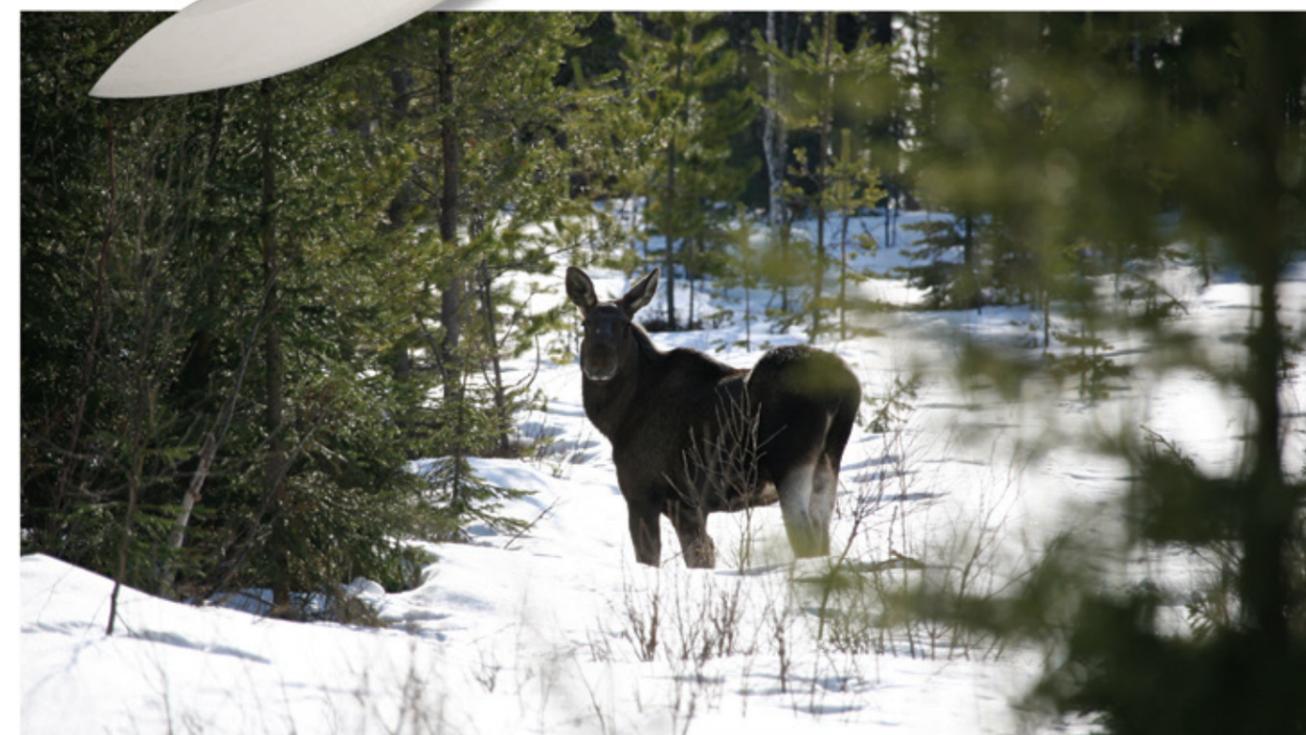
„The Professional Hunter's Knife“ (PHK) ist meiner Meinung nach eines der besten Jagdmesser der Welt. Es vereint Funktionalität, Sicherheit und Hygiene. Die besondere Klingenform bildet eine lange Häutungskurve, ohne dass die Klinge breit oder schwerfällig wirkt. Der korrosionsbeständige, laminierte Pulverstahl 3G ergibt eine starke Klinge, die ihre Schärfe außerordentlich gut bewahrt. Der Schaft ist aus widerstandsfähigem Thermorun. Die Griffschale aus Edelstahl bietet sicheren und bequemen Griff in allen Situationen. Ein besseres Jagdmesser für Hochwild gibt es kaum.

Zytelscheide

Die neue Zytel-Spritzguss-scheide kombiniert Sicherheit mit Stärke, was der Jäger zu schätzen weiß.



PRODUKTANGABEN	PHK
Gesamtlänge (mm)	239
Klingenlänge (mm)	126
Klingenstärke (mm)	5
Klingenprofil	Konvex
Angel	Breit
Gewicht (Messer)	190 g
Stahl	3G
Härte	62 HRC
Schaftmaterial	Thermorun
Scheide	Zytel



Besonders anspruchsvolle Jagdmesser

Fällkniven AB feiert sein 25-jähriges Bestehen in der Messerbranche!

Mit diesen Messern feiern wir unser 25-jähriges Jubiläum. Unsere Modelle verkörpern langjährige Erfahrungen im Gebrauch des Messers bei Jagd und Pirsch. Kenntnisse praktischen Designs kombinieren wir mit klassisch-skandinavischer Formschönheit – und der besten Stahltechnologie der Welt! Das Ergebnis ist ein Fahrten- und Taschenmesser der Spitzenklasse.



HK9

HK9 ist ein Jagdmesser für den erfahrenen Jäger, der weiß, wo der Schnitt an der Beute anzusetzen ist. Das gediegene, schöne Allroundmesser ist kompakt, anwenderfreundlich und stabil. Es erscheint auf den ersten Blick etwas unscheinbar, aber bald merkt man, dass man ein besonders anspruchsvolles Jagdmesser in der Hand hält. Vor allem merkt man dies sofort beim Schneiden – der laminierte Pulverstahl hat eine hervorragende, dauerhafte Schärfe.

HK9cx

Wir setzen unsere Ehre daran, exklusive Messer zu fertigen, die optimale Formschönheit und Funktionalität bieten. Die polierte Damaszenerklinge mit dem Kern aus Pulverstahl CowryX bietet außer ihrer Schönheit auch Stärke und hervorragende Schärfe. Wir hoffen daher, dass diese Spezialversion nicht nur in der Glasvitrine daheim aufbewahrt wird, sondern auch zur praktischen Anwendung kommt.

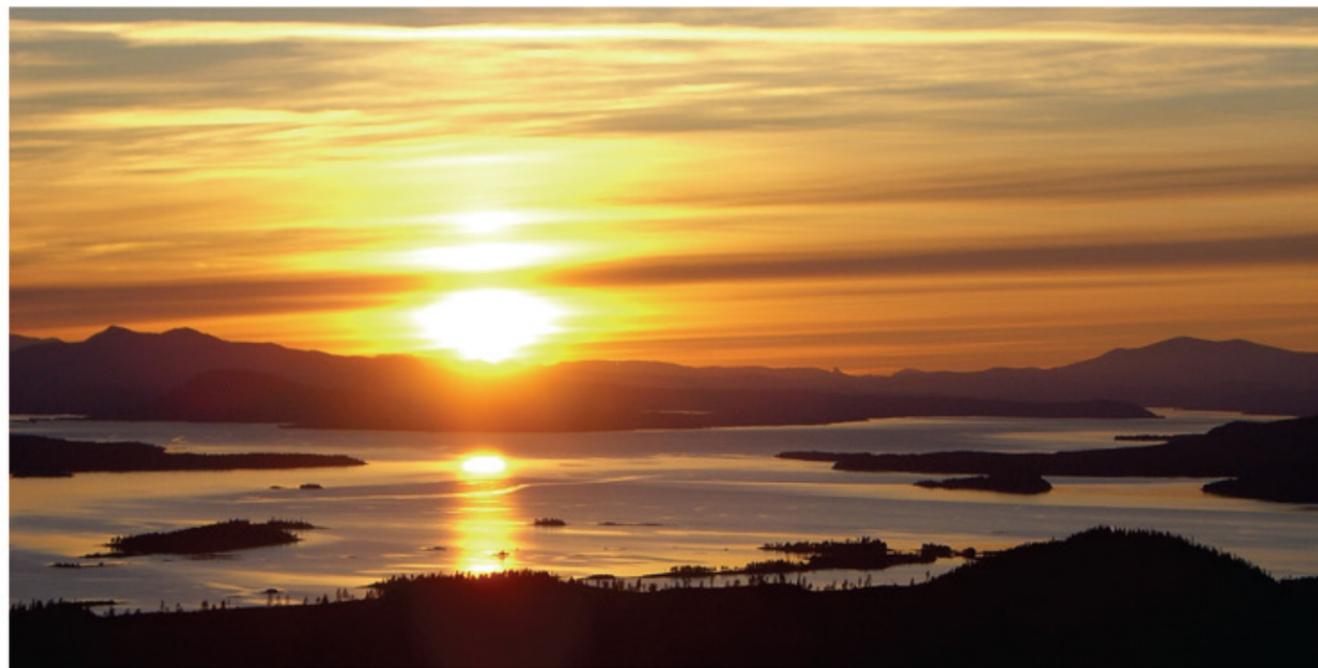


FH9

Taschenmesser sind natürlich etwas schwächer als Fahrtenmesser sowie teurer in der Fertigung, da sie aus mehreren beweglichen Teilen bestehen. Trotzdem bevorzugen viele ein Taschenmesser dank des handlichen Formats und der unauffälligeren Form – vor allem im städtischen Milieu. FH9 ist eigentlich ein Jagdtaschenmesser, aber wir glauben, dass nicht nur Jäger ihre schlanke Form und natürliche Funktion zu schätzen wissen. Die Klinge wird mittels markantem Tastenverschluss verriegelt, wobei ein Clip das Messer in der Klingentasche festhält.

FH9mop

Wir geben zu, dass diese Perlmutter-Schönheit nicht unbedingt als Dosenöffner benutzt werden sollte. Trotzdem ist dieses exklusive Taschenmesser ein Gebrauchswerkzeug, das auch als ein solches zu verwenden ist. Die Klinge aus korrosionsbeständigem, laminiertem Pulverstahl bewahrt ihre Schärfe außerordentlich gut. Hinter der ungewöhnlich schönen Perlmuttereinlage verbirgt sich gediegene Handwerkskunst!



PRODUKTANGABEN	HK9	HK9cx	FH9	FH9mop
Gesamtlänge (mm)	195	195	158	158
Klingenlänge (mm)	90	90	67	67
Klingenstärke (mm)	4,5	4,5	3	3
Gewicht (Messer)	174 g	174 g	91 g	91 g
Stahl	3G	Cowry X	3G	3G
Härte (HRC)	62	64	62	62
Schaftmaterial	Maroon / Ivory	Micarta	Perlmutter	
Scheide	Leder	Leder	Klipps	Suède



Purveyor To His Majesty
the King of Sweden



Tre Kronor Messer



Eine schwedische Messerserie der Weltklasse

Die schwedische Messerserie Drei Kronen bietet eine technisch sehr fortschrittliche Lösung in Verbindung mit einem zeitlosen schwedischen Design. Als Ergebnis einer langen Entwicklungsarbeit können wir als erstes Unternehmen der Welt eine laminierte Messerklinge aus 3G-Stahl anbieten, deren Schneide aus Sinterstahl, dem so genannten Pulverstahl, besteht. Um diesen Schneidestahl herum haben wir eine Schicht zähen, rost- und säurebeständigen Stahls gelegt, die den harten Kern stabilisiert. Dies ergibt eine drehstarke, starke Messerklinge, die die Schärfe außerordentlich gut behält. Diese Messer entsprechen dem schwedischen minimalistischen Stil, bei dem sich die Form der Funktion anpasst. Das Ergebnis ist ein Schneidewerkzeug, das einfach und fügsam zu handhaben ist – ein schwedisches Messer der Weltklasse.

Tre Kronor 1

Will man sich ein wirklich schönes, technisch vollendetes Messer gönnen, ist TK1 die selbstverständliche Wahl. Es ist ganz einfach unvergleichlich. Der laminierte Pulverstahl bietet eine auf dem Weltmarkt noch nie da gewesene Stärke und Schärfe. Jedes Messer ist von erfahrenen, geschickten Messerschmiedern von Hand gefertigt und das bedeutet, dass jedes Messer ein Unikat ist.

Ab 2009 können Sie jetzt zwischen drei verschiedenen Schaftmaterialien wählen: Cocobolo, Ivory Micarta und Maroon Micarta.



Tre Kronor 5 – de Lux Hunter

Der erfahrene Jäger wird dieses Messer mögen! Um ein Wild verarbeiten zu können, muss das Messer nicht so groß sein, wohl aber richtig geformt. Die Drop-point-Klinge hat die richtige Form um Häuten und Eingeweiden nicht zu schaden, wohlgemerkt, wenn man weiß wie man die Schnitte setzt. So geht man mit Dreifingermessern um – wenn das Schaftende in der Handfläche liegt und die Finger über der Klinge, verstehen Sie wie das Messer funktioniert. TK5 ist mit seinem etwas kürzeren Schaft kein ideales Schnitzmesser, sondern ist als reines Jagdmesser zu betrachten. Viele mögen jedoch das etwas kürzere Format, weshalb TK5 die Voraussetzungen hat, ein sehr beliebtes Allroundmesser zu werden. Der Holzschaff bedarf keiner wirklichen Pflege, aber ein Tropfen Schafföl oder gewöhnliche Möbelpolitur ab und zu schadet nicht.



Tre Kronor 6 – Hunter

Wenn es etwas gibt, was ein Jägerschätz, dann ist es ein Messer, das die Schärfe behält – und das macht TK6! Diese Klinge ist gefertigt aus dem laminierten Pulverstahl, der Stärke und dauerhafte Schärfe miteinander vereint. Der Schaft ist aus netzgeschnittenem Thermorun für hygienischen und sicheren Komfort. Sehr wahrscheinlich haben Sie vorher noch nie ein Messer in der Hand gehabt, das die Schärfe so gut behält wie dieses Messer. Hat die Schärfe einmal nachgelassen, verwenden Sie einen flachen, feinen Diamantschleifstein um sie wieder herzustellen. Schauen Sie sich unsere Schleifsteine DC3 und DC4 an. Sie pflegen das Messer am einfachsten, indem Sie es in warmem Wasser mit etwas Spülmittel spülen und es dann von selbst trocknen lassen, bevor es wieder in die Scheide gesteckt wird.

PRODUKTANGABEN	TK1	TK2	TK5	TK6
Gesamtlänge (mm)	215	215	175	175
Klingenlänge (mm)	100	100	80	80
Klingenstärke (mm)	4,5	4,5	4,5	4,5
Stahl	3G - laminiertes Pulverstahl			
Härte	62 HRC			
Schaftmaterial	Cocobolo Thermorun			
Scheide	Schwarzes Leder			



Tre Kronor 2

Wenn Preis und Leistung entscheidend sind, ist TK2 der selbstverständliche Gewinner. Der sichere, komfortable Griff und die kräftige Klinge aus laminiertem Pulverstahl sind eine hochwertige Kombination, die weltweit ihresgleichen sucht. Dies hier ist ein Gebrauchsmesser, auf das man sich verlassen kann und das seinen Zweck erfüllt.



The Smaller State Arms of Sweden



Purveyor to His Majesty the King of Sweden



Tre Kronor Taschenmesser



Elegante, moderne Taschenmesser

Das schöne, zeitlose Design ist das Ergebnis einer weit getriebenen Verfeinerung der Idee von der richtigen Funktionsweise eines Taschenmessers. Der neue Schneidenstahl ist ein laminiertes, rost- und säurebeständiger Stahl, dessen Kern aus dem bewährten Pulverstahl Super Gold Powder Steel (SGPS) besteht und die Seiten aus VG2. Sämtliche Modelle werden mit beidseitig gekerbten Klingen geliefert, wodurch diese Taschenmesser von sowohl Rechts- als auch Linkshändern verwendet werden können. Die Klinge wird im aufgeklappten Zustand mit einem bewährten Tastenverschluss gesperrt. Jedes Taschenmesser wird mit einem schwarzen Cordurafutteral geliefert, falls man das Messer am Gürtel tragen möchte. TK3 ist ein stabiles, gediegenes Taschenmesser, dessen Klinge aus unserem neuen 3G-Stahl die beste, zurzeit erhältliche Klinge darstellt. Jedes Taschenmesser wird von Hand gefertigt, weshalb geringe Variationen vorkommen können und auch sollen. Kein Material für die Handgriffe stammt von bedrohten Pflanzen- oder Tierarten. Da die Schaftmaterialien aus der Natur stammen, können diese sowohl schrumpfen als auch ein wenig anschwellen, was man akzeptieren muss.

Tre Kronor 3

Cocobolo ist eine harte, mittelbraune Holzart, die wir gern auf handgefertigte Messer applizieren. Ein wenig Schaftöl oder gewöhnliche Möbelpolitur verleiht dem Schaft einen schönen Luster.

TK3tw

Das Schaftmaterial Tiger Wood hat einen etwas dunkleren Ton. Die Äderung kann variieren, ist jedoch normalerweise ziemlich gerade. Ein klassisches Schaftmaterial.

TK3rq

Red quince ist eine Art Apfelbaum mit einer schön geäderten Struktur. Dieses Material ist mit Epoxy behandelt und sehr stabil – und schön! Ein wenig Öl sorgt für einen noch schöneren Luster!

TK3bq

Black quince ist eine Art Apfelbaum mit einer schön geäderten Struktur, die Farbe geht ins Schwärzliche, Gräuliche und Beigefarbene. Dieses Material ist mit Epoxy behandelt und sehr stabil. Kein Schaft gleicht dem anderen!

TK3im

Ivory Micarta ist eine Elfenbeinimitation; ein starkes Messer, das nicht unter schwed. Waffengesetz fällt. Ein klassisches Messermaterial mit ansprechendem Äußeren!

TK3mm

Maroon Micarta ist ein schönes, ochenblutfarbenes Schaftmaterial, das für etwas feinere, in Handarbeit geschmiedete Messer verwendet wird. Eine dünne Fettschicht hebt seinen Glanz besonders hervor.

TK3mop

Echtes Perlmutter zählt zu den exklusivsten Materialien der Welt. Dies hier ist Klasse AAA, was die höchste Qualitätsklasse ist. Auch die Intarsia ist von Weltklasse, aber das muss vielleicht nicht gesagt werden?

TK3jb

Jigged bone ist ein klassisches Schaftmaterial von freilaufenden Hochlandrindern. Über hundert Jahre lang war Bein ein traditionelles Schaftmaterial für Messer und so etwas wie ein Favorit für viele Jäger. Es ist sowohl stark als auch schön und passt gut zu einem richtigen Gebrauchsmesser.

Tre Kronor 4

TK4 ist ein Arbeitspferd mit schönen Linien, bei dem Leichtigkeit mit Stärke kombiniert ist. Der schlanke Schaft aus drehstarem Komposit ist sowohl leicht als auch stark und gänzlich unempfindlich gegen Korrosion und Lösungsmittel. Mit seiner beidseitig gekerbten Klinge ist das Messer ganz symmetrisch und für den Linkshänder genau so leicht zu handhaben wie für den Rechtshänder. Der gut bewährte Tastenverschluss sperrt die Klinge im aufgeklappten Zustand ohne Kompromisse.



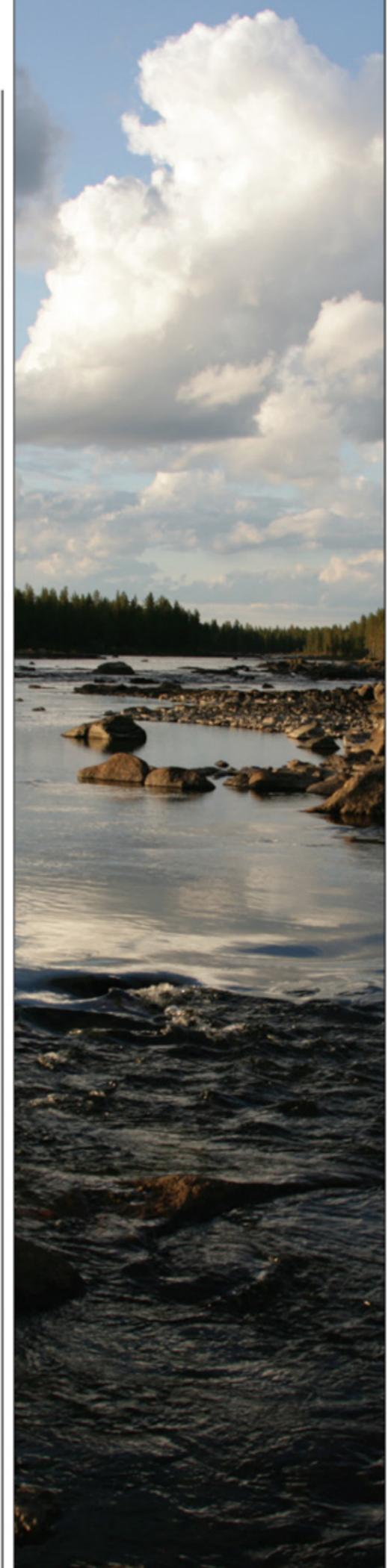
PRODUKTANGABEN	TK3	TK4
Gesamtlänge (mm)	165	165
Klingenlänge (mm)	70	70
Klingenstärke (mm)	2,5	2,5
Stahl	3G - laminiertes Pulverstahl	
Härte	62 HRC	
Schaftmaterial	(siehe Text) Zytel	
Scheide	Gürtelfutteral aus Cordura	



The Smaller State Arms of Sweden



Purveyor to His Majesty the King of Sweden



Exklusive Taschenmesser



Modell U1

Dieses Taschenmesser ist ein bisschen speziell – es kombiniert moderne Stahltechnologie mit jahrhundertlangem Taschenmesserdesign. Das Modell U1 hat nämlich keine Klingensperre und dies bedeutet, dass es in vielen Ländern vermutlich in die Kategorie der Federmesser fällt und daher das Mitführen auf öffentlichen Plätzen, ausgenommen Restaurants, Sportplätze und Schulgelände erlaubt sein müsste. Die Klinge wird stattdessen mit Hilfe einer Federtaste gehalten, eine Technik, die es schon seit mehr als hundert Jahren gibt und die dafür sorgt, dass die Klinge nicht ohne Weiteres einklappt. Die Klinge ist aus laminiertem Pulverstahl, unserem berühmten 3G-Stahl, gefertigt, und dies hat eine außergewöhnlich dauerhafte Schärfe zur Folge. Der Schaft ist aus rostfreiem Material gefertigt und die Seiten aus schönem Cocobolo-Holz und glattem Bein in Meeresblau oder Ockergelb. Das Messer wird mit einem schwarzen, der Form angepassten Cordurafutteral geliefert. Mit seiner beidseitig gekerbten Klinge ist das Messer ganz symmetrisch und für den Linkshänder genau so leicht zu handhaben wie für den Rechtshänder.

Modell U2

Dies ist das weltweit erste Taschenmesser mit einer Klinge, die aus laminiertem Pulverstahl, dem nunmehr gut bewährten Super Gold Powder Steel (SGPS), hergestellt ist. Pulverstahl ist extrem teuer und schwer zu bearbeiten und setzt eine hochwertige Technologie in Verbindung mit erfahrenen Messerschmiedern voraus. Der Vorteil dieses Stahls liegt in seiner außerordentlich dauerhaften Schärfe, etwas Besseres gibt es heutzutage einfach nicht. Der schlanke Schaft besteht aus einem starken Kompositmaterial. Es macht das Messer leicht und angenehm zu tragen. Mit seiner beidseitig gekerbten Klinge ist das Messer ganz symmetrisch und für Linkshänder genau so leicht zu handhaben wie für Rechtshänder. Der traditionelle Lock-Back-Verschluss bietet keine unangenehmen Überraschungen, sondern sperrt die Klinge im aufgeklappten Zustand mit einem deutlichen, zuverlässigen Klicken.

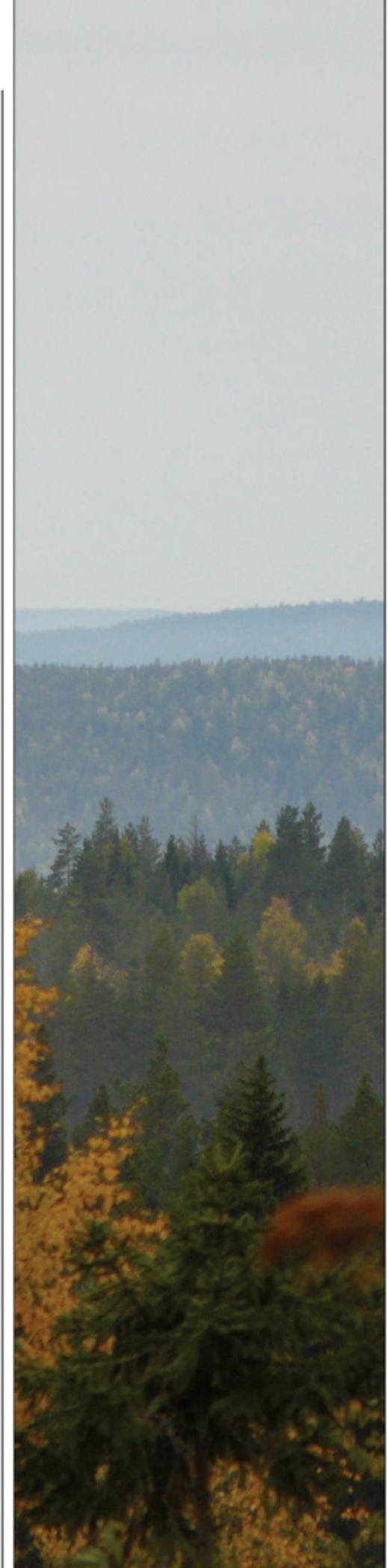
Modell P und P3/3G

Das einfache aber fortschrittliche Design gewinnt die Sympathie vieler. Die Größe ist offenbar genau richtig für sowohl Jäger als auch Angler. Das Messer ist aufgrund des offenen Schafrückens einfach zu reinigen. Die Klinge mit einer Hand ein- und ausklappen zu können, ist ein ebenso praktisches wie kluges Detail, und der enge Linerlock-Verschluss gibt ein sicheres Gefühl. Die Droppoint-Klinge wird aus rost- und säurebeständigem Spezialstahl (VG10) hergestellt, was eine dauerhafte Schärfe mit sich bringt. Wir bieten auch einige Luxusausführungen an, mit aus laminiertem Pulverstahl (3G) hergestellten Klingen und Schäften aus Cocobolo-Holz und glattem Bein von freilaufenden Hochlandrindern in Meeresblau oder Ockergelb. Sämtliche Modelle werden in einem schwarzen Cordurafutteral, das am Gürtel befestigt werden kann, geliefert.

Einige Länder verbieten es laut Waffengesetz, schnell aufspringende Taschenmesser in der Öffentlichkeit zu tragen; solche Messer haben ein Loch oder eine Vertiefung an der Klinge. Deshalb bieten wir die Modelle P und P3G mit klassischer Klingenkerbe an; dies ist durch ein „n“ in der Modellbezeichnung angegeben.



PRODUKTANGABEN	P	P/3G	U1	U2
Länge zusammengeklappt (mm)	103		86	
Klingenlänge (mm)	77		62	64
Klingenstärke (mm)	3		2,5	
Gewicht (Messer)	80 g		76 g	42 g
Stahl	VG10	3G	3G	SGPS
Härte (HRC)	59	62	62	62



PXL - kräftiges Gebrauchsmesser



PXLmm

PXLim



PXLmmn

PXLimn

PRODUKTANGABEN	PXL
Gesamtlänge (mm)	199
Klingenlänge (mm)	88
Klingenstärke (mm)	3,5
Stahl	3G
Härte (HRC)	62
Gewicht	176 g
Verschluss	Linerlock
Schaftmat.	Maroon / Ivory



Groß und modern

PXL ist ein modernes, etwas größeres Taschenmesser für den täglichen Gebrauch. Die korrosionsbeständige, verstellbare Klinge aus laminiertem Pulverstahl (3G) bewahrt ihre Schärfe außerordentlich gut. Der Schaft aus Edelstahl hat einen Micarta-Beschlag; andere Beschläge sind für die Zukunft geplant. Die Klingensperre ist sehr praktisch: sie kann mit einer Hand geöffnet und verriegelt werden. PXL wird mit kräftigem, abnehmbarem Clip geliefert und gewährt somit schnellen und bequemen Zugang zum Messer. Dieses Taschenmesser ist ein Präzisionswerkzeug, das mit Umsicht zu verwenden ist. Einige Länder verbieten es laut Waffengesetz, schnell aufspringende Taschenmesser in der Öffentlichkeit zu tragen; solche Messer haben ein Loch oder eine Vertiefung an der Klinge. Deshalb bieten wir die PXL-Modellreihe mit einer klassischen Klingenkerbe an; dies ist durch ein „n“ in der Modellbezeichnung angegeben.

Pflegehinweise

Ein Taschenmesser ist natürlich nicht so kräftig wie ein Fahrtenmesser, da es aus mehreren beweglichen Teilen besteht. Bei unzulässig harter Belastung kann die Klinge umknicken oder brechen; in einem solchen Fall entfällt die Garantie. Ein modernes Taschenmesser ist regelmäßig in warmem Wasser und Spülmittel zu reinigen. Schmierfett oder -öl sind unnötig, da die Messer selbstschmierende Lager haben. Außerdem zieht zusätzliches Schmierfett nur Staub und Schmutz an, was den Verschleiß erhöhen kann. Das Messer ist mittels feinem, diamantenbesetztem Wetzstriemen zu schärfen. Für den letzten Schliff sollten chemische Schleifstriemen verwendet werden (siehe DC3 und DC4 aus unserem Angebot).

Garantie

Die zweijährige Garantie umfasst Fertigungsfehler, die bei der Anwendung des Messers offenbar werden. Die Garantie gilt nur für den bestimmungsgemäßen Gebrauch des Messers. Schäden, die durch anderweitige Verwendung entstehen, werden nicht von der Garantie gedeckt.



NORTHERN LIGHT



NL1 Thor
 Modell NL1 Thor ist ein imponierendes Stück, das keinen unberührt lässt. Die gelinde gesagt massive Klinge aus rost- und säurebeständigem Laminatstahl gibt Ausdruck für brutale Stärke in Verbindung mit einer fantastischen Schärfe. Es müsste jedem klar sein, dass dieses Stück nur für Spezialisten vorgesehen ist, nämlich für Naturmenschen mit langjähriger Erfahrung im Umgang mit Schneidegeräten. Dass dies ein Haumesser ist, das harten Gebrauch verträgt, steht außer Frage, doch für denjenigen, der es lernt mit diesem Messer umzugehen, ist es auch ein folgsames Werkzeug, das so gut wie alles ausrichten kann, was man von einem Messer erwartet. Großartig und außergewöhnlich schön! Ein zuverlässiger Begleiter!

NL2 Oden
 Zusammen mit Thor wird der einäugige Odin als die höchste Gottheit der nordischen Göttersagen angesehen. Er warder allmächtige Vater von Göttern und Menschen – reitend auf seinem achtbeinigen Pferd Sleipner und mit seinen Spähern, den beiden Raben Hugin und Munin, war er der unbestrittene Herrscher von Walhalla. Das Modell NL2 Oden ist ein kraftvolles, geschmeidiges Messer mit rost- und säurebeständiger Klinge aus unserem wohlbekanntesten laminierten VG10-Stahl. Das Stichvermögen ist ausgezeichnet und das Messer ist sehr ausgewogen. Der gut verarbeitete Ledergriff wird mit den Jahren dunkler und erhält mit zunehmendem Gebrauch eine schöne Patina.

NL3 Njord
 Njord war der Fruchtbarkeitsgott der nordischen Göttersagen und gehörte dem Geschlecht der Wanen an. Er war auch der Gott der Schifffahrer und Fischer, ein Herrscher der Küsten und Seeufer. Das Modell NL3 Njord ist ein kräftiges Messer, das sehr ausgewogen und angenehm zu handhaben ist. Ein schöneres Allroundmesser lässt sich kaum finden und die Stärke des Messers liegt natürlich im Laminatstahl VG10.

NL4 Frej
 Freyr war der Gott des Friedens der nordischen Göttersagen. Er regierte aber auch über Fruchtbarkeit und Wohlstand. Er war der König der Trolle und Elfen; Wesen, die vor nicht allzu langer Zeit noch Realität waren in der alten Bauerngesellschaft. Das Modell NL4 Frej ist nicht nur ein schönes und zierliches Messer, sondern auch verhältnismäßig stark, da die Klinge aus Laminatstahl VG10 besteht. Frej ist ein schlankes und ausgewogenes Messer von allerbesten Qualität, ganz von Hand gefertigt so wie die größeren Modelle. Ein Freund in Wald und Flur.

NL5 IDUN
 In der nordischen Mythologie war Idun die Göttin der Fruchtbarkeit und beauftragt, die Äpfel, die den Göttern ewige Jugend zusichern sollten, zu verwahren. Für viele war sie auch ein Symbol für Liebe und Wiedergeburt und wurde in einem Gedicht als die Geliebte der Götter (ása leika) bezeichnet. Im Unterschied zu früheren Modellen der Northern Light-Serie ist das NL5 etwas runder und weicher in seiner Form und dadurch eignet sich das Messer ausgezeichnet für die Jagd. Der gerade, leicht füllige Schaft aus Leder ermöglicht die volle Kontrolle über die kräftige Klinge aus Laminatstahl VG10 und macht das Messer zu einem ebenso anziehenden wie effektiven Werkzeug in der Hand des erfahrenen Jägers.

NL5cx IDUN
 Wir haben das Vergnügen eines der fortschrittlichsten Jagdmesser der Welt präsentieren zu dürfen – das Modell NL5cx Idun mit Klinge aus Damaszener Stahl Cowry X. Dies ist vermutlich der weltbeste Schneidestahl aller Kategorien und definitiv eine der exklusivsten Klingen, die je hergestellt wurden. Die Schneide besteht aus Pulverstahl mit dem folgenden, extremen Inhalt: C 3 %, Cr 20 %, Mo 1 %, V 0,3 % und der Rest bis zu 100 % Eisen. Die Härte misst ganze HRC 64! Die Seiten bestehen aus 120 Lagen rost- und säurebeständigen Damaszener Stahls und zusammen mit der Schneide aus Pulverstahl haben wir eine Klinge geformt, die an Schönheit und Stärke von absoluter Weltklasse ist. Die Beschläge sind aus massivem Nickelsilber, der Schaft im Übrigen aus Lederlamellen. Das Messer wird in einer sehr limitierten Auflage hergestellt und daraus ergibt sich, dass die Nachfrage manchmal größer ist als der Vorrat. Das Messer ist ein ausgezeichnetes Gebrauchsmesser, aber schätzungsweise werden es die meisten Käufer als exklusives Sammlerobjekt erstehen.



PRODUKTANGABEN	NL1	NL2	NL3	NL4	NL5	NL5cx
Gesamtlänge (mm)	385	323	268	244	215	215
Klingenlänge (mm)	250	200	150	130	100	100
Klingenstärke (mm)	7	6,5	6	5	5	5
Klingenprofil	Konvex					
Angel	Durchgehend					
Gewicht (Messer)	520 g	380 g	280 g	190 g	180 g	180 g
Stahl	Lam. VG10				Cowry X	
Härte	59 HRC				64HRC	
Schaftmaterial	Leder & Aluminium				Nickelsilber	
Parierstange	Rostfreier Stahl				Nickelsilber	



Jagdmesser



WM1



WM1/3G



H1



H1/3G



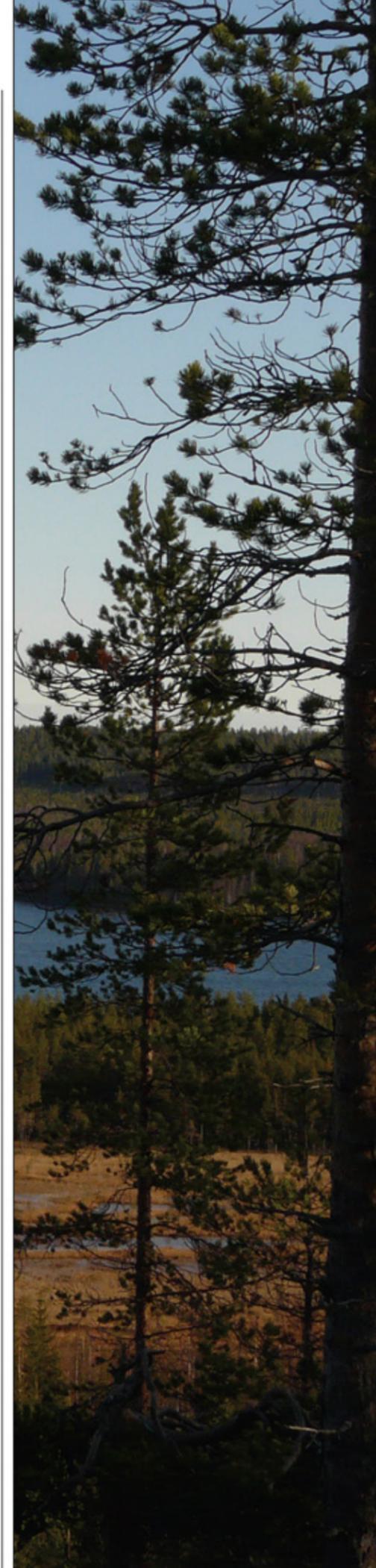
Purveyor To His Majesty
the King of Sweden



PRODUKTANGABEN	WM1	WM1/3G	H1	H1/3G
Gesamtlänge (mm)	175		210	
Klingenlänge (mm)	71		100	
Klingenstärke (mm)	3		5	
Klingenprofil			Konvex	
Angel	Breit		Durchgehend	
Gewicht (Messer)	70 g		180 g	
Stahl	VG10	3G	Lam.VG10	3G
Härte (HRC)	59	62	59	62
Schaftmaterial		Thermorun		
Scheide		Zytel		

WM1 – Der kleine Favorit!
Für die Jagd ist meist ein Messer mit einer 7 cm langen Klinge ausreichend. Ist die Klinge zudem 3 mm dick und konvex geschliffen, garantiert sie Stärke und Schärfe. Anfangs nahmen wir an, dass WM1 ein Spezialmesser für Kleinwildjäger werden würde, aber es stellte sich dann heraus, dass noch viele andere Kundenkategorien an diesem Modell interessiert waren. Und als wir eine Kunststoffscheide anboten, mit der man das Messer um den Hals oder in jeder beliebigen Tasche tragen konnte, war der Erfolg total! Bergsteiger, Kanufahrer, Mountainbiker, Wanderer – sie alle sahen ein, dass es besonders klug ist, das Messer um den Hals zu tragen, gut sichtbar und jederzeit griffbereit. Die gleiche Scheide tragen Sie genau so einfach am Gürtel. Wollen Sie eine wesentlich dauerhaftere Schärfe haben, gibt es dieses zierliche Messer mit einer Klinge aus laminiertem Pulverstahl und es heißt dann WM1/3G.

H1 – Der Traum des Großwildjägers
Auch wenn der Werkstoff von spitzentechnologischem Charakter ist, stammt das Design von klassischer nordskandinavischer Messerschmiedekunst, die von alter Tradition geprägt ist. Die lange Häutungskurve in Verbindung mit der elegant geformten Spitze macht dieses Messer zu so etwas wie der Wunschtraum des Großwildjägers, eines der besten Jagdmesser der Welt. Die Klinge ist am Rücken ganze 5 mm dick, aber die Schneide ist dennoch scharf genug um in Holz zu schneiden und stabil, da sie konvex geschliffen ist. Der füllige Schaft aus netzgeschnittenem Kratongummi bietet eine sichere und angenehme Griffbarkeit. Da das Messer keinen Fingerschutz besitzt, sollte man ein erfahrener Jäger oder Naturmensch sein, um mit so einem hochwertigen Messer wie das Modell H1 sicher umzugehen. Das Messer wird mit einer spritzgegossenen Plastikscheide aus Zytel geliefert. Jäger mögen meistens Messer, die extrem gut die Schärfe bewahren. Für sie gibt es jetzt H1 mit dem laminierten Pulverstahl 3G und das Modell heißt dann H1/3G. Unschlagbar!



Jagd- und Überlebensmesser



PRODUKTANGABEN	F1M	F1	F1/3G
Gesamtlänge (mm)	210	210	210
Klingenlänge (mm)	100	97	97
Klingenstärke (mm)		4,5	
Klingenprofil		Konvex	
Angel		Breit	
Gewicht (Messer)	200 g	150 g	150 g
Stahl		Lam.VG10	3G
Härte (HRC)	59	59	62
Schaftmaterial	Micarta	Thermorun	
Scheide	Leder	Leder, Zytel	

Modell F1 – Unser erstes Messer!

Die Entwicklung des Modells F1, ein Messer, das heute bei der schwedischen Luftwaffe als Überlebensmesser verwendet wird, hat acht Jahre gedauert. Das Ergebnis umfangreicher Tests, die sowohl an heißen Sommertagen als auch in eiskalten Winternächten durchgeführt wurden, ist ein hochwertiges, formschönes und sicheres Messer, bei dem Stärke und modernes Design im Einklang stehen. Dass das Messer auch im zivilen Bereich sehr beliebt ist, zeugt natürlich von seiner außerordentlichen Vielseitigkeit. Ein zäher, laminiertes Spezialstahl in Verbindung mit einem sicheren Griff findet bei den meisten großen Anklängen! Viele sind ausgesprochen zufrieden mit diesem Messer, das im Laufe der Jahre zu einer Art Wahrzeichen unseres Unternehmens geworden ist. Gibt es ein besseres Messer in dieser Größe?

F1 Micarta

Es ist besonders spannend mit einem komplett handgefertigten Messer umzugehen. Das Gefühl, dass ein geschickter Handwerker seine ganze Seele in die Herstellung von genau diesem Messer gelegt hat, hält lange an. Die Klinge geht mit voller Breite durch den Schaft. Dies verleiht dem Messer ein solides Gewicht in der Hand. Für denjenigen, der ein etwas exklusiveres Messer sucht, ist dies eine sehr gute Wahl – ein schöneres Jagdmesser lässt sich kaum finden! Das Messer wird geliefert mit einer ganz deckenden, schwarzen Lederscheide.

F1/3G

Die Verwendung laminierten Pulverstahls als Werkstoff begann vor vielen Jahren mit unserer berühmten Messerserie „Tre Kronor“. Nachdem wir diesen vorher unbekanntem Werkstoff erfolgreich getestet hatten, fertigten wir eine begrenzte Stückzahl an. Wir produzierten 110 F1-Messer mit 3G-Stahl, die weltweit verkauft wurden. Die Reaktionen der Kunden waren sehr positiv; dann ging unsere exklusive Messerserie in die Serienfertigung.

Begrenzte Auflage

Wir hatten allerdings nicht damit gerechnet, dass unser Kassenschlager F1 mit dem Superstahl 3G nicht in Vergessenheit geriet – ständig erhielten wir neue Anfragen. Offenbar gefiel den Kunden diese Kombination aus Formschönheit und höchster Funktionalität! Aus Anlass unseres 25-jährigen Bestehens haben wir jetzt eine limitierte Serie von 1000 F1/3G-Messern hergestellt. Die Auslieferung an den Handel erfolgt im Sommer 2009. Auf der Klinge dieser einzigartigen Ausgabe ist das Logo mit zwei Kronen rechts und links vom Oval eingraviert.



Purveyor To His Majesty
the King of Sweden



Modell S1 - Das Waldmesser



PRODUKTANGABEN S1	
Gesamtlänge	247 mm
Klingenlänge	130 mm
Klingenstärke	5 mm
Klingenprofil	Konvex
Angel	Durchgehend
Gewicht (Messer)	190 g
Stahl	Lam. VG10
Härte	59 HRC
Schaftmaterial	Thermorun
Scheide	Leder, Zytel

Modell S1 – Für Naturmenschen und Bergwanderer

Für Naturmenschen und Bergwanderer ist das Modell S1 genau die richtige Alternative, wenn man höchste Qualität bei geringem Gewicht haben möchte. Auch für Jagd und Angeln ist dieses Messer vortrefflich geeignet, ganz gleich ob man damit einen Hecht erschlägt oder einen Elch oder ein Reh zerlegt. Die Klingenlänge von 13 cm erlaubt ein gewisses Stichvermögen und die 5 mm starke Klinge aus dem spezialgehärteten Stahl VG10 hält starken Beanspruchungen stand. Das Modell S1 ist übrigens das erste rost- und säurebeständige Messer der Welt mit konvex geschliffener Schneide. Sie wählen zwischen einer offen geführten Lederscheide und einer doppelt gesicherten, spritzgegossenen Allwetterscheide aus Zytel.



Machen Sie ihr eigenes Messer!



Messerklingen der Weltklasse

Jetzt können Sie Ihre höchstpersönliche Version eines unserer meist nachgefragten Modelle herstellen. Da die Angel der Klinge der ursprünglichen Schaftkontur des Modells folgt, werden diese Klingen besonders stark und stabil. Die Klinge und die Parierstange sind komplett fertig. Sie müssen nur noch ein paar schöne Holzstücke suchen (oder warum nicht Horn, Bein oder etwas anderes Schönes, lassen Sie Ihrer Fantasie freien Lauf!), ein paar Niete mit Gewinde und einen Rohrstumpf kaufen (sind beim Messerschmied oder im Fachhandel erhältlich) und dann können Sie loslegen! Möchten Sie keine eigene Scheide herstellen, gibt es diese einzeln zu kaufen. Sie werden sicher gut passen, wenn der neue Schaft einigermaßen der ursprünglichen Form folgt. Es macht unheimlich viel Spaß, sein eigenes Messer herzustellen und das Bewusstsein, dass Sie dabei einen der besten Klingentahle der Welt (VG10, Lam. VG10) verwenden lässt Sie sicher keine Mühen scheuen, ein wirklich schönes und brauchbares Messer mit persönlicher Note herzustellen.

Lasergravur



Der Wert eines Geschenks oder Werbartikels steigt wesentlich, wenn ein Logogramm, eine Mitteilung oder ein Name eingraviert ist. Wir haben in eine der modernsten Lasergravurmaschinen Europas investiert, was es uns ermöglicht, Ihr Messer einfach, sauber und schnell persönlich zu kennzeichnen zu einem sehr angemessenen Preis. Da wir dies in eigener Regie unter dem gleichen Dach durchführen, kommen keine zusätzlichen Frachtkosten hinzu, und die Mindestmenge, die erforderlich ist um

den Stückpreis niedrig zu halten, wird wesentlich kleiner. Den Namen zu einem erschwinglichen Preis in ein einzelnes Messer einzugravieren, ist jetzt ohne Weiteres möglich. Diese neue Art der Lasergravur ist sehr umweltfreundlich. Wasser und Luft werden nicht verunreinigt, und der Energieverbrauch ist sehr niedrig. Die Lasergravur erzeugt ein sehr deutliches und detailreiches Bild, weshalb auch komplizierte Logogramme scharf wiedergegeben werden. Um weitere Informationen zu Preisen und Lieferzeiten zu erhalten, besuchen Sie bitte unseren Webplatz oder rufen Sie uns an.

Überlebensmesser



A1 – Der Favorit des Militärs

Dieses Messer ist ein Favorit geworden in Militärkreisen, wo man einerseits starke, zuverlässige und sichere Messer bevorzugt und andererseits schwere und hinderliche Ausrüstung vermeiden will. Die gleichen Kriterien gelten selbstverständlich auch im zivilen Bereich – wer will nicht einen zuverlässigen Helfer am Gürtel haben, wenn man z. B. eine Woche lang im Freien campen will? Trotz seiner Größe ist das Modell A1 geschmeidig und ausgewogen, und auf internationalem Niveau gehört es zu den Besten, die für Geld erhältlich sind. Die 6 mm dicke Klinge aus Laminatstahl VG10 ist sehr stark, und da das Messer mit einer konvexen Schneide versehen ist, schneidet es auch vorzüglich in Holz. Die schwarze Oberfläche besteht aus Ceracoat 8H und schützt gegen Lichtreflexe und Korrosion. Das Messer wird mit einer spritzgegossenen Plastikscheide aus Zytel geliefert.



PRODUKTANGABEN	A1	A2
Gesamtlänge (mm)	280	325
Klingenlänge (mm)	160	202
Klingenstärke (mm)	6	
Klingenprofil	Konvex	
Angel	Breit	
Gewicht (Messer)	310 g	370 g
Stahl	Lam.VG10	
Härte	59 HRC	
Schaftmaterial	Kraton®	
Scheide	Zytel Leder	

A2 – Ein starkes Expeditionsmesser

Wenn man von bewohnten Gegenden sehr weit entfernt ist, muss man sich auf seine Ausrüstung verlassen können. Bestimmte Geräte dürfen einfach nie versagen, sondern müssen so gut wie jeder Situation standhalten. Das Modell A2 ist ein Beispiel für ein starkes Messer, das seinen Besitzer nie im Stich lässt, ein Messer, das harten Beanspruchungen standhält. Der Grund für diese bemerkenswerten Eigenschaften liegt in der Anwendung eines neuentwickelten, rost- und säurebeständigen Laminatstahls. Die Schneide besteht aus unserem nunmehr berühmten VG10-Stahl und die Seiten bestehen aus zähem 420J2-Stahl. Die Kombination der verschiedenen Stahlsorten ergibt eine Klinge, die einerseits ihre Schärfe dauerhaft bewahrt und andererseits außerordentlich stark ist. Da wir dieses Messer mit konvexer Schneide liefern, ist es sowohl zum Schneiden als auch zum Stechen geeignet. Scheide aus kräftigem Ochsenleder. Für Expeditionen und ein raues Leben in der Wildnis ist das Modell A2 der selbstverständliche Begleiter.

Militärmesser

PRODUKTANGABEN	G1	MC1
Gesamtlänge (mm)	190	360
Klingenlänge (mm)	90	237
Klingenstärke (mm)	4,5	6
Gewicht (Messer)	90 g	360 g
Stahl	VG10	
Härte	59 HRC	
Schaftmaterial	Thermorun	Kraton®
Beschichtung	CC 8H	-
Scheide	Zytel	



Modell MC1 – Ein Minenräummesser

Die Entwicklung des Modells MC1 ist das Ergebnis einer offiziellen Anfrage eines Natolandes. Das Messer wird seit dem Frühling 2002 bei Minenräumarbeiten eingesetzt. Besondere Aufmerksamkeit verdient der Schliff der Klinge – wir sind von einem gut 6 mm dicken Stahlmaterial ausgegangen und haben einen Schleifstein mit sehr großem Durchmesser verwendet. Dadurch ergibt sich ein schwacher Schalenschliff, den wir dann mit einem konvexen Schliff abschließen – von Hand! Das Ergebnis ist eine Schneide, die furchtbar scharf, aber auch stabil ist. Der Schaft ist aus griffsicherem Kraton, ein Material das zeitbeständig und vollkommen unempfindlich ist gegen Lösungsmittel, Öle und DEET. Die Angel ist breit, durchgehend und am Schaftende sichtbar, wie bei vielen anderen unserer Messer. Das Messer wird mit einer doppelt schließenden Zytelscheide geliefert.

Modell G1 – Garm Fighter

Das Modell G1 ist ein kleines, interessantes Fährtenmesser für den militärischen Gebrauch. Wir verwenden einen hochwertigen Spezialstahl, unseren nunmehr berühmten VG10, um Stärke und dauerhafte Schärfe zu gewährleisten. Die Klinge ist mit schwarzem Ceracoat 8H beschichtet, um Lichtreflexe und Korrosion zu vermeiden. Der symmetrische Schaft aus Thermorun gewährleistet optimale Griffbarkeit. Zum Messer wird eine Plastikscheide aus spritzgegossenem Zytel geliefert, die es ermöglicht, das Messer zum Beispiel um den Hals zu tragen, wenn man es nicht lieber in der Tasche oder am Gürtel trägt.



Purveyor To His Majesty
the King of Sweden



Schlacht- und Filettermesser

PRODUKTANGABEN	F2	F3	F4
Klingenlänge (mm)	110	130	150
Klingenstärke (mm)	2,5		
Klingenprofil	Konvex		
Angel	Breit		
Stahl	Lam.VG10		
Härte	59 HRC		
Schaftmaterial	Thermorun		
Scheide	Zytel		



F2

F3

F4

Neues Qualitätskonzept

F2, F3 und F4 stellen ein neues Konzept hochqualitativer Messer für die Schlacht und das Filetieren von Fleisch und Fisch dar. Messerbasis ist der wohlgeformte, sichere F-Schaft, für den wir drei speziell angepasste Klingensformen entwickelten. Im Unterschied zu anderen Herstellern sind wir hartnäckig um den optimalen Schneidstahl bemüht – ein Konzept, das in angemessener Proportion zum Preis steht. Billige Schlachtmesser kennzeichnen eine geringe Dauerhaftigkeit der Schärfe; der Verschleiß ist hoch, während unsere Messer Jahrzehnte halten. Damit ist langfristig eine gute Wirtschaftlichkeit gewährleistet; außerdem fördert dies die Sicherheit bei der Arbeit und somit nicht zuletzt die Arbeitsfreude. Selbstverständlich sind diese Messer nicht nur nach erfolgreicher Jagd, sondern auch in der Küche gefragt. Die Messer werden mit einem Schneidschutz aus Zytel geliefert. Sie werden am besten mittels diamantbesetztem Wetzstriemen oder Diamantstahl geschliffen (siehe unsere Produktangebote DC4 und D12).

Mod. F2

Dieses vielseitige Messer mit seiner kurzen, ziemlich schlanken Klinge ist vorzüglich zum Entgräten, Zerlegen und Filetieren geeignet. Gerade wegen seiner Kürze kommt dieses Messer vor allem in der Küche zum Einsatz.

Mod. F3

Dies ist meiner Meinung nach das optimale Messer zum Schlachten und Häuten! Die ideale Klingensform ist vor allem für das Häuten und Zerlegen von Hochwild geeignet. Die dünne, aber kräftige Schneide bewältigt auch die dicksten Häute; das Messer ist daher mit Umsicht zu gebrauchen.

Mod. F4

Beim Zerlegen größerer Schlachtstücke ist eine etwas längere Klinge von klarem Vorteil – der Schnitt wird gleichmäßiger und sauberer. Das Filetieren von Fisch ist zum Beispiel ein reiner Genuss – die schmale und zugleich steife Klinge durchschneidet in präziser Mühelosigkeit einen Acht-Kilo-Lachs in seiner ganzen Länge.

Messer für Köche

K1 und K2 – Leicht, hygienisch, scharf!

Was einem besonders auffällt, ist die außerordentliche Schärfe dieser Messer und ihr schönes Griffgefühl. Es gibt auf der Welt wirklich nur wenige Messer, die so hervorragende Eigenschaften zu einem so attraktiven Preis bieten können. Die Tatsache, dass wir diese Messer aus laminiertem VG10-Stahl herstellen, ist umso bemerkenswerter, weil dieser Stahl besonders exklusiv, teuer und schwierig zu bearbeiten ist. Zählt man dann noch den bequemen, sicheren und hygienischen Schaft hinzu, erhält man eine Kombination von Eigenschaften, die sehr schwer zu übertreffen ist! Ist man allergisch gegen Nickel, müssten diese Messer perfekt sein.

Das Modell K1 ist das klassische Messer für Köche mit einer Schneide, die in beide Richtungen schneidet. Es ist eine wahre Freude, mit diesem unwahrscheinlich leichten und dennoch stabilen Messer umzugehen. Man hat das Gefühl, ohne jede Anstrengung zu schneiden, als sei das Messer eine Verlängerung der eigenen Hand. Dieses Messer wird wärmstens empfohlen! Das Modell K2 ist ein Muss für die moderne Küche. Fein geschnittenes, frisches Gemüse ist nicht nur gut für unser Wohlbefinden, es ist auch eine Freude für das Auge und schmeckt im sorgfältig zerkleinerten Zustand vorzüglich. Nur das perfekt entworfene japanische Santokun-Messer bringt das fertig!



K1

K2

PRODUKTANGABEN	K1	K2
Gesamtlänge (mm)	330	305
Klingenlänge (mm)	200	175
Klingenbreite (mm)	46	47
Angel	Breit	
Stahl	Lam.VG10	
Härte	59 HRC	
Schaftmaterial	Thermorun	



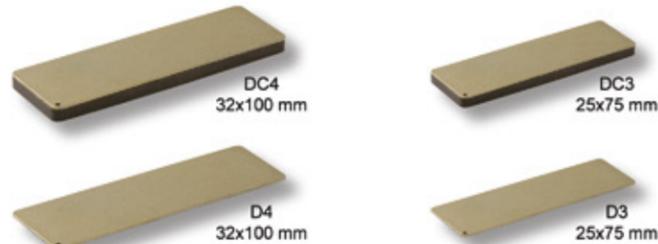
Purveyor To His Majesty
the King of Sweden

Schleifsteine & Scharfstähle



D12
300 mm

C12
300 mm



Zubehör und Service



Cap

T-shirt
Size: L,XL,XXL

Band-aid

Patch

Stickers

Neuentwickelte Kombischleifsteine
DC-Schleifsteine sind neuentwickelte Kombinations-schleifsteine, bei denen die eine (helle) Seite aus einem Diamantschleifstein (25 Mikron) und die andere (dunkle) Seite aus einem feinen keramischen Schleifstein besteht. Ein Lederriem gehört dazu. Die gelbe Fläche besteht aus Titanaluminiumnitrid (TAN), das die Funktionstüchtigkeit des Schleifsteins wesentlich verlängert. Wir empfehlen eine Kombination aus Diamant und Keramik, wobei der Diamantschleifstein die Keilform der Klingenscheide wieder herstellt und der keramische Schleifstein die Schneide eben macht, sodass sie eine dauerhafte Schärfe erhält. Meist genügt jedoch die mit dem Diamant-schleifstein erzielte Schärfe.

D3 und D4
Eine Klingenscheide, die mit diamantenbesetztem Wetzstriemen geschärft wird, reicht häufig für die üblichen Anwendungsbereiche; selten ist eine Rasierklingschärfe erforderlich. Es kann sogar sein, dass die vom Diamantenwetzstriemen erzeugten Mikrozacken an der Klingenscheide effizienter sind als ein glatter „Rasierklingschiff“. Deshalb bieten wir einige Wetzstriemen an, deren Schleiffläche nur aus Industriediamanten besteht und die mit einer Titanlegierung aus Titan-Aluminiumnitrid beschichtet sind. Wird in braunem Lederfutteral geliefert.

D3t und D4t
Gleicher Wetzstriemen wie oben; statt in einem Lederfutteral wird dieser aber mit beidseitig haftendem Klebeband geliefert, so dass er an beliebigen Stellen angebracht werden kann (z. B. an einer unserer Zytelscheiden). Das Klebeband (VHB 5925F) haftet nach einem Tag äußerst stark an. Größtmäßig passt D3t für Kunststoffscheiden der Messer F1, H1 und S1, während Wetzstriemen D4t für die Kunststoffscheide des A1-Messers passt.

Feiner Schärftstahl
Der Artikel D12 ist ein ovaler, feiner Diamantschärftstahl, der zum Schärfen von Küchenmessern verwendet wird. Der C12-Stahl ist keramisch und wird nach dem Diamantstahl verwendet, um eine haltbare Schneide zu erhalten. Wir empfehlen diese Stähle, da wir wissen, dass sie bei allen Typen von Messern, insbesondere bei Messern mit Klingen aus Spezialstahl oder Pulverstahl, gute Ergebnisse erzielen.

So erhalten Sie ein scharfes Messer
Durch das Abrunden der Keilform wird ein Messer stumpf. Damit das Messer wieder scharf schneidet, muss das ursprüngliche Aussehen des Messers wieder hergestellt werden. Mit einem Schleifstein kommt man weit, aber zum Schluss muss eine neue Schleifphase eingeleitet werden. Dies erfolgt mit Hilfe eines Spezialschleifsteins oder eines Bandschleifgerätes; beide sind wassergekühlt.

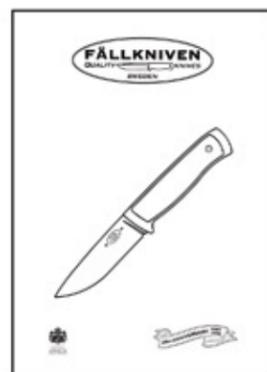
Gehen Sie folgendermaßen vor:
Legen Sie die Klinge flach auf den Schleifstein, heben Sie den Klingentrücken entsprechend der Klingensstärke an und bewegen Sie die Klinge in Kreis- oder Achterbewegungen. Oder versuchen Sie, dünne Scheiben aus dem Schleifstein zu schneiden! Das geht natürlich nicht, aber Sie halten den richtigen Winkel und machen die richtige Bewegung. Beginnen Sie mit dem Diamant-schleifstein und schließen Sie mit dem keramischen Schleifstein ab.

Der Färbetrick
Oft ist es schwierig zu erkennen, wo genau an der Schneide der Schleifstein ansetzt, aber wenn Sie folgenden Trick anwenden, wird alles viel einfacher. Färben Sie die Schneide mit einem Farbstift oder Ähnlichem und es wird sofort viel einfacher zu sehen exakt wo der Schleifstein seine Wirkung erzielt hat.

Prüfen Sie die Schärfe
Die beste Methode die Schärfe zu prüfen ist, die Schneide ganz leicht über den Nagel zu ziehen. Sie spüren sofort, ob das Messer scharf ist oder nicht, und es ist eine ungefährliche Methode, die Schärfe zu prüfen.

Konvexe Schneide
Viele unserer Messer haben eine konvexe Schneide (Axtschneide) und es mag vielleicht schwierig erscheinen, diese Art von Schneide zu schärfen. Wenn man einen diamantenen Handschleifstein benutzt und den oben genannten Färbetrick anwendet, ist es recht einfach eine konvexe Schneide zu schärfen. Allerdings macht wie immer die Übung den Meister.

Schleifservice
Nach einigen Jahren ständigen Gebrauchs ist es Zeit, die Klinge umzuschleifen, d. h. die Schneide muss dünner geschliffen werden, um den Wetzstriemen weiter gebrauchen zu können. Sie können uns Ihr(e) Messer für den Umschliff zuschicken, falls Sie nicht über die erforderlichen Maschinen oder Kenntnisse verfügen. Wir bringen Ihre Messer wieder auf ihre ursprüngliche Form und Oberflächengüte.



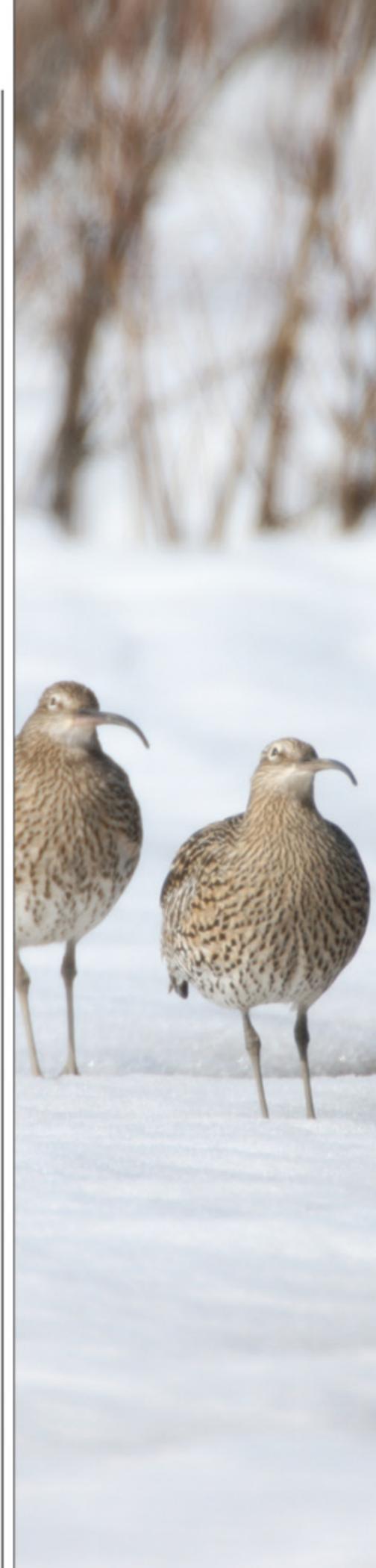
Catalog 2009



Posters



FÄLLKNIVEN AB



Kurze Geschichte der Firma Fällkniven AB

Wir sind ein echtes Familienunternehmen mit den Wurzeln tief in der nordschwedischen Erde. Wir sind seit Jahrzehnten Jäger und Fischer und wissen aus Erfahrung, wie ein Messer funktionieren muss. Das Unternehmen wurde 1984 gegründet und zählt heute zu den weltweit führenden Herstellern der Messerbranche. Die Entwicklung eigener Messer begann 1987 und ist heute die Haupttätigkeit der Firma Fällkniven AB.

Scheiden

Wir haben einen besonderen Wert auf die Herstellung möglichst gut funktionierender Messerscheiden gelegt, da es die Scheide ist, die über die schnelle Verfügbarkeit des Messers entscheidet. Wir sind die einzigen Hersteller, die mehrere unterschiedliche Scheiden für das gleiche Modell anbieten. In der Regel können Sie zwischen einer schönen, gut verarbeiteten Lederscheide und einer wetterunempfindlichen, spritzgegossenen Scheide aus dem sehr robusten Zytel wählen. Die Lederscheide darf nicht eingefettet werden, sondern ist mit beispielsweise Schuhcreme oder Wachs zu behandeln, damit sie wasserabweisend wird.

Die Designphilosophie

Hinter jedem Messer liegen Jahre harter Arbeit und Tests. Neben unseren eigenen Prüfungen lassen wir die Bruchfestigkeit unserer Messer auch an der Technischen Hochschule in Luleå prüfen, siehe auch unsere Internetseite. Daher können Sie sich auf unsere Messer verlassen, auch in scharfen Situationen. Als einziges Unternehmen der Welt verwenden wir für die Fertigung unserer Messer ausschließlich exklusive Spezialstähle und stellen dadurch ein sehr hohes Qualitätsniveau sicher.

Rost- und säurebeständiger Spezialstahl

VG10 ist ein teurer, schwer zu bearbeitender Spezialstahl, der bei korrekter Härtung und Anlassung eine sowohl zähe als auch harte sowie eine nahezu rostfreie Klinge ergibt. Jetzt verwenden wir fast ausschließlich laminierte Klingen, da diese gut 20 % stärker sind als die soliden Klingen. Mit einer Oberflächenschicht aus 420J2 und einer Schneide aus VG10 entsteht eine Klinge, die sehr stark ist und die Schärfe lange erhält.

Damaszener Stahl

Die Kunst Damaszener Stahl herzustellen ist über tausend Jahre alt. Durch das Zusammenschmieden von Lagen verschiedener Stahlsorten erhält man eine Klinge, die nicht nur schön, sondern auch stark ist. In das exklusive Fahrtenmesser NL5cx haben wir einen Pulverstahl (Cowry X) als Schneide eingebracht und kombinieren somit extreme Schärfe mit seltener Schönheit.

Pulverstahl

Unsere Erfahrung mit laminiertem Pulverstahl ist sehr gut und obwohl er sowohl teuer als auch schwer zu bearbeiten ist, glauben wir, dass die Qualitätsmesser der Zukunft eine Schneide aus Pulverstahl haben werden, da kein anderes Material die Schärfe so gut erhält wie dieses. Sie finden laminierten Pulverstahl in über der Hälfte unserer Produkte und in Zukunft wird dieser Anteil zunehmen.

Schwarze Klingen

Die schwarze Beschichtung schützt die Klinge vor aggressiven Stoffen und eliminiert unerwünschte Lichtreflexe. Unsere neue Beschichtung Ceracoat 8H ist so stark, wie man es angemessenerweise erwarten kann – eine schwarze Beschichtung auf einer ganz glatten, rostfreien Fläche dauerhaft haftend anzubringen, ist eine Unmöglichkeit, weshalb man nicht erwarten sollte, dass die Beschichtung allen denkbaren Beanspruchungen standhält. In Salzwasserumgebung etc. empfehlen wir Messer mit dieser schwarzen Oberfläche.

Das Schaftmaterial

Form, Härte und Material des Schaftes entscheiden über die ergonomische Beschaffenheit und Griffsicherheit des betreffenden Messers. Verschleißwiderstand sowie Empfindlichkeit gegenüber Chemikalien und UV-Strahlung sind Parameter, die optimal angepasst sind, damit das Messer bei langjährigem Gebrauch sicher funktioniert.

Gewährleistung

Wir bieten eine zweijährige Gewährleistung für Material- und Herstellungsmängel, das heißt, Mängel, die bei der Herstellung entstehen, jedoch erst bei Gebrauch des Messers entdeckt werden. Mängel werden normalerweise innerhalb eines Halbjahres entdeckt, nicht nach mehreren Jahren. Wir führen die Reparatur aus oder liefern ein neues Messer. Die Gewährleistung gilt nicht, wenn das Messer nicht bestimmungsgemäß verwendet wurde – ein Messer ist ein schneidendes Präzisionswerkzeug und nicht zum Brechen oder Stemmen bestimmt. Durch Blut, Salzwasser oder anderen aggressiven Stoffen verursachte Verfärbungen sind nicht von der Gewährleistung gedeckt, auch keine abgebrochenen Klingenspitzen. Die Scheide wird ersetzt, wenn sie sich als von Anfang an fehlerhaft hergestellt erweist.

Pflegeanleitung – Fahrtenmesser

Die einfachste Methode sein Messer zu pflegen ist, es sauber und trocken zu halten. Spülen Sie es in warmem Wasser mit etwas Spülmittel ab, und sorgen Sie dafür, dass es danach richtig trocken kann. Die Klinge muss nicht eingölt oder eingefettet werden, der Holzschaft hingegen bekommt einen tieferen und schöneren Luster, wenn er mit Holz- oder Schaftöl behandelt wird. Die Lederscheide bedarf gar keiner Pflege, aber ein bisschen normale Schuhcreme oder Wachs auf Silikonbasis verbessert die wasserabweisende Fläche. Fett sollte nicht verwendet werden, da es Leder weich macht.

Pflegeanleitung – Taschenmesser

Da ein Taschenmesser aus mehreren beweglichen Teilen zusammengesetzt ist, kann es natürlich nicht so stark sein wie ein Fahrtenmesser. Setzt man sein Taschenmesser einem unsachgemäßen Gebrauch aus, führt dies unweigerlich zu einer instabilen Klinge mit unzuverlässiger Klingensperre und dafür wird keine Haftung übernommen. Ein modernes Taschenmesser reinigt man am besten mit warmem Wasser und ein wenig Spülmittel. Öle und Fette sollten soweit möglich vermieden werden, da die heutigen Taschenmesser selbstschmierende Lager haben. Fette und Ähnliches ziehen Staub und Schmutz an und erhöhen eher den Verschleiß, als ihn zu verringern.



Akke



Purveyor To His Majesty the King of Sweden



Maria

Eric Zack

Ann-Sofie

Julia

Peter Jordan

Address	Telephone	Telefax	Internet	E-mail
Granatvägen 8 S- 961 43 Boden Sweden	0921-544 22 Int. +46-921 544 22	0921-544 33 Int.+46-921 544 33	www.fallkniven.com	info@fallkniven.se
Bank Handelsbanken	Bankgiro 879-8241	Reg nr. 556494-8684	Vat No. SE556494868401	