

Messerschleifen.

Seit der Gründung im Jahr 1872 ist die Windmühlenmesser-Manufactur Herder in Solingen für Messer mit hoher Schnittfähigkeit bekannt. In dem Familienunternehmen in fünfter Generation werden nach wie vor viele Fertigungsgänge in Handarbeit durchgeführt – nach den Richtlinien zur Schleiftechnik aus der Zeit von Paul Herder, dem Sohn des Gründers Robert Herder: Denn, ein Messer, egal ob Küchenmesser, Taschenmesser oder Besteckmesser, muss scharf sein.

Schleifen und Pließten.

Mitarbeiter von Herder führen das Schleifen und Pließten (das Glätten der auf der Klinge verbliebenen Schleifriefen) vor. Und da das Gebot der Schneidfähigkeit nicht nur für ein neues Messer gilt, sondern gerade auch für die, die zu Hause in Gebrauch sind, bringen Sie Ihre Messer zu diesem Termin mit, wenn der Wetzstahl nicht mehr zur gewünschten Schärfe führt, und lassen Sie sie vor Ort gegen eine geringe Gebühr von den Mitarbeitern von Herder sachkundig schärfen.

Messer Klinge bis 10 cm	€ 3,00
Messer Klinge ab 10 cm	€ 5,00
Messer Klinge ab 20 cm	€ 7,00
Japanische Messer	€ 11,00

**Nachschleifen der
Messer in haushalts-
üblichen Mengen**



MANŮFACTUM.

www.manufactum.de · info@manufactum.de

