

FORGED

**100% UNIQUE
HANDMADE
KNIVES**





Inhoud | Inhalt

- 07 Over Forged | Über Forged
- 08 Ontstaan Forged | Die Entstehung von Forged
- 10 Tijdslijn | Zeitleiste
- 12 De werkplaats | Die Werkstatt
- 13 Hoe wordt het gemaakt | Wie es hergestellt wird
- 16 Materialen | Materialien
- 19 Messengids | Messerführer
- 23 Brute Forged
- 27 Intense Forged
- 31 Olive Forged
- 35 Sebra Forged
- 39 VG10 Forged
- 43 Katai Forged
- 46 Leather Forged
- 49 Churrasco Forged
- 52 Flambadou Forged
- 54 Gebruik en onderhoud | Verwendung und Wartung
- 56 POS Materiaal | POS-Material





Over Forged

Forged is meer dan zomaar een messenmerk. De messen onderscheiden zich door het uiterlijk en de vormgeving, die samen zorgen voor de unieke, opvallende en karakteristieke look. Het merk bestaat onder andere uit zes verschillende messenseries met ieder een geheel eigen uitstraling en kenmerken. Eén ding hebben ze echter gemeen, namelijk datgene waar Forged voor staat; het gesmede uiterlijk. Het is de hamerslag op het lemmet die zorgt voor de herkenbaarheid van een Forged-mes.

Forged maakt messen die je raken, die meer zijn dan alleen functioneel en die een gevoel bij je oproepen. Het vervult meer dan alleen een functie in de keuken, het is een verlengstuk van jezelf. Het is een mes waar je trots op mag zijn.

Über Forged

Forged ist mehr als nur eine Messermarke. Die Messer zeichnen sich durch ihr unverwechselbares Aussehen und Design aus, die zusammen einen einzigartigen, markanten und charakteristischen Look ergeben. Die Marke umfasst sechs verschiedene Messerserien, jede mit eigenem Aussehen und Eigenschaften. Eines haben sie jedoch gemeinsam, und zwar das, wofür die Marke Forged steht, das geschmiedete Erscheinungsbild. Es ist die gehämmerte Klinge, durch die ein Forged-Messer erkennbar ist.

Forged stellt Messer her, die Sie berühren, die mehr als nur funktional sind und die ein Gefühl in Ihnen hervorrufen. Es erfüllt mehr als nur eine Funktion in der Küche, es ist eine Erweiterung von Ihnen selbst. Es ist ein Messer, auf das Sie stolz sein können.



Ontstaan Forged

Ons uitgangspunt en de uitdaging was vanaf het begin om een onderscheidend, aantrekkelijk, betaalbaar maar vooral kwalitatief goed keukenmes te maken.

Hiervoor zijn we gaan samenwerken met gepassioneerde messenmakers met vergelijkbare normen en waarden zoals wij die hebben. We hebben de tijd genomen om een samenwerking op te bouwen waarin we beide hetzelfde doel voor ogen hadden. Na veel intensief contact en het aandragen van schetsen en ontwerpen maakten zij de eerste samples (die we tot op de dag van vandaag in de collectie hebben). Stap voor stap bouwden we zo samen het merk verder uit, waarbij iedere stap weldoordacht en met een kritische blik werd uitgevoerd. De energie die vrijkomt bij het zien slagen van een idee tot een daadwerkelijk succesvol product is het mooiste dat er is en dit zorgt ervoor dat we stappen blijven zetten. We hopen dit nog lange tijd met veel plezier te blijven doen.

De drijfveer voor het ontwikkelen van nieuwe producten en bouwen aan ons merk komt voort uit de liefde voor koken en tafelen. Samenzijn met familie en vrienden is waar het om draait in het leven, iets dat voor ons persoonlijk veel betekent. Dit alles heeft mede geresulteerd in het maken van mooie en betaalbare producten die hopelijk voor iedereen bijdragen aan het culinaire plezier in de keuken, zoals ook wij dat beleven.

Ronald & Romy

Oprichters Forged

Die Entstehung von Forged

Unser Ausgangspunkt und unsere Herausforderung von Anfang an bestand darin, ein unverwechselbares, attraktives, erschwingliches und vor allem qualitativ hochwertiges Küchenmesser herzustellen.

Dafür haben wir uns mit leidenschaftlichen Messermachern mit ähnlichen Standards und Werten zusammengetan. Wir haben uns die Zeit genommen, eine Partnerschaft aufzubauen, in der wir beide dasselbe Ziel haben. Nach vielen intensiven Kontakten und dem Einreichen von Skizzen und Entwürfen fertigten sie die ersten Muster an (die wir bis heute in unserer Kollektion haben). Schritt für Schritt haben wir die Marke gemeinsam weiter ausgebaut, wobei jeder Schritt sorgfältig überlegt und mit kritischem Blick ausgeführt wurde. Die Energie, die freigesetzt wird, wenn eine Idee zu einem wirklich erfolgreichen Produkt wird, ist das Schönste, was es gibt, und das sorgt dafür, dass wir immer wieder neue Schritte unternehmen. Wir hoffen, dass wir das noch lange mit großer Freude tun können.

Die Motivation für die Entwicklung neuer Produkte und den Aufbau unserer Marke kommt durch die Liebe zum Kochen und Essen. Mit Familie und Freunden zusammen zu sein, ist das, worum es im Leben geht und was uns persönlich sehr viel bedeutet. All dies hat dazu geführt, dass schöne und erschwingliche Produkte geschaffen wurden, die hoffentlich für alle zum kulinarischen Vergnügen in der Küche beitragen, so wie wir es erleben.

Ronald & Romy

Gründer Forged





De start en de vuurdoop van Forged. De eerste 6 messen van Brute en Intense Forged gaan officieel de markt op.

Der Beginn und die Feuertaufe von Forged. Die ersten 6 Messer von Brute Forged und Intense Forged werden verkauft.



Van alle series wordt een 3-delige set geïntroduceerd. Olive Forged wordt verder uitgebreid met het aanzetstaal, de steakmessen en de trancheervork.

Von allen Serien wird ein 3-teiliges Set eingeführt. Olive Forged wird mit dem Schärfstahl, dem Steakmesser und der Tranchiergabel ausgeweitet.



Forged staat voor het eerst op een buitenlandse beurs, de Spoga. In het najaar wordt de collectie uitgebreid met Katai Forged, de Churrasco Forged spiesen, de Leather Forged-serie met display en wordt VG10 Forged uitgebreid met het santokumes 18 cm met lederen hoesje.

Forged steht zum ersten Mal auf einer ausländischen Messe, der Spoga. Im Herbst wird die Kollektion mit Katai Forged, den Churrasco Forged-Spießen und der Leather Forged-Serie mit Display ausgebaut. Außerdem wird VG10 Forged um das Santoku-Messer 18 cm mit Lederhülle erweitert.



In het voorjaar worden alle series compleet gemaakt qua type messen en elke serie wordt uitgebreid met een uitbeenmes. De VG10 Forged-serie wordt uitgebreid, is vanaf nu zonder lederen hoes te verkrijgen en wordt los verpakt net als de andere series.

Im Frühjahr werden alle Serien komplettiert. Zusätzlich wird für jede Serie das neue Ausbeinmesser eingeführt und VG10 Forged ist jetzt ohne Lederbezug und ist lose verpackt wie die anderen Serien.

2015

2017

2019

2021

Tijdlijn

Zeitleiste

2016

2018

2020



De eerste reacties zijn positief en het merk zorgt voor een verrassende toevoeging in de wereld van messen. Dit geeft energie en hoop: de Olive Forged serie wordt in september geïntroduceerd.

Die ersten Reaktionen sind positiv und die Marke bietet eine überraschende Ergänzung in die Welt der Messer. Dies gibt Energie und Hoffnung: Olive Forged wird im September vorgestellt.



Olive Forged wordt uitgebreid met het santokumes 14 cm. Het merk groeit en in het najaar wordt vol trots de VG10 Forged serie geïntroduceerd in de vorm van het santokumes 14 cm, het koksmes en de hakbijl met lederen hoes in een geschenkverpakking.

Forged Olive wird um das Santoku-Messer 14 cm erweitert. Die Marke wächst und im Herbst wird VG10 Forged in Form des Santoku-Messers 14 cm, des Kochmessers und des Hackbeils mit Lederhülle weiter ausgebaut.



Het ontwerp van de Katai serie wordt bekroond met een Red Dot Design Award. In het voorjaar wordt Intense Forged uitgebreid met de 4-delige steakmessenset. In het najaar wordt een volledige nieuwe serie Sebra Forged gepresenteerd en wordt Churrasco Forged uitgebreid met de server en RVS-tangetjes. Het opzienbarende product Forged Flambadou maakt zijn intrede.

Das Design der Katai-Serie wird ausgezeichnet mit einem Red Dot Design Award. Im Frühjahr wird die Intense Forged-Serie um das 4-tlg Steakmesser-Set erweitert. Im Herbst erscheint die neue Serie Sebra Forged und Churrasco Forged wird mit dem Servierer und den Zangen ausgebaut. Das sensationelle Produkt Forged Flambadou hat seinen Auftritt.





De werkplaats

Dit is een plek waar mens en machine nauwkeurig samenwerken, waar noeste arbeid hand in hand gaat met verfijnde machines. De messen worden gemaakt in een relatief klein (grotendeels) familiebedrijf, door een team van bevlogen mensen met ieder hun eigen expertise. Van het ruwe smeden tot het polijsten en van het schoonmaken tot het verpakken, ieder heeft zijn of haar eigen taken en is even belangrijk. Het is het complete team van mensen dat ervoor zorgt dat in deze werkplaats alle ideeën, creativiteit en plannen tot leven komen. Hier wordt met veel zorg, precisie en passie een ruw stuk staal getransformeerd tot dat ene unieke Forged mes.

Die Werkstatt

Dies ist ein Ort, an dem Mensch und Maschine eng zusammenarbeiten und handwerkliche Arbeit mit raffinierten Maschinen einhergeht. Die Messer werden in einem relativ kleinen, größtenteils familiären Betrieb von einem Team begeisterter Menschen hergestellt, die jeweils über ihr eigenes Fachwissen verfügen. Vom Grobschmieden bis zum Polieren und von der Reinigung bis zur Verpackung hat jeder seine eigenen Aufgaben und ist gleichermaßen wichtig. Es ist das gesamte Team von Menschen, das dafür sorgt, dass alle Ideen, Kreativität und Pläne in dieser Werkstatt zum Leben erweckt werden. Hier wird ein rohes Stück Stahl mit großer Sorgfalt, Präzision und Leidenschaft in ein einzigartiges Forged Messer transformiert.



Hoe wordt het gemaakt

Het vervaardigen van een mes vergt tijd, energie en geduld. Het begint bij een ruw stuk onbehandeld staal dat door middel van verschillende processen en handelingen wordt getransformeerd tot een volledig afgewerkt mes. De ingrediënten die hiervoor nodig zijn, naast grondstoffen zoals staal en hout, zijn ook menselijke aspecten zoals de juiste vaardigheden en kennis.

We geven je graag een kijkje in de werkplaats en de bijzondere wereld van het messen maken. De wereld waarin een ontwerp, vakmanschap en passie bij elkaar komen.

Wie es hergestellt wird

Die Herstellung eines Messers erfordert Zeit, Energie und Geduld. Es beginnt mit einem rohen Stück unbehandelten Stahls, das durch verschiedene Prozesse und Handlungen in ein vollendetes Messer verwandelt wird. Die dafür benötigten Zutaten sind neben Rohstoffen wie Stahl und Holz auch menschliche Aspekte wie die richtigen Fähigkeiten und Kenntnisse.

Wir möchten Ihnen gerne einen Einblick in die Werkstatt und die besondere Welt der Messermacherei geben. Die Welt, in der Design, Handwerkskunst und Leidenschaft zusammenkommen.

Nieuwsgierig naar hoe de messen gemaakt worden?
Scan hier de QR-code en ontdek het!

Neugierig, wie die Messer hergestellt werden?
Scannen Sie hier Ihren QR-Code und finden Sie es heraus!





1

De rechthoekige stukken staal worden onder hoge temperatuur verhit om het staal hierna te gaan smeden. Het staal wordt tussentijds meerdere malen bewerkt met een hamer voor de karakteristieke hamerslag in het lemmet.

Die rechteckigen Stahlstücke werden bei hoher Temperatur erhitzt, um den Stahl anschließend zu schmieden. Der Stahl wird für den charakteristischen Hammerschlag in der Klinge zwischendurch mehrmals mit dem Hammer bearbeitet.

2

Zodra het staal gesmeed is, wordt vanuit dit stuk het lemmet gevormd.

Sobald der Stahl geschmiedet ist, wird aus diesem Stück die Klinge geformt.



3

Het staal wordt opnieuw verwarmd en het Forged logo wordt er ingeslagen met een stempel.

Der Stahl wird erneut erhitzt und das Forged-Logo wird mit einem Stempel eingeschlagen.



4

Om de juiste hardheid te verkrijgen wordt het hete staal in een speciale koelvloeistof gedompeld.

Um die richtige Härte zu erhalten, wird der heiße Stahl in ein spezielles Kühlmittel getaucht.



5

Wanneer de juiste hardheid bereikt is zal het (nog) grove stuk staal geschuurd en voor de eerste keer gepolijst gaan worden.

Wenn die richtige Härte erreicht ist, wird das (noch) grobe Stahlstück zum ersten Mal geschliffen und poliert.



6

Het heft wordt aan het lemmet gemaakt en ook het heft wordt gepolijst.

Der Griff wird an der Klinge angebracht und auch der Griff wird poliert.



7

Een belangrijke stap in het proces is het slijpen. Het mes zal nu d.m.v. Japanse watergekoelde slijpstenen zijn scherpte gaan krijgen. Dit gebeurt bij elk mes volledig met de hand.

Ein wichtiger Schritt in diesem Prozess ist das Schleifen. Das Messer erhält nun mithilfe von japanischen wassergekühlten Schleifsteinen seine Schärfe. Dies geschieht bei jedem Messer vollständig von Hand.



8

Ieder mes wordt uiterst nauwkeurig met het kritisch oog van de messenmaker zelf gecontroleerd op rechtheid en scherpte.

Jedes Messer wird mit dem kritischen Auge des Messermachers selbst mit äußerster Präzision auf Geradheit und Schärfe kontrolliert.



9

De messen worden goed gereinigd alvorens ze worden verpakt. Het lemmet wordt voorzien van een beschermingslaagje in de vorm van een natuurlijke olie.

Die Messer werden vor dem Verpacken gründlich gereinigt. Die Klinge wird mit einer Schutzschicht in Form eines natürlichen Öls versehen.



Materialen

Een kwalitatief goed en mooi vormgegeven mes hoeft geen fortuin te kosten. Voor het maken van de Forged messen is dan ook gekeken naar materialen waar het maximale uitgehaald kan worden, zonder dat dit ten koste gaat van de prijs. Bij het vervaardigen van onze messen maken we gebruik van 2 Japanse staalsoorten, 440C en VG10 staal.

440C is een betrouwbare en zeer degelijke staalsoort. Een positieve en belangrijke eigenschap van dit roestvaste staal is dat het naderhand ook zeer goed te slijpen is.

VG10 staal is een duurzame en sterke staalsoort die zich al lange tijd heeft bewezen als staalsoort met aangename eigenschappen als corrosiebestendigheid en langdurige scherpte.

Materialien

Ein hochwertiges und schön gestaltetes Messer muss kein Vermögen kosten. Für die Herstellung der geschmiedeten Messer haben wir uns daher nach Materialien umgesehen, mit denen maximale Qualität erreicht werden kann, ohne dass dies auf Kosten des Preises geht. Mit anderen Worten, ein richtiges Verhältnis von Preis und Qualität. Bei der Herstellung unserer Messer verwenden wir 2 japanische Stähle, 440C und VG10 Stahl.

440C ist eine zuverlässige und sehr solide Stahlsorte. Eine positive und wichtige Eigenschaft dieses Edeldstahls ist, dass er sich auch im Nachhinein sehr gut schärfen lässt.

VG10-Stahl ist eine haltbare und starke Stahlsorte, die sich seit Langem als Stahlsorte mit angenehmen Eigenschaften wie Korrosionsbeständigkeit und lang anhaltender Schärfe bewährt hat.





Messengids

Een mes is niet zomaar een mes; elk type heeft zijn eigen functionaliteit. Messen zijn even verschillend als de ingrediënten die ze moeten snijden. Het verschil zit hem in de grootte, de vorm van het lemmet en de snijrand. Het mes moet het werk doen voor je, door het juiste type mes toe te passen ervaar je het beste snijresultaat, het meeste snijplezier en gemak. We vertellen je daarom graag meer over onze verschillende messen en waar je ze het beste voor kunt gebruiken.

Messerführer

Messer ist nicht gleich Messer; jeder Typ hat seine eigene Funktionalität. Messer sind so unterschiedlich wie die Zutaten, die sie schneiden müssen. Der Unterschied liegt in der Größe, der Form der Klinge und der Schneidkante. Das Messer sollte für Sie die Arbeit erledigen. Mit dem richtigen Messertyp erzielen Sie das beste Schneidergebnis, erleben das größte Schnittvergnügen und genießen den größten Komfort. Deshalb erzählen wir Ihnen gerne mehr über unsere verschiedenen Messer und wofür Sie sie am besten verwenden können.



Koksmes

Het meest veelzijdige mes in de keuken en onmisbaar voor iedere (hobby)kok. Handig voor het snijden van vlees, vis of groenten maar ook ideaal voor het fijnsnijden van kruiden.



Vleesmes

Het vleesmes heeft een lang en smal lemmet, dit zorgt voor minder weerstand tijdens het aansnijden van vlees of vis en blijft ook minder plakken aan het lemmet. Uitermate geschikt voor trancheren.



Slagersmes

Door het extra lange lemmet hét mes voor bereiding en portionering van grote stukken vlees. Kenmerkend is de ronding naar boven aan het uiteinde. Met het slagersmes kun je in één haal mooie, rechte plakken vlees snijden.



Broodmes

Met het lange en gekartelde lemmet onmisbaar voor het snijden van brood of bijvoorbeeld quiche. Daarnaast ook zeer geschikt om grotere groenten of vruchten te snijden zoals ananas.



Hakbijl

Ook wel *Nakiri* genoemd, oftewel Japans groentemes. Dit mes is een must have voor het flinterdun snijden en hakken van groenten en kruiden.



Santokumes 18cm

Het santokumes is de Japanse versie van het koksmes. Het woord 'santoku' betekent 'drie deugden', een referentie naar de drie snijfuncties die het mes kan vervullen: plakken snijden, blokjes maken en fijnsnijden. Door deze veelzijdigheid een allrounder in de keuken te noemen.



Santokumes 14cm



Uitbeenmes

Dit mes is speciaal ontworpen voor het uitbenen van vlees en gevogelte. Het uitbeenmes beschikt over een lang en slank lemmet waarmee je moeiteloos langs een stuk bot of been kunt snijden.



Universeel mes

De kleine variant van het koksmes. Ideaal om groenten of kleinere stukken vlees mee te snijden. Dankzij het smalle lemmet kun je er erg nauwkeurig mee werken.



Schilmes

Het schilmes is een klein, licht mesje met een smal lemmet. Dit mesje gebruik je met name om groenten en fruit te schillen en voor kleine praktische snijhandelingen.



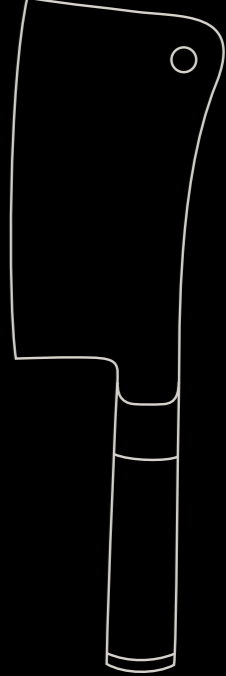
Diamanten aanzetstaal

Een aanzetstaal slijpt een mes niet, maar het zorgt ervoor dat de bramen op het snijvlak weer in de richting van het snijvlak staan, waardoor het mes scherp blijft.



Trancheervork

De trancheervork wordt gebruikt om het vlees of gevogelte op zijn plaats te houden tijdens het voorsnijden (trancheren). Een trancheervork is het beste te combineren met een vleesmes.



Aziatisch hakmes

Met een Aziatisch hakmes snijd en hak je grove stukken vlees en groenten. Ook kun je met gemak gevogelte portioneren. Door zijn gewicht en de ronding van het lemmet is een hakbijl ook uitermate geschikt voor het fijnhakken van kruiden.



Steakmes

Een goed stuk vlees hoort gesneden te worden met een goed mes. Steakmessen met een glad lemmet snijden zonder een vezel los te trekken door het vlees.

Kochmesser

Das vielseitigste Messer in der Küche und unverzichtbar für jeden (Hobby-)Koch. Es ist gut zum Schneiden von Fleisch, Fisch oder Gemüse geeignet, aber auch ideal zum Zerkleinern von Kräutern.

Fleischmesser

Das Fleischmesser hat eine lange und schmale Klinge, die den Widerstand beim Schneiden von Fleisch oder Fisch verringert und zudem das Anhaften an der Klinge reduziert. Es eignet sich hervorragend zum Tranchieren.

Metzgermesser

Durch die extra lange Klinge ist es das Messer zum Zubereiten und Portionieren von großen Fleischstücken. Charakteristisch ist die am Ende nach oben gebogene Klinge. Mit dem Fleischermesser können Sie in einem Zug schöne, gerade Fleischscheiben schneiden.

Brotmesser

Mit der langen und gezackten Klinge ist es unverzichtbar zum Schneiden von Brot oder z.B. Quiche. Es eignet sich auch sehr gut zum Schneiden von größerem Gemüse oder Obst wie z.B. Ananas.

Hackbeil

Auch *Nakiri* oder japanisches Gemüsemesser genannt. Dieses Messer ist ein Muss für das hauchdünne Schneiden und Hacken von Gemüse und Kräutern.

Santokumesser 18cm

Das Santokumesser ist die japanische Version des Kochmessers. Das Wort "Santoku" bedeutet "drei Tugenden", ein Hinweis auf die drei Schneidfunktionen, die Sie mit diesem Messer ausführen können: Schneiden, Würfeln und Hacken. Diese Vielseitigkeit macht ihn zu einem Allrounder in der Küche.

Santokumesser 14cm

Ausbeinmesser

Dieses Messer wurde speziell entwickelt, um Fleisch und Geflügel einfach vom Knochen zu lösen. Das Ausbeinmesser hat eine lange und schlanke Klinge, mit der Sie mühelos entlang eines Knochens oder Knorpels schneiden können.

Universalmesser

Die kleine Variante des Kochmessers. Es ist ideal zum Schneiden von Gemüse oder kleineren Fleischstücken geeignet. Dank der schmalen Klinge können Sie mit ihm sehr genau arbeiten.

Schälmesser

Das Schälmesser ist ein kleines, leichtes Messer mit einer schmalen Klinge. Sie verwenden dieses Messer hauptsächlich zum Schälen von Obst und Gemüse und für kleine praktische Schneidarbeiten.

Diamant Wetzstahl

Ein Wetzstahl schärft ein Messer nicht, aber er sorgt dafür, dass die Grate an der Schneide wieder in Richtung der Schneide zeigen, wodurch das Messer scharf bleibt.

Tranchiergabel

Die Tranchiergabel dient dazu, das Fleisch oder Geflügel beim Vorschneiden (Tranchieren) zu fixieren. Eine Tranchiergabel lässt sich am besten mit einem Fleischmesser kombinieren.

Asiatisches Hackmesser

Mit einem asiatischen Hackmesser schneiden und hacken Sie grobe Fleisch- und Gemüsestücke. Sie können auch Geflügel mühelos portionieren. Aufgrund seines Gewichts und der Abrundung der Klinge eignet sich ein Hackmesser auch hervorragend zum Hacken von Kräutern.

Steakmesser

Ein gutes Stück Fleisch sollte mit einem guten Messer geschnitten werden. Steakmesser schneiden mit einer glatten Klinge durch das Fleisch, ohne die Fasern zu zerreißen.



De serie Brute van Forged is de meest uitgesproken serie, het straalt pure ambacht uit. Wat heb je nodig om een mes te maken? Kijkend naar deze serie is dat eigenlijk alleen een goed stuk staal, een flink hoog vuur en een gedreven smid met passie voor het vak. De Brute messen hebben een open krop, wat voor een excentrieke uitstraling zorgt. Het lemmet en het heft worden na verhitting gehamerd en daarna wordt het heft gevouwen. Na het smeden wordt bij deze messen het lemmet minder ver terug gepolijst dan bij de Intense serie. Hierdoor blijft het smeedwerk zichtbaar en dat zorgt voor de uitstraling waar het merk Forged voor staat. Dit proces maakt elk mes uniek in afwerking en afmeting. Door dit proces is dus elk mes uniek in afwerking en afmeting. Opvallen is gegarandeerd met de Brute serie.

Die Brute-Serie von Forged ist die unverblümteste Serie, denn sie strahlt reine Handwerkskunst aus. Was benötigt man, um ein Messer herzustellen? Wenn man sich diese Serie anschaut, offensichtlich nur ein Stück gutes Stahl, ein hohes Feuer und einen leidenschaftlichen Schmied mit einer Passion für sein Fach. Die Brute-Messer haben durch den offenen Kropf eine extravagante Ausstrahlung. Die Klinge und der Griff werden nach Erhitzung gehämmert und der Griff wird gefaltet. Nach dem Schmieden werden die Klinsen weniger zurück poliert als bei der Intense Serie. So bleibt die Schmiedearbeit sichtbar und das sorgt für die Ausstrahlung, die so kennzeichnend für die Marke Forged ist. Jedes Messer ist einzigartig in Verarbeitung und Abmessung.



3-delige messenset
(Koksmes, Hakbijl en Universeel mes)
3-teilig Messerset
(Kochmesser, Hackbeil, Universalmesser)
Art. no.: Brute3Comb
Barcode: 8718719304259



4 Steakmessen
4 Steakmesser
Afmeting | Grösse: 11,5 cm
Art. no.: BruteSteakmes
Barcode: 8718719304198



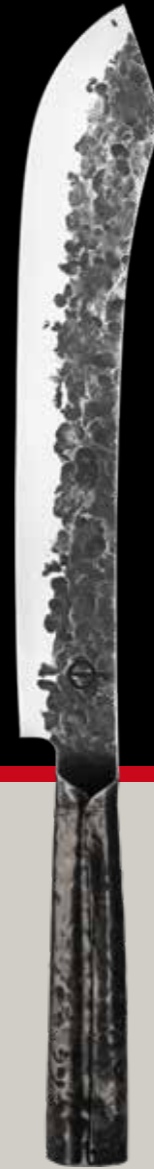
Koksmes
Kochmesser

Afmeting | Grösse: 20,5 cm
 Art. no.: BruteKoksmes
 Barcode: 8718719304105



Vleesmes
Fleischmesser

Afmeting | Grösse: 20,5 cm
 Art. no.: BruteVleesmes
 Barcode: 8718719304044



Slagersmes
Metzgermesser

Afmeting | Grösse: 25,5 cm
 Art. no.: BruteButcher
 Barcode: 8720039620834



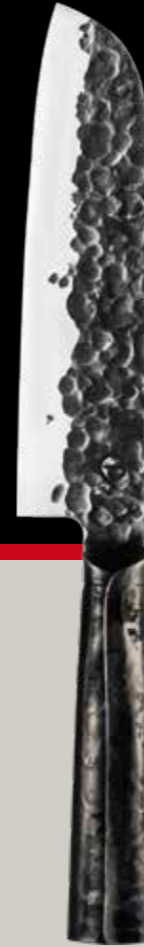
Broodmes
Brotmesser

Afmeting | Grösse: 20,5 cm
 Art. no.: BruteBrood
 Barcode: 8718719304075



Hackbijl
Hackbeil

Afmeting | Grösse: 17,5 cm
 Art. no.: BruteHackbijl
 Barcode: 8718719304136



Santokumes 18 cm
Santokumesser 18 cm

Afmeting | Grösse: 18 cm
 Art. no.: BruteSantoku18cm
 Barcode: 8720039620155



Santokumes 14 cm
Santokumesser 14 cm

Afmeting | Grösse: 14 cm
 Art. no.: BruteSant14cm
 Barcode: 8720039625273



Uitbeenmes
Ausbeinmesser

Afmeting | Grösse: 15 cm
 Art. no.: BruteUitbeen
 Barcode: 8720039625303



Universeel mes
Universalmesser

Afmeting | Grösse: 12,5 cm
 Art. no.: BruteUniMes
 Barcode: 8718719304013



Schilmes
Schälmesser

Afmeting | Grösse: 8,5 cm
 Art. no.: BruteSchilmes
 Barcode: 8718719303986



Diamanten aanzetstaal
Diamant-Wetzstahl

Afmeting | Grösse: 26 cm
 Art. no.: BruteAanzet
 Barcode: 8718719304617



4 Steakmes
4 Steakmesser

Afmeting | Grösse: 11,5 cm
 Art. no.: BruteSteakmes
 Barcode: 8718719304198



Bij de serie Intense van Forged is een mooie combinatie qua uiterlijk toegepast. De opvallende gehamerde look is minimaal aanwezig. Ondanks dat het mes qua look en feel neigt naar een traditioneel keukenmes, heeft het wel die subtiële gesmede accenten die zo kenmerkend zijn voor Forged. Bij deze serie is de krop dicht afgewerkt en mooi gepolijst. De manier van smeden is exact hetzelfde als bij de andere series, alleen wordt het lemmet aanzienlijk meer terug gepolijst. Deze bijzondere messen zijn een echte blikvanger, maar dan wel op een iets subtielere manier dan de andere series.

Bei der Intense-Serie von Forged wurde eine schöne Kombination angewandt. Der gehämmerte Look ist vorhanden, aber nur minimal. Das Messer hat die Haptik und das Aussehen eines traditionellen Küchenmessers, aber ebenfalls die dezente, geschmiedete Akzente, für die Forged so bekannt ist. Bei dieser Serie wurde der Kopf sehr eng verarbeitet und schön poliert. Die Schmiedeweise ist exakt die gleiche als bei den anderen Serien, nur wird die Klinge bedeutend mehr poliert. Diese besonderen Messer sind etwas subtiler als die anderen Serien, fallen jedoch aufgrund ihres Aussehens sicher auf.



3-delige messenset
(Koksmes, Hakbijl en Universeel mes)
3-teilig Messerset
(Kochmesser, Hackbeil, Universalmesser)
Art. no.: Intense3Comb
Barcode: 8718719304587



4 Steakmessen
4 Steakmesser
Afmeting | Grösse: 11,5 cm
Art. no.: IntSteakmes
Barcode: 8720039623231



Koksmes

Kochmesser

Afmeting | Grösse: 20,5 cm
 Art. no.: IntKoksmes
 Barcode: 8718719304495



Vleesmes

Fleischmesser

Afmeting | Grösse: 20,5 cm
 Art. no.: IntVleesmes
 Barcode: 8718719304433



Slagersmes

Metzgermesser

Afmeting | Grösse: 25,5 cm
 Art. no.: IntButcher
 Barcode: 8720039620803



Broodmes

Brotmesser

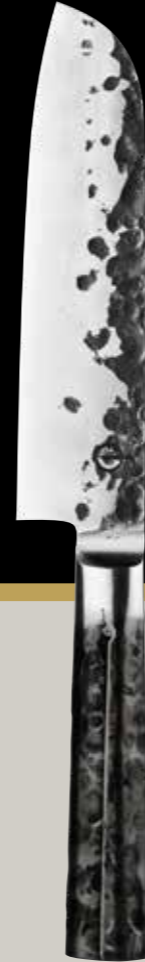
Afmeting | Grösse: 20,5 cm
 Art. no.: IntBroodmes
 Barcode: 8718719304464



Hackbijl

Hackbeil

Afmeting | Grösse: 17,5 cm
 Art. no.: IntHackbijl
 Barcode: 8718719304525



Santokumes 18 cm

Santokumesser 18 cm

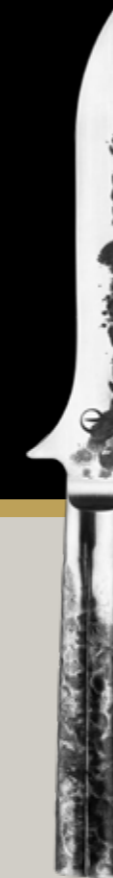
Afmeting | Grösse: 18 cm
 Art. no.: IntSantoku18cm
 Barcode: 8720039620124



Santokumes 14 cm

Santokumesser 14 cm

Afmeting | Grösse: 14 cm
 Art. no.: IntSantoku14cm
 Barcode: 8720039625334



Uitbeenmes

Ausbeinmesser

Afmeting | Grösse: 15 cm
 Art. no.: IntUitbeen
 Barcode: 8720039625365



Universeel mes

Universalmesser

Afmeting | Grösse: 12,5 cm
 Art. no.: IntUnimes
 Barcode: 8718719304402



Schilmes

Schälmesser

Afmeting | Grösse: 8,5 cm
 Art. no.: IntSchilmes
 Barcode: 8718719304372



Diamanten aanzetstaal

Diamant-Wetzstahl

Afmeting | Grösse: 26 cm
 Art. no.: BrulntAanzet
 Barcode: 8718719304617



4 Steakmes

4 Steakmesser

Afmeting | Grösse: 11,5 cm
 Art. no.: IntSteakmes
 Barcode: 8720039623231



Bij het ontwerpen van de Olive serie was het samenvoegen van sprekende kleuren en materialen het uitgangspunt. De combinatie van het gehamerde lemnet, de strak afgewerkte krop en het natuurlijke olijfhouten heft, maakt dit tot een prachtige serie. Een regelrechte blikvanger. Naast het uiterlijk speelt ergonomie ook een belangrijke rol. Het ronde olijfhouten heft ligt erg prettig in de hand en door de plaatsing van een pommel aan het uiteinde van het heft, is het mes goed in balans. Doordat de pommel eveneens is gehamerd, oogt het mes als één geheel. De Olive serie staat voor robuustheid, maar heeft dankzij het olijfhout ook een verfijnde en erg stijlvolle uitstraling.

Bei der Entwicklung dieser Serie war die Grundlage das Zusammenbringen von sprechenden Farben und Materialien. Die Kombination der gehämmerten Klinge, des straff verarbeiteten Kopfes und des natürlichen Griffes aus Olivenholz macht die Olive-Serie der Forged-Messer zu einem absoluten Blickfang. Nicht nur das äußere Erscheinungsbild, sondern auch Ergonomie spielt eine wichtige Rolle. Der runde Griff aus Olivenholz liegt sehr gut in der Hand, und dank des Knaufes am Ende des Griffes ist dieser sehr gut balanciert. Auch der hintere Knauf wurde gehämmert, wodurch das Messer wie eine Einheit wirkt. Die Olive-Serie steht für robuste Qualität, aber dank des Olivenholzes auch für eine verfeinerte und elegante Serie.



3-delige messenset
(Koksmes, Hakbijl en Universeel mes)

3-teilig Messerset
(Kochmesser, Hackbeil, Universalmesser)

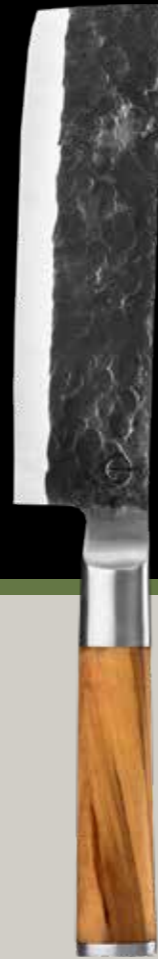
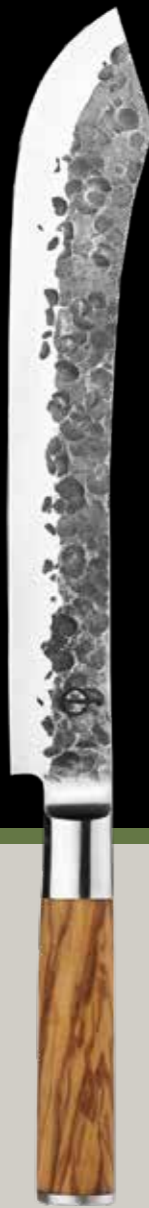
Barcode: Olive3Comb
Art. no.: 8718719305287



4 Steakmessen

4 Steakmesser

Afmeting | Grösse: 11,5 cm
Barcode: OliveSteakmes
Art. no.: 8718719305317



Koksmes

Kochmesser

Afmeting | Grösse: 20,5 cm
 Art. no.: OliveKoksmes
 Barcode: 8718719305225

Vleesmes

Fleischmesser

Afmeting | Grösse: 20,5 cm
 Art. no.: OliveVlees
 Barcode: 8718719305164

Slagersmes

Metzgermesser

Afmeting | Grösse: 25,5 cm
 Art. no.: OliveButcher
 Barcode: 8720039620773

Broodmes

Brotmesser

Afmeting | Grösse: 20,5 cm
 Art. no.: OliveBrood
 Barcode: 8718719305195

Hakbijl

Hackbeil

Afmeting | Grösse: 17,5 cm
 Art. no.: OliveHakbijl
 Barcode: 8718719305256

Santokumes 18 cm

Santokumesser 18 cm

Afmeting | Grösse: 18 cm
 Art. no.: OliveSantoku18cm
 Barcode: 8718719307427

Santokumes 14 cm

Santokumesser 14 cm

Afmeting | Grösse: 14 cm
 Art. no.: OliveSantoku14cm
 Barcode: 8718719305430

Uitbeenmes

Ausbeinmesser

Afmeting | Grösse: 15 cm
 Art. no.: OliveUitbeen
 Barcode: 8720039625099

Universeel mes

Universalmesser

Afmeting | Grösse: 12,5 cm
 Art. no.: OliveUni
 Barcode: 8718719305133

Schilmes

Schälmesser

Afmeting | Grösse: 8,5 cm
 Art. no.: OliveSchilmes
 Barcode: 8718719305102

Diamanten aanzetstaal

Diamant-Wetzstaal

Afmeting | Grösse: 26 cm
 Art. no.: OliveAanzet
 Barcode: 8718719305379

Trancheervork

Tranchiergabel

Afmeting | Grösse: 19 cm
 Art. no.: OliveTranchVork
 Barcode: 8718719305348

Aziatisch hakmes

Asiatiesch Hackmesser

Afmeting | Grösse: 19 cm
 Art. no.: OliveCleaver
 Barcode: 8720039623248

4 Steakmes

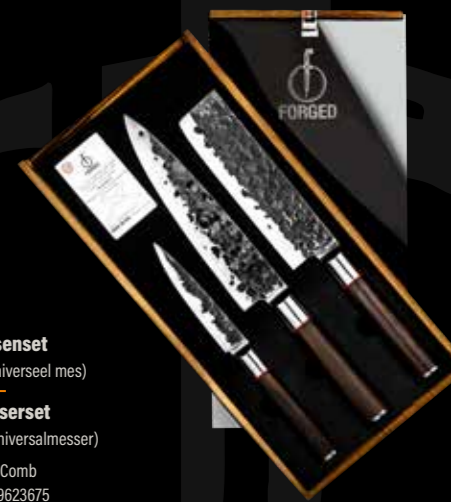
4 Steakmesser

Afmeting | Grösse: 11,5 cm
 Art. no.: OliveSteakmes
 Barcode: 8718719305317



De Sebra serie van Forged is een opvallende verschijning binnen het merk. Deze serie onderscheidt zich op een aangename manier door de donkere houtsoort die is gekozen voor het vervaardigen van het heft. Dit prachtige donkere hout dat afkomstig is uit Afrika luistert naar de naam Dalbergia melanoxylon. De Afrikaanse vertaling hiervan is Sebra en daarmee ook de naam van deze serie: Sebra Forged. Het donkerhouten heft straalt warmte uit, noem het chique. En het is juist deze uitstraling, die samen met het gehamerde lemme en het subtiele rode detail bij de krop van deze serie echt iets bijzonders maakt. Kortom, met Sebra Forged haal je een stoere en uiterst stijlvolle messenserie in huis die gezien mag worden.

Die Serie Sebra von Forged ist besonders bemerkenswert innerhalb der Marke. Sie fällt auf angenehme Weise durch die dunkle Holzsorte auf, aus welcher der Griff gefertigt ist. Dieses wunderschöne, dunkle Holz aus Afrika stammt von dem Baum Dalbergia melanoxylon. Die afrikanische Bezeichnung lautet "Sebra", daher auch der Name dieser Serie: Sebra Forged. Der Griff aus dunklem Holz hat eine warme, elegante Ausstrahlung. Und genau diese Ausstrahlung macht diese Serie zusammen mit der gehämmerten Klinge und dem subtilen roten Detail am Kropf zu etwas ganz Besonderem. Mit Sebra Forged erhalten Sie eine attraktive und stilvolle Messerserie, die sich sehen lassen kann.



3-delige messenset
(Koksmes, Hakbijl en Universeel mes)
3-teilig Messerset
(Kochmesser, Hackbeil, Universalmesser)
Art. no.: Sebra3Comb
Barcode: 8720039623675



4 Steakmessen
4 Steakmesser
Afmeting | Grösse: 11,5 cm
Art. no.: SebraSteakmes
Barcode: 8720039623644



Koksmes Kochmesser Afmeting Grösse: 20,5 cm Art. no.: SebraKoksmes Barcode: 8720039623378	Vleesmes Fleischmesser Afmeting Grösse: 20,5 cm Art. no.: SebraVlees Barcode: 8720039623408	Slagersmes Metzgermesser Afmeting Grösse: 25,5 cm Art. no.: SebraButcher Barcode: 8720039623583	Broodmes Brotmesser Afmeting Grösse: 20,5 cm Art. no.: SebraBrood Barcode: 8720039623439	Hakbijl Hackbeil Afmeting Grösse: 17,5 cm Art. no.: SebraHakbijl Barcode: 8720039623460	Santokumes 18 cm Santokumesser 18 cm Afmeting Grösse: 18 cm Art. no.: SebraSantoku18cm Barcode: 8720039623521	Santokumes 14 cm Santokumesser 14 cm Afmeting Grösse: 14 cm Art. no.: SebraSantoku14cm Barcode: 8720039623491	Uitbeenmes Ausbeinmesser Afmeting Grösse: 15 cm Art. no.: SebraUitbeen Barcode: 8720039625037	Universeel mes Universalmesser Afmeting Grösse: 8,5 cm Art. no.: SebraUni Barcode: 8720039623552	Schilmes Schälmesser Afmeting Grösse: 8,5 cm Art. no.: SebraSchil Barcode: 8720039625006	Diamanten aanzetstaal Diamant-Wetzstaal Afmeting Grösse: 26 cm Art. no.: SebraAanzet Barcode: 8720039623613	Trancheervork Tranchiergabel Afmeting Grösse: 19 cm Art. no.: SebraTranchVork Barcode: 8720039627079	Aziatisch hakmes Asiatiches Hackmesser Afmeting Grösse: 19 cm Art. no.: SebraCleaver Barcode: 8720039627413	4 Steakmesen 4 Steakmesser Afmeting Grösse: 11,5 cm Art. no.: SebraSteakmes Barcode: 8720039623644
--	--	--	---	--	--	--	--	---	---	--	---	--	---



Het ontwerp en design van de VG10 serie van Forged is ontstaan met inspiratie vanuit het messenland bij uitstek; Japan. Dit zie je onder andere terug in de overgang van het lemmet naar het heft. Deze serie is vernoemd naar de staalsoort die is gebruikt. Het Japanse VG10 staal zorgt voor een aangename hardheid van maar liefst 60 Rockwell. De messen zijn in 5 lagen gesmeed, dit zorgt in subtiele mate voor die typische uitstraling zoals je die ook bij damastmessen ziet. Door deze technieken zijn scherpheid en slijfcomfort verzekerd. De messen hebben een bijzonder heft gemaakt van luxueus wortelhout. De luxe geschenkverpakking maakt het plaatje helemaal compleet.

Der Entwurf und das Design der VG10 Serie von Forged ist mit Inspiration aus dem Land der Messer; Japan entstanden. Dies kann man unter anderem sehen im Übergang von Klinge auf Griff. Diese Serie ist nach dem verwendeten Stahl benannt. Das japanische VG10 Stahl sorgt für eine angenehme Härte von gar 60 Rockwell. Die Messer wurden in 5 Schichten geschmiedet. Dies sorgt auf dezente Weise für die Ausstrahlung, die typisch für Damastmesser ist. Durch diese Techniken sind Schärfe und Schneidekomfort garantiert. Die Messer haben einen besonderen Griff, gefertigt aus elegantem Wurzelholz und werden mit einer braunen Messerscheide aus Leder geliefert. Die Luxus-Geschenkverpackung komplettiert das Ganze.

**Koksmes
met lederen beschermhoes**

**Kochmesser
mit Lederetui**

Afmeting | Grösse: 20,5 cm
Art. no.: VG10KoksLeer
Barcode: 8718719305584





Koksmes
Kochmesser

Afmeting | Grösse: 20,5 cm
 Art. no.: VG10Koksmes
 Barcode: 8720039624627



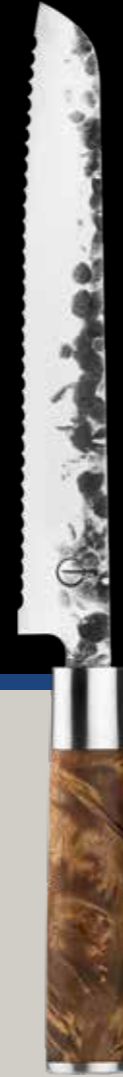
Vleesmes
Fleischmesser

Afmeting | Grösse: 20,5 cm
 Art. no.: VG10Vlees
 Barcode: 8720039625242



Slagersmes
Metzgermesser

Afmeting | Grösse: 25,5 cm
 Art. no.: VG10Vlees
 Barcode: 8720039625129



Broodmes
Brotmesser

Afmeting | Grösse: 20,5 cm
 Art. no.: VG10Brood
 Barcode: 8720039625068



Hackbijl
Hackbeil

Afmeting | Grösse: 17,5 cm
 Art. no.: VG10Hackbijl
 Barcode: 8720039624658



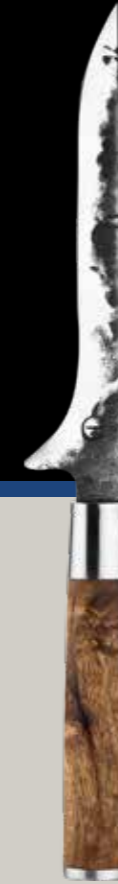
Santokumes 18 cm
Santokumesser 18 cm

Afmeting | Grösse: 18 cm
 Art. no.: VG10Sant18
 Barcode: 8720039624719



Santokumes 14 cm
Santokumesser 14 cm

Afmeting | Grösse: 14 cm
 Art. no.: VG10Sant14
 Barcode: 8720039624689



Uitbeenmes
Ausbeinmesser

Afmeting | Grösse: 15 cm
 Art. no.: VG10Uitbeen
 Barcode: 8720039625211



Universeel mes
Universalmesser

Afmeting | Grösse: 12,5 cm
 Art. no.: VG10Uni
 Barcode: 8720039625150



Diamant aanzetstaal
Diamant-Wetzstaal

Afmeting | Grösse: 26 cm
 Art. no.: VG10Aanzet
 Barcode: 8720039625181



reddot winner 2020



Bij het ontwerpen van de Katai serie van Forged zijn golfachtige vormen als inspiratiebron gebruikt. Dit is terug te zien in de vorm van het lemmet en hoe de vorm vervolgens doorloopt in het heft. Dit resulteert in een bijzonder en opvallend design. Het lemmet is volledig met de hand gesmeed in 5 lagen van Japans VG10 staal. De hamerslag op het lemmet is in de basis hetzelfde als de andere series. Echter heeft het een extra nabewerking ondergaan met behulp van een zeer fijne hamer. Deze manier van bewerken is echter wel een stuk intensiever, maar resulteert in een verfijnde look met een geheel unieke uitstraling. Het heft is op zijn beurt vervaardigd van prachtig wortelhout. Het hout is als eerste afgevuld met hars, vervolgens geperst en als laatste gemodelleerd. Door dit proces is elk mes uniek in afwerking, afmeting, kleur en houtstructuur.

Beim Entwurf der Katai-Serie von Forged wurden wellenähnliche Formen als Inspirationsquelle verwendet. Dies sieht man an der Form der Klinge, die in den Griff übergeht, ein besonderes und auffälliges Design. Die Klinge wurde vollständig mit der Hand in 5 Schichten aus japanischem VG10-Stahl geschmiedet. Der Hammerschlag auf der Klinge ist in der Basis der gleiche als bei den anderen Serien. Nur wurde die Klinge mit Hilfe eines sehr feinen Hammers nachbearbeitet. Diese Bearbeitungsmethode ist weitaus intensiver, aber führt zu einem eleganten Look mit einer einzigartigen Ausstrahlung. Der Griff wurde aus prachtvollem Wurzelholz gefertigt, gefüllt mit Harz, dann gepresst und zum Schluss modelliert. Jedes Messer ist einzigartig in Verarbeitung, Abmessung, Farbe und Holzstruktur.



Koksmes
Kochmesser

Afmeting | Grösse: 20,5 cm
Art. no.: KatKoksmes
Barcode: 8720039620599



Vleesmes
Fleischmesser

Afmeting | Grösse: 20,5 cm
Art. no.: KatVlees
Barcode: 8720039620629



Slagersmes
Metzgermesser

Afmeting | Grösse: 25,5 cm
Art. no.: KatButcher
Barcode: 8720039625396



Broodmes
Brotmesser

Afmeting | Grösse: 20,5 cm
Art. no.: KatBrood
Barcode: 8720039620650



Santokumes 18 cm
Santokumesser 18 cm

Afmeting | Grösse: 18 cm
Art. no.: KatSant18cm
Barcode: 8720039620711



Santokumes 14 cm
Santokumesser 14 cm

Afmeting | Grösse: 14 cm
Art. no.: KatSant14cm
Barcode: 8720039620681



Uitbeenmes
Ausbeinmesser

Afmeting | Grösse: 15 cm
Art. no.: KatUitbeen
Barcode: 8720039625457



Universeel mes
Universalmesser

Afmeting | Grösse: 12,5 cm
Art. no.: KatUni
Barcode: 8720039620742



Diamanten aanzetstaal
Diamant-Wetzstaal

Afmeting | Grösse: 26 cm
Art. no.: KatAanzet
Barcode: 8720039625426



**LEATHER
FORGED**

Het beschermen, meenemen en het onderhouden van je messen staat gelijk aan het behouden ervan. Om hier extra aan bij te kunnen dragen zijn er losse lederen hoezen ontwikkeld voor de messen uit de Intense, Brute, Olive, Sebra en de VG10 serie. Door het stoere uiterlijk van het bruine leer met zijn zwarte accenten, zijn het prachtige eye catchers om mee voor de dag te komen. De lederen hoezen zorgen ervoor dat de messen veilig kunnen worden opgeborgen en dat ze overal mee naar toe te nemen zijn. Denk hierbij aan een workshop, demo of outdoor cooking. Functionaliteit en uitstraling smelten binnen dit product samen!

Der Schutz, das Transportieren und die Pflege Ihrer Messer sind gleichbedeutend mit deren Haltbarkeit. Um dies jetzt einfacher zu gestalten, bietet Forged jetzt auch einzelne Lederetuis an für die Messer der Serien Intense, Brute, Olive, Sebra und VG10. Durch die attraktive Optik des braunen Leders mit seinen schwarzen Akzenten sind die Etuis ein schöner Blickfang. Die Lederetuis sorgen dafür, dass die Messer sicher aufbewahrt und überallhin mitgenommen werden können. Funktionalität und Ausstrahlung in einem!



Display Lederen Hoezen

Display Lederetuis

Afmeting | Grösse: 36 cm h, 75 cm b
 Art. no.: Leer1Display
 Barcode: 8720039621138



Lederen hoes Aziatisch hakmes

Lederetui Aziatisch Hackmesser

Art. no.: Leer1Cleaver
 Barcode: 8720039627628



Lederen hoes Universeel mes

Lederetui Universalmesser

Art. no.: Leer1Uni
 Barcode: 8720039621046



Lederen hoes Santokumes 14 cm

Lederetui Santokumesser 14 cm

Art. no.: Leer1Sant14
 Barcode: 8720039621015



Lederen hoes Uitbeenmes

Lederetui Ausbeinmesser

Art. no.: Leer1Uitbeen
 Barcode: 8720039625488



Lederen hoes Santokumes 18 cm

Lederetui Santokumesser 18 cm

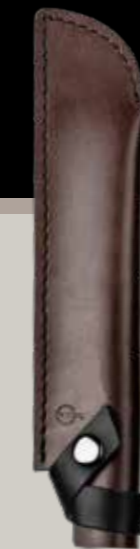
Art. no.: Leer1Sant18
 Barcode: 8720039620988



Lederen hoes Hackbijl

Lederetui Hackbeil

Art. no.: Leer1Hackbijl
 Barcode: 8720039620957



Lederen hoes Broodmes

Lederetui Brotmesser

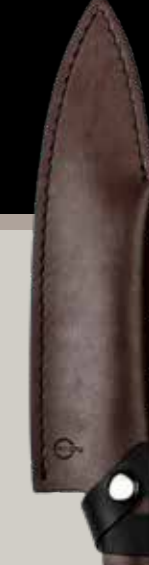
Art. no.: Leer1Brood
 Barcode: 8720039620926



Lederen hoes Vleesmes

Lederetui Fleischmesser

Art. no.: Leer1Vlees
 Barcode: 8720039620896



Lederen hoes Koksmes

Lederetui Kochmesser

Art. no.: Leer1Koksmes
 Barcode: 8720039620865



Lederen hoes Slagersmes

Lederetui Metzgermesser

Art. no.: Leer1Butcher
 Barcode: 8720039621077

Niet geschikt voor de wasmachine | Geschikt voor de series Intense, Brute, Olive, Sebra en VG10
 Nicht spülmaschinenfest | Geeignet für die Serien Intense, Brute, Olive, Sebra und VG10



De Churrasco serie van Forged zorgt voor een onvergetelijke avond met vrienden en familie. Churrasco komt uit de tijd van de gauchos (cowboys in zuid-Brazilië) die vlees aan spiesen grillen, boven hete kolen in de grond. De Churrasco serie van Forged maakt het voor iedereen mogelijk om deze beleving en stijl nu ook thuis te ervaren.

De spiesen en vorken zijn vervaardigd van hoogwaardig staal in combinatie met olijfhout. Het uitserveren wordt gedaan met behulp van de serveerpan. De serveerpan zorgt ervoor dat marinades, vleessappen en restjes vlees tijdens het aansnijden worden opgevangen. De RVS-grijptangetjes maken het voor de gasten gemakkelijk om de afgesneden stukken vlees of groente aan te pakken en maken de Churrasco-ervaring compleet.

Voor iedereen die het een uitdaging vindt om de heerlijkste gerechten klaar te maken op de BBQ of open vuur, die houdt van samen tafelen en zijn of haar gasten op een originele manier wil vermaken, lukt dat gegarandeerd met de Churrasco serie van Forged.

Die Churrasco-Serie von Forged sorgt für unvergessliche Abende mit Familie und Freunden. Churrasco stammt aus der Zeit der Gauchos (Cowboys in Südbrasilien), die Fleisch über heißen Kohlen im Boden auf Spießern grillten. Die Churrasco-Serie von Forged bringt dieses stilvolle Erlebnis auch zu Ihnen nach Hause. Die Spieße und Gabeln sind aus hochwertigem Stahl in Kombination mit Olivenholz gefertigt. Das Servieren erfolgt mit Hilfe einer Servierpfanne. Diese sorgt dafür, dass Marinaden, Fleischsäfte und -reste beim Anschneiden aufgefangen werden. Die Edelstahl-Greifzangen ermöglichen es den Gästen, die portionierten Fleischstücke oder Gemüse mühelos zu greifen, und machen das Churrasco-Erlebnis perfekt.

Wer die Zubereitung köstlicher Gerichte auf dem Grill oder in offenem Feuer als Herausforderung betrachtet, gemeinsames Essen zu schätzen weiß und Gäste auf originelle Weise unterhalten möchte, wird mit der Churrasco-Serie von Forged ein unvergleichliches Erfolgserlebnis haben.

Maak kennis met Churrasco Forged!
Scan de QR-code en ervaar het authentieke Churrasco-gevoel.

Probieren Sie den Churrasco Forged aus!
Scannen Sie den QR-Code und erleben Sie das Churrasco-Gefühl.





Olive spies V-vorm
Olive Spieß V-Form
 Afmeting | Grösse: 50 cm
 Art. no.: OLSkewV50
 Barcode: 8720039621152



Olive spies V-vorm
Olive Spieß V-Form
 Afmeting | Grösse: 60 cm
 Art. no.: OLSkewV60
 Barcode: 8720039621183



Olive spies V-vorm
Olive Spieß V-Form
 Afmeting | Grösse: 70 cm
 Art. no.: OLSkewV70
 Barcode: 8720039621213



Olive vorkspies
Olive Gabelspieß
 Afmeting | Grösse: 50 cm
 Art. no.: OLSkewF50
 Barcode: 8720039621244



Olive vorkspies
Olive Gabelspieß
 Afmeting | Grösse: 60 cm
 Art. no.: OLSkewF60
 Barcode: 8720039621275



Olive vorkspies
Olive Gabelspieß
 Afmeting | Grösse: 70 cm
 Art. no.: OLSkewF70
 Barcode: 8720039621305



Serveerpan
Servierpfanne
 Afmeting | Grösse: Ø 18 cm
 Art. no.: OLServer
 Barcode: 8720039624306



4 Grijptangen
4 Greifzangen
 Afmeting | Grösse: 20 cm
 Art. no.: Chur4Tongs
 Barcode: 8720039624337



De Forged Flambadou is er niet alleen om heerlijke gerechten, maar ook om op een spectaculaire manier indruk te maken. Hete kolen, hoog vuur en druipend vet dat al sissend vlam vat en je gerecht een heerlijke smaak geeft... het is een beleving op zich! Deze indrukwekkende wijze van bereiden brengt heerlijke smaken naar boven in vlees, vis of groenten en maakt je gerecht helemaal af. De gietijzeren kegel van de flambadou is speciaal ontworpen om te worden verhit tot het roodgloeiend is en kan dus direct in het vuur of in de kolen worden geplaatst.

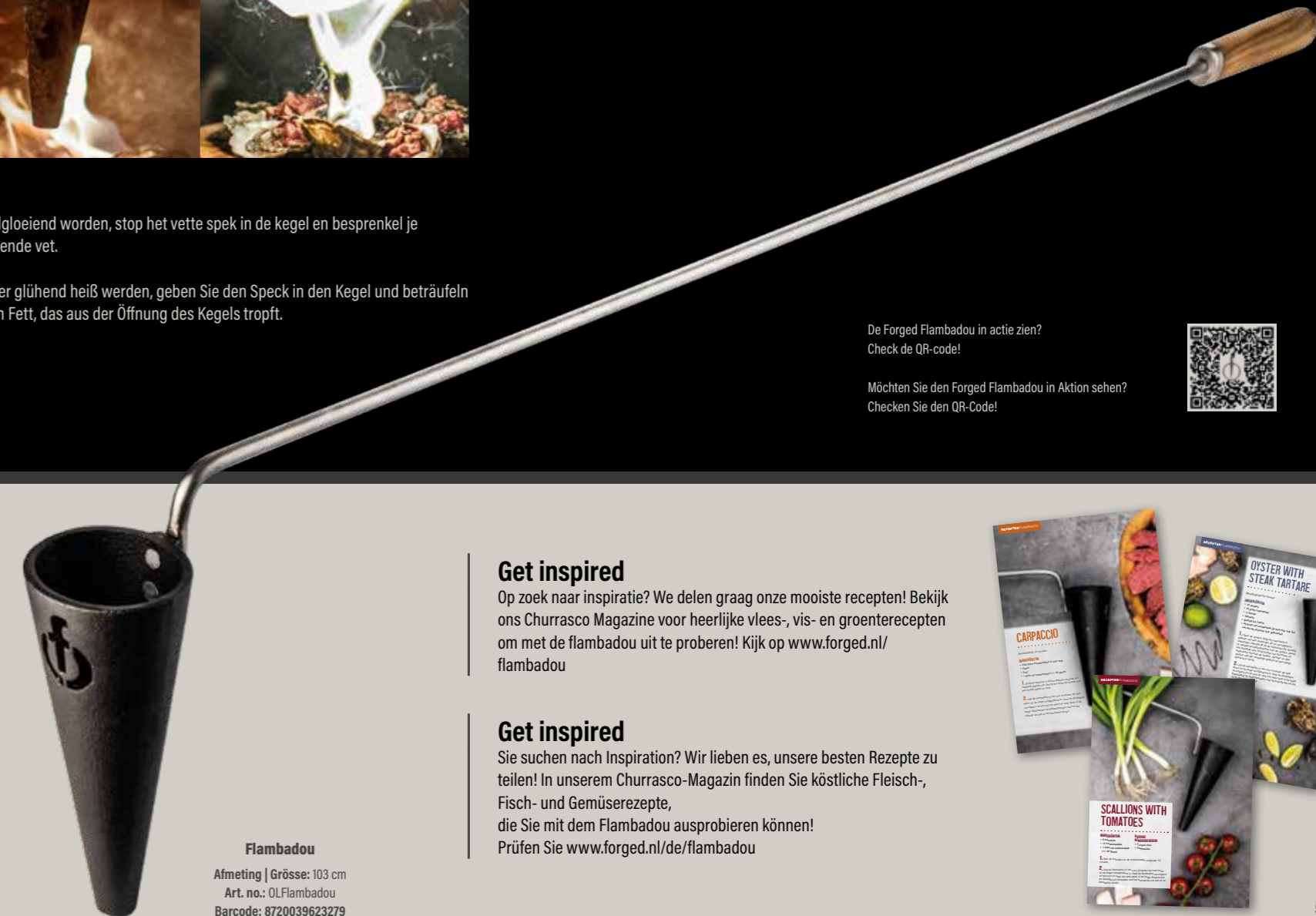
Der Forged Flambadou ist nicht nur dafür da, herrliche Gerichte zu bereiten, sondern auch, um auf spektakuläre Weise zu beeindrucken. Heiße Kohlen, hohe Flammen und Fett, das zischend ins Feuer tropft und Ihrem Gericht einen herrlichen Geschmack verleiht... es ist eine Erfahrung an sich! Diese beeindruckende Art der Zubereitung bringt herrliche Geschmacksaromen in Fleisch oder Fisch hervor, das von innen zart und saftig ist. Der gußeiserne Kegel des Flambadou ist speziell dafür gemacht, rotglühend erhitzt zu werden und kann deshalb direkt ins Feuer oder in die Kohlen gestellt werden.



Laat de flambadou in het vuur roodgloeiend worden, stop het vette spek in de kegel en besprenkel je gerecht met het smeltende, vlamrende vet.

Lassen Sie den Flambadou ins Feuer glühend heiß werden, geben Sie den Speck in den Kegel und beträufeln Sie Ihr Gericht mit dem brennenden Fett, das aus der Öffnung des Kegels tropft.

Gemaakt van gietijzer, SS 430 en olijfhout | Niet geschikt voor de vaatwasser
Gefertigt aus Gußeisen, SS 430 und Olivenholz | Nicht geeignet für die Spülmaschine



Flambadou

Afmeting | Grösse: 103 cm
Art. no.: 0LFlambadou
Barcode: 8720039623279

Get inspired

Op zoek naar inspiratie? We delen graag onze mooiste recepten! Bekijk ons Churrasco Magazine voor heerlijke vlees-, vis- en groenterecepten om met de flambadou uit te proberen! Kijk op www.forged.nl/flambadou

Get inspired

Sie suchen nach Inspiration? Wir lieben es, unsere besten Rezepte zu teilen! In unserem Churrasco-Magazin finden Sie köstliche Fleisch-, Fisch- und Gemüse Rezepte, die Sie mit dem Flambadou ausprobieren können! Prüfen Sie www.forged.nl/de/flambadou

De Forged Flambadou in actie zien?
Check de QR-code!



Möchten Sie den Forged Flambadou in Aktion sehen?
Checken Sie den QR-Code!





Gebruik en onderhoud

Gemaakt volgens eeuwenoude Japanse tradities en volledig met de hand gesmeed is elk Forged mes even uniek in uiterlijk en afmeting. Door de bijzondere manier van vervaardiging raden wij een aantal onderhouds- en gebruikersinstructies aan.

Verwendung und Wartung

Nach jahrhundertealter japanischer Tradition gefertigt und vollständig von Hand geschmiedet, ist jedes Forged Messer einzigartig in Aussehen und Größe. Aufgrund der besonderen Herstellungsweise empfehlen wir eine Reihe von Pflege- und Gebrauchsanweisungen.

Onderhoud en reiniging

- De Forged messen zijn niet vaatwasserbestendig.
- Reinig het mes met warm water en een kleine hoeveelheid mild afwasmiddel. Droog het mes vervolgens direct met een doek alvorens het op te bergen.
- Na elk gebruik dient het mes direct te worden gereinigd en gedroogd. Indien het mes te lang in contact blijft met vloeistoffen of andere substanties dan kunnen er roestvlekjes ontstaan.
- Reinig het mes voor het eerste gebruik. Het heft van de Brute en Intense messen kan bij de eerste keren gebruik door de bescherm laag iets afgeven. Dit is normaal en verdwijnt na een aantal keer gebruik.
- Indien je een mes voor langere tijd niet gebruikt dan is het raadzaam om deze licht in te vetten met bijvoorbeeld olijfolie, zonnebloemolie of ballistol.
- Een houten heft kun je indien deze droog wordt insmeren met olie. Gebruik daarvoor het soort oliën dat ook wordt gebruikt voor het onderhoud van houten serveer- en snijplanken.
- Producten van gietijzer (zoals de flambadou en het serveerpannetje) dienen na gebruik te worden ingevet om roest te voorkomen.

Gebruik

- De messen zijn uitsluitend te gebruiken voor het snijden van groenten, vlees, vis en brood.
- Gebruik de messen niet voor botten of bevroren voedsel.
- Gebruik bij voorkeur een houten of kunststof snijplank om te voorkomen dat het snijvlak beschadigt en om te zorgen dat het mes langer scherp blijft.

Slijpen en tussentijds onderhoud

- De messen kunnen worden onderhouden met het bijbehorende aanzetstaal van Forged. Deze is hiervoor speciaal gemaakt en het biedt je een kwalitatief goed aanzetstaal dat ovaal is uitgevoerd en voorzien van een diamantlaag.
- Afhankelijk van het gebruik raden wij aan om de messen bijvoorbeeld 1 á 2 keer per jaar te laten slijpen door een professionele messenslijper.

Pflege und Reinigung

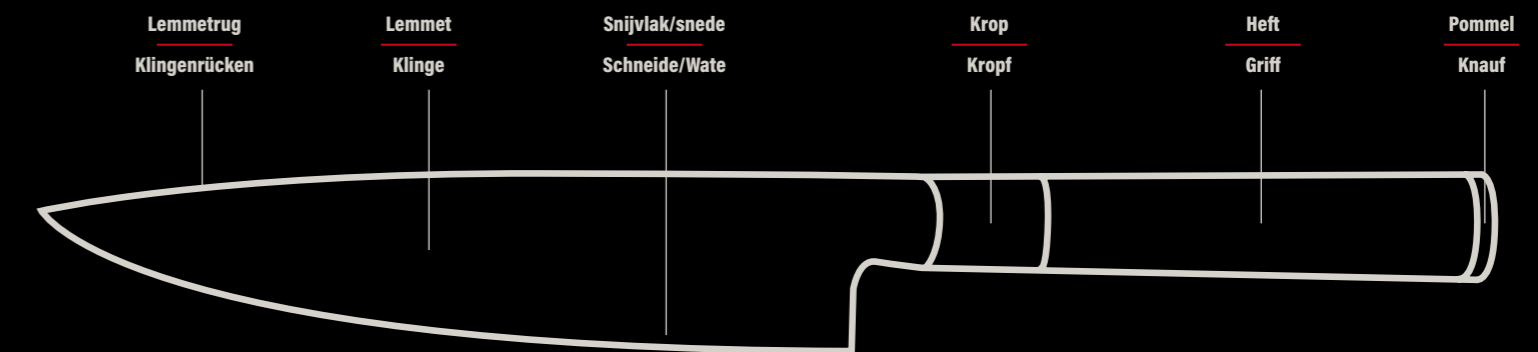
- Die geschmiedeten Messer sind nicht spülmaschinenfest.
- Reinigen Sie das Messer mit warmem Wasser und einer kleinen Menge eines milden Spülmittels. Trocknen Sie das Messer anschließend sofort mit einem Tuch ab, bevor Sie es aufbewahren.
- Nach jedem Gebrauch sollte das Messer sofort gereinigt und getrocknet werden. Wenn das Messer zu lange mit Flüssigkeiten oder anderen Substanzen in Kontakt kommt, können Rostflecken entstehen.
- Reinigen Sie das Messer vor dem ersten Gebrauch. Der Griff der Messer Brute und Intense kann aufgrund der Schutzschicht beim ersten Gebrauch etwas abgeben. Dies ist normal und verschwindet nach einigen Anwendungen.
- Wenn Sie ein Messer für eine längere Zeit nicht benutzen, ist es ratsam, es leicht mit z. B. Olivenöl, Sonnenblumenöl oder Ballistol einzufetten.
- Ein Holzgriff kann im trockenen Zustand mit Öl eingefettet werden. Verwenden Sie dazu die Art von Ölen, die auch für die Pflege von Servier- und Schneidebrettern aus Holz verwendet werden.
- Gusseisenprodukte (wie z.B. das Flambadou und die Servierpfanne) sollten nach Gebrauch eingefettet werden, um Rost zu vermeiden.

Verwendung

- Die Messer können nur zum Schneiden von Gemüse, Fleisch, Fisch und Brot verwendet werden.
- Verwenden Sie die Messer nicht für Knochen oder gefrorene Lebensmittel.
- Verwenden Sie vorzugsweise ein Schneidebrett aus Holz oder Kunststoff, um Schäden an der Schneidfläche zu vermeiden und dafür zu sorgen, dass das Messer länger scharf bleibt.

Schleifen und zusätzliche Wartung

- Die Messer können mit dem entsprechendem geschmiedeten Wetzstahl gewartet werden. Er wurde speziell für diesen Zweck hergestellt und bietet Ihnen einen hochwertigen Wetzstahl, der eine ovale Form hat und mit einer Diamantschicht versehen ist.
- Je nach Verwendung empfehlen wir, dass Sie Ihre Messer beispielsweise 1 bis 2-mal pro Jahr von einem professionellen Messerschleifer schärfen lassen.



POS materiaal

Voor een opvallende en verzorgde presentatie in de winkel en om de Forged producten nog beter tot uiting te laten komen, hebben we POS materiaal ontwikkeld in de vorm van verschillende displays, folders, brochures en displayborden.

POS-Materialien

Für eine auffallende, gut aufgemachte Präsentation in Ihrem Geschäft und um die Forged-Produkte noch besser zur Geltung zu bringen, haben wir POS-Materialien in Form von verschiedenen Displays, Flyern, Broschüren und Displayboards entwickelt.



Display Lederen Hoezen

Display Lederetuis

Afmeting | Grösse: 36 cm h, 75 cm b
Art. no.: Leer1Display
Barcode: 8720039621138



Forged Display Small

Afmeting | Grösse: 16 cm h, 42 cm b
Art. no.: ForgedDisplayS
Barcode: 8720039624108



Forged Display Medium

Afmeting | Grösse: 60 cm h, 44,5 cm b
Art. no.: ForgedDisplayM
Barcode: 8720039624153

Forged Display Large

Afmeting | Grösse: 2 mtr h, 1,06 mtr b
Art. no.: BrochKatDE
Barcode: 8720039625556



Folder Brute Forged A5 NL

Art. no.: BrochBruteNL
Barcode: 8720039623897



Folder Intense Forged A5 NL

Art. no.: BrochIntNL
Barcode: 8720039623866



Folder Olive Forged A5 NL

Art. no.: BrochOliveNL
Barcode: 8720039623835



Folder Sebra Forged A5 NL

Art. no.: BrochSebraNL
Barcode: 8720039624016



Folder VG10 Forged A5 NL

Art. no.: BrochVG10NL
Barcode: 8720039623927



Display stand A3

Art. no.: A3DisplayForged
Barcode: 8720039624276



Display stand A4

Art. no.: A4DisplayForged
Barcode: 8720039624245



Folder Katai Forged A5 NL

Art. no.: BrochKatNL
Barcode: 8720039623958



Folder Leather Forged A5 NL

Art. no.: BrochLeathNL
Barcode: 8720039624078



Folder Churrasco Forged A5 NL

Art. no.: BrochChurNL
Barcode: 8720039623989



Folder Forged Flambadou vierkant NL

Art. no.: BrochFireFlamNL
Barcode: 8720039625525



Folder Forged Churrasco vierkant NL

Art. no.: BrochExpChurNL
Barcode: 8720039625518



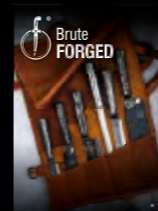
Displayboard A3 - Churrasco

Art. no.: A3Churrasco
Barcode: 8720039624191



Displayboard A3 - VG10

Art. no.: A3VG10Hakbijl
Barcode: 8720039624283



Prospekt Brute Forged A5 DE

Art. no.: BrochBruteDE
Barcode: 8720039623910



Prospekt Intense Forged A5 DE

Art. no.: BrochIntDE
Barcode: 8720039623880



Prospekt Olive Forged A5 DE

Art. no.: BrochOliveDE
Barcode: 8720039623859



Prospekt Sebra Forged A5 DE

Art. no.: BrochSebraDE
Barcode: 8720039624030



Prospekt VG10 Forged A5 DE

Art. no.: BrochVG10DE
Barcode: 8720039623941



Displayboard A4 - Flambadou

Art. no.: A4Flambadou
Barcode: 8720039624252



Displayboard A4 - Katai

Art. no.: A4KatSant14cm
Barcode: 8720039625570



Displayboard A4 - Intense

Art. no.: A4IntenseKoks
Barcode: 8720039627147



Prospekt Katai Forged A5 DE

Art. no.: BrochKatDE
Barcode: 8720039623972



Prospekt Leather Forged A5 DE

Art. no.: BrochLeathDE
Barcode: 8720039624092



Prospekt Churrasco Forged A5 DE

Art. no.: BrochChurDE
Barcode: 8720039624009



Prospekt Forged Flambadou quadr. DE

Art. no.: BrochFireFlamDE
Barcode: 8720039627130



Prospekt Forged Churrasco quadr. DE

Art. no.: BrochExpChurDE
Barcode: 8720039627123



Displayboard A4 - Brute

Art. no.: A4BruteKoks
Barcode: 8720039627154



Displayboard A4 - Olive

Art. no.: A4OliveButch
Barcode: 8720039627161





Displayboard A4 - Sebra

Art. no.: A4SebraKoks
Barcode: 8720039627178





FORGED

De Panoven 17 | 4191 GW
Geldermalsen | The Netherlands
T. +31 (0) 183 745 065
www.forgedoriginal.com | @forgedoriginal  

Forged is a registered trademark of

Style de Vie *Authentique*

info@styledevie.nl | www.styledevie.nl

