PUMA®
Knifemakers to the
world since 1769

„Essen ist ein Bedürfnis - Genießen ist eine Kunst“

(Francois de La Rochefoucauld)

In der Küche für die Familie und Freunde Speisen zuzubereiten ist heute weit mehr als nur reines Kochen, sondern mit der Zeit Ausdruck eines individuellen Lebensstils und mitunter auch Passion geworden. Dabei spielt neben hochwertigen Nahrungsmitteln und raffinierten Zutaten auch das notwendige Equipment eine entscheidende Rolle. Hierzu zählen in erster Linie hochwertige Küchenmesser.

850001 **PUMA Küchenblock mit 8 Küchenmessern**

Der mit unserem PUMA-Zeichen versehene Küchenblock ist sehr solide und besteht aus schönem Kiefernholz. Die meisten herkömmlichen Messerblöcke besitzen zum Aufnehmen der Klingen schmale Schlitze, die durch Feuchtigkeit und Schmutz mit der Zeit unhygienisch werden und nur sehr schwer gereinigt werden können. Der PUMA Küchenblock hingegen ist mit einem Magnetsystem ausgestattet, das alle acht im Lieferumfang enthaltenen Messer an den Holzelementen sicher und schonend fixiert.

519,00 €

Das Sortiment aus unserem Hause wird Sie in der Küche ein Leben lang begleiten können. Alle Messer sind ergonomisch gestaltet, tragen mittels Messingnieten befestigte Eibenholzgriffschalen und besitzen eine Klinge, die dem jeweiligen Verwendungszweck geformt ist. Klinge und Erl bestehen aus einem einzigen, voll durch den Griff gehenden Stück Stahl nach DIN WN 1.4116 (X50CrMoV15). Diese Stahlsorte besitzt aufgrund ihrer Legierungsbestandteile von 0,50% Kohlenstoff, 15% Chrom sowie Anteilen von Molybdän und Vanadium hervorragende Eigenschaften wie Härte, Zähigkeit und Korrosionsbeständigkeit.

Jedes Messer der Küchen-Serie ist ein Meisterstück und wird in reiner Handarbeit in unserer Solinger Manufaktur gefertigt.

120001 **PUMA schälmesser I**

Das Schälmesser I verfügt über eine besondere, 6 cm lange Klinge in Schnabelform. So passt sie sich Rundungen perfekt an und ist auch bestens zum Tournieren und Schälen sowie Verzieren und Garnieren geeignet. Mit der kurzen, nach innen geschwungenen Schneide lassen sich zudem Äpfel sowie anderes Obst wunderbar schälen. In Solingen werden diese kleinen Schälmesser auch „Zöppken“ genannt.

29,00 €

120008
kochmesser

120002
schälmesser II

120002 **PUMA schälmesser II**

Das Schälmesser II ist mit einer geraden, 8 cm langen Klinge für vielfältige Aufgaben in der Küche konzipiert. Das kompakte Design und die Formgebung erlaubt ein sehr präzises Arbeiten bei einer komfortablen Handhabung. Mit diesem Modell kann nicht nur geschält, sondern im gleichen Gang auch geschnitten werden. Damit ist es ideal um z.B. Obst und Gemüse schnell und effizient zu verarbeiten.

29,00 €

120008 **PUMA kochmesser**

Die breite und kräftige 17 cm lange Klinge des PUMA Kochmessers ist universell zum Schneiden von Fleisch, Fisch und Gemüse verwendbar und damit ein echter Allrounder. Die Klinge besitzt die Form eines japanischen Santokus, ist aber auch mit Anteilen eines europäischen Chefmessers versehen und vereinigt so die jeweiligen guten Eigenschaften in einem Messer. Das ausgewogene Design von Klingen- und Griffbereich erleichtert das Schneiden und spielt damit seine haptischen Vorzüge aus.

79,00 €

120003 **PUMA streichmesser**

Für alle süßen und herzhaften Brotauftriche eignet sich das mit 10,5 cm langer Klinge ausgestattete PUMA Streich- oder Buttermesser ebenso wie für Verzierungsarbeiten beim Backen. Die Form ist die eines Buckelsmessers nachempfunden und stellt somit auch als stylisches Frühstücksmesser mit sehr guter Schneideigenschaft, ein echtes Solinger Original dar.

39,00 €

120005 **PUMA spickmesser**

Das Spickmesser oder Allzweckmesser mit 10 cm langer Klinge dient als kleiner Helfer für allerlei Küchenarbeiten und besitzt daher eine schmale Klingenform. Dem Namen nach nützt es vornehmlich beim „Spicken“. Hierbei werden Längsschnitte in das Fleisch gesetzt, die anschließend mit Speck gefüllt werden. Letztendlich ist das Spickmesser aber ein Allrounder, der mit seiner führigen Länge gern und oft für viele Schneidarbeiten genutzt wird. Selbst als *Steakmesser* macht dieses formschöne Modell eine gute Figur.

120006 **PUMA brotmesser**

Ein gutes Brotmesser gehört in jeden Haushalt. Dabei darf die Klinge nicht zu kurz ausfallen. Die 22,5 cm lange Klinge der Brotsäge ist mit einem scharfen, exakten Wellenschliff versehen und so ideal zum Schneiden von Brötchen, allen Brotsorten, Baguette und weiteren Backwaren mit Kruste geeignet.

79,00 €

120007 **PUMA fleischmesser**

Das Fleischmesser ist mit seiner 18 cm langen Klinge besonders gut zum Schneiden und Tranchieren von rohem und gebratenem Fleisch geeignet. Die Klinge sorgt für einen festen, sauberen Schnitt der Fleischfasern und lässt beim Tranchieren keine Wünsche offen. Dafür sorgt vor allem die schmale und lange Form der Klinge, deren Spitze sehr ausgeprägt ist und in gerader Linie des leicht geneigten Klingenrückens verläuft.

79,00 €

120004 **PUMA kräutermesser**

Wie wichtig ein hochwertiges, scharfes und gut ausbalanciertes Küchenmesser in der Küche ist, zeigt das Kräutermesser mit 8,5 cm langer Klinge aus der PUMA-K-Serie. Die relativ kurze und robuste Klinge bringt alle Arten von Kräutern perfekt in die gewünschte Form. Dabei macht sich auch die stark nach unten gezogene Spitze sowie die leicht bauchig verlaufende Schneide positiv bemerkbar.

32,00 €

PUMA Messermanufaktur Solingen

Wir stellen Messer für die Jagd sowie den Freizeit- und Outdoorbereich, aber auch für die Küche her: In Solingen, einer Stadt deren Namen geschütztes Markenzeichen für Qualitätsmesser ist! Dem hohen Anspruch dieser Stadt werden wir gerecht und beeindrucken seit über 250 Jahren mit höchster Qualität bei Material und Fertigung.
Denn optimale Ergebnisse erzielt man nur durch eine optimale Verarbeitung. Diese erreichen wir durch das intelligente Zusammenspiel von traditioneller, manueller Fertigung und modernstem technischen Know-How.

Dort, wo der Einsatz neuer Fertigungstechnik der Verbesserung unserer Produkte und somit der Zufriedenheit unserer Kunden dient, machen wir sie uns zunutze. Die Handarbeit der traditionellen Manufaktur behält bei uns jedoch ihren größten Wert durch das handwerkliche Können unserer Mitarbeiter, deren Ideenreichtum und Persönlichkeit. Dies sind nach unserer festen Überzeugung Eigenschaften, die eine Maschine niemals ersetzen kann.
Beim Entwerfen unserer Messer vertrauen wir zudem auch auf die Erfahrungen und Fähigkeiten von Designern und Spezialisten aus den unterschiedlichen Fachbranchen. Sie tragen einen großen Teil dazu bei, dass am Ende ein Produkt entsteht, das der vollsten Zufriedenheit unserer Kunden entspricht...und darauf kommt es uns an!

Sicherheitsempfehlungen zum Umgang mit Küchenmessern:

- Für die jeweilige Verrichtung ein zweckbestimmtes Messer benutzen
- Schneidunterlagen (am besten aus Holz) rutschsicher auflegen
- Fallenden oder wegrutschenden Messern nicht nachgreifen
- Klingenschneide und -Spitze immer vom Körper abgewandt halten
- Mit dem Messer in der Hand ausreichend Abstand zu anderen Menschen halten
- Messer mit dem Griff voran weiterreichen
- Messer niemals achtlos ablegen oder mit anderen Gegenständen verdecken
- Beim Schneiden immer konzentriert arbeiten
- Schnittverletzungen umgehend fachgerecht versorgen (lassen)

WER SEIN PUMA MESSER HEGT UND PFLEGT, DER EWIG DAMIT LEBT!

Those who care and nurture their PUMA knife, will own it for the rest of their life.

Hier geht es direkt zu den Küchenmessern!

Vertrieb durch:
PUMA GmbH IP Solingen
An den Eichen 20-22
42699 Solingen, Germany

www.pumaknives.de