

# PERFEKTION

*braucht die richtige Pflege.*

Messerklingen und Holzgriffe sind nicht für die Spülmaschine geeignet. Reiniger und Flugrost können die Messer stumpf werden lassen. Holz als Naturprodukt kann sich verformen und aufquellen.

Nach der Nutzung einfach **unter heißem, fließendem Wasser** mit etwas **Reiniger** abspülen und mit einem Tuch **gut abtrocknen**.

Die **Schärfe** der Klinge sowie das Gesamterscheinungsbild des Messers **bleiben** so **erhalten** und über Jahre ein treuer Begleiter in Ihrer Küche.



- facebook.com/roesle
- instagram.com/roesle\_official
- pinterest.de/roesle\_official
- youtube.com/user/wwwROESLEde

[www.roesle.com](http://www.roesle.com)

RÖSLE GmbH & Co. KG | Johann-Georg-Fendt-Str. 38  
87616 Marktoberdorf | Deutschland  
Tel. +49 (0)8342 912 0 | Fax +49 (0)8342 912 190

LOVE  
COOK  
LIVE

RÖSLE

SINCE 1888

Die perfekte  
Klinge.

Messer aus Damastklingenstahl.  
Made in Solingen.

LIMITED EDITION

03853 / 012020

STAHLKUNST.  
LANGLEBIGKEIT.  
PERFEKTION.  
SCHÄRFE.  
SOLINGEN.  
RÖSLE.

In einer **LIMITED EDITION** mit zwei hochwertigen **Messern aus Damaststahl** liegt die hohe Kunst der Klingenstahl-Verarbeitung zu Grunde.

Made in Solingen und damit ein Garant für perfekte Schärfe und Qualität.

## DER HOLZGRIFF:

Elegant und ausgewogen in der Handhabung. Der abgerundete Griff aus **handverlesenem Nussbaumholz** ist ein reines Naturprodukt und in seiner Optik mindestens genauso einzigartig und individuell wie die Klinge. **Eine perfekte Symbiose.**

## DER DAMASTSTAHL:

Eisgehärtet: Gefertigt aus hochlegierten und mehrlagigem Kohlenstoffstahl VG10. 32 Lagen auf jeder Seite **in Handarbeit** und Perfektion geschliffen sorgen für die **individuelle** und **brillante** Optik der Klinge.

## DIE KLINGENFORM:

**Kochmesser:** Mit breiter, mittelspitzer Klinge **ideal für den perfekten Schnitt an rohem Fleisch, Fisch und Gemüse.** Die abgerundete Schneide unterstützt beim Wiegen von Kräutern und Nüssen.

Der Allrounder, der in keiner Küche fehlen darf.

**Santoku:** Klassische asiatische Klingensform, geeignet für feine Schneidarbeiten an Fisch und Gemüse. Die gerade Form hält Kontakt zum Schnittgut und **wird gerne für filigrane Schnitte genutzt.**

Kürzere Klinge für den direkten Kontakt.

## Kochmesser aus Damastklingenstahl

Klingenlänge: ca. 20 cm  
Artikel-Nr.: 13579  
UVP: 179,00 €  
Limited Edition – 500 Stück



## Santokumesser aus Damastklingenstahl

Klingenlänge: ca. 17 cm  
Artikel-Nr.: 13580  
UVP: 179,00 €  
Limited Edition – 500 Stück

## LIMITED EDITION - 500 Stück

Eine besondere Serie aus dem Hause **RÖSLE**. Nicht nur die Qualität des japanischen Damaststahls sowie die elegante Optik von Klinge und Griff überzeugen. Die Nummerierung auf der Klinge macht jedes Messer zu einem echten Unikat. **Vielleicht sogar mit Ihrer persönlichen Glückszahl.**

## MADE IN SOLINGEN.

Ein Garant für Qualität in Material, Fertigung und Präzision. Wo Made in Solingen drauf steht muss nicht nur sprichwörtlich auch Solingen drin sein. Die Vorgaben und Standards sind hoch und werden sorgfältig geprüft. **So müssen alle Faktoren zusammenpassen und den Ansprüchen standhalten** – unter anderem der Schneidwarennorm, der Lebensmittel-tauglichkeit, der Härte des Materials oder auch der notwendigen Arbeitsgänge, die nach geregelten Vorgaben stattfinden müssen.

**Nur so kann die geschätzte Qualität erreicht und gehalten werden.** Das perfekte Zusammenspiel der traditionellen RÖSLE Qualität und Besonderheit der Solinger Messerkunst.

