

# UNSERE URSPRÜNGLICHEN

THE NATURAL  
 NOS NATURELS  
 I NOSTRI ORIGINARI  
 LOS NATURALES



**D** – Die geschmiedete Messerserie hat durch die Zusammensetzung der Materialien von rostfreiem Stahl und Grenadill-Holz einen bleibenden Wert und dadurch eine sehr ursprüngliche Ausstrahlung. Die Messer sind geschmiedet und perfekt ausbalanciert. Der harmonisch geformte Griff aus Grenadill-Holz lässt das Messer zu einem Gesamt-Kunstwerk werden. Das Holz ist äußerst robust, schwindungsarm und feuchteunempfindlich.

**GB** – The composition of stainless steel and African Blackwood makes this forged knife series highly desirable and gives them a very natural charisma. The knives are forged from one piece of steel and are perfectly balanced. The harmonically formed handle turns the knife into a masterpiece. The wood is extremely robust and immune to shrinking and moisture.

**F** – La série de couteaux forgés a une valeur durable et donc un look très original en raison de la composition des matériaux en acier inoxydable et en palissandre d'Afrique. Les couteaux sont forgés, et parfaitement équilibrés. Le bois est extrêmement résistant, rétrécit très peu et résiste à l'humidité.

**I** – Grazie all'unione di acciaio inossidabile ed ebano Grenadilla, la serie di coltelli forgiati acquista valore nel tempo e un fascino »originario«. I coltelli sono forgiati da un unico pezzo di acciaio e perfettamente bilanciati. Il manico armonioso di ebano Grenadilla rende il coltello un capolavoro. Il legno è estremamente robusto, non si restringe ed è resistente all'acqua.

**ES** – La composición de hoja de acero inoxidable y mango de madera de grenadillo hace de esta serie de cuchillos forjados una serie con un valor perdurable, con un acento y carisma natural. Los cuchillos son forjados y se manipulan de manera perfectamente equilibrada. La forma armónica del mango, hecho de madera del árbol de granadillo, convierte a este cuchillo en una pieza de obra maestra. La madera es extremadamente robusta, casi inmune a la contracción y a la humedad.



8 1446 07H

7 cm = 3"



TOURNIERMESSER . TOURNE KNIFE . COUTEAU À ÉPLUCHER . SPELUCCHINO CURVO . MONDADOR

8 1447 12H

12 cm = 4½"



OFFICEMESSER . PARING KNIFE . COUTEAU D'OFFICE . SPELUCCHINO . MONDADOR

8 1403 12H

12 cm = 4½"



STEAKMESSER, WELLENSCHLIFF STEAK KNIFE, SERRATED EDGE . COUTEAU À STEAK, TRANCHANT ONDULÉ . COLTELLO BISTECCA, SEGHETTATO . CUCHILLO STEAK, FILO ONDULADO