

## « Les Buckels »

### *couteau de table - ancien allemand*

Ce couteau d'une forme de lame unique, remontant à l'ancienne tradition rurale de l'Allemagne, est fabriqué dans notre atelier depuis plus de 130 ans.

Grâce à la lame large et soigneusement polie à la main, le couteau est aussi bien approprié à couper du pain et des petits pains et même le fromage et salami qu'à étaler le beurre ou charcuterie et fromage.

Les petits pains se partagent nettement grâce à la « Solinger Dünnschliff » sans laisser la pâte molle au milieu. Le goût du beurre et pain frais peut se déployer.  
Ce couteau et notre planche de cérisier massive améliorent le plaisir du petit-déjeuner tous les jours.

« Le Buckels » est incorruptible dans la forme et fonction, mince et permet d'utiliser non seulement à table mais encore à la cuisine.



### *D'affûtage mince de Solingen*

La lame du « Buckels » est aiguisée selon le vieux principe « **d'affûtage mince de Solingen** » par nos maîtres de métier. Elle est faite d'acier **inox**.

Par cette manière d'aiguisage traditionnel la lame recevrait une géométrie particulière et le tranchant caractéristique fin et très coupant, ce que remplit sans peine ses tâches.  
Pour réaffûter passez facilement 2 ou 3 fois sur un fusil.

Le manche du couteau est fait de **bois de poirier**.

**Nos couteaux artisanaux ne supportent pas le nettoyage dans le lave-vaisselle ou le placement long dans la cuvette.**