

FORGE DE
LAGUIOLE

Tradition Qualité Original

Fabriqu      Laguiole - France



FORGE DE
LAGUIOLE



Das Original **Forge de Laguiole®**
Messer ist das Ergebnis von Tradition
und Know-How. Über Generationen
erarbeitet und perfektioniert
verleiht die Art der Herstellung
dem Messer eine wahre Seele,
die unsere Sinne verwöhnt.



Das Original **Forge de Laguiole**[®]
Messer mit seiner außergewöhnlichen
Schärfe erhöht den Genuss eines
guten Essens.

Ein stilvoll gedeckter Tisch gehört zu einem hervorragenden Essen dazu – und macht es zu einem wahren Erlebnis. Beweisen Sie Sinn für Details: Neben hochwertigem Porzellan und feinen Gläsern setzen Sie mit den geschmackvollen Original **Forge de Laguiole**[®] Messern eindrucksvolle Akzente.

Das Original **Forge de Laguiole**[®] Messer zeichnet sich durch einen flüssigen, widerstandslosen Schnitt aus. Es veredelt den Genuss eines mit Liebe und Hingabe zubereiteten Essens. Die Schnittqualität der Messer wird Sie täglich aufs Neue begeistern.



Das Original **Forge de Laguiole®**
Messer wird von vielen Michelin
gekrönte Sterne- und Topköchen
genutzt...

...Weil das Original **Forge de Laguiole®** Messer
nebst einem präzisen, scharfen Schnitt, für eine
harmonische Form und weitbewunderte, dauerhafte
Qualität steht.

...Weil das Original **Forge de Laguiole®** Messer
die Freude an einem Gericht und dessen Genuss
maßgeblich zu steigern weiß.

...Weil das Original **Forge de Laguiole®** Messer einen
attraktiven Kundenservice bietet : Vom Schleifen
bis hin zum perfekten Polieren.

Jedes Original **Forge de Laguiole®** Messer ist ein Unikat, das von einem unserer Meister-Messerschmiede von Hand gefertigt wird.

Ein Original **Forge de Laguiole®** Messer wird von der Entwicklungsphase, über das Design bis hin zur Fertigstellung in unserer Manufaktur in Laguiole, Frankreich hergestellt.

Ein Original **Forge de Laguiole®** Messer ist ein Zusammenspiel aus außergewöhnlichen, hochwertigen Materialien. Für die geschmiedeten Klingen wird der hochwertige T12-Stahl verwendet. Die Griffe sind aus edlen Naturmaterialien wie Holz oder Horn gefertigt.

Die Herstellung der Original **Forge de Laguiole®** Messer unterliegt strengen Richtlinien. Sie vereint das Kunsthandwerk des Meister-Messerschmiedes mit der Präzision des Goldschmiedes – von der Guillochierung und dem Zusammenbau bis hin zum Polieren und Schärfen.



Jedes Original **Forge de Laguiole®**
Messer wird komplett in unserer
Manufaktur im französischen
Dorf Laguiole hergestellt.

Unsere Manufaktur **Forge de Laguiole®** liegt auf 1.200 Metern Höhe in dem authentischen Dorf Laguiole auf einem Hochplateau. Die ausdrucksstarke Landschaft kennzeichnet sich durch beeindruckende Schönheit und besondere Ruhe. Durch diese spürbare Energie bietet das Dorf eine ideale Kulisse, um unsere Meister Messerschmiede zu inspirieren.

Die Original **Forge de Laguiole®** Messer werden in unserer Manufaktur nach der Laguiole Coutelier-Tradition hergestellt, die bis ins Jahr 1828 zurückreicht.

Jedes Original **Forge de Laguiole®** Messer trägt die Handschrift unserer Meister-Messerschmiede. Die Qualität ist Ausdruck der Kraft und der Schönheit unserer beachtenswerten Umgebung.



WWW.FORGE-DE-LAGUIOLE.COM

Route de l'Aubrac, BP 9
12210 LAGUIOLE - FRANCE

T: +33 (0)5 65 48 43 34
export@forge-de-laguiole.com