



JEDES MESSER ERZÄHLT EINE GESCHIHITE





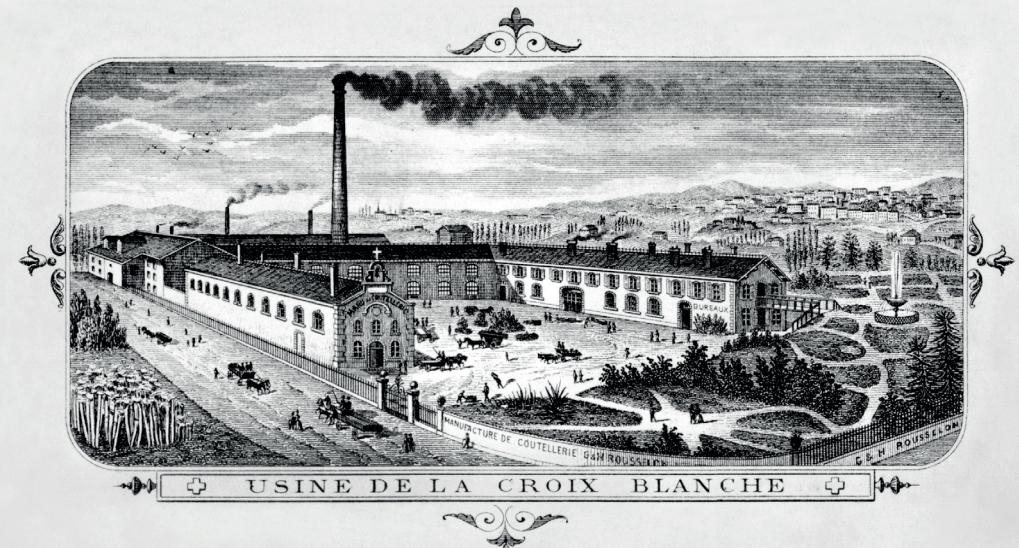
«Jedes unserer
Messer erzählt seine
eigene Geschichte. Eine
Geschichte der Eleganz,
die mit der Zeit spielt,
sich immer wieder neu
erfindet, aber sich
selbst treu bleibt....»

FAST 500 JAHRE EGESCHICHTE

Die Neubelebung einer legendären Marke

Gegründet im Jahr 1532 von Meisterschmied Dumas, steht die Marke 32 Dumas® als Sinnbild für französische Schmiedekunst und Gastronomie. In Thiers, der französischen Hauptstadt der Messerherstellung, verwurzelt, blickt die Marke auf eine fast 500-jährige Geschichte zurück und ist damit die älteste eingetragene Messer-Marke Frankreichs. Dies belegen historische Dokumente, wie die Registrierung ihres Siegels auf der berühmten „Table de Plomb“. Im Laufe der Jahrhunderte hat 32 Dumas® ein vielfältiges Sortiment an Messern entwickelt und dabei stets auf höchste Handwerkskunst gesetzt. Dank ihrer umfassenden

Expertise in der Messerherstellung hat sich die Manufaktur auf vollgeschmiedete Küchenmesser spezialisiert – mit dem Ziel, ein unvergleichliches Schneideerlebnis und höchste Präzision zu bieten. Heute steht die Marke 32 Dumas® weiterhin für die Exzellenz der französischen Messerschmiedekunst und setzt neue Maßstäbe in der Welt des Kochens. Mit einer neuen Generation von Messern begeistert sie sowohl professionelle Köche als auch Hobbyköche weltweit und macht das Schneiden zu einem wahren Vergnügen.



1532

1591

1882

1921

1968

2000

2024

Messerschmiede
meister Dumas
gründet die Marke,
indem er sein Siegel
anträgt, 32.

Das 32-Siegel wird
von Meister Dumas
auf der Bleiplatte
angebracht, auf der
die Stempel aller
Messerschmiede
meister verzeichnet
sind.

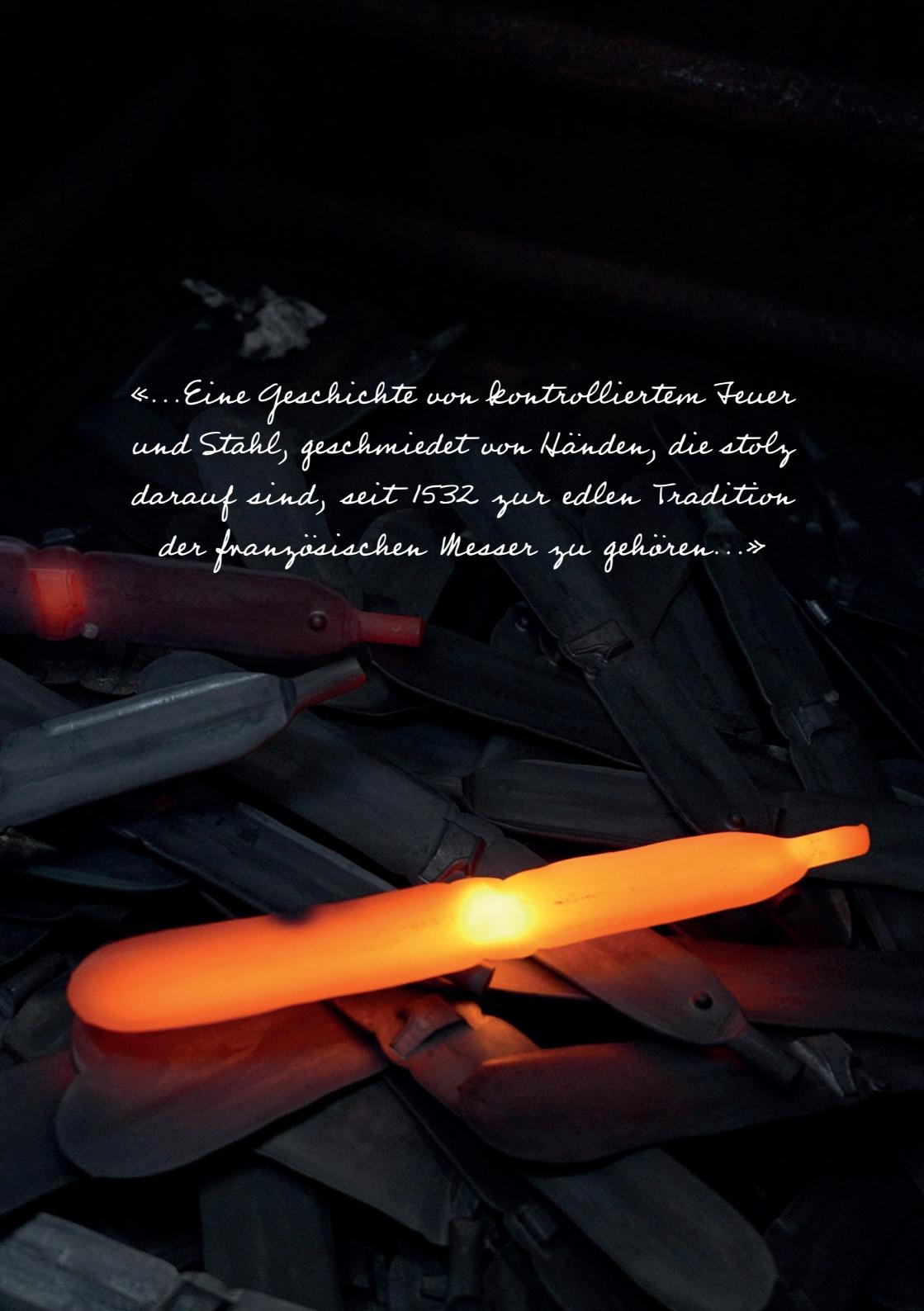
Die Marke wird
übernommen und
die Fabrik von Croix
Blanche wird gebaut.

32 Dumas® expandiert
international und
erweitert seine
Produktion um
Macheten, Rasiermesser
und Taschenmesser.

32 Dumas® entwickelt
Exper tise und
spezialisiert sich auf
die Herstellung von
Küchenmessern.

32 Dumas® hat sich einen
guten Ruf als Spezialist
für Schneidwaren für
Kochprofis erworben.

32 Dumas® präsentiert
passionierten Köchen
sein Expertenwissen in
Form einer ikonischen
Messerkollektion:
Signature.



«...Eine Geschichte von kontrolliertem Feuer und Stahl, geschmiedet von Händen, die stolz darauf sind, seit 1532 zur edlen Tradition der französischen Messer zu gehören...»

EINE GESCHICHTE AUS DER SCHMIEDE

Die Perfektion vollgeschmiedeter Klingen

Als Botschafter und Experte für vollgeschmiedete Handwerkskunst fertigt 32 Dumas® jedes seiner Messer aus einem einzigen Stück hochkarbonhaltigem, stickstofflegiertem Edelstahl (Klinge, Kropf und Erl). Das Ergebnis: Jedes Messer bietet präzises Schneiden, perfekte Balance in der Hand und unvergleichliche Langlebigkeit



Die Schritte

- 01.** Umgeformter Stahlbarren
- 02.** Geschmiedeter Stempel
- 03.** Ausstanzen der endgültigen Messerform
- 04.** Bohren des Erls
- 05.** Schleifen und manuelles Polieren
- 06.** Traditionelle Schritte der Messerherstellung (Klingenpolitur, Schärfen, Lasergravur, Reinigen, Verpacken)

HERVORRAGENDES MESSER:

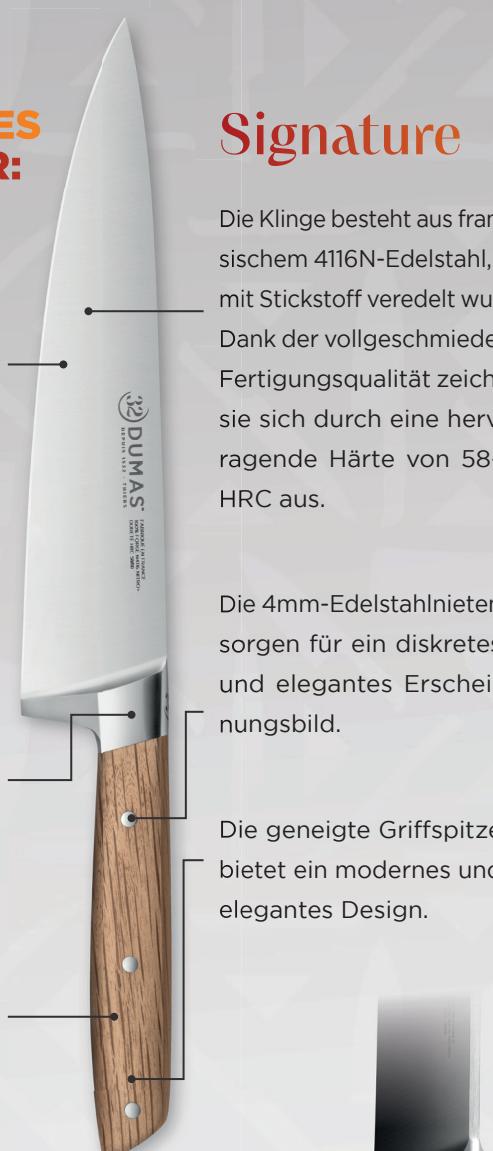
Die Schneide der handgeschärften Klinge bietet einen kombinierten Schneidwinkel von 25°. Die eigens entwickelte manuelle Schleiftechnik sorgt für eine Schärfe und Abriebfestigkeit, die von einem unabhängigen Institut mit „Sehr Gut“ zertifiziert wurde. Dies verlängert die Lebensdauer der Schneide im Vergleich zu herkömmlichen Schleifmethoden.

Die Facettierung des Kropfes, ergänzt durch eine konkave Parierstange, verleiht ein markantes Design und sorgt für einen perfekten Griff.

Steineiche, ein Holz aus nachhaltig bewirtschafteten europäischen Wäldern, verleiht mit ihrer hellen Farbe und der geradlinigen Maserung eine warme Note.

Der Stempel trägt das Siegel „32 Dumas“ und unterstützt den Eindruck, dass es sich um eine Schmiedekunst handelt.

Micarta ist ein Material, das aus sehr feinen, verschiedenfarbigen Leinenschichten besteht, die mit Kunstharz verklebt und auf Hochglanz poliert sind



Signature

Die Klinge besteht aus französischem 4116N-Edelstahl, der mit Stickstoff veredelt wurde. Dank der vollgeschmiedeten Fertigungsqualität zeichnet sie sich durch eine hervorragende Härte von 58-60 HRC aus.

Die 4mm-Edelstahlnieten sorgen für ein diskretes und elegantes Erscheinungsbild.

Die geneigte Griffspitze bietet ein modernes und elegantes Design.

«...Eine Geschichte von Techniken, edlen Materialien und Design, die alle vereint, die Schönheit und feine Handwerkskunst zu schätzen wissen...»



GEMÜSEMESSER 10 CM

Dieses Messer ist ein Must-have zum Schälen, Entkernen und Schneiden von Gemüse, zum Würfeln oder Schneiden von Lebensmitteln.

Die kurze, harte Klinge ermöglicht eine gute Manövrierbarkeit und Präzision, und in Kombination mit der glatten Schneide sorgt sie für einen sauberen und präzisen Schnitt.



réf. : 936386

réf. : 936389

UNIVERSALMESSER 12 CM

Dieses Messer ist ideal zum Schälen und Schneiden von hartschaligen Lebensmitteln wie Tomaten oder Zitrusfrüchten (Zitrone, Orange, Grapefruit).

Die kurze, starre Klinge in Kombination mit der exklusiven Hybrid-Zahnung (patentiertes Design) sorgt für einen besseren Halt der Lebensmittel und gleichzeitig für einen sauberen und präzisen Schnitt.



réf. : 937386

réf. : 937389

TRANCHIERMESSER 20 CM

Dieses Messer mit gerader Klinge und hochgezogener Spitze, das von der baskischen Form Yatagan inspiriert ist, eignet sich hervorragend zum Schneiden von Fleisch aller Art, einschließlich Rindfleisch und Geflügel.

Die stabile Klinge und die hochgezogene Spitze bieten ein hervorragendes Eindringen und ermöglichen einen sauberen und präzisen Schnitt, ohne die Fleischfasern zu zerreißen.



réf. : 936786

réf. : 936789

BROTMESSE 20 CM

Dieses Messer ist ideal zum Schneiden aller Brotsorten mit dicker oder dünner Kruste, ohne dass die Kruste plattgedrückt wird oder einreißt.

Die stabile Klinge und der exklusive Hybrid-Zahnschliff (patentiertes Design) sorgen für einen ausgezeichneten Halt der Kruste und einen geraden Schnitt durch die Brotkruste für ein sauberes Ergebnis bei jedem Schnitt.



réf. : 937186

réf. : 937189

MINI-SANTOKU MESSER 13 CM

Dieses vielseitige Messer ist perfekt geeignet für das präzise Schneiden, Hacken und Zerkleinern. Die kurze, leichte Klinge sorgt für ausgezeichnete Wendigkeit und macht es ideal für die Zubereitung von Gemüse und Kräutern.

Dank der Kullenschliff-Klinge wird das Anhaften von Lebensmitteln reduziert. Ein unverzichtbares Werkzeug für Köche, die Präzision und Effizienz in einem kompakten Format suchen.



réf. : 937686

réf. : 937689

SANTOKUMESSER 18 CM

Dieses Messer, dessen Form von japanischen Messern inspiriert ist, eignet sich ideal zum Schneiden, Zerteilen und Würfeln der drei gängigsten Lebensmittelarten: Gemüse, Fleisch und Fisch.

Die lange, hohe Klinge mit einer stabilen, abgeschrägten Spitze ermöglicht ein vielseitiges und präzises Schneiden. Der längliche, schräge Wellenschliff verhindert, dass Lebensmittel an der Klinge haften bleiben.



réf. : 937886

réf. : 937889

KOCHMESSER 15 CM

Dieses kompakte und vielseitige Messer ermöglicht präzise Schnitte bei verschiedensten Zutaten. Seine handliche Größe vereint die Agilität eines kleineren Messers mit der Leistung eines klassischen Kochmessers.

Die stabile Klinge und die optimale Höhe garantieren saubere, exakte Schnitte, was dieses Messer zu einem unverzichtbaren Werkzeug für Köche macht, die Höchstleistung in einem praktischen Format suchen.



réf. : 936486



réf. : 936489

KOCHMESSER 20 CM

Mit diesem Messer lassen sich alle Zutaten, insbesondere Gemüse und Kräuter, fein schneiden, hacken und zerkleinern. Die hohe Klinge und der Kropf sorgen für Stabilität und Präzision und gewährleisten einen sauberen Schnitt.



réf. : 936586



réf. : 936589

NAKIRI MESSER 16 CM

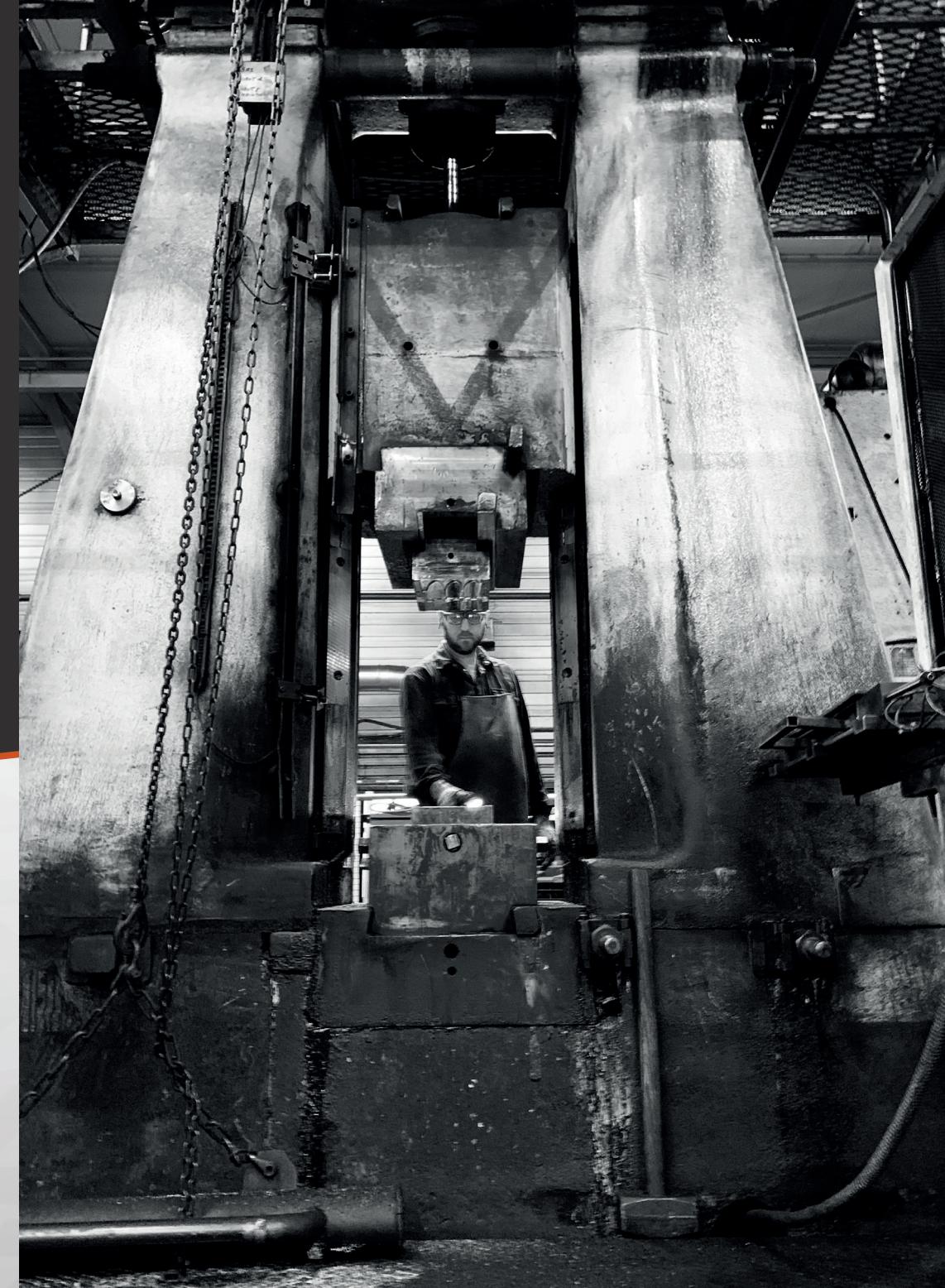
Dieses Messer mit gerader Schneide eignet sich perfekt zum Schneiden, Zerkleinern und feinen Hacken von Gemüse und Kräutern. Aufgrund seiner geraden Klinge wird es auch als „Spatulamesser“ bezeichnet, da es sich zugleich als Spatel verwenden lässt.

Die robuste, gerade Klinge mit abgerundeter Spitze und sorgfältig von Hand geschärfter Schneide sorgt für einen geschmeidigen Schnitt. Der ergonomische Griff mit konkaver Schutzvorrichtung bietet optimalen Komfort, unabhängig von der Grifftechnik.



réf. : 937986

réf. : 937989





«...Vor allem aber ist es eine Geschichte,
die wir mit der Welt und mit allen teilen
wollen, die sich bemühen, Präzisionsschnitte
mit Eleganz zu meistern.»

In Deutschland vertreten durch:
de Buyer GmbH • Lebacher Straße 4 • 66113 Saarbrücken
info@debuyer.de • +49 5631 5019051



Entdecken Sie
unsere Expertise
in diesem Video