

Schärfen Sie Ihre Sinne

Messerkatalog



IMMER AN IHRER SEITE



Der Weg ist das Ziel

Messer von Brusletto

– IMMER AN IHRER SEITE –



Tradition und Qualität seit über 100 Jahren

Die Geschichte von Brusletto & Co. AS reicht bis in das Jahr 1896 zurück. Damals ließ sich Rognald Brusletto als Messer- und Sensenschmied in Geilo nieder, einer Ortschaft in der Hardangervidda. Schon damals konnte das Schmiedehandwerk in diesem Teil Norwegens, in dem seit Jahrhunderten Erz abgebaut wurde, auf eine lange Tradition zurückblicken. Sichel, Sensen, Äxte und Schwerter wurden hier schon seit mehr als 1500 Jahren hergestellt, und Geilo galt als Zentrum dieser ehrwürdigen und erfolgreichen Handwerkskunst, die Rognald Brusletto fortführte. Denn Rognald Brusletto war nicht nur Handwerker, sondern auch industrieller Pionier. Seine Entwicklung eines auf Wasserkraft basierenden mechanischen Hammers ebnete den Weg für die industrielle Produktion von Werkzeugen und Messern. Diese Verbindung von traditionellem Handwerk und industrieller Technik sollte das Schmiedehandwerk insgesamt verändern und vor allem auch die Region und das Handwerk rund um Geilo für viele Generationen prägen.

Heute produziert Brusletto und Co. AS Furniermesser für den Jagd- und Freizeitgebrauch. Unsere Messer sind bei allen Unternehmungen in der freien Natur, beim Wandern, Jagen oder Fischen, unentbehrlich. Ihre Konzeption und Fertigung orientiert sich streng am praktischen Gebrauch. Griff und Klinge sind so gearbeitet, dass sie die Anforderungen ihrer Nutzer erfüllen, höchsten Ansprüchen genügen und gut in der Hand liegen.

Wir verwenden für die Griffe überwiegend Birkenholz und für die Klingen rostfreien Sandvik-12C27-Stahl. Dieser Qualitätsstahl wird nochmals gepresst und so behandelt, dass er seine optimale Härte erhält. So wahrt das Brusletto-Messer seine Schärfe über einen sehr langen Zeitraum und ist außerdem bei Bedarf relativ leicht zu schärfen. Die für die Griffe verwendete Maserbirke verleiht durch ihre natürliche Struktur jedem Schaft ein einzigartiges Muster – jedes Messer ist deshalb ein Unikat. Außer Maserbirke verwenden wir für die Griffe normales Birkenholz und Holz von amerikanischen Nussbäumen.

Die meisten unserer Messer werden in der abgebildeten eleganten Präsentbox geliefert. Unser bekanntestes und meistverkauftes Messer ist das Modell Hunter, von dem wir seit 1961 mehr als 1,2 Millionen Stück produziert haben.

Der Umweltschutz spielt bei uns eine zentrale Rolle. Wir arbeiten überall, wo es möglich ist, mit Recyclinganlagen, und die von uns verwendeten Hölzer gehören nicht zu den gefährdeten Holzarten. Wir sind stolz auf unsere Messer, die wir auf der Grundlage einer mehr als 112-jährigen Erfahrung herstellen. Jedem Messer, das wir fertigen, liegt unsere Idee zugrunde, dass ein Messer auf Reisen ein treuer Begleiter und bei allen Aufgaben ein zuverlässiger Helfer ist.

Es wird an Ihrer Seite sein ... immer! Gute Reise!

Neu!



Tiur

Ein mittelgroßes Allround-Messer mit schlanker Klinge. Griff aus amerikanischem Nussbaum. Rostfreier Messerstahl 11,5 cm. Beschlag aus Neusilber. Scheide aus gefärbtem Rindsleder mit Sicherheitsinlay. Art.-Nr.: 16202



Rypa

Ein kurzes Messer für kleinere Arbeiten. Besonders geeignet für die Kleinwildjagd und für alle, die ein kleines Messer mit guter Griffigkeit wünschen. Griff aus gebeizter Maserbirke. Konisch geschliffene Klinge 6,5 cm. Griff durch Beizung leicht gefärbt. Art.-Nr.: 16002



Storbukken

Ein großes elegantes Messer für den täglichen Gebrauch, das durch sein Gewicht und seine Größe einen sehr guten Allrounder abgibt. Griff aus geölter Maserbirke. Rostfreier Messerstahl 15,1 cm. Scheide aus schwarzem Leder mit Sicherheitsinlay. Art.-Nr.: 16102



Rognald

Das offizielle Messer zum einhundertjährigen Jubiläum von Brusletto & Co. AS. Sehr gute Griffigkeit für Erwachsenenhände. Griff aus geölter Maserbirke. Konisch geschliffene Klinge 7 cm. Scheide aus gefärbtem Rindsleder mit Sicherheitsinlay. Art.-Nr.: 13502



Norgeskniiven

Ein exzellentes, schlankes Allround-Messer, geeignet für die meisten Arbeiten. Das Messer kann mit der Scheide verschlossen werden. Griff aus geölter Maserbirke. Rostfreier Messerstahl 9,3 cm, Beschlag aus Neusilber. Scheide aus gefärbtem Rindsleder mit Sicherheitsinlay. Art.-Nr.: 14302



Testurteil
SEHR GUT
Outdoor
10/2004

Bamsen

Ein kraftvolles Messer mit gutem Gewicht. Griff aus geölter Maserbirke. Rostfreier Messerstahl 12,5 cm. Beschlag und Knauf aus Aluminium. Scheide aus gefärbtem Rindsleder mit Sicherheitsinlay. Art.-Nr.: 11402

Genießen Sie den Moment



Framtidskniven

Ein exzellentes Arbeitsmesser für alle Anforderungen. Schwarz lasierter Thermoflex-Griff mit Fingergriff. Rostfreier, keramikgestrahlter Stahl 9 cm. Schwarze Scheide mit Sicherheitseinsatz. Art.-Nr.: 15702



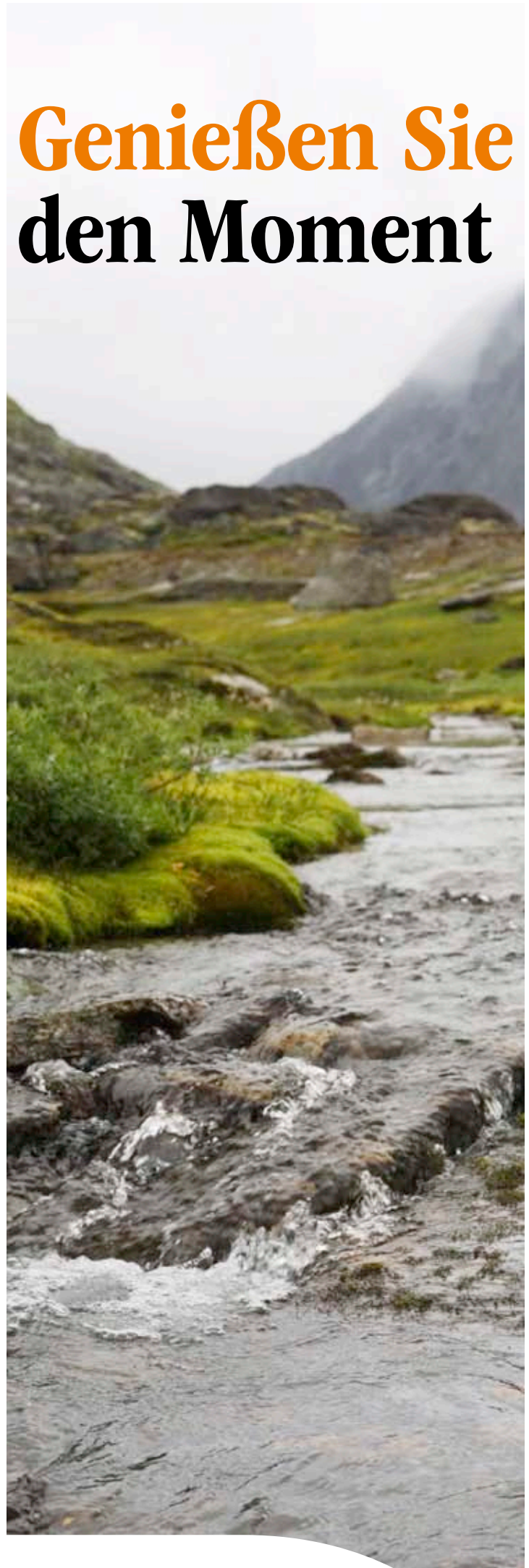
Speiderkniv

Sicheres und gutes Pfadfindermesser mit Klingenschutz. Griff aus geölter Birke. Rostfreier Messerstahl 8,9 cm. Beschlag aus Aluminium. Scheide aus gefärbtem Rindleder mit Sicherheitsinlay. Art.-Nr.: 12301



Bruslettokoppen

Aus Birkenholz gefertigte Tasse mit innenwandiger Epoxidbeschichtung, die für den Kontakt mit Lebensmitteln zugelassen ist. Durch diese Beschichtung ist die Tasse geschmacksneutral und leicht zu reinigen. Art.-Nr.: 82602





**Meist-
verkauftes
Messer!**

Hunter

Über 1,2 Millionen Mal verkauft stellt Hunter das All-round-Messer schlechthin dar. Griff aus geölter Birke. Konisch geschliffene Klinge 13,2 cm. Beschlag aus Aluminium. Scheide aus gefärbtem Rindsleder mit Sicherheitsinlay.

Art.-Nr.: 11002



Nansen

Eine Kopie des Messers, das Fridtjof Nansen von den Eskimos auf Grönland überreicht wurde. Griff aus gebeizter und geölter Maserbirke. Rostfreier Messerstahl 9,3 cm. Beschlag aus Neusilber. Scheide aus gefärbtem Rindsleder mit Sicherheitsinlay.

Art.-Nr.: 14402



Haugtussa

Ein Messer mit kurzer Klinge. Konisch geschliffener, rostfreier Messerstahl 6,5 cm. Griff aus geölter Maserbirke. Beschläge aus Neusilber. Scheide aus gefärbtem Rindsleder mit Sicherheitsinlay.

Art.-Nr.: 13802



Troll

Ein traditionelles norwegisches Messer mit klassisch dekoriertes Scheide. Griff aus geölter Maserbirke. Elegante, ungeschliffene Klinge 8 cm. Das Messer kann mit der Scheide verschlossen werden. Scheide aus gefärbtem Rindsleder mit Sicherheitsinlay.

Art.-Nr.: 13202



Bruslettokniven

Ein schlichtes Arbeitsmesser mit Griff aus gewöhnlicher Birke. Rostfreier Messerstahl 9,5 cm. Beschläge aus Neusilber. Scheide aus gefärbtem Rindsleder mit Sicherheitsinlay.

Art.-Nr.: 15002, Art.-Nr.: 15012 (12er Display)

Nehmen Sie sich Zeit





Spikkekniv

Ein fantastisches Messer für akkurate Holzbearbeitung. 2.500 Lehrer und 150.000 Schüler haben dieses Messer im Unterricht und bei Unternehmungen getestet. Der Griff aus Birke ist sowohl für Kinder als auch für Erwachsene geeignet. Karbonstahlklinge 6,2 cm. Art.-Nr.: 15902



www.spikk.no



Renessanse

Ein sehr dekoratives Arbeitsmesser, das auch zu den verschiedenen Trachten der Norweger getragen wird. Griff aus geölter Maserbirke. Rostfreier Messerstahl 8 cm. Gegossener Knauf aus Zinn. Scheide aus gefärbtem Rindsleder mit Sicherheitsinlay. Art.-Nr.: 15202



Sølvgutten

Das Geschenkmesser schlechthin. Griff aus geölter Maserbirke. Konisch geschliffener rostfreier Messerstahl 7,6 cm. Beschläge aus 925er Silber. Scheide aus gefärbtem Rindsleder mit Sicherheitsinlay. In exklusiver Holzbox mit kunstvollen Schnitzereien. Art.-Nr.: 12002



Fjord

Das neue Freizeitmesser von Brusletto. Rostfreier Messerstahl 7,5 cm. Griff aus Mahagoni mit lasergebranntem Muster. Scheide aus braunem Rindsleder mit Sicherheitsinlay. Art.-Nr.: 15802



**Erfahren
Sie mehr**



**Sinkt
nicht!**

Fiskern

Ein perfektes Messer für das Ausnehmen von Fisch. Der Griff ist aus Kork und Birke gefertigt. Dadurch sinkt dieses Messer nicht, wenn es ins Wasser fällt. Rostfreier Messerstahl 12,5 cm. Scheide aus gefärbtem Rindsleder mit Sicherheitsinlay.

Art.-Nr.: 14002



Falken

Ein exzellentes Jagdmesser. Griff aus geölter Maserbirke. Konisch geschliffene Klinge 8,7 cm. Scheide aus gefärbtem Rindsleder mit Sicherheitsinlay.

Art.-Nr.: 11802



Sprettern

Ein Jagdmesser, das sich durch die oben liegende Schneidfläche besonders für das Ausnehmen größerer Tiere und Fische eignet. Durch den Thermoflexgriff verfügt es auch bei Nässe über eine sehr gute Griffbarkeit. Rostfreier Messerstahl 11,5 cm. Scheide aus gefärbtem Rindsleder. Art.-Nr.: 15712



Fiskespretter'n

Ein exzellentes Messer für das Ausnehmen von Fischen. Durch den Thermoflexgriff verfügt es auch bei Nässe über eine sehr gute Griffbarkeit. Das Messer kann auch zum Ausnehmen von Großwild verwendet werden. Rostfreier Messerstahl 11,5 cm. Scheide aus schwarzem Kordura. Art.-Nr.: 15732



Skinner

Eine Kopie der Klinge von Hallindal mit einer Höhe von bis zu 2,8 cm. Durch den Thermoflexgriff verfügt es auch bei Nässe über eine sehr gute Griffbarkeit. Rostfreier Messerstahl 9,8 cm. Scheide aus braunem Rindsleder. Art.-Nr.: 15722



Ulu mit Schneidbrett

Das einzigartige Messer der Eskimos. Geeignet sowohl für die Jagd als auch für die Zubereitung von Fleisch, Fisch oder Gemüse in der Küche. Griff aus geölter Maserbirke. Rostfreier Messerstahl 18 cm. Scheide aus gefärbtem Rindsleder. Zusammen mit dem Ulu-Schneidbrett das ultimative Messer für die Küche.

Art.-Nr.: 15422 (Ulu), Art.-Nr.: 83122 (Schneidbrett)



Balder

Ein hervorragendes Wander- und Taschenmesser für kleinere Arbeiten. Griff aus Birke. Klinge aus rostfreiem Messerstahl 5,2 cm. Scheide aus gefärbtem Rindsleder.

Art.-Nr.: 13601, Art.-Nr.: 13602 (30er Display)



Schleifstein

Schleifstein zum Schärfen der Klingen. Mit Lederetui.

Art.-Nr.: 81001

Ihr persönliches Werbemesser!



Sie sind auf der Suche nach einem passenden Werbegeschenk? Sie wünschen sich für Ihr Unternehmen ein norwegisches Qualitätsprodukt?

Wir fertigen Ihnen Ihr ganz persönliches Messer mit Ihrem Logo und/oder Ihrem Firmennamen auf der Klinge, dem Griff, der Scheide oder auf der Geschenkbox des „Sølvgutten“. Und wenn Sie Ihren Kunden ein wirklich exklusives Geschenk machen möchten, produzieren wir eigens für Ihr Unternehmen ein Messer, das im Handel nicht erhältlich ist. Auch die Präsentbox gestalten wir ganz nach Ihren Wünschen.

Wenn Sie mehr über unser Angebot erfahren möchten, nehmen Sie Kontakt mit uns auf. Die folgenden Messer eignen sich besonders als persönliches Werbemesser:



Fangstmann

Abnahmemenge mindestens 300 Stück.

Ein norwegisches Allround-Schnitzmesser mit Griff aus Maserbirke. Rostfreier Messerstahl 9,3 cm. Beschläge aus Neusilber. Die Scheide mit Sicherheitsinlay aus Rindsleder ist wahlweise in Schwarz oder Braun erhältlich. Art.-Nr.: 19702

Jerven

Abnahmemenge mindestens 300 Stück.

Ein sehr gutes Jagd- und Wandermesser. Griff aus Maserbirke, rostfreier Messerstahl 8,9 cm, Beschläge aus Neusilber. Die Scheide mit Sicherheitsinlay aus Rindsleder ist wahlweise in Schwarz oder Braun erhältlich. Art.-Nr.: 11301



So pflegen Sie Ihr Messer!

Wenn Sie sich entschlossen haben, ein Qualitätsmesser von Brusletto & Co. AS zu erwerben, besitzen Sie ein Produkt, das Ihnen lange erhalten bleiben wird. Damit das Messer auch äußerlich wie neu bleibt, empfehlen wir nach seinem Gebrauch eine Reinigung mit sauberem oder auch leicht seifigem Wasser. Das Messer sollte sorgfältig abgetrocknet werden, bevor es zurück in die Scheide gesteckt wird.

Der Griff benötigt für gewöhnlich keine weitere Pflege. Sie können dafür aber, wenn nötig, ein gutes Möbelöl verwenden. Das Leder kann bei Bedarf mit Lederfett behandelt werden. Wie lange ein Messer seine Schärfe behält, hängt von vier Faktoren ab:

1. Der Qualität des Stahls
2. Der Härte des Stahls
3. Der Form der Klinge
4. Der Anwendung des Messers

Unsere Klingen werden aus rostfreiem Sandvik 12C27-Stahl hergestellt. Dieser hat einen Härtegrad von 56-58 Rockwell. Einige Klingen werden hohl geschliffen, andere konisch und wieder andere herkömmlich flach.

Während des Gebrauchs können besonders zwei Vorgänge zur Abstumpfung der Klinge führen. Zum einen können bei großer Belastung kleine Stücke aus der Klinge brechen und es sägeblattartig aussehen lassen. Zum anderen kann die Klinge wellig werden. Letzteres kann mittels eines Messerstahls behoben werden. Nach einiger Zeit des Gebrauchs wird jedoch jedes Messer stumpf. Es gibt zwei Möglichkeiten es zu schärfen: das Schleifen und das Wetzten. Durch das Wetzten wird die konische Beschaffenheit der

Klinge, die dem Messer seine Schärfe verleiht, vorübergehend wieder hergesellt. Bei größeren Kerben oder Beschädigungen muss das Messerblatt jedoch geschliffen werden. Dies sollte mittels eines Schleifsteins geschehen, wobei beim Schleifen die Klinge nicht zu heiß werden darf, da dies ihre Härte herabsetzen würde. Ob die Klinge mit oder entgegen der Richtung des Schleifsteins geschliffen werden sollte, wird immer wieder diskutiert und ist Ansichtssache. Wichtig ist, dass die Klinge gerade bleibt und nicht gebogen wird.

Soll das Messer gewetzt werden, empfehlen wir, den Wetzstein zu fixieren und das Messer so über den Wetzstein zu führen, als ob man dünne Scheiben von diesem abschneiden wollte. Führen Sie das Messer vor und zurück oder bewegen Sie es in kreisenden Bewegungen, bis es ausreichend scharf ist.

Eine scharfe Schneide poliert man, indem die Klinge über einen Lederriemen gezogen wird. Dabei muss diese mit dem Riemen gezogen werden. Ziehen Sie die Klinge gegen den Riemen, wird der Riemen Schaden nehmen.

Ein Messerstahl muss immer in einem konstanten Winkel gehalten werden. Halten Sie den Stahl und das Messer sicher fest und ziehen Sie das Messer kontinuierlich in geschwungenen Bewegungen vom Griff zur Messerspitze. Wechseln Sie bei jeder Bewegung die Seiten. Beginnen Sie mit leichtem Druck und beenden Sie den Prozess vorsichtig.

Pflegen Sie Ihr Messer und es bleibt Ihnen über Generationen erhalten.

Darauf können Sie sich verlassen

Bei Unternehmungen in der freien Natur ist ein hochwertiges
Messer ein wichtiger Bestandteil Ihrer Ausrüstung.

Erleben Sie die Natur mit einem Brusletto-Messer an Ihrer Seite.

Generalvertrieb:



SCANDIC OUTDOOR GMBH
Zum Sportplatz 4
D-21220 Seevetal

Tel. 0 41 05 / 68 13-0
Fax 0 41 05 / 68 13-50
E-Mail info@scandic.de
Internet www.scandic.de



IMMER AN IHRER SEITE