
32 DUMAS®
DEPUIS 1532 - THIERS
32
JEDES MESSER ERZÄHLT EINE GESCHICHTE


«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....»

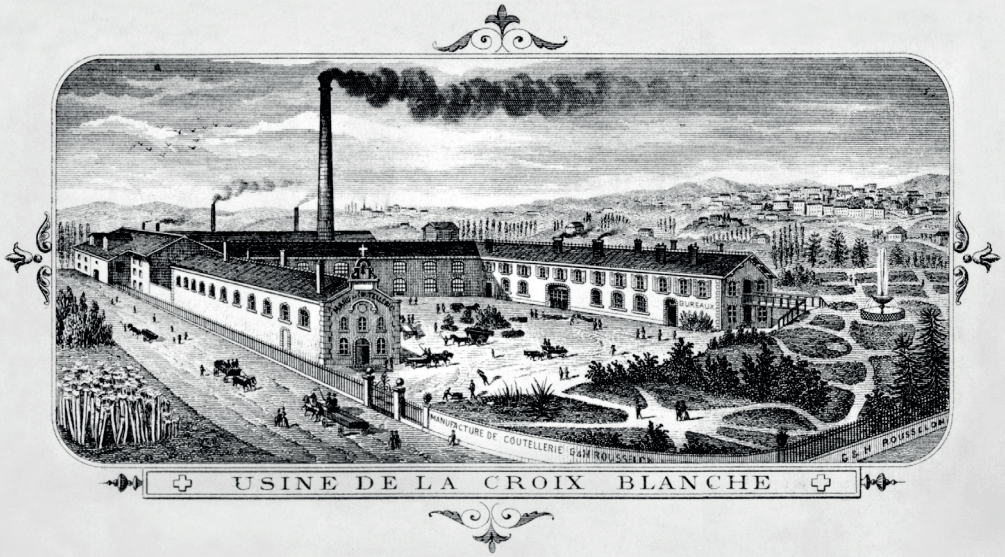
## FAST 500 JAHRE GESCHICHTE

*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**

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

**1591**

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

**1882**

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

**1921**

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

**1968**

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

**2000**

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

**2024**

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




## 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:

# Signature

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.

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




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.




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

*«...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

## **BROTMESSER** 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.*

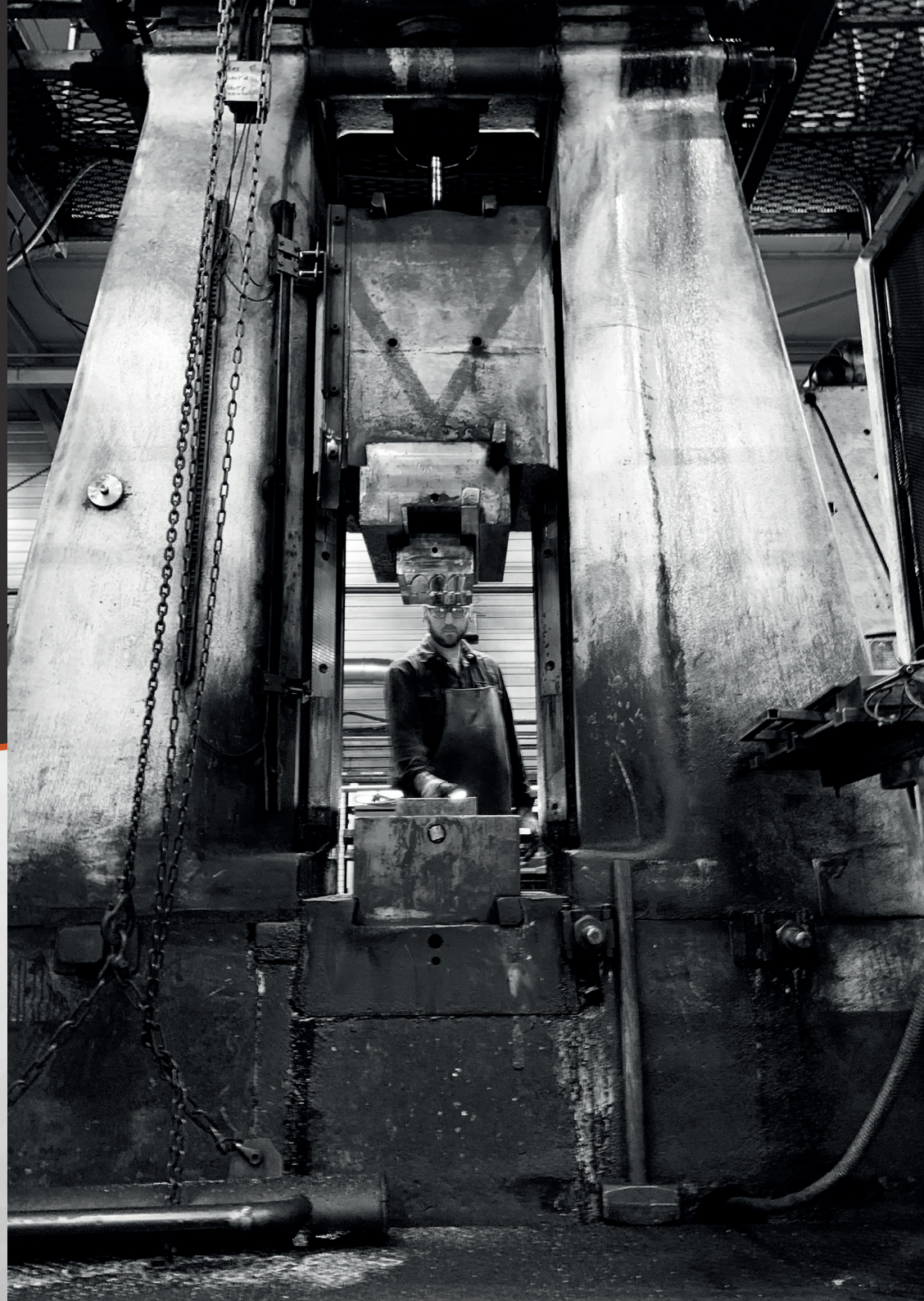
*Die robuste, gerade Klinge mit abgerundeter Spitze und sorgfältig von Hand geschärfter Schneide sorgt für einen geschmeidigen Schnitt. Der ergonomische Griff mit konkaver Schutzvorrichtung bietet optimalen Komfort, unabhängig von der Grifftechnik.*




réf. : 937986




réf. : 937989



32 DUMAS®

DEPUIS 1532 - THIERS

*«...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*