

SCHARF. SCHÄRFER. EISENMANN. EISENMANN DAMASTMESSER DAMASTMESSER MIT CHARAKTER.

Markante Damastzeichnungen. Natürliche Materialien. Klingen, die nicht nur schneiden, sondern Eindruck hinterlassen.

Jedes EISENMANN Damastmesser besitzt seine eigene Struktur. Kleine Unterschiede in Farbe, Maserung und Damastzeichnung machen jedes Exemplar unverwechselbar.

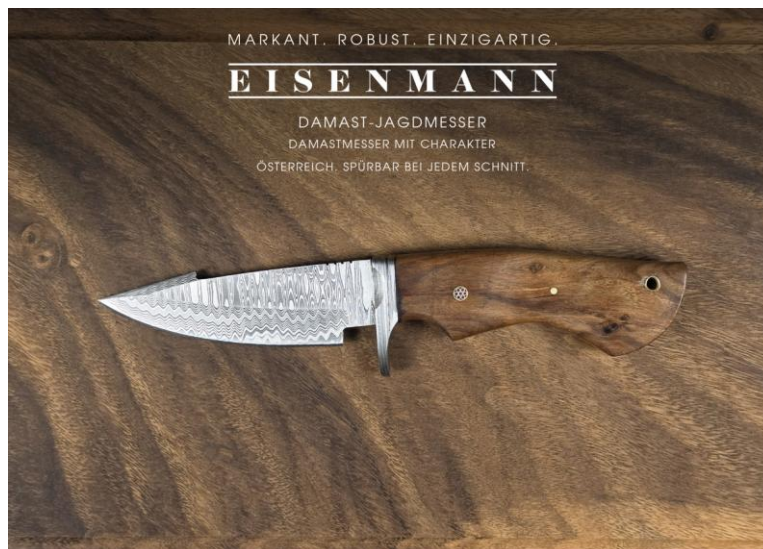
DER LETZTE SCHLIFF ENTSCHIEDET.

Jedes EISENMANN Damastmesser wird von einem österreichischen Messerschmied fachgerecht überarbeitet und mit einem professionellen Feinschliff veredelt. So entsteht eine präzise ausgearbeitete, besonders scharfe Schneide – für saubere, kontrollierte Schnitte.

ÖSTERREICH. SPÜRBAR BEI JEDEM SCHNITT.

EISENMANN

#01 | EISENMANN Damast-Jagdmesser mit Holzgriff



MARKANT. ROBUST. EINZIGARTIG.

Dieses Jagdmesser verbindet eine kraftvolle Klinge aus rund 80 Lagen Karbon-Damaststahl mit einem natürlich gemaserten Holzgriff. Die rustikale Schmiedeoberfläche unterstreicht den ursprünglichen Charakter des Messers.

Der Holzgriff liegt angenehm und sicher in der Hand. Die dazugehörige Lederscheide schützt das Messer bei Transport und Aufbewahrung und macht es zum ausdrucksstarken Begleiter für Outdoor und Freizeit.

DER LETZTE SCHLIFF ENTSCHIEDET.

Jedes EISENMANN Damastmesser wird von einem österreichischen Messerschmied fachgerecht überarbeitet und mit einem professionellen Feinschliff veredelt. So entsteht eine präzise ausgearbeitete, besonders scharfe Schneide – für saubere, kontrollierte Schnitte.

ÖSTERREICH. SPÜRBAR BEI JEDEM SCHNITT.

Klinge: Karbon-Damaststahl, ca. 80 Lagen

Oberfläche: charakteristische, rustikale Schmiedeoberfläche

Griff: Holz

Gesamtlänge: ca. 260 mm

Klingenlänge: ca. 120 mm

Klingenstärke: ca. 4 mm

Lederscheide: ca. 165 mm lang

Veredelung: professionelle Überarbeitung und Feinschliff in Österreich

Jede Damastzeichnung und jede Holzmaserung ist individuell. Farbe und Struktur können daher von den Abbildungen abweichen.

#02 | EISENMANN Damast-Kochmesser mit schwarzem Micarta-Griff



SCHARF. PRÄZISE. CHARAKTERSTARK.

Die markante Klinge aus rund 80 Lagen Damaststahl trifft auf einen widerstandsfähigen schwarzen Micarta-Griff. Seine ausgewogene Form ermöglicht ein sicheres Handling und präzises Arbeiten in der Küche.

DER LETZTE SCHLIFF ENTSCHIEDET.

Jedes EISENMANN Damastmesser wird von einem österreichischen Messerschmied fachgerecht überarbeitet und mit einem professionellen Feinschliff veredelt. So entsteht eine präzise ausgearbeitete, besonders scharfe Schneide – für saubere, kontrollierte Schnitte.

ÖSTERREICH. SPÜRBAR BEI JEDEM SCHNITT.

Klinge: Damaststahl, ca. 80 Lagen

Oberfläche: charakteristische, rustikale Schmiedeoberfläche

Griff: Micarta, schwarz

Gesamtlänge: ca. 310 mm

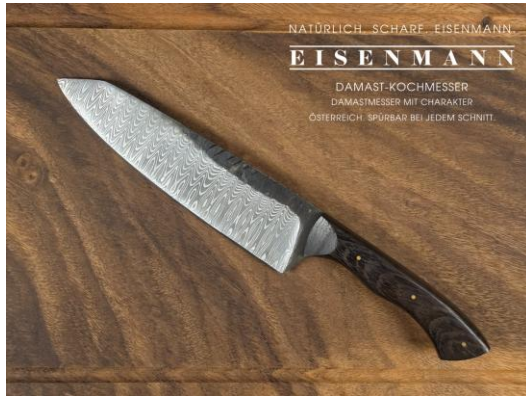
Klingenlänge: ca. 185 mm

Klingenstärke: ca. 3 mm

Veredelung: professionelle Überarbeitung und Feinschliff in Österreich

Jede Damastzeichnung ist individuell. Farbe und Struktur können daher von den Abbildungen abweichen.

#03 | EISENMANN Damast-Kochmesser mit braunem Holzgriff



NATÜRLICH. SCHARF. EISENMANN.

Dieses Kochmesser verbindet eine markante Klinge aus rund 80 Lagen Damaststahl mit der warmen Ausstrahlung eines braunen Holzgriffs. Die natürliche Maserung und die rustikale Schmiedeoberfläche verleihen jedem Messer seinen eigenen Charakter.

DER LETZTE SCHLIFF ENTSCHIEDET.

Jedes EISENMANN Damastmesser wird von einem österreichischen Messerschmied fachgerecht überarbeitet und mit einem professionellen Feinschliff veredelt. So entsteht eine präzise ausgearbeitete, besonders scharfe Schneide – für saubere, kontrollierte Schnitte.

ÖSTERREICH. SPÜRBAR BEI JEDEM SCHNITT.

Klinge: Damaststahl, ca. 80 Lagen

Oberfläche: charakteristische, rustikale Schmiedeoberfläche

Griff: Holz, braun

Gesamtlänge: ca. 325 mm

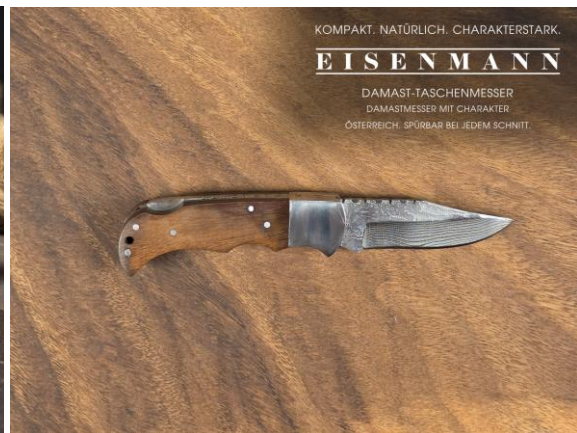
Klingenlänge: ca. 190 mm

Klingenstärke: ca. 3 mm

Veredelung: professionelle Überarbeitung und Feinschliff in Österreich

Jede Damastzeichnung und jede Holzmaserung ist individuell. Farbe und Struktur können daher von den Abbildungen abweichen.

#04 | EISENMANN Damast-Taschenmesser mit Holzgriff



KOMPAKT. NATÜRLICH. CHARAKTERSTARK.

Die Klinge aus rund 80 Lagen Damaststahl und der braune Holzgriff verleihen diesem Taschenmesser eine markante, natürliche Ausstrahlung. Eingeklappt lässt es sich platzsparend transportieren und ist bei Bedarf schnell zur Hand.

Die mitgelieferte Lederscheide mit Gürtelschlaufe schützt das Messer und ermöglicht ein sicheres Tragen.

DER LETZTE SCHLIFF ENTSCHIEDET.

Jedes EISENMANN Damastmesser wird von einem österreichischen Messerschmied fachgerecht überarbeitet und mit einem professionellen Feinschliff veredelt. So entsteht eine präzise ausgearbeitete, besonders scharfe Schneide – für saubere, kontrollierte Schnitte.

ÖSTERREICH. SPÜRBAR BEI JEDEM SCHNITT.

Klinge: Damaststahl, ca. 80 Lagen

Oberfläche: charakteristische, rustikale Schmiedeoberfläche

Griff: Holz, braun

Gesamtlänge ausgeklappt: ca. 170 mm

Gesamtlänge eingeklappt: ca. 100 mm

Klingenlänge: ca. 70 mm

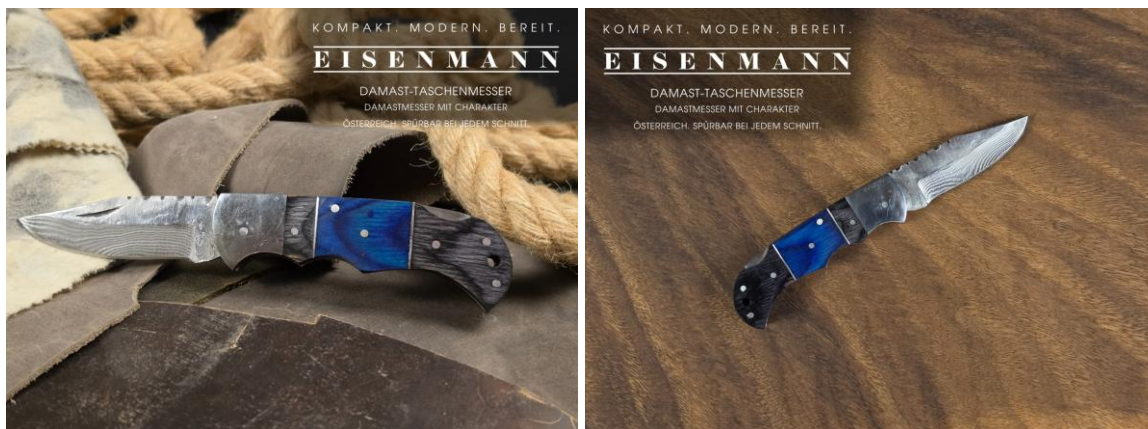
Klingenstärke: ca. 3 mm

Lederscheide: ca. 120 mm lang, mit Gürtelschlaufe

Veredelung: professionelle Überarbeitung und Feinschliff in Österreich

Jede Damastzeichnung und jede Holzmaserung ist individuell. Farbe und Struktur können daher von den Abbildungen abweichen.

#05 | EISENMANN Damast-Taschenmesser mit Micarta-Griff



KOMPAKT. MODERN. BEREIT.

Dieses Taschenmesser kombiniert eine ausdrucksstarke Klinge aus rund 80 Lagen Damaststahl mit einem blau-schwarzen Micarta-Griff. Das widerstandsfähige Griffmaterial sorgt für sicheren Halt und setzt einen modernen Kontrast zur rustikalen Schmiedeoberfläche.

Die Lederscheide mit Gürtelschlaufe schützt das Messer bei Transport und Aufbewahrung.

DER LETZTE SCHLIFF ENTSCHIEDET.

Jedes EISENMANN Damastmesser wird von einem österreichischen Messerschmied fachgerecht überarbeitet und mit einem professionellen Feinschliff veredelt. So entsteht eine präzise ausgearbeitete, besonders scharfe Schneide – für saubere, kontrollierte Schnitte.

ÖSTERREICH. SPÜRBAR BEI JEDEM SCHNITT.

Klinge: Damaststahl, ca. 80 Lagen

Oberfläche: charakteristische, rustikale Schmiedeoberfläche

Griff: Micarta, blau-schwarz

Gesamtlänge ausgeklappt: ca. 170 mm

Gesamtlänge eingeklappt: ca. 100 mm

Klingenlänge: ca. 70 mm

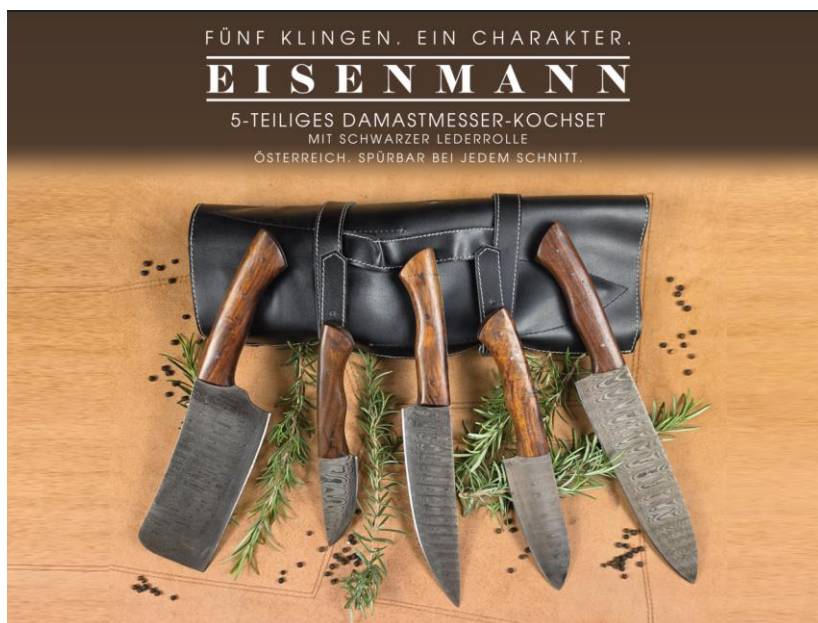
Klingenstärke: ca. 3 mm

Lederscheide: ca. 120 mm lang, mit Gürtelschlaufe

Veredelung: professionelle Überarbeitung und Feinschliff in Österreich

Jede Damastzeichnung ist individuell. Farbe und Struktur können daher von den Abbildungen abweichen.

#06 | EISENMANN 5-teiliges Damastmesser-Kochset mit schwarzer Lederrolle



FÜNF KLINGEN. EIN CHARAKTER.

Dieses fünfteilige Kochmesser-Set verbindet unterschiedliche Klingenformen aus rund 80 Lagen Damaststahl mit warm gemaserten Holzgriffen. Vom großen Kochmesser bis zum kompakten Messer bietet das Set die passende Klinge für unterschiedliche Arbeiten in der Küche.

Die schwarze Lederrolle schützt die Messer und ermöglicht eine kompakte, stilvolle Aufbewahrung.

DER LETZTE SCHLIFF ENTSCHIEDET.

Jedes EISENMANN Damastmesser wird von einem österreichischen Messerschmied fachgerecht überarbeitet und mit einem professionellen Feinschliff veredelt. So entsteht eine präzise ausgearbeitete, besonders scharfe Schneide – für saubere, kontrollierte Schnitte.

ÖSTERREICH. SPÜRBAR BEI JEDEM SCHNITT.

Klingen: Damaststahl, ca. 80 Lagen

Oberfläche: charakteristische, rustikale Schmiedeoberfläche

Griffe: Holz, braun

Gesamtlängen: ca. 330 | 300 | 290 | 250 | 190 mm

Klingenlängen: ca. 200 | 180 | 160 | 130 | 90 mm

Klingenstärke: jeweils ca. 3 mm

Aufbewahrung: schwarze Lederrolle

Veredelung: professionelle Überarbeitung und Feinschliff in Österreich

Jede Damastzeichnung und jede Holzmaserung ist individuell. Farbe und Struktur können daher von den Abbildungen abweichen.

EISENMANN

#07 | EISENMANN 5-teiliges Damastmesser-Kochset mit brauner Lederrolle



FÜNF KLINGEN. EIN CHARAKTER.

Dieses fünfteilige Kochmesser-Set verbindet unterschiedliche Klingenformen aus rund 80 Lagen Damaststahl mit warm gemaserten Holzgriffen. Vom großen Kochmesser bis zum kompakten Messer bietet das Set die passende Klinge für unterschiedliche Arbeiten in der Küche.

Die braune Lederrolle greift den natürlichen Charakter der Holzgriffe auf, schützt die Messer und ermöglicht eine kompakte, stilvolle Aufbewahrung.

DER LETZTE SCHLIFF ENTSCHIEDET.

Jedes EISENMANN Damastmesser wird von einem österreichischen Messerschmied fachgerecht überarbeitet und mit einem professionellen Feinschliff veredelt. So entsteht eine präzise ausgearbeitete, besonders scharfe Schneide – für saubere, kontrollierte Schnitte.

ÖSTERREICH. SPÜRBAR BEI JEDEM SCHNITT.

Klingen: Damaststahl, ca. 80 Lagen

Oberfläche: charakteristische, rustikale Schmiedeoberfläche

Griffe: Holz, braun

Gesamtlängen: ca. 330 | 300 | 290 | 250 | 190 mm

Klingenlängen: ca. 200 | 180 | 160 | 130 | 90 mm

Klingenstärke: jeweils ca. 3 mm

Aufbewahrung: braune Lederrolle

Veredelung: professionelle Überarbeitung und Feinschliff in Österreich

Jede Damastzeichnung und jede Holzmaserung ist individuell. Farbe und Struktur können daher von den Abbildungen abweichen.