

THE MAKING OF FORGED

KITCHEN KNIVES

FORGED® is a trademark of Style de Vie Authentique



FORGED

Het productieproces van
Forged[®] keukenmessen (in het kort)

1

De rechthoekige stukken staal wordt onder hoge temperatuur verhit om het hierna te gaan smeden.

2

Zodra het staal gesmeed is wordt de vorm van het mes afgetekend op het stuk staal en met de hand geknipt.

A glowing red-hot rectangular piece of metal is being held by tongs in a workshop setting. The metal is bright orange and yellow, indicating it is at a high temperature. The background shows a brick wall and a window. The scene is dimly lit, with the primary light source being the heat of the metal.

3

Het wordt opnieuw verwarmd en het Forged logo wordt er ingeslagen met een stempel.

A close-up of a metal stamp being used to imprint a logo onto a piece of metal. The stamp is a square block with a circular logo inside. The metal being stamped is dark and appears to be cooling. The background is dark and out of focus.

4

Om de juiste hardheid te verkrijgen wordt het hete staal in een speciale koelvloeistof gedompeld.



5

Wanneer de juiste hardheid bereikt is zal het (nog) grove stuk staal geschuurd en voor de eerste keer gepolijst gaan worden.

6

Het heft wordt aan het lemmet gemaakt en ook het heft wordt gepolijst.



7

Belangrijke stap in het proces is het slijpen. Het mes zal nu d.m.v. Japanse slijpmachines zijn scherpte gaan krijgen, dit gebeurt bij elk mes volledig met de hand.

8

Alvorens de messen verpakt worden zullen deze eerst goed gereinigd worden. Het lemmet wordt voorzien van een beschermingslaagje in de vorm van een natuurlijke olie.



FORGED

De **Forged**[®] collectie bestaat uit:
Brute Forged, Intense Forged, Olive Forged en
VG10 Forged keukenmessen.