

Maywerk

Art.-Nr. 301

Schaerfbank S-Duo
Messerschärfer aus Porzellan

www.talwaren.de

WUPPERTAL  MARKETING

DAS PRODUKT: SCHAERFBANK S-DUO

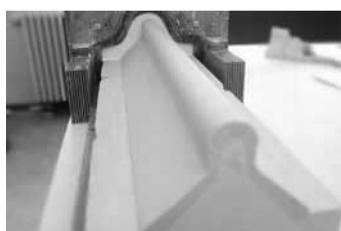
Die Schärfbank ist ein patentiertes Qualitätsprodukt aus Wuppertal. Ihre einfache Handhabung und Funktionalität sowie die hohe Materialgüte machen sie zu einem einzigartigen Messerschärfer. Die Schärfbank ist aus feinem, aber robustem Hartporzellan gefertigt und immer zur Stelle, wenn ein Messer nachgeschärft werden muss; am besten neben dem Schneidbrett, direkt auf der Arbeitsfläche. Durch ein paar einfache Bewegungen aus dem Handgelenk und ohne die Schärfbank festhalten zu müssen ist das Messer stets optimal geschärft. Und vor allem: der Grundschliff der wertvollen Messer bleibt erhalten.

Das Messerschärfen

Scharfes Werkzeug ist eine Voraussetzung für einfaches und sauberes Arbeiten. Professionelle Köche schärfen ihre Messer während der Arbeit stetig nach. Dieses Vorgehen ist aus vielen Haushalten verschwunden, entsprach es lange doch nicht der Vorstellung von moderner Küchenarbeit. Durch die verfeinerte Küchenkultur wissen immer mehr Köche gute Arbeitsmesser zu schätzen. Für sie ist die Schärfbank entwickelt worden.



Die Idee zu den Messerschärfern vom Maywerk wurzelt im alten Brauch, Messer an der unglasierten Unterseite von Porzellantellern zu wetzen.



Die Schneide guter Messer ist etwa vier Hundertstel Millimeter dünn. Dieser feine Grat wird beim Schneiden nach und nach umgebogen. Um die Schärfe wieder herzustellen, muss er wieder aufgerichtet werden. Geschieht das nicht, wird das Messer stumpf und muss aufwändig nachgeschliffen werden.

Das Material

Porzellan ist ein traditionelles, natürliches High-Tech-Material mit Geschichte, das Schlichtheit, Ästhetik, Haptik und Wärme vereint. Das „weiße Gold“ ist ein gesinterter Werkstoff, der beständig gegen die meisten Säuren und Laugen sowie absolut geschmacksneutral ist. Bei gesinterten Werkstoffen werden die einzelnen Teilchen bei hohen Temperaturen von ca. 1.400°C zu einem Stoff verschmolzen. Die Oberfläche unglasierten Porzellans erzeugt ein Schlibbild, das einer 3.000er Körnung entspricht. In der industriellen Fertigung würde dies eine Schleifmittelkörnung von sieben Tausendstel Millimeter (7µ) erfordern. Porzellan ist härter als Stahl und weicher als Diamant. Daher eignen sich Messerschärfer aus Porzellan besonders gut zum Wetzen. Im Gegensatz zu den Schärfen mit Diamantbeschichtung reiben sie nur sehr wenig Stahl vom Messer ab und sind aufgrund ihrer Härte äußerst standhaft.

DAS UNTERNEHMEN: MAYWERK

2004 gründeten Hannes Mayer und Ingo Thiele die Firma mayerundthiele. Das erste Produkt war die „Schaerfbank“, ein Messerschärfer aus Thüringer Hartporzellan. Die Idee zu diesem Produkt fußt auf dem alten Haushaltswissen, Messer an der Unterseite von Porzellantellern zu wetzen. Es folgten weitere Messerschärfer und Küchenutensilien. Hannes Mayer übernahm 2006 die Firma und überführte sie 2008 in die Maywerk GmbH.

Den Erfolg des jungen Unternehmens unterstreichen 15 internationale Designpreise (red dot, design plus u.a.) und der Wuppertaler Wirtschaftspreis aus dem Jahr 2007 für das beste Start-up des Jahres.

Durch die Bekanntheit am Markt und die Nähe zu Solingen konnte Maywerk schnell Kontakte zur Solinger Schneidwarenindustrie knüpfen. Mit der Windmühlen-Messermanufactur Robert Herder GmbH & Co. KG, die Maywerk-Produkte weltweit vertreibt, wurde ein Partner gefunden, der genau zur Produktphilosophie passt, traditionelle Arbeitsweisen und hochwertige Materialien mit modernem Design zu verbinden – und das zu 100 Prozent made in Germany.

Maywerk

Treppenstraße 17
42115 Wuppertal
www.maywerk.de

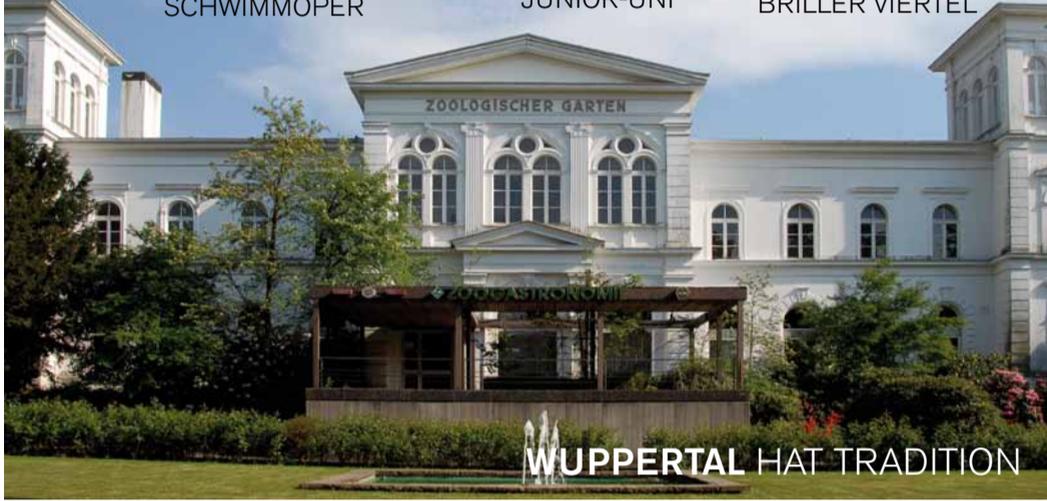
WUPPERTAL IST EINZIGARTIG

Wuppertal bietet viel: Durchstreifen Sie die Stadt mit ihren Wohn- und Industriebauten aus der Gründerzeit. Erleben Sie die facettenreiche Kunst- und Kulturszene mit Museen, Ateliers, Theaterbühnen und Konzerten. Entdecken Sie die unzähligen Treppen und Kirchen und die vielfältige Kneipen- und Gastronomieszene. Staunen Sie über die Stadt im Grünen und verstehen Sie, warum viele Regisseure Wuppertal mit seinen vielen Gesichtern als Filmkulisse wählen. Wuppertal ist noch viel mehr als Schwebebahn und Zoo. Das haben auch zahlreiche namhafte Unternehmen erkannt, die von hier aus weltweit als Marktführer agieren. Mehr unter www.wuppertal.de



Foto: Medienzentrum Wuppertal

4.500 BAUDENKMÄLER
 HISTORISCHE STADTHALLE
 ENGELS-HAUS
 BERGISCHE MUSEUMSBAHNEN
 SCHWIMMOPER
 MUSEUM FÜR FRÜHINDUSTRIALISIERUNG
 WUPPERTAL-INSTITUT
 JUNIOR-UNI
 ÖLBERG
 BERGISCHE UNIVERSITÄT
 BRILLER VIERTEL



WUPPERTAL HAT TRADITION

Foto: Medienzentrum Wuppertal

1.318 HA PARK- UND GRÜNFLÄCHEN
 500 FLIESSGEWÄSSER
 BARMER ANLAGEN
 WILDGEHEGE
 650 KM WANDERWEGE
 3 STAUSEEN
 BOTANISCHER GARTEN
 8.000 KLEINGÄRTEN
 HARDTANLAGEN
 4.858 HA WALD- UND FREIFLÄCHE
 20 NATURSCHUTZGEBIETE

WUPPERTAL IST GRÜN

Foto: Uwe Strätmann

WUPPERTAL SCHAFFT KULTUR

TANZTHEATER PINA BAUSCH
 PETER-KOWALD-GESELLSCHAFT
 ROCKBÜRO NRW
 THEATER IN CRONENBERG
 JAZZ AGE
 FREIE KUNST- UND KULTURSZENE
 VON DER HEYDT-MUSEUM
 SINFONIEORCHESTER
 WUPPERTALER BÜHNEN
 SKULPTURENPARK WALDFRIEDEN
 MARIONETTENTHEATER
 NRW KULTURSEKRETARIAT

Foto: Uwe Strätmann

TALWAREN

GUTES AUS WUPPERTAL

www.wuppertal.de