

KATANA

Die Welt der Klingen

Messermachen: Nicker als Bausatz

Neue Messer von Böker

Forge de Laguirole



Bianco: Neues aus der Schweiz



Bianco New Swiss Knives

Roger Remund startet durch. Seit 1995 fertigt Remund unter der Bezeichnung Bianco Messer nach seinen Vorstellungen. Der diplomierte Schmied hat lange beim Militär und für Sicherheitsfirmen gearbeitet, bevor er vor zehn Jahren seine Firma gründete, um sich seinen Traum zu verwirklichen und die Herstellung der, wie er selbst sagt, besten Schweizer Messer zu realisieren. Seine Ausbildung und Erfahrung in der Herstellung, in Materialkunde, Design, Gebrauch, Test und Entwicklung erlauben es ihm und seinen Spezialisten zu wissen, was ein Messer und seine Scheide haben müssen, um hohen Erwartungen standzuhalten.

Bekannt geworden ist Remund auch durch seine exzellente Verarbeitung von Kydex für seine Messerscheiden. Bevor die namhaften deutschen Messerhersteller diesen Werkstoff für sich entdeckten, hat Remund das Wissen um die Verarbeitung schon gerne weitergegeben. Auch in KATANA haben wir den Selbstbau von Kydex-Scheiden schon vorgestellt. Das Besondere bei Remund ist aber die Präzision, mit der er Kydex verarbeitet. So finden sich auf seinen neuesten Scheiden in diversen Formen und Farben fein ausgeprägte Details, die viele andere Kydex-Scheiden sonst vermissen lassen.

Bei Kydex handelt es sich um einen thermoplastischen Kunststoff, der sich nach dem Erhitzen auf 180 bis 200 °C leicht formen läßt. Nach dem Erkalten behält er die Form. Weitverbreitet ist die schwarze Ausführung, es sind aber fast alle Farben möglich. Die Firma Bianco in der Schweiz hat die Farben Schwarz, Nato-Oliv, Blau und Grau vorrätig. Das Material wird in Plattenform von 300 x 300 mm bis zu einer maximalen Größe von 600 x 600 mm geliefert, Sondergrößen auf Anfrage. Die Standard-Dicke ist 1,5 mm, lieferbar sind die Platten in Stärken von 0,7 bis 12,7 mm.

Wie exakt sich Kydex tatsächlich ausprägen läßt, zeigt Remund mit seinem Relief-Logo auf den Scheiden. Das „+B“ – Erkennungsmerkmal für Bianco – ist deutlich zu erkennen. Aber auch Vertiefungen oder Aussparungen am Messer nutzt Remund, um eine sichere Arretierung der Klinge in der Scheide zu gewährleisten.

Das S.B.T.

Das Swiss Basic Tool ist ein Allroundmesser aus CPM S30V mit G10-Griffschalen. Mit seinen 10 cm Klinglänge und einer Gesamtlänge von etwa 22 cm ist es ein angenehmer täglicher Begleiter. Das S.B.T. ist wahlweise mit einer schwarzen Teflonbeschichtung oder in einer ge-



Das S.B.T., deutlich zu erkennen: das ausgeprägte Logo auf der Scheide.

sandstrahlten matten Optik zu haben. Das ausgesparte Logo im Griff ist auf Wunsch rot hinterlegt. So läßt sich das Messer gerade bei der Jagd leichter wiederfinden. Als Tragesysteme für die Scheide passen das große und das kleine TecLock-System und eine solide Gummischlaufe mit stabilem Druckknopf.

Das NeckAngel

Dies ist die vielseitigste Messerfamilie bei Bianco. Das NeckAngel ist in zwei verschiedenen Klingenför-



men, mit DropPoint und ClipPoint, erhältlich. Als Stahl hat Remund den Allrounder 440C gewählt, den er in Solingen härten läßt. Das NeckAngel hat eine Klingenslänge von 65mm und eine Gesamtlänge von 150mm. Mit der extrem flachen Kydex-Scheide trägt es auf der Brust kaum auf. Aber auch am Gürtel macht das NeckAngel mittels standard oder mini TeckLock-Befestigung eine gute Figur. Die Scheide ist in diversen Farben erhältlich, unter anderem auch in Remunds PeaCamo-Design. Hier setzt sich der „Erbsearn“ auch auf der Klinge des Messers fort. Das NeckAngel ist gesandstrahlt oder mit verschiedenfarbigen Teflonbeschichtungen erhältlich.



PoisonKnives



Mit dieser Familie der Custom Knives schafft Remund wirkliche Leichtgewichte mit sehr aggressiver Optik. Die Messer bestehen aus einem nur ein Millimeter starken Titankern, der von beiden Seiten komplett mit etwa drei Millimeter G10 laminiert wurde. So erreicht Remund die nötige Stabilität, das G10 wird hier an der Klinge mit ausgeschliffen, nur an der eigentlichen Schneide liegt das Titan blank. Diese „giftigen“ Messer wiegen je nach Modell nur zwischen 46 und 59 Gramm.

Roger Remund und Bianco bieten aber auch dem Liebhaber des klassischen Schweizer Offiziersmessers einige Besonderheiten. Ein Besuch auf der Internetseite von Bianco unter www.swissbianco.com lohnt sich allemal. kre

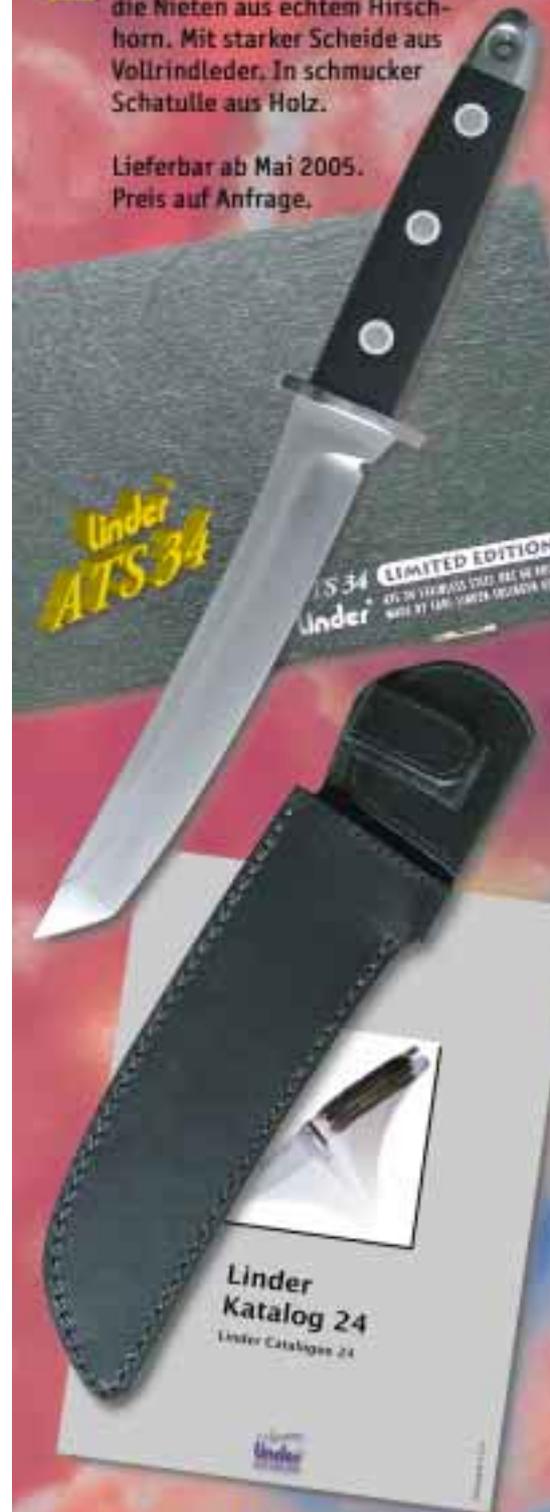
Kontakt:

Bianco New Swiss Knives
Roger Remund
 P.O. Box 796
 Schweiz – 3076 Worb
 Tel: +41 79 253 81 52
 Fax: +41 31 839 91 71
 E-Mail: Swissbianco@gmx.ch

Das Tanto. 1 von 450 Stück.

Linder ATS 34 Limited Edition 4. Dieses Flachangel-Tanto mit dunklen Grenadillholz-Griffschalen besitzt eine Klinge aus rostfreiem ATS 34 Hochleistungs-Messerstahl. Und das in einer Stärke von satten 6 mm! Ein wahrer „Hammer“. Verzierung um die Nieten aus echtem Hirschhorn. Mit starker Scheide aus Vollrindleder. In schmucker Schatulle aus Holz.

Lieferbar ab Mai 2005.
 Preis auf Anfrage.



Linder
 SOLINGEN

Carl Linder Nachf.
 Erholungstr. 10
 D-42699 Solingen

info@linder.de • www.linder.de
 Tel. (02 12) 33 08 56 • Fax 33 71 04

KATANA abonnieren und sparen!

Für nur 10,- Euro 4 x KATANA nach Hause und eine attraktive Prämie!



Abonnieren Sie KATANA zum Vorzugspreis von nur 10,-Euro und Sie bekommen 4 Ausgaben pro Jahr bequem nach Hause geschickt.

Jeder Neu-Abonnent erhält von uns als kleines Dankeschön eine Prämie nach Wahl.

Einfach den Coupon ausschneiden und in einem frankierten Briefumschlag an VENATUS, Steinriedendamm 15, 38108 Braunschweig oder FAXEN an (0531) 37 75 38

- Ja, ich abonniere KATANA für 10,- Euro pro Jahr.
- Ich bin Neu-Abonnent und bekomme für mein Abo die Prämie ____

Vorname, Name

Straße

PLZ und Ort

Telefon, E-Mail

Datum ^x Unterschrift

Prämie B



Prämie A

Die faszinierende Geschichte der Kampfmesser als Buch. ohne Zuzahlung



Das Messer, das man immer „am Mann“ hat. Mit einer Klingenlänge von 5 cm und nur 115 g Gewicht (incl. Lederscheide) kann man dieses feststehende Messer wirklich immer und überall tragen. für nur 25,- Euro Zuzahlung

Prämie C



Outdoor kochen: Die unverwüstliche gußeiserne Pfanne der amerikanischen Firma Lodge – sowohl für den Herd als auch das offene Feuer geeignet. (Ø = 25 cm). für nur 29,- Euro Zuzahlung



Mir ist bekannt: Schriftlicher Widerruf ist innerhalb von 14 Tagen möglich.

Kündigungsfrist: Schriftliche Kündigung bis 2 Monate vor Ablauf des Jahres-Abos, ansonsten automatische Verlängerung um ein Jahr.