



Katalog



# Über uns

BregagliaKnife ist eine junge Firma, die mit sich jahrelang Leidenschaft, Kompetenz und Erfahrung mitbringt. Im Jahr 2015 beschloss die **dritte Generation** eines kleinen italienischen Handwerksunternehmens, in die Schweiz umzuziehen und ein neues Kapitel aufzuschlagen.

In einem kleinen Warenhaus gestartet, in dem nur die letzten Produktionsschritte durchgeführt wurden, nach fast 10-jähriger Tätigkeit verfügt BregagliaKnife heute über eine echte Produktionsstätte am Fuße des Malojapasses, der die Schweiz und Italien verbindet und ein Symbol der Ursprünge derselben Firma ist.

Von Anfang an, war es das Ziel vollständig in der Schweiz hergestellte Messer zu produzieren, die mit geerbtem **Know-How**

und Leidenschaft entworfen werden, ohne jemals den Wunsch nach Innovation in Technik, Linie und Design zu verlieren.

Nach langjähriger Erfahrung in der Herstellung von Küchenmessern, weckten **Leidenschaft** und **Experimentierfreudigkeit** das Interesse an der Outdoor-Welt und führten zu einer Kollektion von Klappmessern und Messern mit feststehender Klinge.

Das ständige Streben nach Verbesserung und nach der Erfindung innovativer Lösungen, die den heutigen Bedürfnissen entsprechen, ist das Leitmotiv von BregagliaKnife. Der Traum ist es, zu wachsen und handwerkliche **Qualitätsprodukte** anzubieten, die die Herkunft der Familie widerspiegelt und mit Sorgfalt sowie Liebe zum Detail hergestellt werden.

# Kitchen Collection

Ausgedacht für all jenen, die auch in der Küche auf die Eleganz des Holzes nicht verzichten möchten. Die Raffinesse des Nussbaums trifft sich mit modernen Linien in einem ergonomischen Griff, die Klingen zeigen ein dynamisches Profil, das die Hand durch jeden Schnitt natürlich führt.

Die Zwinge aus Edelstahl 304 eint

ungezwungen Klinge und Griff zusammen, als ob sie ein einziges Stück wären, hiermit Stabilität und perfektes Gleichgewicht beim Schneiden sind garantiert.

Das Ergebnis ist ein unerwartetes Zusammentreffen von klassischer Eleganz und moderner Innovation, für außergewöhnliche Leistungen in der Küche.

## Schwedischer Stahl Alleima® 14C28N

14C28N ist ein stickstoffverstärkter martenitischer rostfreier Chromstahl (C 0,62%, Cr 14%, N 0,11%). Seine Zusammensetzung bietet eine sehr hohe Härte von 60 ( $\pm 1$ ) HRC, eine gute Korrosionsbeständigkeit und eine hervorragende Schneiden Leistung in Bezug auf Schärfe und Stabilität.

## Kryogenische Wärmebehandlung

Alle Klingen werden einer kryogenischen Wärmebehandlung mit Stickstoff unterzogen, um die Härte zu verbessern und die innere Struktur umzuwandeln, was eine maximale Schneidleistung ermöglicht.

## Die Griffe

Die Griffe werden aus Walnussholz hergestellt, dessen Maserung jedes Stück von den anderen unterscheidet.

## Pflege

Es wird empfohlen, das Messer von Hand zu waschen, um Beschädigung den Materialien und Verlust der Schärfe zu vermeiden.



## Universal

BKC0025

15 cm | 101 g



## Chef

BKC0063

20 cm | 134 g



## Bread

BKC0080

21.5 cm | 120 g



## Santoku

BKC0185

16.5 cm | 126 g



# Outdoor Collection

## MALOJA FOLDING KNIFE

Das Maloja Messer ist nach dem berühmten Pass zwischen der Schweiz und Italien in Graubünden benannt. Am Fuße des Passes befindet sich das Herz des Unternehmens mit seiner Werkstatt, da wo die Idee für dieses Messer entstanden ist.

Bei diesem Klappmesser treffen sie sich Design und Metallkompetenz auf modernste

Technik, wie das Liner-Lock-System, das eine sichere Handhabung garantiert und das Öffnen und Schließen der Klinge nur mit einer Hand ermöglicht.

Die Zuverlässigkeit und das kompakte Design machen Maloja nicht nur zu einem einfachen Messer, sondern zu einem vertrauten Begleiter für alle Outdoor-Aktivitäten.

### Schwedischer Alleima®-Stahl 19c27

19C27 ist ein martensitischer, rostfreier Chrom-Alleima®-Stahl mit einem hohen Kohlenstoffgehalt (C 0,95%, Cr 13,5%), der eine ausgezeichnete Härte von 60 (±1) HRC und Schneidleistung verleiht.

### Kryogenische Wärmebehandlung

Um seine Eigenschaften zu verbessern, wird der Stahl einer kryogenischen Wärmebehandlung unterzogen. Das Ergebnis: perfektes Gleichgewicht von Härte, Verschleißfestigkeit, Duktilität und bemerkenswerter Korrosionsbeständigkeit.

### Der Griff

Mit einer Auswahl von 4 verschiedenen Griften, befriedigt das Maloja alle.

Das klassische Holz, Nussbaum oder Olive, das authentische Rothirsch und das innovative Micarta: ein Verbund von Schichten aus Papier und Kohlefaser, in Harz eingebettet.

### Pflege

Es wird empfohlen, die Klinge gründlich zu reinigen, um Beschädigung des Materials zu vermeiden und die Effizienz der Mechanismen zu erhalten.



**Walnut**  
BKO-P0010-1  
7.3 cm | 115 g



**Olive**  
BKO-P0010-2  
7.3 cm | 115 g



**Micarta**  
BKO-P0010-3  
7.3 cm | 120 g



**Red Stag**  
BKO-P0010-4  
7.3 cm | 145 g



# Outdoor Collection

## MALOJA FIXED BLADE KNIFE

Diese Serie von Outdoormessern ist ebenso vielseitig wie robust und bietet in jeder Situation hervorragende Leistungen. Ihre Drop-Point-Klingen mit Flachschliff sorgen für Präzision und Vielseitigkeit. Die aus hochwertigem Edelstahl gefertigten Klingen

bleiben scharf und sind extrem rost- und korrosionsbeständig.

Die Serie verfügt über eine Reihe einzigartig geformter und ergonomisch gestalteter Griffe, die allen Benutzern, vom Anfänger bis zum Profi, Komfort und Sicherheit bieten.

### Schwedischer Alleima®-Stahl 19c27

19C27 ist ein martensitischer, rostfreier Chrom-Alleima®-Stahl mit einem hohen Kohlenstoffgehalt (C 0,95%, Cr 13,5%), der eine ausgezeichnete Härte von 60 ( $\pm 1$ ) HRC und Schneidleistung verleiht.

### Kryogenische Wärmebehandlung

Um seine Eigenschaften zu verbessern, wird der Stahl einer kryogenischen Wärmebehandlung unterzogen, die ein perfektes Gleichgewicht von Härte, Zähigkeit, Duktilität und Korrosionsbeständigkeit verleiht.

### Der Griff

Zwei attraktiven Formen mit zwei verschiedenen Materialien erhältlich: Nussbaum und echter Rothirsch.

### Echtlederscheide

Jedes Messer wird mit einer in Italien handgefertigten Echtlederscheide geliefert.

### Pflege

Alleima® 19C27 garantiert eine hohe Korrosionsbeständigkeit, jedoch die Klinge sauber und gut gepflegt zu halten.



## Full Tang, Walnut

BKO-F0100-1

10.2 cm | 108 g



BKO-F0110-1

8.2 cm | 108 g



## Full Tang, Red Stag

BKO-F0100-4

10.2 cm | 120 g



## Half Tang, Walnut

BKO-F0120-1

10.2 cm | 80 g



BKO-F0130-1

8.2 cm | 80 g



# Mushroom knife

Das Messer, das man beim Sammeln und Putzen von Pilzen immer dabei haben möchte.

Die 8 cm lange Klinge ist gebogen und glatt, um auch die komplexesten Formen leicht und genau zu schneiden, ohne die

Pilzfasern zu beschädigen.

Das Ende des Griffes ist gezahnt und hat eine Bürste mit Pferdhaarborsten, um die Pilze vom erdigen Reststoff zu schaben und reinigen.

## Stahl und Behandlungen

Die Klinge wurde aus AISI 420 MoV-Stahl mit einer Härte von 55 ( $\pm 1$ ) HRC gefertigt und durch ein Glaskugelstrahlverfahren feinbearbeitet.

## Der Griff

Der Griff besteht aus Walnussholz mit einer Einlage aus Pferdehaar-Borsten. An der Innenseite des Griffes befindet sich ein praktisches Lineal, mit dem kann man die ungefähre Länge der gernteten Pilze messen.

## Pflege

Es wird empfohlen, das Messer nach jedem Gebrauch gründlich zu reinigen. Schmutz und Pilzreste sorgfältig entfernen, um das Rosten der Klinge zu verhindern.

**Walnut**  
**BKO-PO200-1**  
8 cm | 60 g





## Garantie

Auf alle unsere Produkte gewähren wir eine lebenslange Garantie. Im Falle von Herstellungsfehlern ersetzen wir das Produkt ohne zusätzliche Kosten.

Die Garantie deckt keine Schäden ab, die durch normalen Verschleiß, unsachgemäßen Gebrauch oder Veränderungen am Produkt entstehen.

Bei Fragen oder Unklarheiten stehen wir Ihnen jederzeit gerne zur Verfügung:  
[info@bregaglianife.ch](mailto:info@bregaglianife.ch)



[www.bregagliaknife.ch](http://www.bregagliaknife.ch)  
info@bregagliaknife.ch | +41 79398 2465  
Via Albigna 9 | 7603 Vicosoprano(CH)  
CHE-342.736.887