

## *Norsk friluftskultur*

Siden 1932 har Helle produsert sportskniver inspirert av norsk natur, med røtter i håndverks-tradisjon. Gjennom omhyggelig utvalgte materialer, håndverkspreget produksjon og streng kontroll oppnår vi den unike Original Helle-kvaliteten.

## *Messerkultur aus Norwegen*

Das Helle-Messer ist ein Erzeugnis von höchster Qualität, das eine mehr als tausendjährige Handwerksqualität weiterführt, es ist beständig, schön und robust - wie die Norwegische Natur. Das Helle-Messer ist ein Produkt für diejenigen, die das Leben im Freien hochschätzen und sich Freude und Kraft aus der Natur holen wollen.

## *A commitment to beauty*

Building on the ancient Norwegian traditions of knifemaking, we strive to reflect the robust, rugged and beautiful qualities of nature in our knives. A work of art and craft; the Helle knife is a modern product for people who regard nature as a source of pleasure and strength.





## *Fagkunnskap er nøkkelen*

Fra designerens tegnebord til siste produktkontroll står erfarne fagfolk i sentrum for produksjonen. Vår filosofi er enkel: Håndverksmessig kvalitet ivaretas best av dyktig håndverk. Derfor er det ikke uvanlig at en Hellekniv gjennomgår opp til 60 manuelle produksjonsoperasjoner.

## *Fachkenntnisse*

Das Qualitätsmesser ergibt sich aus der Zusammenarbeit unserer geschickten Handwerker mit anerkannten Formgestaltern. Die Kombination von Erfahrung, Fachwissen und fortschrittlicher Technologie gibt dem Helle-Messer sein wichtigstes Kennzeichen: Eine hervorragende Qualität.

## *Irreplaceable craftsmanship*

The high-quality Helle knife is the product of close cooperation between our skilled craftsmen and acknowledged designers. The combination of experience, expert knowledge, and modern technology provides a product with unique characteristics and renowned for quality: The Helle knife.

[99 Harding]



Snitt, tre lags laminert stål  
Schnitt, Dreilagenstahl  
Cross section, triple laminated steel



Preget lær  
Geprägtes Leder  
Embossed leather



[55 Nyling]

Masurbjørk  
Maserbirke  
Curly Birch



[10 Skjerpind]

## Kompromissløs kvalitet

Slire, skaft eller blad: Vi bruker bare førsteklasses materialer til våre kniver. De fleste av våre modeller har blad av tre lags laminert stål der rustfritt stål beskytter det harde, skarpe eggstålet.

## Kompromisslose Qualität

Scheide, Griff oder Klinge: Nur erstklassige Materialien werden in unseren Messern benutzt. Die meisten unserer Messer werden aus rostfreiem Dreilagenstahl gefertigt, wo zwei Schichten weicheren Stahls (18/8) die Schneide aus hochlegiertem Klingenstahl schützen.

## Uncompromising quality

Sheath, handle, or blade: Only first-class materials are applied in our knives. Most of our knives have a triple laminated stainless steel blade. The core is made of a high alloy steel which gives a lasting, razor sharp edge. It is protected by two layers of softer steel (18/8), which reduces exposure to corrosion and breakage.

## Vedlikehold

Tørk kniven med myk klut om den er våt eller skitten. Våt slire tørkes i romtemperatur. Kan settes inn med fargeløst fett iblant. Bruk olje eller vann ved bryning og alltid rikelig med vann ved evt. sliping. Bruk aldri kniven som boksåpner, skrutrekker e.l.

## Messerpflege

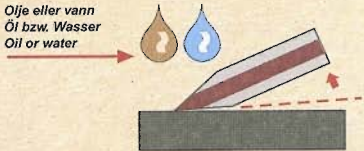
Messer und Scheide mit einem weichen Tuch abwischen, wenn sie nass oder schmutzig sind. Die Scheide ab und zu mit farloser Imprägnierung behandeln, um das Leder zu schonen und geschmeidig zu bewahren. Ihr Messer nie als Dosenöffner, Schraubenzieher u.ä. benutzen.

## Maintenance

Moisture, food acids, blood etc. should be wiped off with a soft cloth after use, before replacing the knife in the sheath. Wet sheath should dry in room temperature. Impregnate occasionally with colourless grease or wax to keep leather supple. Never use the knife as can opener, screwdriver etc.

## Bryning | Wetzen | Whetting

Olje eller vann  
Öl bzw. Wasser  
Oil or water



## Sliping | Schleifen | Grinding

Bruk rikelig vann.  
Slip aldri tørt!

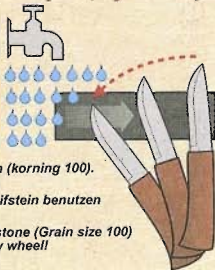
Reichlich Wasser.  
Nie trocken  
schleifen!

Plenty of water.  
Never grind  
without water!

Finkornig slipestein (korning 100).  
Aldri smergelskive!

Feinkörnigen Schleifstein benutzen  
(Körnung 100).

Fine-grained grindstone (Grain size 100)  
Never use an emery wheel!



## Garantivilkår

Original Helle produkter er garantert mot produksjonsfeil i 10 år fra kjøpsdato. Feil som skyldes produksjon eller materiale erstattes eller utbedres av A/S Helle Fabrikker uten kostnader for kjøper. Skader som skyldes uforstandig bruk eller manglende vedlikehold gir ikke grunnlag for erstatning. (Se denne brosjyrens avsnitt om vedlikehold og stell av kniv.)

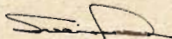
## Garantiebedingungen

Ein Original Helle-Messer wird mit einer ab Kaufdatum geltenden 10-jährigen Garantie gegen Herstellungsfehler geliefert. Sollten wider Erwarten am Produkt auf die Herstellung bzw. das Material zurückzuführende Fehler auftreten, wird die Firma A/S Helle Fabrikker kostenlos dem Käufer das Produkt ersetzen bzw. den Fehler beseitigen. Schäden, die auf fehlerhafte Anwendung bzw. fehlende Pflege zurückzuführen sind, berechtigen keinen Ersatz.

## Guarantee conditions

Original Helle products are guaranteed against production defects for 10 years from date of purchase. Defects due to production or materials will be repaired by A/S Helle Fabrikker or Helle will replace the product. Damage caused by incorrect use or improper care gives no grounds for compensation. (Please refer to the section of this brochure dealing with care and maintenance of knives.)

- *Kontakt oss gjerne for mer informasjon om våre produkter eller stell / vedlikehold av kniv.*
- *Wir stehen Ihnen jederzeit mit Antworten auf Fragen zur Anwendung, Pflege und Instandhaltung von Messern zur Verfügung.*
- *Please feel free to call us for further information about our products or questions concerning care and maintenance of knives.*



Svein Helle

*Adm. direktor / Geschäftsführender Direktor / Managing Director*

**A/S HELLE FABRIKKER**

N-6982 Holmedal, Norwegen / Norway

Tel: (+47) 57 73 41 04, Fax: (+47) 57 73 41 80