



FUSCHINA DA GUARDA
Kunst- und Bauschmiede

Allgemeine Schmiede- und Metallgestaltung
Lavuors da farrer e concepziun da metal
Reparaturen | Reparaturas
Restaurationen | Renovaziuns
Messerschmiede | Curtes fat a man

Unser Besteck

Liebe Geniesserin
Lieber Geniesser

Durch die Messerschmiede hat alles begonnen.

Im Jahr 2008 entschlossen wir uns, aufgrund zahlreicher Nachfragen, handgeschmiedetes Besteck zu produzieren.

Wir begannen mit dem Tafelmesser, der Gabel und zwei verschiedenen Löffeln. Aus diesen Formen haben sich alle weiteren Besteckteile entwickelt. Inzwischen durften wir schon etliche Restaurants, wie beispielsweise die Chesa Rosatsch in Cellerina, Rebecca Clopath in Lohn, die Casa Caminada in Fürstenua oder auch Aifach in Arosa beliefern.

Jedes Besteckteil wird in den beiden Schmiedewerkstätten in Guarda und in Garsun von Hand geschmiedet gebürstet und geschliffen. Es ist aus INOX-Messerstahl 1.4034 hergestellt. Trotz des rostfreien Stahls kann ein wenig Flugrost auftreten, nämlich an den nicht blanken Stellen. Dieser ist jedoch leicht abwischbar und hygienisch unbedenklich.

Falls Sie Besteck mit Holzgriffen erstanden haben, ist der Griff in der Regel aus altem Lärchenholz, das früher in Ställen montiert war, gefertigt.

Die Stahlart 1.4034 kann nach dem Schmiedeprozess sehr hart und etwas spröde sein. Bei unsachlicher Anwendung (die Gabelzinken sind z.B. kein Flaschenöffner) kann ein Bruch entstehen. Falls dies passieren sollte, bitten wir Sie, sich mit uns in Verbindung zu setzen, um die Teile gegebenenfalls reparieren oder austauschen zu können.

Wir wünschen Ihnen viel Freude an Ihrem original handgeschmiedeten Besteck und „en Guetä“.

Das Team der Fuschina da Guarda

THOMAS LAMPERT
FUSCHINA 100
CH-7545 GUARDA

Tel. +41 (0)81 860 30 50
Mobil. +41 (0)79 747 72 89
Fax. +41 (0)81 860 30 51

www.lampert-guarda.ch
info@lampert-guarda.ch