

Einladung zum Messerschmiedekurs

Fertigen Sie sich Ihr persönliches kleines
Küchenmesser



Nach einem kurzen Theorieteil über das Schmieden,
Stahl und Messer schmiedet jeder Teilnehmer eine
seinem Können angepasste Klinge für ein feststehendes
Messer mit Angel.



Nach dem Schleifen, Härten und Polieren machen Sie
dazu einen passenden Griff aus schönem Holz.



Dauer: ca. 8 – 9 Stunden
(8:00 bis ca.17:30 Uhr, inkl. kurzer Pause
und Mittagessen)

Kosten: 350.- CHF

Kursleitung: Hansjörg Kilchenmann, Messerschmied

hjk@messerschmiede.info

Kursort: Seiler Technik AG
Mittlere Strasse 48
4056 Basel
T: 061 261 08 77



Kursanmeldung

Ich melde mich für den oben vorgestellten Kurs an:

Name:

Adresse:

Telefon:

E-Mail:

Ich möchte an folgendem Tag teilnehmen:

- | | | | |
|---------------------|-----------------|------------------------|--------------------------|
| Schmiedekurs | Samstag, | 4. Februar 2012 | <input type="checkbox"/> |
| Schmiedekurs | Montag, | 26. März 2012 | <input type="checkbox"/> |

Anmeldungen bitte schriftlich an Seiler Technik AG, Postfach 106, 4012 Basel oder per E-Mail an hjk@messerschmiede.info

Da die Teilnehmerzahl pro Tag auf vier Personen beschränkt ist, erfolgt nach Anmeldung eine Bestätigung mit dem gewünschten Kurstag.