



Veark

Retail partner presentation

An introduction to the Veark brand, our manufacturing process and the products we have and plan to bring to market

Copenhagen spring 2022

Inspired by a classic hardware store, Veark creates and curates tools for the next generation of home chefs.

Veark takes its starting point in tools that serve a function in the kitchen for the aspiring home chef.

With sense of utility and modern aesthetics, we design and curate a collection that will allow anyone to buy into their own preferences.



Tools for makers

Our goal is to build a bridge between the professional chefs, the craftsmen and the home chefs that want to create.

By makers. For makers.



The knife collection

Single piece knives that last a lifetime.



The Making of a Veark knife: https://youtu.be/9Mukj_uShsQ



Ultimate tool everyday use

The inspiration for our knives was drawn from the belief that the knife is a tool - maybe even the most important tool in your kitchen. Our products are designed to be used - everyday. Not kept in the drawer

Strong and sharper for longer

The typical Solingen knife has a hardness of 55-56 Rockwell. We exceed that at 58 Rockwell. That means a harder knife that is sharper and stays a sharper for longer.

Unique single piece design

The drop forging process leaves each knife with its individual pattern on the handle, just like we see in nature. A beautiful detail that gives each knife its own character.

Ergonomic open handle grip

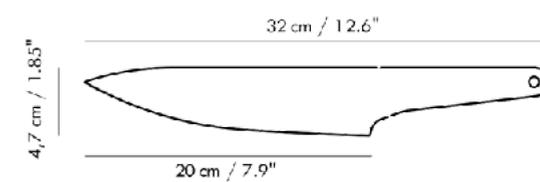
Inspired by how professional chefs hold their knives, we developed the open handle. It invites you to slide your thumb onto the blade in a pinch grip to balance it between your thumb and index finger.

Chef's knife

CK20

200mm / 5.9"

Stainless steel (X50CRMoV15)
weight 200g (7.0oz.)

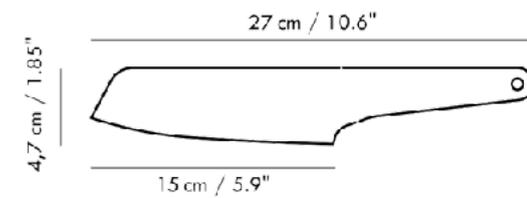


Santoku knife

SK15

150mm / 5.9"

Stainless steel (X50CRMoV15)
weight 190g (6.7oz.)



Paring Knife

PRK10

100mm / 3.9"

Stainless steel (X50CRMoV15)
weight 125g (6.7oz.)

Serrated Knife

SRK10

100mm / 3.9"

Stainless steel (X50CRMoV15)
weight 123g (6.7oz.)

Turning Knife

TRK07

700mm / 2.75"

Stainless steel (X50CRMoV15)
weight 118g (4.16oz.)









veark®



Bread knife

BK22

220mm / 8.6"

Stainless steel (X50CRMoV15), natural birch
weight 190g (6.7oz.)



Involving passionate maker in our product design process.

The BK22 is developed in partnership with Jesper Gøtz, a Copenhagen based chef and breadmaker with a passion for craft in all details of his production. Jesper Gøtz shares the same philosophy as Veark: to create great food with few but quality ingredients and tools.

The BK22 bread knife compliments our fully forged collection, but with its own signature design. Made in Solingen, Germany, the blade is laser cut from high quality stainless steel and sandblasted with our signature, matte finish.



Jesper Gøtz putting the BK22 to test at his studio.





Other essentials

Items that compliment our knives.

Carving fork

F13

245mm / 9.6"

Stainless steel (X50CRMoV15)
Thickness 2.25mm







Veark Kitchen Towel



White

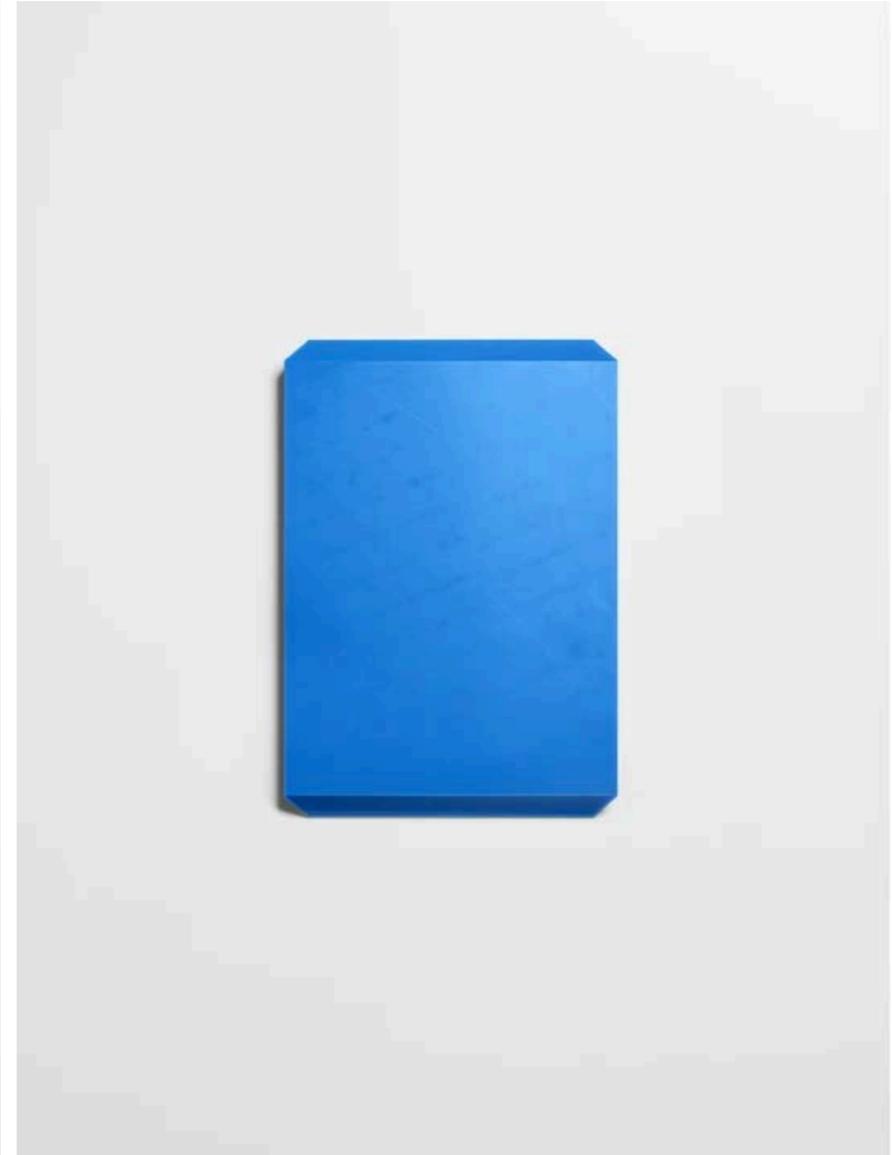




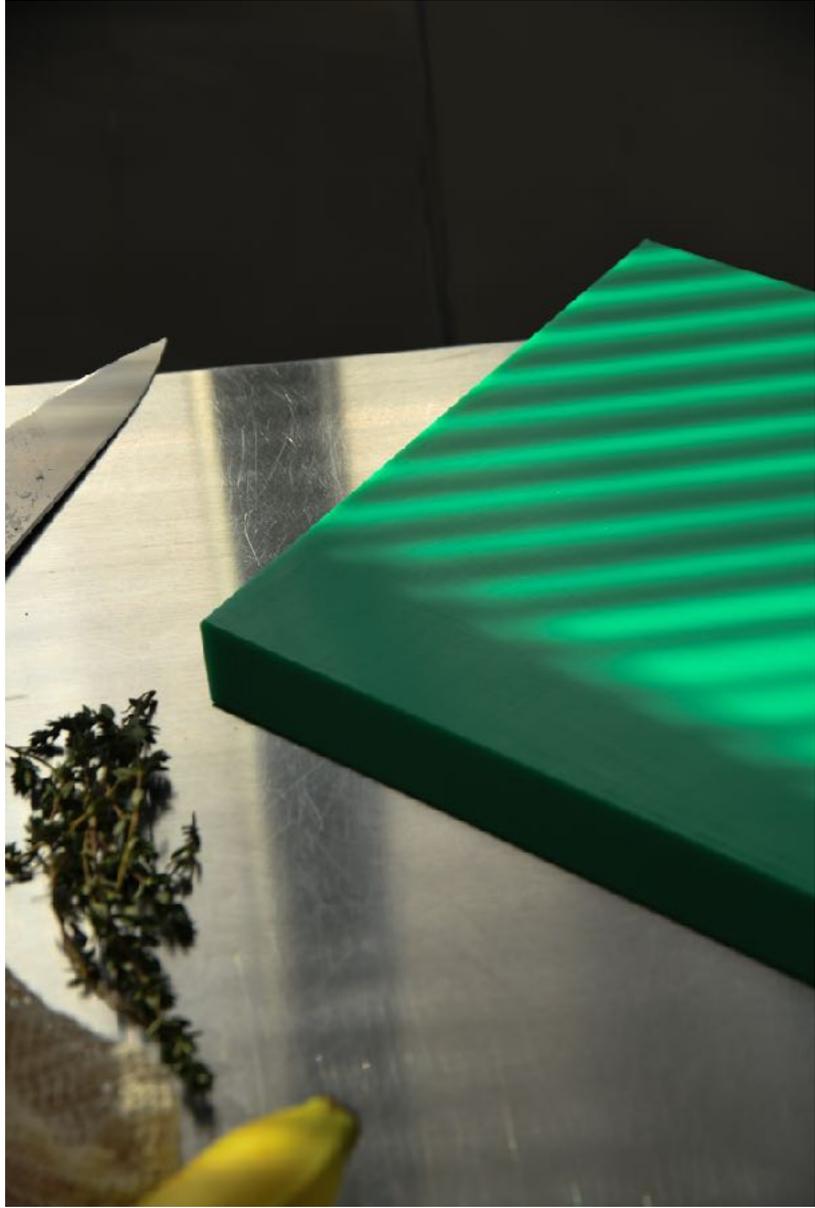
30x21



44x30



44x21



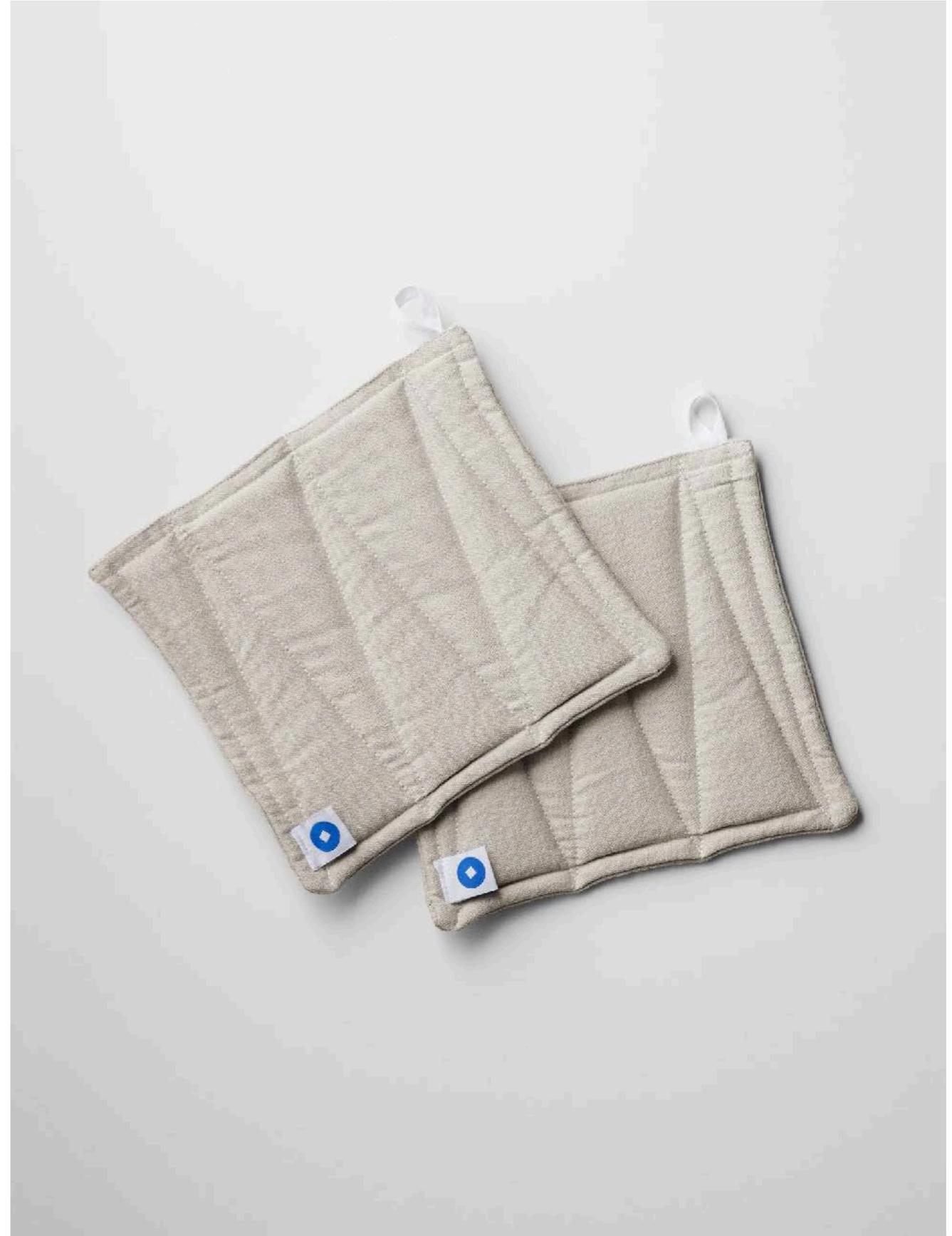


Blue



White





Set of 2

Heat/ Baking Mittens

Protection up to 300°C/ Made in Pakistan





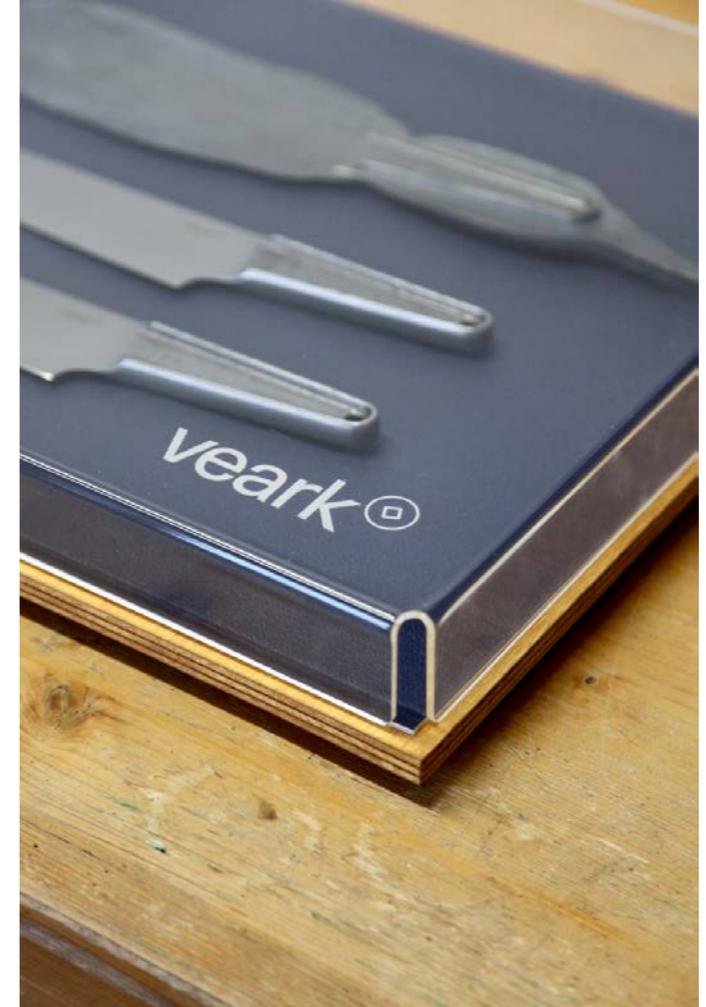
All purpose bowls

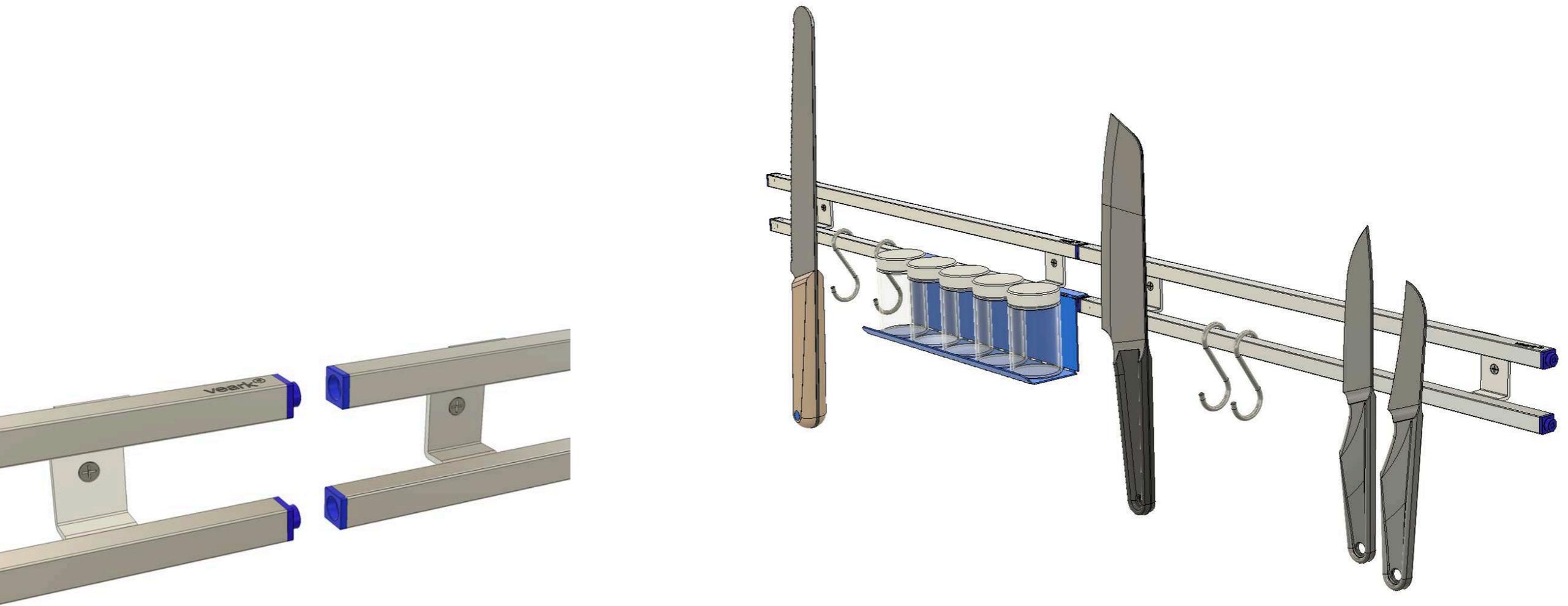
Food grade melamine/ Made in China



Set of 6







future additional modular parts





Süddeutsche Zeitung Magazin

Gekommen, um zu bleiben

Ein Mann flieht von Afghanistan bis nach Bayern. Er wird in sein Heimatland abgeschoben, gründet eine Familie und flieht erneut nach Deutschland. Wer entscheidet, wo Geflüchtete leben dürfen – und mit welchem Recht?



Manche Menschen können nicht früh genug anfangen, Weihnachtsgeschenke zu besorgen. Sie haben dabei die Vernunft auf ihrer Seite. Vorsorge dieser Art spart Zeit und Ferngeld und schützt einen in diesen Zeiten auch vor Unwägbarkeiten wie geschlossenen Geschäften durch Wellenbrecherlockdowns. Meine Mutter fragt meistens schon nach Wünschen, wenn das Laub sich färbt. Auf meine Antwort, weiß noch nicht, pflegt sie zu sagen: Egal, hab eh schon alles. Ich hingegen finde, etwas Druck und Hetze gehören zum besinnlichen Weihnachtsfeeling dazu. Das steigert die Fantasie. Der wahre Profi bricht erst auf, wenn alle Lieferfristen der Onlineshops ausgereizt sind – maskenbewehrt und von Torschlusspanik befeuert. Er lässt sich weder von 2G-plus-Schlangen vor den Geschäften noch von leer gekauften Regalen abschrecken. Dem Kollaps nahe, aber glücklich wird er nach Hause kehren, mit vollen Taschen. Und sich schwören: Nächstes Jahr wird alles anders. **Thomas Bärnthaler**



It süß Mandelpralinen «Mandines» aus weißer und chokolade. manufactum.de

Fotos: Gebhart de Koekoek (1), Manufactum (1); Mitarbeiter: Julia Christian

GESCHENKE KOCHEN

Noch eine Stunde bis zur Bescherung? Dann auf einfachbacken.de das Rezept für gebrannte Mandeln suchen oder bei kochbar.de die Anleitung für Zitronensirup befolgen. Beides einfach, schnell und lecker. In Weckgläser füllen, verschenken – große Freude!



Überraschung! Obergäriges Bier, mit Champagnerhefe gebraut, in der Flasche gereift, ergibt: Champagnerbier. johannesking.de

Chartbreaker Der Bildband *Capital Records* feiert das gleichnamige Plattenlabel. Es machte die Beatles in den USA bekannt – und die Beach Boys weltweit. taschen.com



Schön würzig Salz- und Pfeffermühle »MPO210« aus Buchenholz, designt von Ettore Sottsass für Alessi. amorestore.de



Geschmacksträger Tasche »Jen« aus veganem Leder. nanushka.com



Schwarze Magie Auflaufform »Lord Voldemort« mit Zauberstab als Griff. lecreuset.de



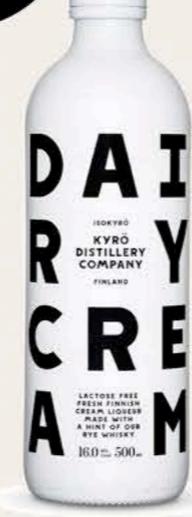
Himmlich »Embroidery Cloudy Sock« mit gestickten Wolken. happysocks.com



Herz & Blut
GESCHENKEGUIDE FOOD
Veak Cutting Boards



2.



3.



5.



6.



7.



8.

HERZ & BLUT



12.

13.



14.



15.



Sonnenbrille „Loulou“ von Saint Laurent, übergroßer Rahmen in Herzform, Nylongläser, 345 Euro



Kochmesser CK20 von Veark, aus einem Stahlstück geschmiedet und handgeschärft, 151 Euro

1

Kette mit Anhänger von Christ, aus Silber, Schriftzug individuell anpassbar, 209 Euro

2

Ohringe von Paul Hewitt aus der „Treasure“-Kollektion, vergoldeter Edelstahl mit Süßwasserperle, 50 Euro

3

„Legacy Machine Flying T Allegra“ von MB&F x Bulgari, fliegendes Tourbillon, aufwendiger Besatz mit Edelsteinen, 150 000 Euro

4

„Lady Million Eau de Parfum“ von Paco

jacquard-Stricknullover von Etro aus Baumwolle und Schurwolle, bestickt mit

Süddeutsche Zeitung



Gibt's als klassische Chef- und Santokumesser, neuerdings aber auch in der kleinen Schäl- und Schnippelversion: Veark (Foto: Rasmus Dengsoe)

Designed in Kopenhagen und geschmiedet in einem Traditionsbetrieb in Solingen - die neuartigen **Veark**-Küchenmesser vereinen das Beste aus zwei Welten. Mit ihrem puristischen Monoblock-Design haben sie eine cool-industrielle Anmutung, liegen aber trotzdem sehr gut in der Hand. Besonders interessant: Durch das aufwändige Gesenkschmiedeverfahren per Hand bekommt jedes Messer am Griff ein individuelles Muster, das nicht versäubert wird und aussieht wie ehrlich erworbene Patina. Mit einer beachtlichen Oberflächenhärte von 58 HRC sind die Veark-Klingen aber nicht nur schön anzusehen, sondern vor allem brauchbare Arbeitstiere, die ihre Schärfe einerseits lange halten und andererseits auch noch relativ einfach nachzuschleifen sind. Ein schnittiges Geschenk für alle Küchenbullen und solche, die es vielleicht werden wollen (ab 70 Euro, veark.com).

BEEF!
GELIEBT
 Veark SK15

BEEF!
 MÄNNER KOCHEN ANDERS

Reingelegt, du Huhn!
 SO WIRD IHR GRILLHÄHNCHEN MEGASAFTIG

DIE COOLSTEN MESSER DER WELT
 RICHTIG GUT ABSCHNEIDEN MIT LEDER, VINYL UND BETON

WÄRMFLASCHEN FÜR MÄNNER
Die neuen Gins und Rotweine

FEUERABEND
 Wir grillen mit Ihnen durch dick und dünn: Es gibt mächtigste Braten und feinste Japan-Steaks

GELIEBT

BOMBIG!

Wir brauchen keine Entschuldigung für Schokoladen-Exzesse – und trotzdem: Die Dattelpralinen von Djoon sind bio, ohne Zuckerzusatz, es gibt sie mit Erdnuss, Mandel, Himbeercreme und Espresso Crunch (unten). Wir nehmen alle vier! 100 g für ca. 12 Euro, djoon.de



MULTITALENT

Mit dem SK 15 Forged Santoku Knife von Veark gibt's zwei Messer zum Preis von einem. Vorne die glänzende 15-Zentimeter-Klinge aus extrahartem Stahl (58 Rockwell) – und hinten der Griff flach wie ein Rohling, der extrem gut in der Hand liegt. Auch als Schäl- oder Chefmesser erhältlich! Ca. 151 Euro, veark.com



HEILIGE DRYFALTIGKEIT

Sie bietet 89 Rezepte, satte 336 Seiten – und garantiert himmlischen Genuss: „Die Dry Aging Bibel“, die passend zu den neuen Reifeschränken von BEEF! und Landig erscheint (s. S. 148), zeigt nicht nur, wie Sie Fleisch oder Käse veredeln, sondern auch Gemüse und Pasta trocknen. Halleluja! Hardcover in Leinen, ca. 70 Euro, dry-ager.com

KLEINE KLAPPE, VIEL DAHINTER

Der Design BBQ Advanced Smart von Gastroback schreckt vor nichts zurück und brät Steaks, Fisch, Burger, Toasts, Omeletts. Geschlossen hat er eine Fläche von 29 x 28 Zentimeter, die sich mit einem Handgriff aufklappen und verdoppeln lässt. Und er glüht vor Leidenschaft – bis zu 240 Grad heiß! Ca. 170 Euro, gastroback.de

DAS AUGE TRINKT MIT!

Bei der „Wild Gin & Tonic Box“ von Franz von Durst harmonisiert einfach alles. Der Wild Gin mit seiner besonders wuchtigen Wacholdernote passt perfekt zum Tonic Water mit seinen kräftigen Zitrusaromen. Und die Etiketten des Künstlers Domingo Mattie sind sogar ein Genuss, wann man sie doppelt sieht! Ca. 42 Euro, franzvondurst.at



veark[◻]

Tools for makers