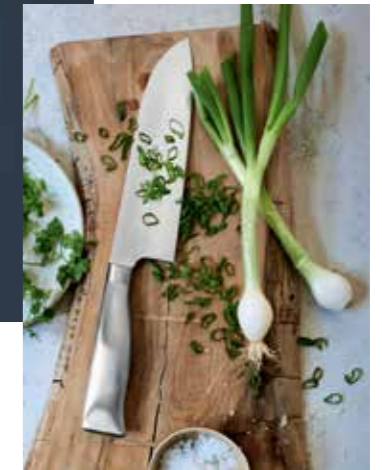




Messerkunde





Mit WMF wird bereits das „Machen“ zum Genuss

Schnippeln, hacken, schneiden, würfeln – nichts ist schöner, als wenn es in der Küche so richtig zur Sache geht. Dafür sind echte Teamplayer im Haushalt gefragt: scharfe Messer, mit denen bereits das Vorbereiten zum Genuss wird. Doch welches Messer ist für welche Zutaten am besten geeignet? Woran erkenne ich ein gutes Messer und wie viele Messer sollten als Grundausstattung in keinem Haushalt fehlen?



WMF Fertigungstechnologie

Traditionelles Schmiede-Handwerk und modernste Technik „Made in Germany“



WMF steht in der Tradition der Messerschmiede und verwendet für dieses Handwerk besondere Sorgfalt. Ab 2014 kombiniert das Unternehmen die traditionelle Schmiedekunst mit modernster Präzisions-Technologie in der Fertigung. Prüfungen ergaben, dass WMF Haushaltsmesser, die mittels dieser „Performance Cut-Technologie“ gefertigt sind, die Norm für Schneidleistung um das Doppelte übertreffen.



In Hayingen, einer kleinen Stadt mitten auf der Schwäbischen Alb, betreibt WMF eine der größten Klingenschmieden Deutschlands. Jährlich werden in der unternehmenseigenen Fabrik Hunderttausende Messer nach traditionellem Gesenk-Schmiedeverfahren hergestellt. Dabei werden die Klingen aus Spezialklingenstahl über die gesamte Länge mit dem Schmiedehammer bearbeitet. Circa 30 Arbeitsschritte sind erforderlich, bis der Kunde ein Messer höchster Güte in der Hand hält: Anfangen von der Prüfung des Rohmaterials bis zur Verpackung und dem Versand der Messer. Jeder Arbeitsschritt ist strengen Qualitätskontrollen unterzogen. Nur so kann WMF den hohen Qualitätsanspruch in jeder Phase des Herstellungsprozesses sicherstellen. Das Ergebnis sind Messerklingen „Made in Germany“, die überragend scharf sind, präzise in ihrem Schnitt und lange Zeit ihre Schneidleistung behalten.

Was bedeutet „Performance Cut Technologie“?
Es ist die Verknüpfung des traditionellen Schmiedeverfahrens mit modernster Präzisionstechnologie, wie beispielsweise einer neuen, innovativen Veredelung des Stahls und einem hochpräzisen Schärfverfahren der Klingen. So entstehen Messer mit einem optimalen Schneidwinkel, die überragend lange scharf bleiben. Folgende WMF-Messerserien werden im Laufe des Jahres auf die Performance Cut-Technologie umgestellt: Grand Gourmet, Grand Class und Spitzenklasse Plus. Zudem wird die neue Serie Chef's Edition auch mit dieser Technologie gefertigt.

Mit der Entwicklung einer neuen Fertigungstechnologie, dem „Performance Cut“, folgt WMF einmal mehr seinem Versprechen, mit seinen Produkten die Erwartungen seiner Kunden zu treffen und zu übertreffen. WMF steht seit 1853 für zukunftsprägende Innovationen, höchste Ansprüche an Qualität, Funktionalität und modernes Design.





Im aktuellen Vergleichstest der Stiftung Waren-
test erzielten WMF-Haushaltsmesser hervorragende
Ergebnisse. Das Kochmesser der Serie „Grand Class“
konnte in der Kategorie der klassischen Kochmesser
mit der Bestnote 1,8 überzeugen. Geprüft wurden
wichtige Eigenschaften wie Haltbarkeit, Schärfe,
Ergonomie und Reinigung. Stiftung Warentest kam
zum Urteil: „Die schärfsten Stahlklingen stammen
aus dem Hause WMF“.

Das Testverfahren war umfangreich und verlangte den
Messern einiges ab. Beispielsweise wurde die Halt-
barkeit der Klingenschärfe geprüft. Jedes Messer musste
60 Mal in einen Stapel Sandpapier schneiden, wodurch
die Klingen rasch an Schärfe verlieren. Das Kochmesser
„Grand Class“ schaffte dabei 64 Zentimeter und erzielte
das beste Ergebnis in seiner Kategorie. Weitere ent-
scheidende Untersuchungskriterien bildeten Klingens-
schärfe, Schnittqualität sowie die Ergonomie des Griffs.
Auch die Haltbarkeit der Klingen und der Klingenschärfe
sowie ihre Bruchfestigkeit und Rissigkeit wurden geprüft.
Im Test der Kategorie „Santokumesser“ schnitt die Serie
„Grand Gourmet“ ebenfalls mit der Note 1,8 bei Stiftung
Warentest ab.

Beide Messerserien stammen aus der eigenen WMF
Klingenschmiede und sind Made in Germany. Bei der
Herstellung kombiniert WMF traditionelle Schmiedekunst
mit modernster Präzisions-Technologie, bei WMF
„Performance Cut®“ genannt. Beim Gesenk-Schmieden
werden die Klingen aus Spezialklingenstahl über die
gesamte Länge mit dem Schmiedehammer bearbeitet.
Mit einer neuen, innovativen Veredlung des Stahls und
einem hochpräzisen Schärfverfahren der Klingen ent-
stehen so Messer mit einem optimalen Schneidwinkel,
die überragend scharf sind und lange scharf bleiben.

Außer den Messer-Serien „Grand Gourmet“ und
„Grand Class“ werden auch die Serien „Chef’s
Edition“, „Spitzenklasse Plus“ und „Damasteel“ mit
der „Performance Cut®“-Technologie gefertigt.

„Schärfste Stahlklingen von WMF.“
Bestnote für das Kochmesser „Grand Class“ bei Stiftung Warentest

WMF Kochmesser „Grand Class“



WMF Santokumesser „Grand Gourmet“



Stiftung Warentest	GUT (1,8)
	WMF Grand Class Bestnote in der Kategorie „Klassische Kochmesser“ zusammen mit einem weiteren Messer Im Test: 12 Messer Ausgabe 12/2014 www.test.de

14RO36

Stiftung Warentest	GUT (1,8)
	WMF Grand Gourmet Im Test: 20 Messer Ausgabe 12/2014 www.test.de

14YQ61

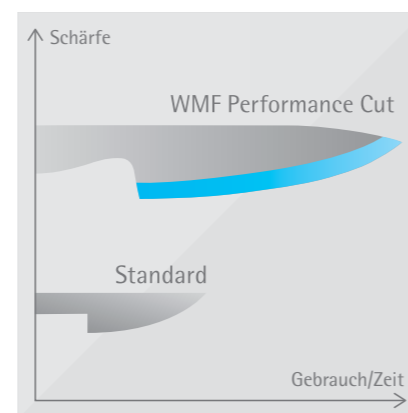
Was ist eigentlich ein gutes Messer?



Ein gutes Messer sollte ...

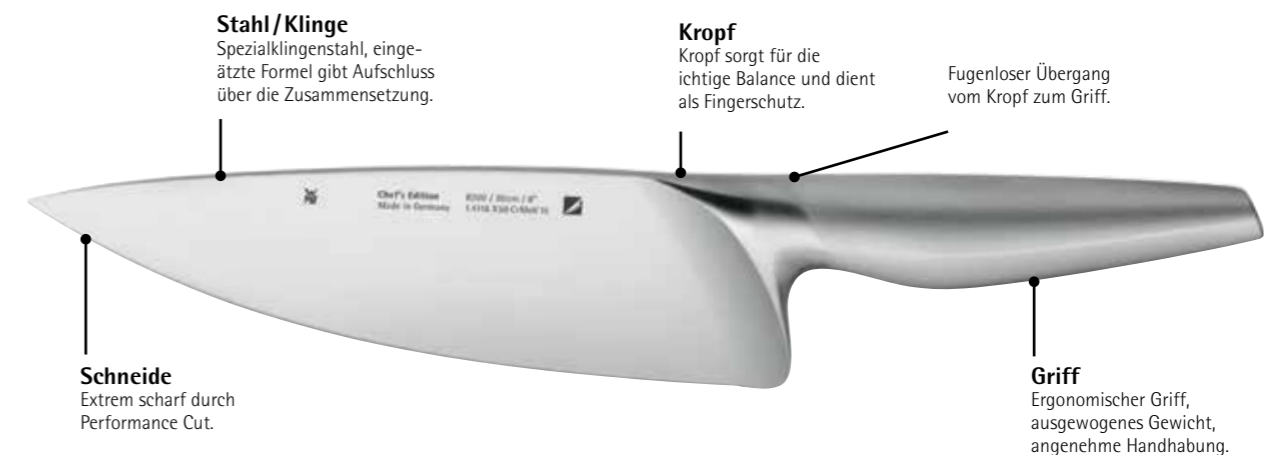
... gut schneiden.

Entscheidend sind das Material, die Verarbeitung, und natürlich die Schärfe. Die meisten Messerklingen sind aus Keramik oder aus Stahl. Bei WMF werden die geschmiedeten Messerserien aus hochwertigem Spezialklingenstahl hergestellt. Diese sind sehr robust. Die Klingen sind flexibler als Messerklingen aus Keramik, sie weisen eine hohe Schärfe auf und bleiben auch überragend lange scharf. Dafür sorgt die WMF Performance Cut Technologie. Performance Cut ist die Verknüpfung des traditionellen Schmiedeverfahrens (Gesenk-Schmieden) mit modernster Präzisionstechnologie. Dabei wird das Messer über die gesamte Länge mit dem Schmiedehammer bearbeitet. Im weiteren Fertigungsverlauf vermisst ein Roboter jede Klinge einzeln, um den optimalen Schneidwinkel zu ermitteln. Per Laser erhält dann jedes Messer einen höchstpräzisen Schliff. Fast alle geschmiedeten WMF-Messerserien werden in der eigenen Klingenschmiede hergestellt und sind Made in Germany.



... gut in der Hand liegen.

Eine ausgewogene Balance zwischen Klinge und Griff und eine ergonomische Form des Griffs sorgen dafür, dass das Messer auch bei schwer zu schneidenden Zutaten und bei schneller, präziser Schneid-Arbeit optimal zu halten ist und nicht abrutscht. Ob der Messergriff aus Cromargan® Edelstahl, Holz oder Kunststoff ist, das kann jeder ganz individuell für sich entscheiden. Wichtig ist allerdings für eine gute Haptik, dass das Material hochwertig ist und eine gute Verarbeitung besitzt. Man muss es immer wieder gerne in die Hand nehmen und sich wohl damit fühlen.



... wie aus einem Guss sein.

Die geschmiedeten Messer von WMF bestehen aus zwei Teilen: Klinge und Griff. Am Klagenende befindet sich der sogenannte Kropf. Er sorgt für die Balance des Messers und dient auch als Fingerschutz. Beim Zusammensetzen von Klinge und Griff ergibt sich zwangsläufig ein Übergang. Dieser Übergang wird jedoch so bearbeitet, dass er fugenlos ist. So sind keine störenden Überstände beim Schneiden zu spüren, was den Umgang mit den Messern sehr komfortabel macht. Außerdem können keine Säuren oder andere Stoffe in das Messer eindringen und es beschädigen.

Kleine Klingenkunde.



Welche Messer gehören zur Grundausrüstung und wofür eignen sie sich am besten?

ALLZWECKMESSER

Einsatz: Das Allzweckmesser ist ein unverzichtbarer Partner. Mit seiner kurzen Klinge eignet es sich hervorragend zum Putzen und Zerteilen von Salat, Gemüse und Obst.

Schneidetechnik: Es ist aufgrund seiner kürzeren Klinge sehr handlich. Ob man eine Mohrrübe auf dem Brett in Scheiben schneidet oder beim Salat unsaubere Stellen entfernt – alles geht leicht von der Hand.

GEMÜSEMESSER

Einsatz: Das Gemüsemesser lässt sich – ähnlich wie das Kochmesser – sehr vielseitig einsetzen. Der Schwerpunkt liegt vor allem auf dem Putzen und Vorbereiten von Gemüse, Salat oder Pilzen.

Schneidetechnik: Festes Gemüse schneidet man mit gleichmäßigem Druck von oben nach unten – und zwar mit dem hinteren Teil der Klinge, damit lässt sich die Kraft am effektivsten umsetzen.

SPICKMESSER

Einsatz: Das Spickmesser hat eine dünne, leicht gerundete Klinge, die sich besonders für Fleisch, Wurst und Käse eignet. Beim Spicken wird mageres Fleisch mit Speckstreifen durchgezogen, um das Austrocknen beim Braten zu verhindern. Wurst und Käse kann man mit diesem Messer gut in Streifen schneiden oder würfeln.

Schneidetechnik: Mit dem Spickmesser werden tiefe Schnitte geführt. Durch die Beschaffenheit des Messers werden dabei die Fleischfasern nicht aufgerissen.

BROT-/MEHRZWECKMESSER

Einsatz: Ein zartes Croissant mit Erdbeermarmelade, frisches Weißbrot mit krosser Kruste oder ein kerniger Laib Bauernbrot, dazu ein Stück Käse und Salami – das sind die Zutaten für einen schmackhaften Brunch! Mit dem Brotmesser lässt sich sowohl harte Kruste als auch weicher Teig schneiden, ohne sie zu zerdrücken.

Schneidetechnik: Durch den Wellenschliff schneidet das Messer völlig gerade, ohne dass die Klinge abgleitet. Nach dem Schneiden der Kruste jedoch nicht die weiche Krume zerdrücken, sondern mit Sägebewegungen einfach weiter schneiden, bis das Brotstück abgetrennt ist. Mit dieser Technik gelingt auch das Schneiden von harter Salami und Käse leicht.

FLEISCHMESSER

Einsatz: Ein zartes Filet oder ein Festtagsbraten ist zum Abendessen geplant? Dafür kommt das Fleischmesser zum Einsatz, eines der wichtigsten Messer in der Küche. Mit seiner langen, geraden Klinge kann man auch große Portionen von Braten, Fisch oder Geflügel gut zerteilen. Ein Fleischmesser ist für rohes und gebratenes Fleisch geeignet.

Schneidetechnik: Weiches Fleisch oder Geflügel muss mit langen Schnitten bearbeitet werden. Auf keinen Fall reißende, kurze Schnitte ausführen, da diese die Faser zerstören.

SCHÄL-/TOURNIERMESSER

Einsatz: Für die Obst- und Gemüsefans ein wichtiger Begleiter! Denn mit dem Schäl- und Tourniermesser kann's schon mal rund gehen! Und zwar rund um Gemüse und Obst, denn das lässt sich mit der schnabelförmig gebogenen Klinge besonders gut und dünn schälen. Und unter der Schale sitzen ja bekanntlich oft die meisten Vitamine.

Schneidetechnik: Äpfel, Birnen, Kohlrabi usw. fest in die Hand nehmen und mit der anderen Hand die Klinge um die Zutat herum schälen. Mit der Spitze kann man beispielsweise den Halloween-Kürbis verzieren und ihm ein schaurig-schönes Gesicht ausschneiden.

KOCHMESSER

Einsatz: Das Kochmesser ist der praktische Allrounder in der Küche und sollte immer bei der Hand sein, wenn gehackt und geschnitten wird. Mit seiner breiten, kräftigen Klinge lassen sich frische Kräuter genauso leicht schneiden wie knackiges Gemüse. Auch harte Nüsse können einfach klein gehackt werden.

Schneidetechnik: Rhythmisches Wiegen, wie man es von den Profis kennt, ist nicht schwer, erfordert aber etwas Übung. Dazu Messerspitze fest auf der Arbeitsplatte aufsetzen und den mittleren Teil der Schneidkante auf und ab bewegen. Auch beim Kochmesser ist wichtig: sauber schneiden, nicht quetschen oder reißen. Sonst treten Flüssigkeiten aus, und das Produkt wird anschließend beim Kochen trocken.

CHINESISCHES KOCHMESSER

Einsatz: Das asiatische Messer hat eine gerade und massive Klinge und kann für alles benutzt werden: zum Schneiden, Hacken und Wiegen, für Fleisch, Gemüse und Kräuter. Die breite Klinge eignet sich hervorragend zum Transport von geschnittenen Zutaten in die Schüssel, Pfanne oder Topf. Chinesische Kochmesser ist ebenfalls in der WMF Chef's Edition, Grand Gourmet und Spitzenklasse Plus enthalten.

Schneidetechnik: Dieses Kochmesser hat die Form eines Beils. Die Klinge ist vorne etwas abgerundet. Zum Kräuterhacken beispielsweise hält man mit einer Hand den Griff und mit der anderen vorne die Klinge. So lassen sich kleine, schnelle Hackbewegungen gut ausführen. Es ist vielseitig einsetzbar, zum Zerteilen von Knochen sollte man lieber spezielle Hackmesser verwenden. (Spitzenklasse Plus, Grand Gourmet).

SANTOKUMESSER

Einsatz: Die spezielle Klingensform ist von japanischen Kochmessern abgeleitet. Santoku bedeutet drei Tugenden, was bedeutet, dass sich die spezielle Messerart zum Schneiden und Hacken von Fleisch, Fisch und Gemüse gleichermaßen eignet. Das asiatische Messer ist in den Kollektion Grand Gourmet, Spitzenklasse Plus und Grand Gourmet Damasteel enthalten.

Schneidetechnik: Die stumpfe Oberseite der Klinge bildet eine Linie mit dem Griff. Die scharfe Seite der Klinge ragt weit unter dem Griff hervor und bietet dem Finger somit ausreichend Platz unter dem Griff. Die gerade Klinge läuft nach unten in der Spitze aus. So kann beim Santokumesser die gesamte Klinge zum Schneiden benutzt werden. Lebensmittel werden mit leichtem Druck geschnitten und nicht gequetscht.



Überragend scharf – wie kann man dies lange bewahren?



WMF Messer mit Performance Cut sind überragend scharf und bleiben dies auch für lange Zeit. Das bestätigte auch Stiftung Warentest und honorierte das Kochmesser Grand Class und das Santokumesser Grand Gourmet von WMF mit Bestnoten (Test: 12/2014). Dennoch gibt es einige Tipps, wie man die nützlichen Küchenhelfer pflegen sollte:



SCHÄRFEN

Messer mit glatter Schneide sollten regelmäßig nachgeschärft werden. Denn sind sie erst stumpf, nutzt auch der Wetzstahl nichts mehr. Messer mit Wellenschliff und Doppelschliff können nicht nachgeschärft werden.

AUFBEWAHREN

Messerblöcke oder Magnetleisten sind die sichersten Aufbewahrungsmöglichkeiten. Messer, die lose in Schubladen untergebracht sind, können schnell stumpf werden, da die Klingen aneinanderschlagen und beschädigt werden.

REINIGEN

Die meisten Messer dürfen zwar in die Spülmaschine, jedoch gilt: Schlagen die Klingen aneinander oder gegen das Geschirr werden sie schneller stumpf. Empfohlen wird daher die Reinigung von Hand.



Präzision bis in die Messerspitzen – WMF Messer-Serie „Chef's Edition“

Bei der WMF Messer-Serie „Chef's Edition“ trifft traditionelles Schmiedehandwerk auf modernste Fertigungstechnik. Alle Messer sind mit der sogenannten „Performance Cut Technologie®“ ausgestattet, wodurch sie enorm scharf sind und diese Schärfe zudem noch extrem lange bewahren. Passionierte Hobby-Köche werden aber nicht nur von der außergewöhnlichen Schneidleistung begeistert sein. Auch das elegante Design und die angenehme Haptik machen die Messer zu Lieblingsstücken in der Küche, die man immer wieder gerne zur Hand nimmt. Mit der „Chef's Edition“ ist bereits das Vorbereiten leckerer Zutaten ein Genuss.

Was bedeutet „Performance Cut®“?

„Performance Cut®“ ist die Verknüpfung des traditionellen Schmiedeverfahrens (Gesenk-Schmieden) mit modernster Präzisionstechnologie. Beim Gesenk-Schmieden werden die Klingen aus Spezialklingenstahl über die gesamte Länge mit dem Schmiedehammer bearbeitet. Mit einer neuen, innovativen Veredelung des Stahls und einem hochpräzisen Schärfverfahren der Klingen entstehen Messer mit einem optimalen Schneidwinkel, die überragend lange scharf bleiben. Prüfungen ergaben, dass dank der neuen Technologie die WMF-Messer aus der Serie „Chef's Edition“ die Norm für Schneidleistungen um das Doppelte übertreffen. Die Form der Messer eignet sich zudem optimal für die Griffhaltung, wie sie von professionellen Köchen praktiziert wird. Auch in puncto Design bleiben keine Wünsche offen: Die Form wirkt dynamisch und die Griffe aus mattem Cromargan® Edelstahl rostfrei 18/10 verleihen den Schneidwerkzeugen eine edle Ästhetik. Die Messer der Serie „Chef's Edition“ werden in der eigenen WMF Klingenschmiede hergestellt und sind Made in Germany.

Zur Serie gehören je ein Kochmesser, Brot-/Mehrzweckmesser mit Doppelwellen-Schliff, Fleischmesser sowie ein Spick-/Allzweckmesser und ein Chinesisches Kochmesser. Alle Messer sind einzeln erhältlich oder als Set. Damit die Messer ihre Schneidleistung lange bewahren, ist es empfehlenswert, diese nicht in der Spülmaschine zu reinigen, sondern manuell.



Material
 – Klinge Spezialklingenstahl
 – Griff Cromargan®: Edelstahl rostfrei 18/10

Design WMF Atelier

Sortiment und Preise

Kochmesser UVP € 119,00
 Klingenlänge 20 cm

Brot-/Mehrzweckmesser UVP € 94,95
 mit Doppelwellen-Schliff
 Klingenlänge 24 cm

Fleischmesser UVP € 94,95
 Klingenlänge 20 cm

Spick-/Allzweckmesser UVP € 79,95
 Klingenlänge 10 cm

Chinesisches Kochmesser UVP € 149,00
 Klingenlänge 18,5 cm

3-teiliges Set UVP € 229,00
 Kochmesser, Spick-/Allzweckmesser, Fleischmesser

Tradition trifft Design – WMF Messer-Serie „Grand Class“

Topaktuelle Griff-Form, traditionelle Nietenoptik, geschmiedete Klingen und eine Technologie, die dafür sorgt, dass Messer nicht nur scharf sind, sondern lange scharf bleiben: die Messerserie „Grand Class“ von WMF signalisiert auf den ersten Blick: Das sind überragende Qualitätsmesser!

„Optik, Haptik, Funktion, bei „Grand Class“ von WMF begeistert einfach alles. Die Messerserie vereint in ihrem neuen Design die prägenden Stilelemente des WMF-Klassikers „Spitzenklasse“ mit Nietenoptik und der modernen Ganzmetallschmiedekunst der Serie „Grand Gourmet“. Mit ihrer topaktuellen Griff-Form liegen die „Grand Class“-Messer perfekt in der Hand, die traditionelle Nietenoptik signalisiert die handwerkliche Schmiedekunst. Bei der Verarbeitung lässt „Grand Class“ keine Wünsche offen. Die Griffe aus hochwertigem Spezialkunststoff mit Edelstahl-Nieten sind fugenlos verarbeitet. Hergestellt werden sie in der eigenen WMF Klingenschmiede und sind Made in Germany. Bei der Fertigung kombiniert WMF traditionelle Schmiedekunst mit modernster Präzisions-Technologie, bei WMF „Performance Cut“ genannt. Beim Gesenkschmieden werden die Klingen aus Spezialklingenstahl über die gesamte Länge mit dem Schmiedehammer bearbeitet. Mit einer neuen, innovativen Veredlung des Stahls und einem hochpräzisen Schärfverfahren der Klingen entstehen so Messer mit einem optimalen Schneidwinkel, die überragend scharf sind und lange scharf bleiben.

Das „Grand Class“-Sortiment umfasst mit 13 verschiedenen Messern alle gängigen Grund-Klingenformen. Bei dieser Auswahl ist für jeden Fall das richtige Messer dabei: Schäl-/Tourniermesser, Gemüse-, Allzweck- und Spickmesser, Zubereitung-, Fleisch- und Kochmesser in jeweils zwei Größen ein Küchen- und Brotmesser mit Doppelwellenschliff sowie ein Santokumesser. Mit „Grand Class“ von WMF wird das Schneiden zum reinsten Vergnügen.



Material	
– Klinge	Spezialklingenstahl
– Griff	Kunststoff schwarz, genietet

Design	Makio Hasuike, Tokyo/Milano
---------------	-----------------------------

Sortiment und Preise

Zubereitungsmesser	UVP € 69,95
Klingenlänge 14 cm	

Kochmesser	UVP € 94,95
Klingenlänge 20 cm	

Gemüsemesser	UVP € 54,95
Klingenlänge 9 cm	

Ganz schön scharf – WMF Messer-Serie „Spitzenklasse Plus“

Kochen ohne gute Messer macht nur halb so viel Spaß! Deshalb begeistert die WMF Messer-Serie „Spitzenklasse Plus“ sowohl ambitionierte Hobbyköche als auch absolute Profis mit einer besonders großen Auswahl. Vom Allzweckmesser über Fleisch- und Kochmesser gibt es im Sortiment auch viele Spezialmesser. Egal ob asiatisches Koch- und Hackmesser, Ausbeinmesser oder spezielle Lachmesser – die Serie „Spitzenklasse Plus“ macht WMF für alle Anforderungen in der Küche zum idealen Partner, wenn es um das passende Schneidewerkzeug geht.

Damit die Kochfans auch lange Spaß an scharfen Messern haben, werden die Messer mit einer speziellen Fertigungstechnologie hergestellt, dem sogenannten Performance Cut. Auch in punkto Haptik lässt die Serie „Spitzenklasse Plus“ keine Wünsche offen. Denn dank der ausgewogenen Balance liegen die Messer sicher und angenehm in der Hand.

Über 30 verschiedene Messer umfasst die WMF-Serie „Spitzenklasse Plus“ – zum Schneiden von Gemüse, Schälen von Kartoffeln, Filetieren von Fleisch oder Fisch ist stets das richtige Messer parat. Die geschmiedeten Messer in klassischer Nietenoptik sind aus Spezialklingenstahl gefertigt, liegen angenehm und sicher in der Hand und verfügen mit ihrer Nietenoptik über ein professionelles Design. Zur Pflege empfiehlt sich die Reinigung von Hand und zur optimalen Aufbewahrung bieten sich die WMF-Messerblöcke an. So werden die Klingen optimal geschützt und die Messer stets griffbereit verwahren.

Die Messer der Serie „Spitzenklasse Plus“ stammen aus der eigenen WMF Klingenschmiede und sind Made in Germany. Bei der Herstellung kombiniert WMF traditionelle Schmiedekunst mit modernster Präzisionstechnologie, bei WMF „Performance Cut“ genannt. Beim Gesenk-Schmieden werden die Klingen aus Spezialklingenstahl über die gesamte Länge mit dem Schmiedehammer bearbeitet. Mit einer neuen, innovativen Veredlung des Stahls und einem hochpräzisen Schärfverfahren der Klingen entstehen so Messer mit einem optimalen Schneidwinkel, die überragend scharf sind und lange scharf bleiben.



Material	
– Klinge	Spezialklingenstahl geschmiedet
– Griff	Kunststoff schwarz, genietet
Design	
	WMF Atelier

Sortiment und Preise

Allzweckmesser Klingenlänge 10 cm	UVP € 37,95	Kochmesser Klingenlänge 20 cm	UVP € 69,95
Fleischmesser Klingenlänge 16 cm	UVP € 47,95	Santokumesser Klingenlänge 18 cm	UVP € 69,95



Im Ganzmetall-Look – WMF Messer-Serie „Grand Gourmet“

Die Küchenmesser-Serie „Grand Gourmet“ im Ganzmetall-Look sehen nicht nur professionell aus: Sie sind es auch. Form, Haptik und die Performance-Cut-Technologie machen die Messer zu wahren Teamplayern in der Küche.

Die WMF Küchenmesser „Grand Gourmet“ haben viel zu bieten. Der plastisch geformte Griff liegt angenehm in der Hand. Beim Schneiden lassen sie sich die Messer damit sicher und genau führen. Die Klinge besteht aus hochwertigem geschmiedeten Spezial-Klingenstahl. Der Übergang von Klinge zum Heft ist völlig fugenfrei. Bei der Fertigung kombiniert WMF traditionelle Schmiedekunst mit modernster Präzisions-Technologie, bei WMF „Performance Cut“ genannt. Beim Gesenk-Schmieden werden die Klinsen aus Spezialklingenstahl über die gesamte Länge mit dem Schmiedehammer bearbeitet. Mit einer neuen, innovativen Veredlung des Stahls und einem hochpräzisen Schärfverfahren der Klinsen entstehen so Messer mit einem optimalen Schneidwinkel, die überragend scharf sind und lange scharf bleiben. Gefertigt werden die Messer in der eigenen Klingenschmiede und sind Made in Germany.

Zur Kollektion gehören vierzehn verschiedene Messer sowie ein Wetzstahl, eine Fleischgabel und eine Küchenschere. Vom Allzweckmesser bis zu Spezialmessern wie zum Beispiel Santokumesser oder Hackmesser steht für jeden Zweck das richtige Messer zur Verfügung.

Die Messer sollten von Hand gereinigt werden. So behalten sie lange Ihre Schärfe. Zur Aufbewahrung gibt es im WMF Sortiment verschiedene Messerblöcke, in denen die Messer klingschonend aufbewahrt werden und stets griffbereit sind.



Material	
– Klinge	WMF Spezialklingenstahl
– Griff	Cromargan® Edelstahl Rostfrei
Design	
Makio Hasuike, Tokyo/Milano	

Sortiment und Preise

Fleischmesser Klingenlänge 17 cm	UVP € 79,95
Kochmesser Klingenlänge 20 cm	UVP € 94,95

Gemüsemesser Klingenlänge 9 cm	UVP € 59,95
--	--------------------

A photograph of a kitchen counter in front of a large window. On the counter, there is a potted plant, a stainless steel pot on a stove, a wooden pepper mill, a glass bottle of oil, and some fresh vegetables like onions and garlic. The window looks out onto a green landscape.

WMF AG

Eberhardstraße
73312 Geislingen/Steige
Germany

www.wmf.de

WMF