



Yari

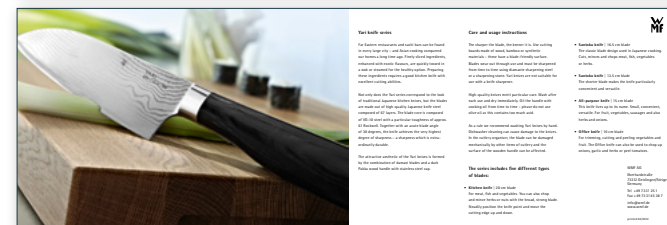


Messerserie Yari

Fernöstliche Restaurants und Sushi Bars findet man in jeder größeren Stadt und längst hat die asiatische Küche auch unseren heimischen Herd erobert. Kleingeschnittene Zutaten, mit exotischen Aromen verfeinert, werden kurz im Wok geschwenkt oder garen gesundheitsbewusst im Dampf. Für die Zubereitung brauchen Sie gute Küchenmesser mit herausragenden Schneideigenschaften.

Die Serie Yari steht nicht nur optisch in der Tradition japanischer Kochmesser. Die Klingen werden aus hochwertigem japanischem Klingens Stahl gefertigt, der sich aus 67 Lagen zusammensetzt. Der Klingenkern besteht aus VG-10-Stahl mit der besonderen Härte von ca. 61 Rockwell. Zusammen mit dem extrem spitzen Winkel der Schneide von 30 Grad erlangen die Messer ein Höchstmaß an Schärfe, die besonders lange hält.

Die Kombination von Klingen mit Damaszener Maserung und dem Griff aus dunklem Pakkaholz mit Edelstahlkappe verleiht den Messern Yari ihre reizvolle Ästhetik.



Yari Produktbeilger (Leporello 450 x 105 mm)

Hinweise zum Gebrauch und zur Pflege

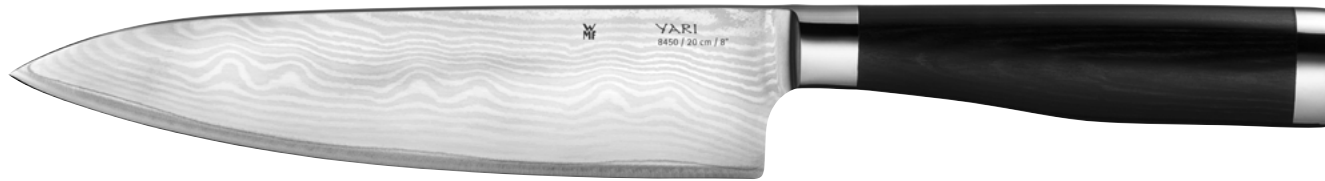
Je schärfer eine Klinge ist, desto empfindlicher ist sie auch. Verwenden Sie Schneidbretter aus Holz, Bambus oder Kunststoff, diese haben eine klingen-schonende Oberfläche. Beim Schneiden werden Klingen abgenutzt und müssen von Zeit zu Zeit über einen Diamant-Wetzstahl gezogen oder mit einem Schleifstein nachgeschärft werden. Ein Messerschärfer ist dafür ungeeignet.

Hochwertige Messer haben eine besondere Pflege verdient. Nach jedem Gebrauch abspülen und sofort abtrocknen. Von Zeit zu Zeit den Griff mit Speiseöl einölen – bitte kein Olivenöl verwenden, es enthält zu viel Säure.

Wir empfehlen die Messer Yari grundsätzlich von Hand zu spülen. Die Reinigung in der Spülmaschine kann den Messern Schaden zufügen. Im Besteckkorb kann die Klinge durch andere Besteckteile mechanisch beschädigt werden und die Oberfläche des Holzgriffs kann angegriffen werden.

Yari

Zur Serie gehören fünf verschiedene Klingenformen:



Kochmesser

Klingenlänge 20 cm

Für Fleisch, Fisch und Gemüse. Mit der breiten, kräftigen Klinge können Sie auch Kräuter oder Nüsse hacken und wiegen. Dazu Messerspitze fest aufsetzen und die Schneidkante auf- und abbewegen.



Santokumesser

Klingenlänge 16,5 cm

Die klassische Klingeform wie sie in der japanischen Küche verwendet wird. Schneidet, wiegt und hackt Fleisch, Fisch, Gemüse oder Kräuter.



Santokumesser

Klingenlänge 13,5 cm

Durch die kürzere Klinge ist das Messer besonders handlich und lässt sich vielseitig verwenden.



Allzweckmesser

Klingenlänge 15 cm

Macht seinem Namen alle Ehre. Klein, handlich, vielseitig. Für Obst, Gemüse, Wurst oder auch für Kräuter und Zwiebeln.



Officemesser

Klingenlänge 10 cm

Zum Putzen, Schneiden, Schälen von Gemüse oder Obst. Das Officemesser wird auch gerne zum Zerkleinern von Zwiebeln, Knoblauch und Kräutern genommen oder zum Abziehen von Tomaten.

WMF AG

Eberhardstraße
73312 Geislingen/Steige
Germany

Tel +49 73 31 25 1
Fax +49 73 31 45 38 7

info@wmf.de
www.wmf.de

printed 06/2012