

Geislingen, Februar 2019

Qualität, die überzeugt – WMF Cuisine One

Für Vorbereitung, die leicht von der Hand geht

Schneiden, schnippeln, hacken, teilen – scharfe Messer sind in der Küche ein Muss. Die neuen Messer der WMF Serie Cuisine One bieten dank extra scharfen Klingen aus Spezialklingenstahl gepaart mit einem ergonomischen Griff aus hochwertigem Kunststoff extra großes Schneidvergnügen – Made in Germany. Dafür sorgt die Herstellung, eine Kombination aus traditionellem Schmiedeverfahren und der modernen Präzisionstechnologie WMF Performance Cut. So entstehen Messer mit optimalem Schneidwinkel, die nicht nur extra scharf geschliffen werden, sondern auch lange scharf bleiben. So wandern Fleisch, Gemüse, Nüsse oder Früchte spielend leicht auf die Teller, in die Schüsseln und Pfannen.

Levante Kitchen: Schakshuka, Babaganoush & Co.

Wenn Familie, Freunde und Bekannte zum gemeinsamen Essen zusammenkommen, muss im Vorfeld vieles bedacht werden: Ob vegetarisch, flexitarisch oder vegan, jeder Gast soll den Besuch zufrieden und satt in Erinnerung behalten. Da ist Vorbereitung das A und O und die gelingt am besten mit extra scharfen Messern, die Kräuter, Gemüse, Fleisch & Co. in Form bringen. Bei großen Gruppen besonders praktisch: ein kunterbuntes, köstliches Buffet, von dem jeder seine Lieblingsgerichte wählen kann. Wer seine Gäste überraschen mag, sorgt mit aufregenden Geschmäckern des Nahen Ostens sicher für Aufsehen – das ist die Levante Küche. Minze, Petersilie oder Koriander treffen in kleinen Salaten, schmackhaften Pasten oder mariniertem Fleisch auf Gewürze wie Kreuzkümmel, Fenchelsamen und Zitrone – Aromenpower pur! Das Prinzip der Levante Küche gleicht der spanischen Tapas-Tradition: Meist werden kleine Gerichte, die Mezze, gegessen. Neben Falafel und Hummus kommen noch etwas unbekanntere Gerichte wie die kleinen Bulgur-Bällchen Kibbeh oder Balila, in Zitronensaft gegarte Kichererbsen, auf den Tisch.

WMF Messerserie Cuisine One

Optisch sind die Messer in einem modernen, schlichten Look gehalten. Der schwarze Kunststoffgriff ist ergonomisch geformt und liegt dadurch angenehm und sicher in der Hand. Der geschmiedete Kropf sorgt für eine ausgewogene Balance und dient zudem als Fingerschutz. Die Serie umfasst sieben unterschiedliche Messertypen, wie Allzweck-, Brot-, Fleisch- oder Santokumesser, mit denen man jeder Herausforderung im Küchenalltag gewachsen ist. Darüber hinaus sind sie in einem dreiteiligen Set und als 6-teilig bestückter Messerblock erhältlich.

Über Performance Cut

In Hayingen, einer Kleinstadt auf der Schwäbischen Alb, produziert die Marke WMF seit 1977 Küchenmesser. Bei der Produktion wird die traditionelle Schmiedekunst, bei der die Klingen aus Spezialklingenstahl über die gesamte Länge mit dem Schmiedehammer bearbeitet werden, mit modernster Präzisionstechnologie kombiniert, der sogenannten Performance Cut-Technologie. Nach dem Schmieden werden die Klingen in einem Spezialofen wärmebehandelt. Dadurch ändert sich das Materialgefüge des Klingenstahls. Der Stahl wird härter und kann in spitzerem Winkel geschliffen werden, als das bislang möglich war. Beim Schleifvorgang vermisst ein Roboter jede einzelne Klinge, um den optimalen Schneidwinkel zu ermitteln. Per Laser erhält dann jedes Messer einen höchstpräzisen Schliff. Von der Prüfung des Rohmaterials über die Herstellung bis hin zur Verpackung und dem Versand vergehen circa 30 Arbeitsschritte. Es entstehen Messer, die scharf sind und vor allem lange scharf bleiben. Sie übertreffen die Anforderung nach DIN-Norm mindestens um das Doppelte. Qualität – Made in Germany.



Sortiment und Preise

Design:	WMF Atelier
Material:	Geschmiedeter Spezialklingenstahl, hochwertiger Kunststoff
Preise:	Allzweckmesser, 12 cm, Doppelwellenschliff UVP 39,99 €
	Brotmesser 20 cm, Doppelwellenschliff UVP 69,99 €
	Fleisch-/Filiermesser 16 cm UVP 44,99 €
	Kochmesser, 20 cm UVP 74,99 €
	Gemüsemesser, 9 cm UVP 34,99 €
	Santokumesser, 18 cm UVP 69,99 €
	Chinesisches Kochmesser, 18,5 cm UVP 74,99 €
	Messerset 3-tlg. UVP 119,99 €
	Messerblock, bestückt, 6-teilig UVP 199,00 €
Erhältlich ab:	Juni 2019

Über die Marke WMF

Seit über 160 Jahren setzt die Marke WMF Maßstäbe mit ihren Innovationen und wirkt im Markt als wichtiger Impulsgeber. Und das mit Produkten, deren ausgezeichnetes Design, perfekte Funktionalität und beste Qualität Lust auf kulinarische Erlebnisse machen. Vom Vorbereiten und Kochen bis hin zum Essen und Trinken. Vier Momente, in denen die Marke WMF mitten im Leben der Kunden ist. Mit WMF Produkten wird bereits das Machen zum Genuss. Von der Vorbereitung mit präzise schneidenden Küchenmessern, dem Kochen mit innovativem Kochgeschirr über das Essen mit formschönen Bestecken bis hin zu Karaffen für Getränke sowie Tischaccessoires. Mit Produkten der Marke WMF werden alle diese Augenblicke zu etwas Besonderem. WMF ist eine Marke der WMF Group mit Sitz in Geislingen an der Steige, die seit Ende 2016 zum französischen Groupe SEB Konzern gehört.

Pressekontakt

haebmau.
janina schmidt
franz-joseph-str. 1
80801 muenchen | germany
tel. +49 89 381 08-285
janina.schmidt@haebmau.de
www.haebmau.de