

Geislingen, Februar 2020

Von Beginn an das richtige Messer:

WMF Kineo Messer



Die Marke WMF präsentiert auf der Ambiente 2020 eine neue Messerserie – WMF Kineo bietet von Beginn an das richtige Messer, mit einem herausragendem Preis-/Leistungsverhältnis und Made in Germany. Die Messer entstammen der neuen Design-Sprache Kineo, die für die Schönheit der Gegensätze steht. Inspiriert von moderner Architektur und mit polierten Facetten, verbinden sich bei Kineo kontrastreiche symmetrische und asymmetrische Linien zu einem bestechenden Ergebnis.

Die neue Messerserie WMF Kineo umfasst insgesamt neun unterschiedliche Messer – vom geläufigen Allrounder, dem Kochmesser, bis hin zum chinesischen Hackmesser. So unterschiedlich die einzelnen Klingensformen, so herausragend die Eigenschaften des verwendeten, rostfreien und speziell gehärteten Edelstahls: Dank der patentierten WMF Performance Cut Technologie bieten die Klingen eine überragend langanhaltende Schärfe – Tag für Tag, Schnitt für Schnitt. Das kinetische, ergonomische Design mit hochwertigen Edelstahl-Griffkappen sorgt für einen komfortablen Griff und ein ausgewogenes Gefühl beim Schneiden, Hacken und Schnippeln. So bietet die Messerserie WMF Kineo von Beginn an das richtige Messer.

Produktdetails:

- Performance Cut: Übertrendende, langanhaltende Schärfe durch Performance Cut.
- Spezialklingenstahl: Die speziell gehärtete Klinge aus deutschem Edelstahl ist extrem korrosionsbeständig.
- Hohe Stabilität: Die Nebenklinge im Secondary Cut Design verstärkt gleichmäßig die Stabilität der Klinge.
- Kinetisches Design: Das kinetische, ergonomische Design mit hochwertigen Edelstahl-Griffkappen sorgt für einen komfortablen Griff und ein ausgewogenes Gefühl.



WMF Kineo Kochmesser klein



WMF Kineo Santokumesser



WMF Kineo Brotmesser



WMF Kineo Allzweckmesser

Sortiment und Preise:

- Kochmesser: Länge 33 cm, Klingenlänge 20 cm, UVP* 59,99 Euro.
- Kochmesser klein: Länge 28 cm, Klingenlänge 15 cm, UVP* 54,99 Euro.
- Santokumesser: Länge 31 cm, Klingenlänge 18 cm, UVP* 54,99 Euro.
- Brotmesser: Länge 33 cm, Klingenlänge 20 cm, UVP* 54,99 Euro.
- Fleischmesser: Länge 33 cm, Klingenlänge 20 cm, UVP* 49,99 Euro.
- Gemüsemesser: Länge 20,3 cm, Klingenlänge 9 cm, UVP* 32,99 Euro.
- Chinesisches Hackmesser: Länge 30 cm, Klingenlänge 17 cm, UVP* 59,99 Euro.
- Chinesisches Kochmesser: Länge 31,3 cm, Klingenlänge 18,5 cm, UVP* 54,99 Euro.
- Allzweckmesser: Länge 24 cm, Klingenlänge 12 cm, UVP* 37,99 Euro.
- Messer-Set, 3-teilig: Kochmesser, Fleischmesser, Gemüsemesser, UVP* 99,99 Euro.
- Messerblock bestückt, 6-teilig: UVP * 189,99 Euro.

* Unverbindliche Preisempfehlung der WMF Group. Verfügbar ab Juli 2020.

Presseinformation

Ambiente 2020



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

(bitte nicht drucken)

Redaktionsbüro Stehle
Emdener Str. 5
90425 Nürnberg
Telefon: 0911 3 777 900
E-Mail: redaktionsbuero-stehle@t-online.de