

IT

La linea per i veri appassionati di cucina. Il punto di transizione dal manico alla lama di Chef's Edition appare in un primo momento come una caratteristica insolita di design, ma in realtà si dimostra una funzionalità comprovata. Impugnando il coltello come i professionisti, il manico si sistema perfettamente nella mano, con il nodo in posizione diagonale e regala una sensazione piacevole durante il taglio. Gli chef professionisti impugnano i coltelli a lama ampia al centro, sopra il nodo. In questo modo la lama si trova tra il pollice e l'indice, mentre il dito medio, l'anulare e il mignolo afferrano il manico. Questo atteggiamento permette di guidare la lama con poco sforzo, in maniera controllata e sicura.

**Le lame con Performance Cut garantiscono un'affilatura eccezionale.**

ZH

本系列为真正的烹饪发烧友而设。Chef's Edition 在刚开始推出时 被认为设计异常，但至今已证明了它的可靠功能。如果您像专业厨师一般握着刀具，刀柄和倾斜的刀格会完美地投在您的手中，让您在切割时感到无比舒适的手感。专业厨师喜爱带有宽刃，被刀格覆盖的刀具。他们用大拇指和食指支持着刀刃片，而中指、无名指和尾指者握着刀柄。这般的握法让您在切割时不费劲，并且能很好和安全地引导刀刃。以 Performance Cut 制造的刀刃保证无比锋利。



WMF

# Chef's Edition

Chef's Edition  
Made in Germany  
8200 / 21 cm (8)  
1.4116 X5 CrMoV)

Chef's Edition  
Made in Germany

Die Serie für  
professionelles Handling.

The series for  
professional handling.

La série destinée à une  
manipulation professionnelle.

La serie para el manejo de  
profesionales.

La linea per uso professionale.

本系列适用于专业的操作。

# Chef's Edition



## DE

Die Serie für echte Kochliebhaber.

Was bei Chef's Edition am Übergang vom Griff zum Klingenblatt zunächst wie ein ungewöhnliches Designmerkmal aussieht, erweist sich als erprobte Funktionalität. Wenn Sie das Messer nach Art der Profis halten, schmiegt sich der Griff mit dem schräg verlaufenden Kropf perfekt in die Hand und gibt beim Schneiden ein gutes Gefühl.

Profiköche halten Messer mit breiter Klinge mittig über dem Kropf. Dabei liegt das Klingenblatt zwischen Daumen und Zeigefinger, Mittel-, Ring- und kleiner Finger umfassen den Griff. Diese Haltung ermöglicht mit wenig Kraftaufwand eine kontrollierte und sichere Führung der Klinge.

**Klingen mit Performance Cut garantieren überragende Schärfe.**

## EN

The series for true cooking enthusiasts. What initially looks like an unusual design feature, with the Chef's Edition's transition from the handle to the blade surface, actually turns out to be a proven functionality. If you hold the knife as the professionals do, the handle with the angled bolster nestles perfectly in your hand and provides a good feel when cutting.  
Professional chefs hold knives with a wide blade centred over the bolster. In doing so, the blade surface lies between the thumb and index fingers while the middle, ring and little fingers grip the handle. This grip allows for a controlled and safe guidance of the blade with little effort. **Performance Cut blades guarantee superior sharpness.**

## FR

La série destinée aux véritables amateurs de cuisine. Ce qui semble au premier abord être un élément de design inhabituel sur le couteau Chef's Edition se révèle être une fonctionnalité éprouvée. Si vous tenez le couteau à la manière des chefs cuisiniers, la poignée se calle parfaitement dans la main avec la mitre oblique et procure une bonne sensation lors de la coupe.

Les chefs cuisiniers professionnels tiennent les couteaux à large lame au milieu, au-dessus de la mitre. La lame est donc située entre le pouce et l'index tandis que les trois autres doigts entourent la poignée. Cette manière de tenir le couteau permet de diriger la lame de façon sûre et contrôlée en utilisant peu de force.

**Les lames Performance Cut garantissent un affûtage exceptionnel.**

## ES

La serie para auténticos amantes de la cocina. La transición entre el mango y la hoja en Chef's Edition puede parecer solo un diseño poco convencional, pero esconde una gran funcionalidad. Si sujetas el cuchillo como los profesionales, la virola curva del mango se adapta a la perfección a la mano y permite trabajar con comodidad. Los cocineros profesionales sujetan los cuchillos de hoja ancha por el centro, encima de la virola. De ese modo, la hoja queda entre el pulgar y el índice mientras el dedo corazón, el anular y el meñique sujetan el mango. Esta técnica permite guiar la hoja de forma controlada y segura aplicando menos fuerza. **Las hojas de alto rendimiento garantizan un afilado excelente.**