

Performance Cut



Innovative Technologie
für überragende und
langanhaltende Schärfe

The innovative technology
for outstanding and
long-lasting sharpness.

Technologie innovante
pour un tranchant
épatant et durable.

Tecnología innovadora
para un afilado excelente
y de larga vida útil.

L'innovativa tecnologia
per un'affilatura di qualità
superiore e di lunga durata.

创新技术使其长久保持
出色的锋利。



DE

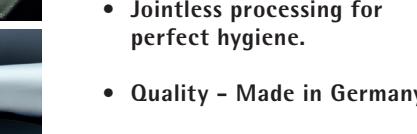
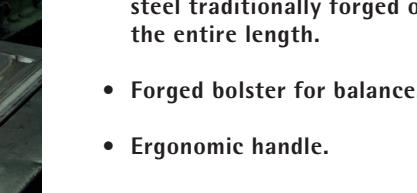
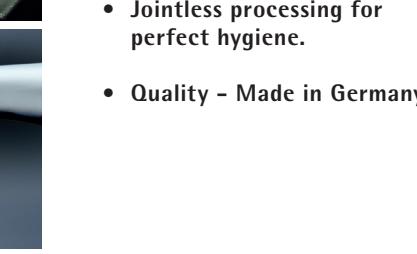
Performance Cut

WMF Haushaltsmesser

Fleisch schneiden, Gemüse putzen und zerkleinern, Kräuter hacken – Messer sind im Haushalt unentbehrlich. So unterschiedlich Lebensmittel und ihre Verarbeitung auch sind, zwei Voraussetzungen müssen gute Messer erfüllen: Die Klinge muss scharf sein und der Griff gut in der Hand liegen.

Qualitätsmerkmale

- Performance Cut, innovative Technologie für überragende und langanhaltende Schärfe.
- Klingen aus Spezialklingenstahl im traditionellen Verfahren über die gesamte Länge geschmiedet.
- Geschmiedeter Kropf für eine ausgewogene Balance.
- Ergonomischer Griff.
- Fugenlose Verarbeitung für einwandfreie Hygiene.
- Qualität – Made in Germany.



EN

Performance Cut

WMF household knives

Diese bahnbrechende Technologie verbindet traditionelle Schmiedeverfahren mit den Möglichkeiten modernster Präzisionstechnologie und erreicht damit eine neue Dimension des Schneidens. Ausschlaggebend dafür sind eine innovative Veredelung des Stahls und das präzise Schärfen der Klingenkontur im exakten und konstanten Winkel.

Das Ergebnis sind:

Klingen, die deutlich scharfer sind und ihre überragende Schärfe deutlich länger behalten. Die Klingen übertreffen die Anforderungen der relevanten Norm DIN EN 8442-5 an Schärfe und Schnidleistung um das Doppelte.

Quality features

- Performance Cut, the innovative technology for outstanding and long-lasting sharpness.

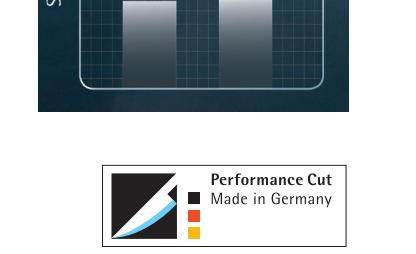
- Blades made of special blade steel traditionally forged over the entire length.

- Forged bolster for balance.

- Ergonomic handle.

- Jointless processing for perfect hygiene.

- Quality – Made in Germany.



FR

Performance Cut

Couteau de cuisine WMF

Cut meat, peel and chop vegetables, slice herbs – knives are essential household items. No matter how different the food and its preparation are, good knives must meet two requirements:

The blade must be sharp and the handle must rest well in the hand.

Caractéristiques de qualité

- Performance Cut, technologie innovante pour un tranchant épatant et durable.

- Lames en acier spécial coutellerie forgées sur toute la longueur selon un procédé traditionnel.

- Mitre forgée pour un équilibre harmonieux.

- Manche ergonomique.

- Fabrication sans joints pour une hygiène irréprochable.

- Qualité Made in Germany.



FR

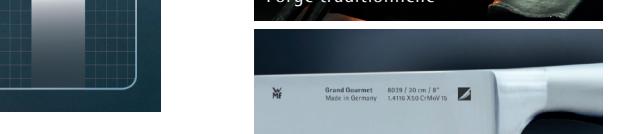
Performance Cut

Conseils d'utilisation et d'entretien

Cette technologie révolutionnaire associe un procédé de forge traditionnelle avec les possibilités offertes par la technologie de précision de dernière génération et marque un tournant dans l'histoire des ustensiles de coupe. Elle se distingue par une transformation innovante de l'acier et le tranchant précis du contour de la lame à un angle précis et constant.

Le résultat :

Des lames qui sont bien plus tranchantes et leur tranchant incomparable qui dure bien plus longtemps. Les lames ont presque deux longueurs d'avance sur les exigences de la norme DIN 8442-5 appliquée au tranchant et à la puissance de coupe.



FR

Performance Cut

Les lames tranchantes sont délicates. Choisissez des planches à découper en bois, en bambou ou en matériau synthétique de qualité supérieure.

Nettoyez vos couteaux après chaque utilisation et séchez soigneusement les lames. Le lavage à la main protège des endommagements mécaniques dans le lave-vaisselle. Le bloc à couteaux se prête idéalement au rangement. Les lames sont protégées et les couteaux toujours prêts à l'emploi. Les lames avec Performance Cut gardent leur tranchant pendant une période exceptionnellement longue. Elles peuvent tout de même perdre leur tranchant suite à un usage fréquent. Nous recommandons d'aiguiser les couteaux de temps à autre avec le fusil, une pierre à aiguiser ou un aiguiseur WMF.

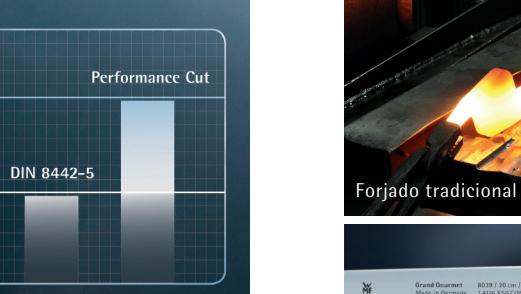
Performance Cut

Cuchillo de cocina WMF

Cortar carnes, limpiar y desmenuzar verduras, picar hierbas, etc., los cuchillos son imprescindibles en cualquier hogar. Tan diferente como sean los alimentos y su preparación, un buen cuchillo debe cumplir dos requisitos: la hoja debe estar bien afilada y el mango agarrarse bien a la mano.

Características de calidad

- Performance Cut, tecnología innovadora para un afilado excelente y de larga vida útil.
- Hojas de acero especial forjado de forma tradicional en toda su longitud.
- Guarda manos forjado para un buen equilibrio
- Mango ergonómico.
- Acabado sin fisuras para una higiene perfecta.
- Calidad Made in Germany



Advertencias de utilización y limpieza

Las hojas afiladas son sensibles. Cuídalas y utilice tablas de cortar de madera, bambú o plástico de alta calidad que protegen las hojas. Limpie las hojas después de cada uso y séquelas bien. Lavar a mano protege de los deterioros mecánicos que pueden producirse en un lavavajillas.

El lugar ideal para guardar es un soporte para cuchillos. Así, las hojas quedan protegidas y el cuchillo siempre está a mano.

Las hojas Performance Cut

mantienen su filo durante un tiempo extraordinariamente largo.

Pero incluso ellas lo pierden con el

paso del tiempo. Le recomendamos

que de vez en cuando las afile con

la chaira, una piedra afiladora o un

afilador de cuchillos de WMF.

El resultado es:

Hojas mucho más afiladas y un filo que dura considerablemente más tiempo.

Las hojas doblan los requisitos de

la importante normativa DIN EN

8442-5 en cuanto al afilado y el

rendimiento.

Características de calidad

- Performance Cut, l'innovativa tecnologia per un'affilatura di qualità superiore e di lunga durata.

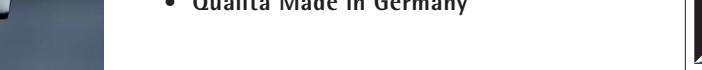
Lame in acciaio speciale, interamente forgiate secondo il metodo tradizionale.

Nodo forgiato in acciaio per un equilibrio ideale.

Manico ergonomico.

Realizzato senza giunture per un'igiene perfetta.

Qualità Made in Germany



Coltelli domestici WMF

Per tagliare la carne, per pulire e tagliare le verdure, per tritare le erbe: i coltelli sono indispensabili in ogni abitazione. Per quanto diversi siano gli alimenti e la loro lavorazione, tutti i buoni coltelli devono soddisfare due condizioni: la lama deve essere affilata e l'impugnatura deve essere maneggevole.

Caratteristiche di qualità

- Performance Cut, l'innovativa tecnologia per un'affilatura di qualità superiore e di lunga durata.

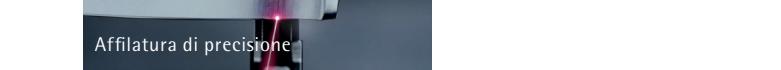
Lame in acciaio speciale, interamente forgiate secondo il metodo tradizionale.

Nodo forgiato in acciaio per un equilibrio ideale.

Manico ergonomico.

Realizzato senza giunture per un'igiene perfetta.

Qualità Made in Germany



Performance Cut

Questa tecnologia innovativa combina il metodo tradizionale di forgiatura con le possibilità della moderna tecnologia di precisione, raggiungendo così una nuova dimensione del taglio. I fattori principali sono la finitura innovativa dell'acciaio e l'affilatura di precisione del profilo lama a un angolo esatto e costante.

I risultati sono:

Lame molto più affilate e in grado di mantenere la loro eccezionale affilatura molto più a lungo.

Le lame superano del doppio i

requisiti della norma di riferimento DIN EN 8442-5 per quanto riguarda affilatura e potenza di taglio.

Caratteristiche di qualità

- Performance Cut, 创新技术使其长久保持出色的锋利。

以传统工艺在整个刀身上锻造出由刃具钢制成的刀刃。

锻造的刀格用于重量平衡。

符合人体工程学的手柄。

无缝处理，完美卫生。

质量 - 德国制造。



Performance Cut

Consigli per l'utilizzo e per la manutenzione

Le lame affilate sono delicate. Per questo sarebbe opportuno scegliere taglieri di legno, bambù o plastica pregiata.

Pulire i coltelli dopo ogni utilizzo e asciugare con cura le lame.

Il lavaggio a mano evita i danni

meccanici che potrebbero verificarsi nella lavastoviglie.

Per la conservazione, l'ideale è un

blocco portacoltelli: le lame sono

protette e i coltelli sono a portata

di mano in ogni momento.

Le lame con Performance Cut

rimangono affilate eccezionalmente a lungo. Tuttavia, durante l'uso

frequente perdono l'affilatura.

Si consiglia di affilare il coltello

di tanto in tanto con un affilatore,

una mola per affilare o un affila-

coltelli WMF.

Performance Cut

这一突破性的技术结合了传统锻造成工艺和现代精密技术的可能性,从而实现了切割的新天地。

对此起决定性作用的是创新的精炼钢和以准确一致的角度精

确打磨的刀刃轮廓。

刀座是最理想的保存处。刀刃能够得到保护，并且刀具随时伸手可得。

带有 Performance Cut 的刀刃

能够保持尤其长久的锋利。尽

管如此, 频繁使用也有损锋利

度。我们建议经常使用磨刀棒或

WMF 磨刀器进行磨刀。

质量特性

- Performance Cut, 刀刃必须锋利, 手柄手感必须舒适。

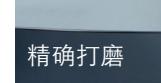
绝对更锋利的刀刃

和更长久保持刀刃的锋利。

刀刃在锋利度和切割性能上都双

倍超出了 DIN EN 8442-5 重要

标准的要求。



Performance Cut

使用指南和保养指南

锋利的刀刃十分敏感。请您选用保护刀刃的木质、竹质或高级塑料砧板。

每道工序结束后, 请清洁刀具并小心晾干刀刃。手洗能够避免洗碗机内产生的机械磨损。

刀座是最理想的保存处。刀刃能够得到保护, 并且刀具随时伸手可得。

带有 Performance Cut 的刀刃

能够保持尤其长久的锋利。尽

管如此, 频繁使用也有损锋利

度。我们建议经常使用磨刀棒或

WMF 磨刀器进行磨刀。

Chef's Edition

Die Serie für professionelles Handling | The range 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。

Grand Gourmet

Anspruchsvolles Design mit hoher Funktionalität | Traditional knife design with a modern interpretation

Un design ambitieux associé à une fonctionnalité supérieure | Diseño refinado con gran funcionalidad

Design raffinato e pratico, con un'elevata funzionalità | 高品质的设计·功能强大。



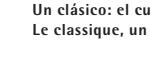
Performance Cut

Grand Class

Traditionelles Messerdesign modern interpretiert | Traditional knife design with a modern interpretation

Design de couteau traditionnel revu au goût du jour | Diseño tradicional de cuchillos con una moderna interpretación

Coltelli dal design tradizionale interpretato in chiave moderna | 传统刀具设计的时尚诠释。



Performance Cut

Spitzenklasse Plus

Der Klassiker, für jeden Zweck das passende Messer | The classic, it is the right knife for any purpose

Un clásico: el cuchillo adecuado para todo tipo de uso | El clásico, un cuchillo ideal para ogni scopo

Le classique, un couteau pour chaque fonction | 刀具经典, 适合各种用途。

