

# Spitzenklasse 1985



DE

## Spitzenklasse 1985

Ein Klassiker.



Es gibt Entwürfe und Formgebungen, die niemals aus der Mode kommen. Die Messer Spitzenklasse gehören dazu. Seit 1985 im Sortiment gehören Sie immer noch zu den am meisten verkauften WMF Messerserien. Das 30-jährige Jubiläum schien uns Grund genug, eine Sonderedition mit vernieteten Griffen aus hochwertigem Olivenholz herauszubringen. Die Holzgriffe liegen ausgesprochen angenehm in der Hand und die natürliche Maserung gibt jedem Messer seinen ganz individuellen Charakter.

### Performance Cut – moderne Klingbearbeitung.

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 Klingenkantur im exakten und konstanten Winkel.

Das Ergebnis sind: Klagen, die deutlich schärfer sind und ihre überragende Schärfe deutlich länger behalten. Die Klagen übertreffen die Anforderungen der relevanten Norm DIN EN 8442-5 an Schärfe und Schneidleistung um das Doppelte.

### Hinweise zum Gebrauch und zur Pflege.

Holz ist ein natürliches Material, das besondere Pflege verdient. Reinigen Sie Ihr Messer nach jedem Arbeitsgang von Hand und trocknen Sie es sorgfältig ab. Ölen Sie den Holzgriff von Zeit zu Zeit mit Speiseöl ein. Scharfe Klagen sind empfindlich. Wählen Sie ein klingenschonendes Schneidbrett aus Holz, Bambus oder hochwertigem Kunststoff. Der ideale Aufbewahrungsort ist ein Messerblock. Die Klagen sind geschützt und die Messer jederzeit griffbereit. Klagen mit Performance Cut bleiben außergewöhnlich lange scharf. Aber auch sie verlieren durch häufigen Gebrauch an Schärfe. Wir empfehlen die Messer von Zeit zu Zeit mit dem Wetzstab oder einem WMF Messerschärfer nachzuschärfen.



EN

## Spitzenklasse 1985

A classic.



There are certain designs and shapes that never go out of style, such as the Spitzenklasse knives. They have been part of the WMF product line since 1985 and are still one of the company's best-selling knife series. The 30-year jubilee seemed like the perfect opportunity to release a special edition with riveted handles made from high-quality olive wood. The wooden handles sit really comfortably in the hand and the natural grain gives each knife its own unique character.

### Performance Cut – modern blade technology.

This ground-breaking technology combines traditional forging methods with the latest developments in precision technology, taking on a brand new dimension for cutting. Decisive features include the innovative steel finish and precise sharpening of the blade contour to create an exact and uniform angle.



The result: Blades that are much sharper and retain their outstanding sharpness for much longer. The blades twice exceed the requirements of the relevant standard DIN EN 8442-5 for sharpness and cutting performance.

### Usage and care instructions.

Wood is a natural material and therefore requires special care. Clean your knives by hand after each use and dry them carefully. Use cooking oil to oil the wooden handles from time to time. Sharp blades are sensitive. Use blade-friendly chopping boards made of wood, bamboo or high-quality synthetic material. The best place to store the knives is in a knife block as the blades are protected and the knives are always within reach. Performance Cut blades stay sharp for a very long time. However through frequent use they will lose their sharpness, which is why we recommend sharpening the knives from time to time using a sharpening block or a WMF knife sharpener.



## Spitzenklasse 1985



1

Zubereitungsmesser  
Utility knife  
Couteau à préparer  
Cuchillo cocina  
Coltello carne  
烹飪刀

2

Brotmesser  
Bread knife  
Couteau à pain  
Cuchillo pan  
Coltello pane  
麵包刀

3

Kochmesser  
Chef's knife  
Couteau de cuisinier  
Cuchillo cocinero  
Coltello cuoco  
廚師刀



## Spitzenklasse 1985

Un classique.



Il existe des modèles et des créations qui ne tombent jamais en désuétude. Les couteaux Spitzenklasse en font partie. Objets de la collection depuis 1985, ils font toujours partie des ensembles de couteaux WMF les plus vendus.

Le trentième anniversaire nous semble être l'occasion parfaite pour vous proposer une édition spéciale avec des poignées rivetées en olivier raffiné. Les poignées en bois d'olivier offrent une qualité de saisie agréable et ses veines naturelles donnent à chaque couteau son caractère bien particulier.

### Performance Cut – un traitement moderne de la lame.

La technologie révolutionnaire marie le procédé de forge traditionnel aux possibilités qu'offre la plus moderne des technologies de précision et atteint ainsi une qualité inédite de coupe. Les éléments clés sont l'affinage innovant de l'acier et l'aiguillage précis des contours de la lame en suivant un angle exact et constant.

Résultat :

une lame nettement plus tranchante un tranchant record plus durable de la lame. Les lames offrent un résultat qui est deux fois supérieur aux exigences en matière de tranchant et de performance de coupe de la norme DIN EN 8442-5.

### Conseils d'utilisation et d'entretien.

Le bois est une matière naturelle qui mérite un soin particulier. Nettoyez votre couteau à la main après chaque utilisation et séchez-le soigneusement. Huilez de temps à autre la poignée en bois avec de l'huile alimentaire. Les lames tranchantes sont délicates. Choisissez une planche à découper en bois, en bambou ou en plastique de très grande qualité qui n'abîme pas la lame.

Le lieu de rangement idéal est le bloc à couteaux. Les lames sont protégées et les couteaux peuvent être utilisés à tous moments.

Les lames Performance Cut conservent leur tranchant exceptionnellement longtemps. Cependant, elles s'émousent tout de même en cas d'utilisation fréquente. Nous vous recommandons d'aiguiser de temps en temps les couteaux avec un fusil ou un aiguisoir WMF



## Spitzenklasse 1985

Un clásico.



Algunos diseños y formas nunca pasan de moda, como por ejemplo los cuchillos Spitzenklasse. Forman parte de la línea de productos de WMF desde 1985 y siguen siendo una de las series de cuchillos más vendidas de la compañía. El 30 aniversario nos ha parecido una buena ocasión para lanzar una edición especial con mangos remachados de madera de olivo de alta calidad. Los mangos de madera son especialmente cómodos de sujetar y las vetas naturales confieren a cada cuchillo un carácter individual.

### Performance Cut – un moderno mecanizado de hojas.

Esta revolucionaria tecnología combina los procedimientos de forjado tradicionales con la más moderna tecnología de precisión, y alcanza así una nueva dimensión de corte. Los factores decisivos para ello son un acabado innovador del acero y un afilado preciso del contorno de la hoja en un ángulo exacto y constante.

El resultado:

hojas mucho más afiladas que mantienen su excelente filo durante mucho más tiempo. Las hojas superan dos veces los requisitos de la norma DIN EN 8442-5 en lo relativo al filo y la capacidad de corte.

### Indicaciones para el uso y cuidado.

La madera es un material natural que necesita un cuidado especial. Limpie su cuchillo manualmente después de cada uso y séquelo bien. Unte el mango de madera de vez en cuando con aceite de cocina. Las cuchillas afiladas son sensibles. Utilice únicamente tablas de cortar de madera, bambú o plástico de alta calidad para no dañar la cuchilla. El lugar ideal para guardar su cuchillo es un soporte de cuchillos. Así las hojas estarán protegidas y los cuchillos siempre al alcance de la mano. Las hojas con Performance Cut permanecen afiladas durante mucho tiempo. Pero también el filo de estas hojas se deteriora si se usan frecuentemente. Recomendamos afilar los cuchillos de vez en cuando con una chaira o un afilador de cuchillos de WMF.



## Spitzenklasse 1985

Un classico.



Ci sono creazioni e modellature che non passano mai di moda. I coltelli Spitzenklasse rientrano in questa categoria. Fanno parte dell'assortimento dal 1985 e continuano a essere la serie di coltelli WMF più venduta. Ci sembra che l'anniversario dei 30 anni rappresenti una buona occasione per lanciare un'edizione speciale con manici rivettati in pregiato legno d'olivo. I manici di legno sono estremamente gradevoli da impugnare e la venatura naturale del legno conferisce a ogni coltello un carattere del tutto individuale.

### Performance Cut – moderna lavorazione delle lame.

La rivoluzionaria tecnologia unisce il tradizionale processo di lavorazione con le possibilità offerte dalla tecnologia di precisione all'avanguardia, ottenendo così una nuova dimensione del taglio. I fattori decisivi sono l'innovativa affinazione dell'acciaio e il preciso taglio del profilo della lama con angolo esatto e costante.



Risultato:

lame notevolmente più affilate che mantengono la loro straordinaria affilatura molto a più lungo. Le lame superano del doppio i requisiti della rispettiva norma DIN EN 8442-5 per quanto riguarda l'affilatura e le prestazioni di taglio.

### Consigli per l'uso e la manutenzione.

Il legno è un materiale naturale che merita una manutenzione particolare. Pulite a mano il coltello prima di ogni utilizzo e asciugatelo con cura. Di tanto in tanto cospargete il manico di legno con olio alimentare. Le lame affilate sono delicate. Per questo motivo sarebbe opportuno usare dei taglieri di legno, bambù o di plastica pregiata che sono delicati con le lame.

Il posto ideale per la conservazione è il blocco portacoltelli. Le lame sono protette e i coltelli sono a portata di mano in ogni momento. Le lame con Performance Cut rimangono affilate incredibilmente a lungo. Tuttavia anche esse perdono l'affilatura in caso di uso frequente. Consigliamo di affilare di tanto in tanto i coltelli con l'affilatore o con un affilacoltelli WMF.

## Spitzenklasse 1985

经典产品



有些设计款式和造型永远也不会过时。Spitzenklasse 刀具就是其中之一。该刀具于1985年首次上市，至今仍然属于销量最高的WMF 刀具系列之一。值此该刀具上市30周年之际，我们隆重推出带有铆接高级橄榄木手柄的纪念版。这种木制手柄的使用手感非常舒适，天然纹理可以让每一把刀具都具有独特的个性。

### Performance Cut——先进的刀刃加工技术

这种具有里程碑意义的先进技术将传统的锻造工艺和最先进的精加工技术结合起来，开创了刀具制造的新时代。其中的关键要素就是独创的钢材调质以及角度精确和恒定的刀刃轮廓磨削。

创新成果如下：  
其刀刃明显更锋利，  
并且这种锋利可以保持更长久。  
这种刀刃完全超出了重要相关标准  
DIN EN 8442-5对锋利和切割性能的要求，其参数为要求值的两倍。

### 使用和保养指南

木材是一种需要特别保养的天然材料。请您在每次使用之后用手清洗刀具，然后仔细抹干。每隔一段时间需要用食用油给木手柄上油。锋利的刀刃需要小心爱护。请选择木质、竹质或者高级塑料制成的砧板。最理想的保存地点是刀架。这样刀刃得到保护，刀具可随时取用。采用Performance Cut技术制成的刀刃可在特别长的时间内保持锋利状态。不过频繁使用仍会导致其失去锋利性。因此，我们建议定期用磨刀棒或者WMF公司出品的磨刀器进行磨刀。

