

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 Messersetien. 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 Klingenbearbeitung.

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 schärfer sind und ihre überragende Schärfe deutlich länger behalten. Die Klingen 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 Klingen sind empfindlich. Wählen Sie ein klingenschonendes Schneidebrett aus Holz, Bambus oder hochwertigem Kunststoff.

Der ideale Aufbewahrungsort

ist ein Messerblock.

Die Klingen sind

geschützt und die Messer jederzeit

griffbereit.

Klingen 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

Messer-

schärfer

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.



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

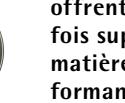
3

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.

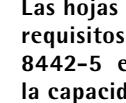
Le trentième anniversaire nous semble être l'occasion parfaite pour vous proposer une édition spéciale avec des poignées rivetées en olivier raffiné. Les poignées en bois d'olivier offrent une qualité de saisie agréable et ses veines naturelles donnent à chaque couteau son caractère bien particulier.

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'affilage innovant de l'acier et l'aiguiseur précis des contours de la lame en suivant un angle exact et constant.

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.

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.

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。请您选择木质、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。

