



Damasteel-Messer Welches Messer wofür?

Es reicht nicht, dass ein Messer scharf ist.
Für Fleisch, Obst, Gemüse, Fisch... zum Hacken,
Schneiden, Filetieren brauchen Sie unterschiedliche Klingenformen und verschiedene Längen.

Hinweise zur Pflege

Um Ihre Messer vor möglichem Rostbefall zu bewahren, sollten diese möglichst bald nach Gebrauch abgewaschen und mit einem Tuch getrocknet werden. Damit die besonders scharfen Klingen im Besteckkorb der Spülmaschine nicht beschädigt werden, empfehlen wir Handwäsche. Wie herkömmliche Klingen sollten auch WMF Damasteel Messer regelmäßig über den Keramik-Wetzstab abgezogen oder mit einem Schleifstein geschärft werden. Da Damasteel Messer im spitzen Winkel geschliffen sind als herkömmliche Küchenmesser (30°) sollten Sie keinen Messerschärfer verwenden. Der Messerschärfer erreicht nur den durchschnittlichen Standardwinkel und nicht die Schärfe von Damasteel.

WMF damasteel

Damasteel-knives Which knife for what?

It is not enough for the knife to be sharp. For meat, fruit, vegetables, fish... for chopping, cutting, filleting you need various shapes of blade and different lengths.

How to look after your knives

To protect your knives from possible rusting they should be washed up as soon as possible after use and dried with a cloth. To prevent the particularly sharp blades being damaged in the cutlery holder of the dishwasher we recommend washing by hand. Just like conventional blades, WMF Damasteel blades should be sharpened regularly on a ceramic sharpening steel or with a whetstone. As Damasteel knives are ground at a sharper angle than conventional kitchen knives (30°) you should not use a knife sharpener. The knife sharpener only achieves the average.

Allzweckmesser Klingenlänge 11 cm

Utility Knife Blade 4"

18 8031 9990



Fleischmesser Klingenlänge 17 cm

Carving knife Blade 6 3/4"

18 8033 9990



Kochmesser Klingenlänge 15 cm

Chef's knife Blade 6"

18 8034 9990



Kochmesser Klingenlänge 20 cm

Chef's knife Blade 8"

18 8038 9990



Santokumesser Klingenlänge 18 cm

Santoku knife Blade 7"

18 9194 9990



WMF

W
M
F

WMF damasteel



Damasteel

Tradition und moderne Technologie

WMF Damasteel Klingen verbinden die Ästhetik handwerklich hergestellter Damaszener Klingen mit den Möglichkeiten modernster Technologie. Durch ein völlig neu entwickeltes Verfahren ist es gelungen, eine Klinge von unglaublicher Schärfe herzustellen.

Damasteel

Tradition and modern technology

WMF Damasteel blades combine the aesthetics of handcrafted damascene blades with potential of the most up to date technology. A completely newly developed process successfully produces a blade of incredible sharpness.

Zu Kunstwerken werden Klingen erhoben, wenn sie nicht nur zufällig entstandene Muster, sondern klare Strukturen aufwiesen. Handwerklich hergestellte Damaszener Klingen sind heute nahezu unbeschaffbar.

Damaszener Stahl Legendäre Handwerkskunst

Damaszener Klingen sind der Inbegriff handwerklicher Schmiedekunst. Die Schwerter und Dolche werden mit Heldenlegenden verbunden und verbreiten ein fast mystisches Flair.

Ihren legendären Ruf verdanken sie der bleibenden Schärfe, ihrer Zähigkeit und Härte. Sie gehörten in die Hände von Herrschern und Eroberern, verliehen ihrem Besitzer Würde und Respekt.

Die Herstellung ist körperliche Schwerarbeit, erfordert viel Geschick und Erfahrung. Mehrere Stahlschichten mit unterschiedlichen Eigenschaften werden übereinander gelegt und zusammengeschmiedet. Die verbundenen Schichten werden mehrmals gefaltet und immer wieder feuer verschweißt. So entsteht ein Stahl aus mehreren Schichten mit hervorragenden Eigenschaften: rasiermesserscharf und von lang anhaltender Schneidhaptigkeit.

Die charakteristische Maserung ergibt sich beim letzten Arbeitsschritt. Beim Ätzen der Klinge reagieren die verschiedenen Stähle mit unterschiedlichen Verfärbungen. So treten die einzelnen Schichten durch hell und dunkel gezeichnete Linien hervor.

Zu Kunstwerken werden Klingen erhoben, wenn sie nicht nur zufällig entstandene Muster, sondern klare Strukturen aufwiesen. Handwerklich hergestellte Damaszener Klingen sind heute nahezu unbeschaffbar.



1 Mehrschichtige Spezialstähle
Multilevelled special steel



2 Rohlinge zum Schmieden
Banks for forging



3 Schmieden bei mehr als 1000°C
Forging at over 1000°C



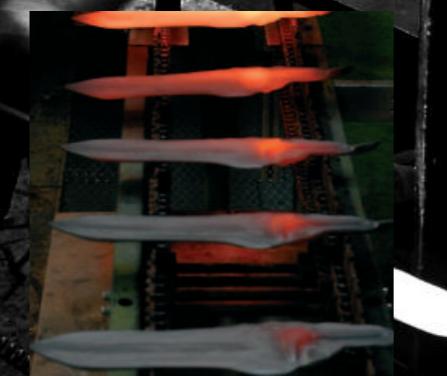
Damasteel Legendary craftsmanship

Damascene blades are the epitome of the craftsmanship of forging. The swords and daggers are associated with heroic sagas and convey an almost mystical flair. Their legendary reputation stems from the durable sharp edge, their toughness and hardness. They belonged in the hands of rulers and conquerors, giving their owner dignity and respect.

Manufacturing them is intense heavy labour requiring immense skill and experience. Several layers of steel with varying properties are placed on top of each other and forged together. The bonded layers are folded several times and repeatedly forge welded.

This produces steel made of several hundred layers with excellent properties: razor sharp and with long-lasting blade sharpness. The characteristic pattern results from the last process step. When the blades are etched the different steels react producing varying hues. The individual layers are revealed with light and dark lines.

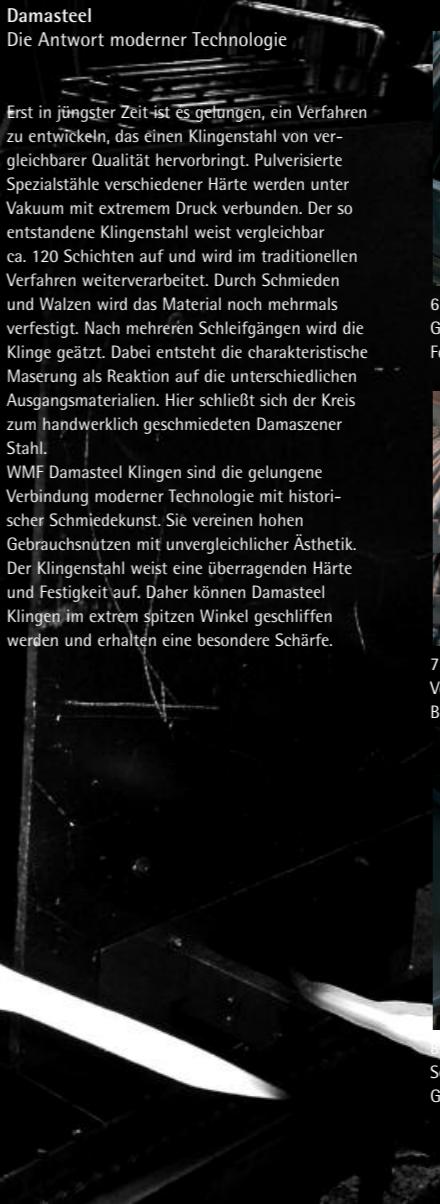
Blades are elevated to works of art when they show not only patterns created randomly but also clear structures. Handcrafted damascene blades are just about unaffordable nowadays.



4 Rotglühende Rohlinge im Schmiedegesenk
Red hot blanks being forged



4 Rotglühende Rohlinge im Schmiedegesenk
Red hot blanks being forged



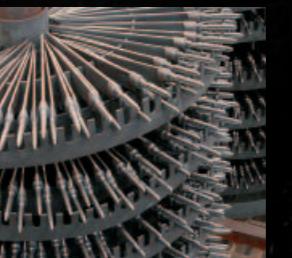
Damasteel Die Antwort moderner Technologie

Erst in jüngster Zeit ist es gelungen, ein Verfahren zu entwickeln, das einen Klingenstein von vergleichbarer Qualität hervorbringt. Pulverisierte Spezialstähle verschiedener Härte werden unter Vakuum mit extremem Druck verbunden. Der so entstandene Klingenstein weist vergleichbar ca. 120 Schichten auf und wird im traditionellen Verfahren weiterverarbeitet. Durch Schmieden und Walzen wird das Material noch mehrmals verfestigt. Nach mehreren Schleifgängen wird die Klinge geätzt. Dabei entsteht die charakteristische Maserung als Reaktion auf die unterschiedlichen Ausgangsmaterialien. Hier schließt sich der Kreis zum handwerklich geschmiedeten Damaszener Stahl.

WMF Damasteel Klingen sind die gelungene Verbindung moderner Technologie mit historischer Schmiedekunst. Sie vereinen hohen Gebrauchsnutzen mit unvergleichlicher Ästhetik. Der Klingenstein weist eine überragende Härte und Festigkeit auf. Daher können Damasteel Klingen im extrem spitzen Winkel geschliffen werden und erhalten eine besondere Schärfe.



6 Geschmiedete Rohlinge, erkaltet
Forged blanks, cooled down



7 Vor dem Härtens
Before hardening



Schleifen von Hand
Grinding by hand

Damasteel The Solution of Modern Technology

Only recently has a process been successfully developed that produces a blade steel of comparable quality. Powdered special steels of different hardness are bonded in vacuum conditions using extreme pressure. The blade steel that is produced shows approx. 120 layers in comparison and is further processed in the traditional way. Forging and rolling harden the material several times more. The blade is etched after a succession of grinding stages.

The characteristic pattern arises as a reaction to the different original materials. This leads us back to the starting point of handcrafted forged damascene steel. WMF Damasteel blades are a successful fusion of modern technology and historical art of forging. They unite extreme efficient function with unequalled aesthetics. The blade steel has excellent hardness and strength. This means Damasteel-blades can be ground at an extremely sharp angle and acquire a particularly sharpness.

Fotos: WMF Klingenschmiede, Hayingen
Photographs: WMF blade forge, Hayingen

WMF AG
D-73309 Geislingen
www.wmf.de
399 787
printed 1007
version 1007