



*Schnipple, hacke,
schäume, rühre!*
Die Küche
ist eröffnet.


Vorbereiten mit WMF

wmf.com



WMF Genussmomente





Haustür zu, Kühlschrank auf: Machen Sie sich bereit. Packen Sie die Zutaten aus, folgen Sie mal Ihrer Nase. Rühren, schäumen und schnippeln Sie sich ins Küchen-Zen. Kein störrisches Gemüse, keine widerspenstige Sauce wird Sie aus dem Takt bringen. Marinieren und würzen Sie kräftig, Pfeffer- und Gewürzmühle heißen Ihre Meister. Bringen Sie alles in Position, machen Sie sich so bereit wie Ihre Zutaten!

Schneide, schneide, gleite!
Lass deine Gedanken los wie
der Schinken seine Scheiben.



Schleifen Sie Ihr Messer noch einmal, Ihr Küchenbrett ist schon bereit.
Stellen Sie Gewürz-, Salz- und Pfeffermühlen bereit. **Ihre Helfer rund ums Schneiden:**



Stiftung Warentest test	GUT (1,8)
	WMF Grand Gourmet
	Im Test: 20 Messer
	Ausgabe 12/2014
	www.test.de

14YQ61

1 Elektrische Salz-/Pfeffermühle batteriebetrieben, Gehäuse aus Eichenholz, Cromargan®, Acryl, Höhe 21,5 cm, 06 6737 4500 **2 Schneidbrett mit Schale** Eichenholz geölt, 36 x 26 cm, 18 7988 4500 **3 Diamant-Wetzstab** Edelstahlkern mit Diamant-Beschichtung, 37 cm, 18 8022 6030 **4 Grand Gourmet Santokumesser** 32 cm, Klinge 18 cm, 18 9171 6032 **5 Ceramill Nature** Gewürzmühlen-Set 2-teilig mit original Keramikmahlwerk, Oberteil aus hochwertigem Eichenholz, Höhe 14 cm, 06 5231 4500



Stiftung
Warentest

test



GUT (1,8)

WMF Grand Class
Bestnote in der
Kategorie „Klassische
Kochmesser“
zusammen mit einem
weiteren Messer
Im Test: 12 Messer
Ausgabe 12/2014
www.test.de

14RO36



Grand Class
Kochmesser 20 cm
18 9171 6030

Wiegen Sie das Messer einmal in der Hand! Die Griffe von Grand Class sind fugenlos verarbeitet. Die schwarzen Griffe mit Edelstahlnieten erinnern an handwerkliche Schmiedekunst aus der guten alten Zeit. Und die Klingen wurden über die gesamte Länge mit dem Schmiedehammer bearbeitet und danach mit der Performance Cut Technologie geschliffen. Das macht sie für sehr lange Zeit sehr scharf.

Packen Sie die Zutaten aus. Greifen Sie nach Ihrem Messer. Fangen Sie an zu schneiden. Jeder Schnitt hört sich anders an. Zwiebeln knirschen, Paprika kracht, Petersilie raschelt. Schneiden Sie Ihren Braten in hauchdünne Scheiben, genießen Sie das butterweiche Gefühl der dahingleitenden Klinge. Die ist in unserer Klingenschmiede mit dem Schmiedehammer

über die gesamte Länge bearbeitet worden und dank der Performance Cut Technologie extrem scharf. Und die Griffe unserer Messer sind so geformt, als wären sie für Ihre Hand gemacht. Mit Messerserien wie Grand Class, Chef's Edition, Grand Gourmet, Spitzenklasse Plus und Damasteel gibt es für jeden individuellen Typ das eine definitive Messer.



Chef's Edition

Kochmesser 20 cm

18 8200 6032

Halten Sie Ihr Messer mal wie ein Profil! Der hält ein Messer mit breiter Klinge nämlich mittig über dem Kropf, das Klinsenblatt zwischen Daumen und Zeigefinger. So fühlt sich das Messer an, als wäre es ein Teil Ihres Körpers, und mit dieser messerscharfen Verlängerung Ihrer Hand können Sie selbst dickstes Fleisch und härtestes Gemüse von leichter Hand schneiden.



Grand Gourmet

Kochmesser 20 cm

18 8039 6032

Schneiden Sie schön und scharf: Die wunderschönen Grand Gourmet Messer bestehen aus hochwertigem Spezialklingenstahl. Der wurde in der Schmiede über die gesamte Länge mit dem Schmiedehammer bearbeitet und danach mit der Performance Cut Technologie geschliffen. Das macht die Klinge für lange Zeit überragend scharf. Und die Griffe aus Cromargan® liegen in der Hand, als wären sie für diese gemacht.



Spitzenklasse Plus

Kochmesser 20 cm

18 9548 6031

Spitzenscharf: Die Serie Spitzenklasse Plus ist der Klassiker unter den WMF Messern. Die Klinsen sind unglaublich scharf, für eine sehr lange Zeit. Befühlen Sie mal die vernieteten Griffe: Die sind fugenlos verarbeitet und liegen in der Hand, als würden sie nirgendwo anders hingehören. Und die gesamte Serie bietet für jeden und jede Herausforderung das richtige Spezialmesser.



Damasteel

Kochmesser 20 cm

18 8039 9998

Freuen Sie sich über die schönsten Klinsen wie aus traditionellen Damaszener Werkstätten. In denen steckt neueste Technologie, die unterschiedliche Spezialstähle zu einem einzigen Klinsenstahl vereint – ein Messer besteht aus vergleichsweise 120 Schichten! Dadurch werden die Klinsen unglaublich hart und fest.



Handwerk und Innovation.

So entsteht der Performance Cut von WMF.

In unserer eigenen Messerschmiede in Hayingen werden die Messer mit Performance Cut hergestellt. Das Verfahren basiert auf einer Kombination aus traditionellem Handwerk und innovativer Technologie.

Zunächst wird jedes rot glühende Stück Stahl über seine gesamte Länge wie seit jeher von einem Schmied mit dem Hammer bearbeitet. Jetzt kommen die Messer in den Ofen: Die Wärmebehandlung in einem Spezialofen verändert das Gefüge des Klingenstahls. Der Stahl wird dadurch härter und kann im spitzeren Winkel als bisher möglich geschliffen werden. Unsere Präzisionstechnologie beim letzten Schleifgang verleiht schließlich jeder Klinge den idealen und konstanten Schleifwinkel.

So entstehen Klingen, die wesentlich schärfer sind – und das über eine deutlich längere Zeit. Noch in der Schmiede führen wir regelmäßige Qualitätskontrollen durch: Unsere Klingen mit Performance Cut übertreffen die für die Schneidleistung wichtige DIN-Norm um das Doppelte.





Kleine Klingenkunde.

Für jeden Zweck gibt es das richtige Messer.



Schäl-/Tourniermesser

Die schnabelförmig gebogene Klinge passt sich jeder Rundung an und löst die Schale dünn von der Frucht. Mit der Spitze können Sie in eine Karotte ein Miniaturrelief ritzen.



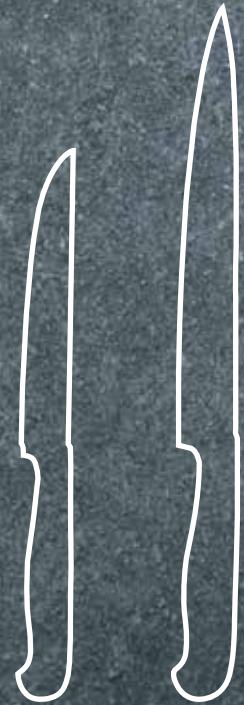
Gemüsemesser

Zücken Sie die kurze elastische Klinge, sie wird gleich wie verrückt Gemüse, Salat und Pilze schneiden und putzen. Das Gemüsemesser sollte man immer ziehen, wenn man grün sieht.



Allzweck- und Spickmesser

Jeder Haushalt braucht diese beiden Messer. Mit der kurzen Klinge des Allzweckmessers putzen, zerteilen und bereiten Sie Salat, Gemüse und Obst vor, bis alles schön bunt in kleinen Schnipseln vor Ihnen liegt. Und die lange Spitze des Spickmessers macht tiefe Einschnitte in jedes Fleisch, als wäre es aus Butter.



Fleisch- und Filiermesser

Tranchieren und filetieren Sie! Ihr Braten wird in seidige Scheiben fallen. Die elastischen, extrem scharfen Klingen lösen Fischfilets von Haut und Gräten, portionieren Fleischstücke und fahren wie schwerelos durch Bratenstücke. Die bleiben schön saftig, weil die Fleischfasern sauber durchtrennt werden.



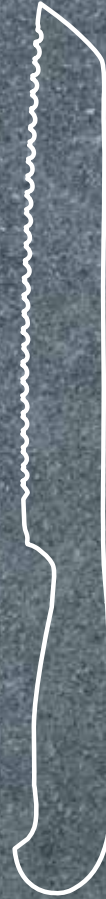
Kochmesser

Das Kochmesser beherrscht Fleisch, Fisch und Gemüse. Und mit der breiten, kräftigen Klinge können Sie auch Kräuter oder Nüsse hacken und wiegen, bis sie fein und leicht sind. Die Breitseite der Klinge macht alles platt, also klopfen Sie kräftig ein schönes Schnitzel dünn!



Santokumesser

Der Japaner unter den Messern, für die schärfsten Wok-Gerichte und hauchdünnes Sushi: Das unglaublich scharfe Messer schneidet und hackt Fleisch, Fisch, Gemüse oder Kräuter.



Brotmesser

Nehmen Sie die lange, kräftige Klinge. Die reißt mit einem knuspernden Geräusch die harte Brotkruste an und schneidet das frische Brot in glatte Scheiben. Weiche Früchte können Sie mit dem Brotmesser auch schneiden, sie werden nicht zerdrückt. Den schönen Doppelwellenschliff haben nur Messer von WMF.



Chinesisches Kochmesser

Das beeindruckend große Messer wird in der chinesischen Küche für alles benutzt: zum Schneiden, Hacken und Wiegen, für Fleisch, Gemüse und Kräuter. Also benutzen Sie es täglich!

Various

Arrangieren Sie Ihre Zutaten auf dem Tisch. Schnippeln, schneiden, filetieren und putzen Sie, was Ihnen in den Topf kommen soll. Sortieren Sie alles in kleinen Schälchen vor. Leuchtendes Gemüse, glasige Zwiebeln, gehacktes Fleisch: Alles liegt in Würfeln, Scheibchen und Stiften vor Ihnen ausgebreitet, ein buntes Muster der Vorfreude. Die Platten und Schälchen des Systemporzellans Various sind wahre Alleskönner: Sie können gestapelt und in den Ofen geschoben, zum Aufbewahren, Kühlen, Aufwärmen, Servieren und Marinieren verwendet werden. Das kratzfesteste Porzellan speichert Wärme länger, sieht auf jedem Tisch gut aus – und am Ende können Sie es einfach in die Spülmaschine packen.



Vielseitig kombinierbar,
platzsparend stapelbar.

Hartporzellan.

Schlag-, schnitt- und kratzfest.

Mikrowellen- und backofengeeignet.

Spülmaschinenfest.



Platte 9 x 9 cm

06 8723 9440

Schale 9 x 9 x 4 cm

06 8724 9440

Schale 9 x 9 x 6 cm

06 8725 9440



Antipasti-Set, 2-teilig

Olivenboot 34,5 x 3,5 x 4 cm

Baguetteschale 40 x 4 x 10 cm

06 8738 9440

Auflaufform 18 x 18 cm, 18 x 27 cm

Rechteckige Schalen, verschiedene Größen

Rechteckige Teller flach, verschiedene Größen

06 8752 9440

06 8733 9440



Schale ø 12 cm

in weiteren Größen erhältlich


06 8738 9440



Schale ø 26 cm

06 8721 9440





*Würze, pfeffre,
reibe, mahle!*
Unendliche Male.

Öffnen Sie alle Gläschen, schnuppern Sie an den Gewürzen! Lassen Sie die Mühlen mahlen! Reiben Sie Parmesan, salzen und pfeffern Sie, was Ihnen unter die Mühlen kommt. **Würzen Sie kräftig:**



1 Mörser Gourmet Porzellan, ø 12 cm, 06 4541 6040 **2 Top Tools Vierkantreibe** Edelstahl rostfrei, 06 8607 6040
3 Top Tools Muskatmühle Cromargan®, Kunststoff, Höhe 16,5 cm, 06 8603 6030
4 Gewürzschneider unbefüllt, Oberteil Cromargan®, Acrylglas, Höhe 11 cm, 06 4808 6030



Zermahlen Sie die härtesten Brocken mit leichtester Hand! Befreien Sie mit jeder Drehung die ätherischen Öle der Gewürze. Schnuppern Sie, schmecken Sie – und würzen Sie noch einmal kräftig nach. Die Keramikmahlwerke sind besonders stark, langlebig und auf alle Stärken einstellbar.



Ceramil de Luxe
06 6771 6040 (unbefüllt)

Gewürzmühle mit original Keramikmahlwerk. Oberteil aus Cromargan®. Mühle unbefüllt oder befüllt mit Salz, Meersalz, Pfeffer schwarz oder bunt, Chilischoten. Höhe 14 cm.



Ceramil Nature
06 5230 4500 (unbefüllt)

Gewürzmühle mit original Keramikmahlwerk. Oberteil aus hochwertigem Eichenholz. Mühle unbefüllt. Höhe 14 cm. Auch als 2-teiliges Set erhältlich.



Ceramil Trend
06 4790 7630 (weiß, unbefüllt)

Gewürzmühle mit original Keramikmahlwerk. Oberteil aus Kunststoff schwarz oder weiß. Mühle unbefüllt oder befüllt mit Salz, Pfeffer schwarz oder bunt. Höhe 14 cm.



Ceramil Nature
06 5232 4500

Salz-/Pfeffermühle mit original Keramikmahlwerk. Eichenholz. Mühle unbefüllt. Höhe 18 cm. Auch als 2-teiliges Set erhältlich.

Alle Mühlen:
Keramikmahlwerk,
härter als Stahl,
abriebfrei,
korrosionsbeständig,
10 Jahre Garantie.



Elektrische Salz-/Pfeffermühle
06 6734 6030

mit original Keramikmahlwerk. Batteriebetrieben, schaltet sich beim Umdrehen automatisch ein. Cromargan®, Acryl. Höhe 20 cm.

Top Tools

Reiben und hobeln Sie miteinander um die Wette! Mahlen Sie ganze duftende Muskatnüsse, hobeln Sie Gurken in hauchdünne Scheiben und bedecken Sie Ihren Salat mit durchsichtigem Grün. Machen Sie den feinsten Kartoffelsalat! Und schicken Sie noch ein paar bunte Chili-Schnipsel hinterher. Unsere Reiben und Hobel sind einfach zu reinigen und liegen sicher in der Hand.



Klingen aus Spezialklingenstahl zerkleinern auch harte Gemüsesorten ohne Kraftaufwand.



Fingerschutz für sicheres Arbeiten mit dem Gemüsehobel
06 8615 6630



Auswechselbare Einsätze für grobe und feine Streifen und für Scheiben. Stärke stufenlos verstellbar.

Gemüsehobel mit 3 Einsätzen
06 8610 6040



Küchenreibe fein,
mit Restehalter

06 8617 6040



Muskatreibe

06 8616 6040



Gewürzschneider

06 4808 6030

Messerscharfe Zähnchen schneiden Gewürze, statt sie zu mahlen. Für Gewürze wie Chili, Kümmel, Koriander, Fenchelsamen, Anis, Senfsaat, Sesam (schwarz), Kardamon oder getrocknete Kräuter und Ingwer. Cromargan®: Edelstahl Rostfrei 18/10, mattiert, Acrylglas. SchneidWerk®: Klingen aus Edelstahl mit geätzten Zähnchen.



Mahlt ganze Nüsse. Nuss wird fixiert beim Mahlen. Mit Vorratsfach. Cromargan®: Edelstahl Rostfrei 18/10, mattiert, Kunststoff.



Muskatmühle

06 8603 6030



Rühre, knete, forme!
Kein **Klümpchen** wird
deine *Gedanken* stören.

Rühren Sie in Ihren Schüsseln, kneten Sie dann Ihren Teig richtig durch! Mit dem Teigschaber bekommen Sie die Schüsseln am Ende leer – und wenn keiner hinguckt, können Sie noch die Reste des Kuchenteigs abschlecken. Rädern Sie mit dem Teigrad den Nudelteig für frische Pasta, während siedendes Wasser erwartungsvoll blubbert. Werfen Sie den Ofen an, der Duft frischen Kuchens wird gleich Ihre Küche erfüllen. Schieben Sie noch eine Pizza hinterher! **Alles für Ihren Teig:**



1 Profi Plus Teigschaber 26 cm, 18 7195 6030 **2 Profi Plus Teigrad** 17 cm, 18 7135 6030 **3 Profi Plus Pizzaschneider** beschichtet, 21 cm, 18 7219 6030 **4 Profi Plus Universalformer** 15 cm, ø 2,5 cm, 18 7126 6030 **5 Profi Plus Brühsieb** in ø 8, 12, 16 und 20 cm, 18 7172 6030 (ø 16 cm) **6 Rührschüssel** mit Griff und Standring, ø 20 cm, Höhe 12 cm, 06 4565 6030



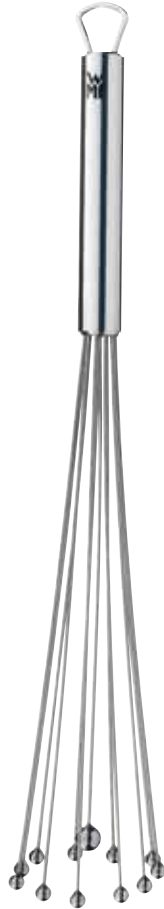
Rühren Sie Suppen und schlagen Sie Cremes auf, bis Sie alles um sich herum vergessen haben! Jeder Küchenhelfer ist ein kleiner Experte seines Fachs: Der Rührblitz macht alles fluffig und klümpchenfrei, mit dem Tellerbesen stürzt das fragile Kartenhaus Ihres Soufflés niemals zusammen. Finden Sie Ihren Rhythmus an der Rührschüssel!

Alle Schneebesen:

Cromargan®, stabil,
unverwüstlich, wasserdicht,
spülmaschinengeeignet,
modernes Design,
Aufhängeöse für die
Küchenleiste.



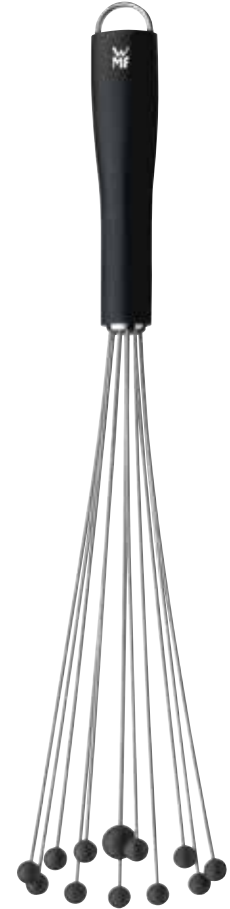
Profi Plus
Schneebesen Silikon 25 cm
18 7265 6030



Profi Plus
Rührblitz 32 cm
18 7262 6030



Profi Plus
Schneebesen 30 cm
18 7115 6030



Black Line
Rührblitz Kunststoff,
hitzebeständig 270°C, 32 cm
18 7605 6040



Schöpfen Sie aus dem Vollen! Und dann noch mal eine Kelle hinterher.
Die Chef's Edition Küchenhelfer sind alle aus unverwüstlichem, pflegeleichtem Cromargan® und können bedenkenlos in die Spülmaschine gepackt werden.

Chef's Edition:
Cromargan®,
fugenlos verarbeitet,
funktionale Vorderteile.



Chef's Edition
Wender
18 9083 6040



Chef's Edition
Schöpflöffel
18 9081 6040



Chef's Edition
Saucenlöffel
18 9082 6040



Chef's Edition
Wok-Wender
18 9084 6040



Chef's Edition
Fleischgabel
18 9085 6040



Chef's Edition
Schaumlöffel
18 9080 6040

Koche, schnipple, pack es ein!
Halt deine Liebe *aus der Küche*
länger frisch.



Packen Sie es an: Kochen, schnippeln, braten, backen Sie, was Sie wollen. Packen Sie es ein: in Schalen, Gläser, Boxen, Brotkästen. Tragen Sie Ihre Lieblingsesspeise vom Herd auf die Picknickwiese, halten Sie sie länger frisch im Kühlschrank. **Bewahren Sie ihre Frische:**



1 Universaldeckel ø 29 cm, 06 5072 6040 **2 Depot Vorratsglas mit Deckel** Inhalt 1,0 l, WMF Glas, Cromargan®, Kunststoff, 06 6161 6040
3 Depot Vorratsglas mit Deckel Inhalt 2,0 l, WMF Glas, Cromargan®, Kunststoff, 06 6163 6040 **4 Top Serve Schale** hoch, ø 13 cm,
06 5499 6020 **5 Depot Fresh Schale** quadratisch, 19 x 19 cm, 06 5994 6630 **6 Depot Fein-, Grob- und Universalstreuer** ø 5,5 cm,
06 6154 6040, 06 6153 6040, 06 6152 6040 **7 Brotkasten mit Schneidbrett** Cromargan®, Bambusholz, 45 x 28 x 18 cm, 06 3446 6040

Top Serve

Richten Sie alles schön an! Und schließen Sie einfach die Deckel, um Gemüse, Fisch und Fleisch frisch zu halten. Mit dem Frische-Ventil erzeugen Sie einen leichten Unterdruck, der den Inhalt aromadicht verschließt. Und wenn sich doch einmal Wasser ansammelt, läuft dieses durch die Abtropfgitter ab.



Frische-Ventil
erzeugt Unterdruck
in den Gefäßen.

Stapelbar
für platzsparende
Aufbewahrung im
Kühlschrank.

Abtropfgitter
Die Speisen kommen nicht
mit angesammeltem
Kondenswasser in Kontakt.

Cromargan®
spülmaschinengeeignet,
formstabil, unverwüstlich.

Silikon-Dichtung
schließt aromadicht.

WMF Glas
Servieren und
aufbewahren in
einem Gefäß.
Spülmaschinenfest.

Schale eckig
13 x 10 cm, 400 ml
06 5488 6020



Schale hoch
ø 13 cm, 500 ml
06 5499 6020



Schale flach
ø 15 cm, 700 ml
06 5486 6020



Schale flach
ø 18 cm, 1.250 ml
06 5487 6020



Schale eckig
21 x 13 cm, 1.200 ml
06 5489 6020



Schale eckig
26 x 21 cm, 3.000 ml
06 5489 6020

Depot Fresh

Packen Sie alles in die Glasschalen mit den schwarzen Kunststoff-Deckeln. Ihre Speisen bleiben nicht nur frisch, sondern sehen auch gut aus. Und wenn etwas übrig bleibt, verschließen Sie die Reste aromadicht in denselben Schalen und stellen sie in den Kühlschrank. Mit dem Easyfresh Lüftungsventil können Sie sogar regulieren, wie viel Sauerstoff an die Lebensmittel kommen soll.



Schale quadratisch
15 x 15 cm, 800 ml
06 5993 6630



Schale rechteckig
13 x 10 cm, 400 ml
06 5990 6630



Schale rechteckig
21 x 13 cm, 1.200 ml
06 5991 6630



Schale rechteckig
26 x 21 cm, 3.000 ml
06 5992 6630



Schale quadratisch
19 x 19 cm, 1.500 ml
06 5994 6630



Schale quadratisch
22 x 22 cm, 2.800 ml
06 5995 6630



Messen und Wiegen

Platzieren Sie eine Schüssel auf der Waage, füllen Sie Zucker ein, fokussieren Sie sich, während die Anzeige auf dem Display langsam ansteigt. Werfen Sie ein paar Prisen Salz hinterher, mal sehen, was die wiegen! Und jetzt alles ab in den Ofen, stellen Sie die Uhr. Die Vorfreude steigt, die ganze Küche duftet, bis endlich die Uhr klingelt!



WMF Scala
Thermometer mit Sofortanzeige
ø 6,3 cm
06 0868 6030



WMF Scala
Steakthermometer
ø 2,5 cm
06 0867 6030



WMF Scala
Bratenthermometer
ø 6,3 cm
06 0863 6030



WMF Scala
Weinthermometer
ø 5 cm
06 0866 6030



Profi Plus
Küchenthermometer
Länge 23 cm, Anzeige -40°C bis +200°C,
Messzeit 4-10 sec
18 7238 6030



Löffelwaage
Anzeige bis max. 300 g
mit Uhr und Timer
06 0835 6030



WMF Scala
Backofenthermometer
ø 6,7 cm
06 0864 6030



Digitaler Kurzzeitmesser
7,5 x 7,5 cm, Kunststoff,
inklusive Batterien
06 0890 1040



Premium One
Kurzzeitmesser
Messbereich 0-60 min, ø 5 cm
07 9976 6040



Küchenwaage
20 x 20 cm, Anzeige bis max. 5 kg
06 0871 6030



WMF Group GmbH

Eberhardstraße 35
73312 Geislingen/Steige
Germany

wmf.com

