



WMF Spitzenklasse Plus 1896029992 messenset 2-delig Aziatisch

- Gesmeed lemmet van roestvrij en zuurbestendig speciaal lemmet staal
- Langdurige scherppte dankzij het geharde lemmet
- Performance Cut Technologie: het mes is twee keer zo scherp dan de betreffende standaard (DIN-8442-5) vereist. Ook blijven deze messen uitzonderlijk scherp voor een langere tijd.
- Naadloos geklonken handgreep van hoogwaardig kunststof
- Ergonomisch gevormd handvat en ideaal uitgebalanceerd gewicht van mes en handvat voor comfortabel gebruik
- Geen merkbare overgang van lemmet en krop naar handvat
- Reiniging met de hand
- Made in Germany

Spitzenklasse Plus - de klassieker onder de WMF messen



WMF Spitzenklasse Plus: vlijmscherpe messen dankzij de Performance Cut technologie

Vlijmscherpe messen, heften die aanvoelen alsof ze voor je eigen handen zijn gemaakt en een uitgebreid messenassortiment - onze collectie Spitzenklasse Plus is de klassieker onder de WMF messen. Hun ontwerp heeft afgeronde heftranden waardoor de messen nog beter in de hand liggen. Het naadloze ontwerp van de heften, een gesmede krop voor de juiste balans en de Performance Cut* lemmeten garanderen dat je er schoon, veilig en betrouwbaar mee kunt werken.

De collectie is zeer divers en biedt een geschikt mes voor iedere kok en ieder ingrediënt: van klassiekers zoals koksmessen, universele- en groentemessen met verschillende lemmetlengtes tot Chinese koksmessen in verschillende uitvoeringen en Santoku- en steakmessen. Ingrediënten voorbereiden wordt nu een leuk werkje!

Daarnaast smeed WMF alle messen nog op de traditionele wijze in hun eigen smederij in Hayingen. Dit garandeert de 'Made in Germany' kwaliteit.

*Performance Cut Technologie: het mes is twee keer zo scherp dan de betreffende standaard (DIN-8442-5) vereist. Ook blijven deze messen uitzonderlijk scherp voor een langere tijd.

Deze Spitzenklasse Plus Aziatische Messenset is perfect voor de Aziatische keuken, van vlees en vis tot vers fruit en groenten.

De inhoud van deze 2-delige set:

- 1 Santokumes
- 1 Chinees koksmes



WMF Performance Cut Technology

Dit is een unieke en speciaal ontwikkelde technologie van WMF die ervoor zorgt dat de messen tot wel 2x scherper worden dan standaard vereist. Dit komt doordat het mes staal extra gehard wordt door een speciale behandelmethode in de oven. Hierna wordt elk mes afzonderlijk gecontroleerd en tweezijdig geslepen in een hoek van 13° graden. Het resultaat zijn langdurig vlijmscherpe messen met perfect snijresultaat en geschikt voor zowel rechts- als linkshandige.



Ideale vorm

Deze veelzijdige set is dankzij hun vorm perfect voor het bereiden van verschillende Aziatische gerechten.



Gemaakt van speciaal bladstaal, extreem hard

Hoogwaardig bladstaal zorgt ervoor dat de messen uitermate duurzaam, vormvast, hard, roestvrij en zuurbestendig zijn.



Gesmede krop voor een betere balans

Zorgt voor een optimale balans tussen lemmet en handvat om het gebruik zo comfortabel mogelijk te maken, waardoor de overgang tussen lemmet, krop en handvat niet merkbaar is.



Vingerbescherming

Het speciale bolsterontwerp biedt veilige vingerbescherming en voorkomt uitglijden.



Ergonomisch ontworpen handvat

Zorgt dat de messen gemakkelijk gebruikt kunnen worden en comfortabel aanvoelen in de hand.



Strak en naadloos ontwerp

De naadloze verbinding tussen handvat en lemmet zorgt voor totale hygiëne en moeiteloze reiniging, voor een mes dat aanvoelt alsof het uit één stuk is gemaakt.



Made in Germany

WMF heeft een eigen smederij die alle messen nog op de traditionele wijze vervaardigd. De smederij bevindt zich in Hayingen en garandeert de Made in Germany kwaliteit.

PRODUCTEIGENSCHAPPEN

- Materiaal
- Kleur handgreep
- Snijprestaties
- Type handgreep
- [Bolster]
- [Finger guard]

[Plastic Pom]

Zwart

Hygiënisch

Ja

Ja