NATÜRLICHKEIT TRIFFT AUF SCHMIEDEKUNST

Scharf und schön: Die WMF Grand Wood Messerserie mit Olivenholz

Ob beim Filetieren, beim Brot schneiden oder beim Entkernen von Obst: Mit den Messern der WMF Grand Wood Serie werden vorbereitende Tätigkeiten in der Küche zum höchsten aller Kochvergnügen. Hier trifft Ästhetik auf hohe Schneidleistung und langanhaltende Schärfe. Der elegante Olivenholz-Griff überzeugt mit seinen handschmeichelnden Eigenschaften und seiner einzigartigen Optik, während die handgeschmiedete Klinge "made in Germany" Schnitt für Schnitt eine gute Figur macht.

Für Manche ist es einfach das ursprünglichste aller Küchenwerkzeuge, für Andere ein echtes Signature-Piece – in jedem Fall aber das A und O bei der Vorbereitung in der Küche: Das Küchenmesser in all seinen Varianten.

reddot winner 2024

Mit der WMF Grand Wood Serie aus Olivenholz und handgeschmiedetem Stahl bringt WMF eine einzigartige Fusion von Ästhetik und Funktionalität auf den Markt. Dieses herausragende Produktdesign wurde mit dem renommierten Red Dot Design Award prämiert. Das elegante Schneidewerkzeug entspricht bis ins kleinste Detail den Bedürfnissen anspruchsvoller Hobby-Köchinnen und -köche.

Handarbeit aus Hayingen

Auch im Jahr 2024 bleibt WMF seiner Tradition treu und liefert mit der Messerlinie Grand Wood handgeschmiedete Qualitätsarbeit in Serie. Jede Klinge wird aus rostfreiem, säurebeständigem Spezialklingenstahl im deutschen Hayingen angefertigt und manuell mit dem Performance Cut veredelt. Dadurch gleitet sie ohne Anstrengung durch jede Zutat hindurch und behält auch über viele Jahre hinweg ihre ursprüngliche Schärfe bei.

Jedes Stück ein Unikat

Der Griff aus hochwertigem Olivenholz liegt dank seines ergonomischen Designs und der Wärme des Naturmaterials angenehm in der Hand. Doch auch optisch schneidet das elegante Stück Handwerkskunst gut ab: Die typische warme Farbe des Olivenholzes und die charakteristische Maserung verleihen dem Messer einen besonderen Charme und sorgen zudem dafür, dass kein Exemplar dem anderen gleicht.

Hochwertige Details für mehr Sicherheit

Der speziell designte Kropf macht das Schneiden, Hacken und Würfeln besonders sicher, denn er schützt die Finger auch bei schnellen Bewegungen vor dem Abrutschen. Seine massiv geschmiedete Ausführung ist ausserdem mit ein Grund, weshalb das Messer insgesamt perfekt ausbalanciert ist.

Verfügbarkeit und Preis

Die WMF Grand Wood Messerserie ist ab Juli 2024 in folgenden Varianten erhältlich:

WMF Grand Wood Kochmesser (CHF 229.- UVP)
WMF Grand Wood Fleischmesser (CHF 199.- UVP)
WMF Grand Wood Brotmesser (CHF 199.- UVP)
WMF Grand Wood Santokumesser (CHF 219.- UVP)
WMF Grand Wood Chinesisches Kochmesser (CHF 319.- UVP)
WMF Grand Wood Chinesisches Hackmesser (CHF 319.- UVP)
WMF Grand Wood Allzweckmesser (CHF 179.- UVP)
WMF Grand Wood Gemüsemesser (CHF 169.- UVP)
WMF Grand Wood Messer-Set 3-teilig (CHF 559.- UVP)
WMF Grand Wood Messer Block-Set 6-teilig (CHF 999.- UVP)

Die Highlights der WMF Grand Wood Messerserie im Überblick:

- **Ergonomischer Griff aus edlem Olivenholz** für ein angenehmes, warmes Gefühl in der Hand
- **Robuste, langlebige Klinge:** aus rostfreiem, säurebeständigem Spezialklingenstahl handgeschmiedet – für eine lange Lebensdauer und Korrosionsbeständigkeit über Jahre hinweg
- **Performance Cut:** hervorragende und langanhaltende Schärfe, die die DIN EN ISO 8442-5 um mehr als das Doppelte übertrifft
- **Made in Germany:** nach höchsten Qualitätsstandards in Hayingen gefertigt
- **Sicherer Fingerschutz:** Das spezielle Design des Kropfs verhindert ein Abrutschen beim Schneiden und sorgt so für bestmögliche Sicherheit
- **Perfekte Balance** dank des massiv geschmiedeten Kropfes
- **Ausgezeichnetes Design:** Prämiert mit dem Red Dot Design Award 2024 in der Kategorie Produktdesign

Über WMF

Seit 170 Jahren setzt die Marke WMF Massstäbe mit ihren Innovationen und wirkt im Markt als wichtiger Impulsgeber. Und das mit Produkten, deren ausgezeichnetes Design, perfekte Funktionalität und beste Qualität Lust auf kulinarische Erlebnisse machen.
Vom Vorbereiten und Kochen bis hin zum Essen und Trinken. Vier Momente, in denen die Marke WMF mitten im Leben der Kunden ist. Mit WMF Produkten wird bereits das Machen zum Genuss. Von der Vorbereitung mit präzise schneidenden Küchenmessern, dem Kochen mit innovativem Kochgeschirr über das Essen mit formschönen Bestecken bis hin zu Karaffen für Getränke sowie Tischaccessoires. Mit Produkten der Marke WMF werden alle diese Augenblicke zu etwas Besonderem. WMF mit Sitz in Geislingen an der Steige gehört seit Ende 2016 zum französischen Groupe SEB Konzern.

Weitere Informationen unter **www.wmf.com**

Pressekontakt

Unternehmenskontakt
Groupe SEB WMF Consumer GmbH
Caroline Pusch
Senior PR Manager
cpusch@groupeseb.com

Pressekontakt Agentur
LHLK
Verena Kranz
Tegernseer Platz 7
81541 München
+49 89 720187 – 14
wmf@lhlk.de