



ZEITLOS SCHÖN

WMF präsentiert erste Bestecklinie mit sandgestrahlter Oberfläche

Paradox, aber wahr: Häufig bringt vornehme Mattheit ein modernes Tischgedeck erst richtig zum Glänzen. Mit der ersten sandgestrahlten Bestecklinie erweitert WMF die beliebte Merit-Kollektion um eine Designvariante, die diese Kunst des Widersprüchlichen perfekt beherrscht.

Das gleichmäßige Finish verleiht der klassischen Ästhetik des Merit-Bestecks eine neue, sinnliche Dimension, die auf optischer und auf haptischer Ebene gleichermaßen fasziniert. Design-Liebhabern sticht die moderne Eleganz der matt schimmernden Oberfläche sofort ins Auge. Seine volle Wirkung entfaltet der sandgestrahlte Edelstahl jedoch in den Händen: Mit einer Textur, die an Samt erinnert, sorgt die neue Bestecklinie für ein einzigartiges sensorisches Erlebnis. Die patentierte Oberflächenveredelung Cromargan protect® und Messer mit eingesetzten, geschmiedeten Klingen vollenden den Anspruch an Qualität, Langlebigkeit und Eleganz.

Moderne Eleganz ist geheimnisvoll, subtil und dabei selbstbewusst. Matte Oberflächen bringen diesen Charakter besonders gut zum Ausdruck. Die neue, sandgestrahlte Variante der beliebten WMF Merit Kollektion geht noch einen Schritt weiter: Die neue Mattheit verleiht den klassischen Formen des Bestecks nicht nur einen modernen Look, sondern auch zusätzliche Tiefe. Anders als ein gebürstetes Finish sorgt die Behandlung mit feinem Strahl-

granulat für eine gleichmäßige Struktur und ein besonderes, samtiges Gefühl zwischen den Fingern. Dadurch wird die Neuinterpretation von Eleganz nicht nur sichtbar, sondern auch spürbar. Die Merit-Kollektion zählt zu den beliebtesten Besteckkollektionen von WMF. Ihr rundes, zeitloses Formdesign wirkt vertraut und lässt sich vielseitig kombinieren – ob am schön gedeckten Frühstückstisch oder beim festlichen Abendessen.





Präzises Klingenhandwerk für langanhaltende Schärfe und perfekte Balance

Das Messer gilt als Maßstab für die Qualität eines Bestecks. Die der neuen Merit-Linie vereinen höchste Handwerkskunst und Funktionalität. Ihre geschmiedeten und aufwendig per Hand geschliffenen Klingen aus Spezialklingenstahl überzeugen mit einer exzellenten Schneidfähigkeit und langanhaltender Schärfe. Für eine elegante Optik sorgt die fugenlose Verbindung zum Heft. Durch das perfekt ausbalancierte Gewicht von Griff und Klinge liegt es außerdem angenehm in der Hand.

Zeitlos schön – dank des patentierten Veredelungsverfahrens Cromargan protect®

Wie alle Cromargan protect®-Kollektionen überzeugt auch diese mit besonderer Langlebigkeit – und bleibt damit ein zeitlos schönes Schmuckstück. Das patentierte Verfahren veredelt den hochwertigen Edelstahl durch Hitze und Stickstoff zu einer besonders robusten Oberfläche. Diese ist bis zu 150-mal widerstandsfähiger gegen Kratzer und Gebrauchsspuren als die von Cromargan®-Besteck. So behalten die matten Flächen des WMF Merit sandgestrahlt dauerhaft ihre charakteristische Struktur, selbst bei täglicher Benutzung. Zur mühelosen Reinigung sind alle Bestandteile des Bestecks spülmaschinenfest.

Verfügbarkeit und Preis:

Das **WMF Besteck Merit** sandgestrahlt ist ab August in folgenden Set-Varianten erhältlich:

WMF Besteck Merit sandgestrahlt, 30-teilig, Cromargan protect®: **499,00 € (UVP)**

WMF Besteck Merit sandgestrahlt, 66-teilig, Cromargan protect®: **999,00 € (UVP)**

WMF Espresso-Set Merit sandgestrahlt, 6-teilig, Cromargan protect®: **74,99 € (UVP)**





Die Highlights im Überblick:

- Klassisches Besteck mit **moderner, sandgestrahlter Oberfläche**
- Feine, gleichmäßige **matte Optik** und **samtige Textur**
- Besonders **kratzfest und langlebig** dank der patentierten Oberflächenveredelung Cromargan protect®
- **Perfekte Ergonomie** durch ausgewogene Balance zwischen Griff und Klinge
- **Exzellente Schneidfähigkeit** und langanhaltende Schärfe
- Rostfrei und spülmaschinenfest

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

Pressekontakt Agentur

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

Unternehmenskontakt

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