WÜSTHOF

200 years of knives
Made in Germany
Solingen

WÜSTHOF

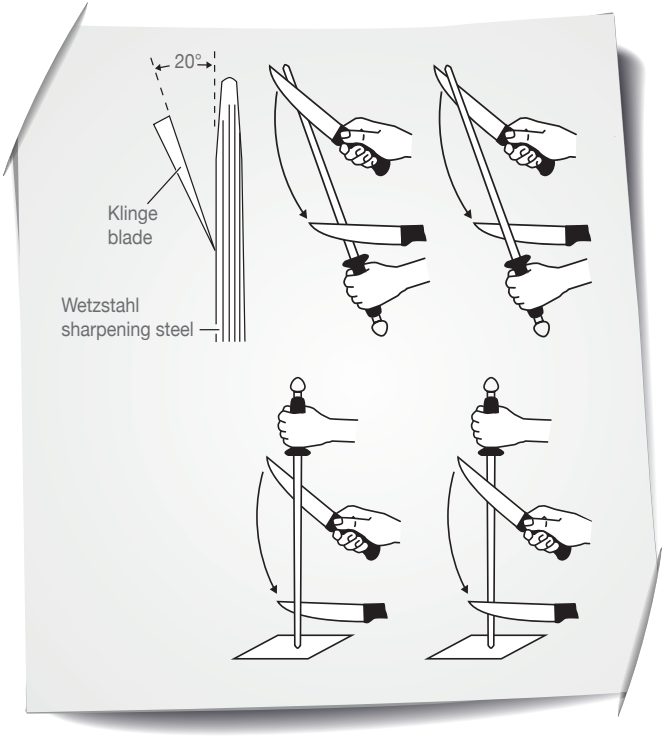
Wetzen oder Schärfen? Das kommt darauf an, ob Ihr Messer durch ständigen Gebrauch an Schärfe verloren hat oder ob es richtig stumpf geworden ist.

WETZEN

Damit die Klinge Ihrer Messer schön scharf bleibt, sollten Sie Ihren Wetzstahl regelmäßig benutzen. Durch das Wetzen mit dem Stahl richten Sie die Schneide, die sich im Laufe der Zeit umlegt, wieder auf. Der Fachmann sagt: Die dünn geschliffene Schneide des Messers legt sich um.

SCHÄRFEN

Sind die Messer einmal stumpf, können Sie entweder mit einem Diamant-, Keramik-Schärfstab oder dem Abziehstein wieder geschärft werden. Der Unterschied zum Wetzstahl besteht darin, dass Sie mit diesen Geräten tatsächlich Material vom der Klinge abtragen und somit eine neue Schärfe erzielen.



THEMA: WETZEN UND SCHÄRFEN

Es gibt zwei Methoden, den Wetzstahl / Schärfstab zu verwenden. Der Wetzstahl beziehungsweise der Schärfstab sollte dabei immer länger als die Klinge des Messers sein.

FREIHÄNDIG

- Nehmen Sie den Wetzstahl / Schärfstab in die eine und das Messer in die andere Hand.
- Das Messer liegt oberhalb des Wetzstahls / Schärfstabs.
- Kippen Sie das Messer so, dass zwischen Klinge und Wetzstahl / Schärfstab ein Winkel von 20° ist.
- Ziehen Sie die Schneide in einer halbkreisförmigen Bewegung über den Stahl und nutzen Sie dabei die ganze Länge des Stahls aus: Das Ende der Messerschneide gleitet bogenförmig nach unten bis zur Messerspitze.
- Üben Sie dabei leichten Druck auf die Klinge aus.
- Legen Sie das Messer nun unter den Wetzstahl / Schärfstab, wieder im Winkel von 20°.
- Ziehen Sie die Klinge auf dieselbe Art über den Stahl.
- Wiederholen Sie diesen Vorgang für jede Seite sechs- bis achtmal. Nun sollte Ihr Messer wieder richtig scharf sein.

AUFGESTÜTZT

- Stellen Sie den Wetzstahl / Schärfstab mit der Spitze nach unten auf einen festen Untergrund (Arbeitsplatte oder Tisch)
- Halten Sie das Messer in der anderen Hand.
- Kippen Sie das Messer so, dass zwischen Klinge und Wetzstahl / Schärfstab ein Winkel von 20° ist.
- Ziehen Sie die Schneide nach unten über den Stahl und nutzen Sie dabei die ganze Länge des Stahls aus: Das Ende der Messerschneide gleitet dabei bis zur Messerspitze.
- Üben Sie dabei leichten Druck auf die Klinge aus.
- Legen Sie das Messer nun auf die andere Seite des Wetzstahls / Schärfstabs, wieder im Winkel von 20°.
- Ziehen Sie die Klinge auf dieselbe Art über den Stahl.
- Wiederholen Sie diesen Vorgang für jede Seite sechs- bis achtmal. Nun sollte Ihr Messer wieder richtig scharf sein.

WÜSTHOF

Auf den ersten Blick besteht ein Messer aus zwei Teilen: Klinge und Griff. Auf den zweiten unterteilen sich diese aber in weitere Bereiche:

Das Klingenblatt – Die Klinge wird aus einem einzigen Stück geschmiedet. Der hochwertige Chrom-Molybdän-Vanadium Stahl wird während des Herstellungsprozesses auf 58° Rockwell gehärtet. So sind unsere Messer scharf, dauerhaft belastbar und leicht nachzuschärfen.

Der Klingenrücken – Bei einem Qualitätsmesser ist er sorgfältig geschliffen und schön glatt (also „entgratet“).

Der Kropf – Die Verdickung zwischen Klinge und Griff zeigt, dass das Messer geschmiedet ist. Durch sein Gewicht sorgt der Kropf dafür, dass das Messer optimal und sicher in der Hand liegt (Balance).

Die Nieten – Unsere Nieten aus rostfreiem Edelstahl befestigen die Griffschalen sicher und dauerhaft auf dem Erl.

Die Schneide – Sie ermöglicht saubere und präzise Schnitte. Die hervorragende Schärfe und Schnitthaltigkeit unserer Messer entsteht durch das spezielle Schärfverfahren PEtec.

Die Ätzung – Sie ist der Ursprungsnachweis des Messers und gibt neben unserem Logo und Herstellungsort auch die Artikelnummer und die Serienbezeichnung an.

Der Bart – Er schützt die Finger vor dem Abrutschen in die Klinge (Sicherheit).

Der Erl – An dieser Verlängerung der Klinge in den Messergriff sind die Griffschalen befestigt. Die Schalen können dabei aus unterschiedlichen Materialien bestehen: Kunststoff, Holz oder Edelstahl.

Der hintere Handschutz – Dieser ist so geformt, dass das Messer immer sicher in der Hand liegt.

THEMA: KOCHMESSER

Auf den ersten und den zweiten Blick!

WÜSTHOF

KLINGENBLATT

Hier ist richtig viel Platz: z.B. um Geschnittenes zu transportieren oder flach zu drücken

KLINGENRÜCKEN

Hier geht´s zur Sache: z.B. beim Aufschlagen von Krustentieren

SPITZE

Hier wird es richtig fein: z.B. beim Würfeln von Zwiebeln

MITTELTEIL

Hier zeigt es, was es alles kann: z.B. Wiegen, Hacken, Schneiden

KLINGENENDE

Hier ist richtig Power drin: z.B. beim Teilen von rohen Maiskolben

THEMA: KOCHMESSER

Was das so alles kann!

WÜSTHOF

Quality – Made in Germany / Solingen.

Seit 1814 produziert das Traditionsunternehmen ED. WÜSTHOF DREIZACKWERK in Solingen hochwertige Schneidwaren. Im Laufe der Jahre entwickelte sich das Familienunternehmen, das von Harald und Viola Wüsthof geleitet wird, zu einem weltweit bedeutenden Hersteller.

Über 350 Varianten geschmiedeter Messer stehen zur Auswahl. Das Sortiment umfasst darüber hinaus Produkte für die Speisenzubereitung, nützliche Helfer wie Schneidbretter oder Messerblöcke sowie Küchen- und Haushaltsscheren.

WÜSTHOF ist offizieller Schneidwarenpartner vom Verband der Köche Deutschlands e.V. und unter anderem Ausrüster der deutschen und japanischen Nationalmannschaft der Köche.

Das in 200 Jahren erworbenes Expertenwissen rund um die Themen Schärfen, Schneiden und Messerkunde stellt das Unternehmen allen Interessierten via Webseite und Blog zur Verfügung: **www.wuesthof.com** & **blog.wuesthof.com**

Harald Wüsthof

Viola Wüsthof

ED. WÜSTHOF DREIZACKWERK KG, KRONPRINZENSTR. 49, D-42655 SOLINGEN

schulenbergkwerbung - solingen - 09.2014