WÜSTHOF

Leidenschaft – Sorgfalt – Perfektion

Quality - Made in Germany/Solingen

WÜSTHOF

WÜSTHOF findet weltweit Anerkennung als Spezialist für hervorragende Messer. Ambitionierte Hobby- und Profiköche schätzen die erstklassige Qualität der geschmiedeten Messer von WÜSTHOF. Die hochwertigen Produkte haben sich seit mittlerweile mehr als 200 Jahren bewährt.

Das erfüllt uns mit Stolz, überträgt uns aber auch Verantwortung gegenüber unseren Kunden, Mitarbeitern sowie Umwelt und Gesellschaft.

200 years of knives
Made in Germany
Solingen

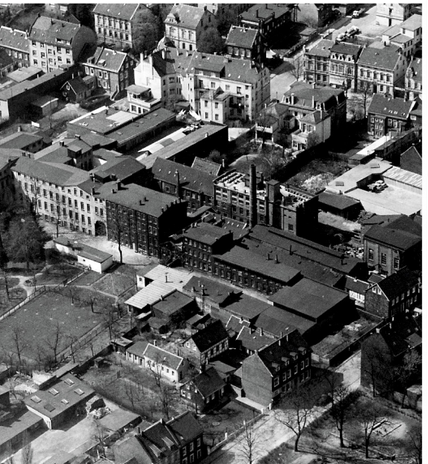
Quality - Made in Germany/Solingen

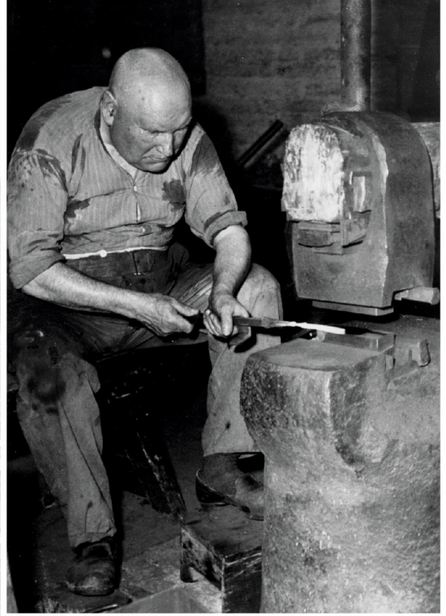
WÜSTHOF - the knife experts

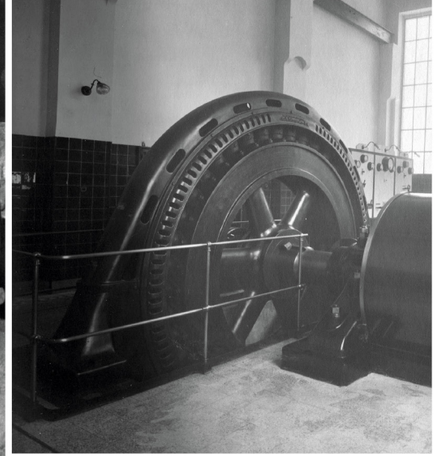
Der Dreizack – Symbol unserer Firmenphilosophie

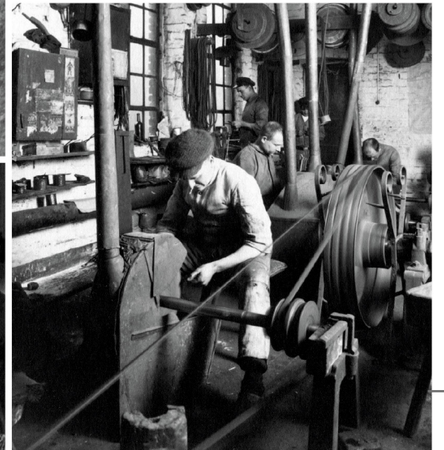
Leidenschaft – Sorgfalt – Perfektion

Diesen drei Werten fühlen wir uns besonders verpflichtet. Sie bilden den Grundsatz für die Herstellung unserer Produkte; sie prägen das Leitbild unseres Unternehmens. Die Marke WÜSTHOF ist das Synonym für qualitativ herausragende und langlebige Produkte.









Familienunternehmen seit 1814

vor 1895

1895

1951

1967

1998

2006

Erste Aufzeichnungen über das Unternehmen WÜSTHOF gehen auf das Jahr 1814 zurück. In diesem Jahr gründete Abraham Wüsthof die „Fabrik feiner Stahlwaren“, das heutige Dreizackwerk, in einem kleinen Kotten. Seitdem wird es als Familienunternehmen geführt. Heute produziert WÜSTHOF seine Messer in drei leistungsstarken, hochmodernen Fertigungsstätten in Solingen. Quality - Made in Germany. Die Absatzmärkte von WÜSTHOF sind international und liegen in über 80 Ländern.

Das Unternehmen WÜSTHOF entwickelte sich seit seiner Gründung vom kleinen Kotten zum modernen Weltunternehmen.

Das in der siebten Generation von Harald Wüsthof und Viola Wüsthof geleitete Dreizackwerk gilt als eine der besten Messerfabriken der Welt. Dabei profitiert die Innovationsfreude der Experten von heute von der Erfahrung aus 200 Jahren Messerfertigung.

Viola Wüsthof und
Harald Wüsthof

Die WÜSTHOF Philosophie

Leidenschaft

Messer sind seit 200 Jahren unsere Leidenschaft. Wir investieren in sie mehr als nur Rohstoffe. Der Erfolg von WÜSTHOF beruht auf Menschen. Eine homogene Führungsmannschaft und rund 350 Mitarbeiter sorgen für hochwertige Produkte. Sie alle haben das Bestreben, Hervorragendes noch besser zu machen. Wir möchten unsere Leidenschaft für Messer an die Menschen weitergeben, für die sie hergestellt werden.

Sorgfalt

Produkte in gleichbleibend herausragender Qualität und mit langen Lebenszyklen herzustellen ist für uns oberstes Gebot. Das beginnt mit dem hochwertigen Ausgangsmaterial, das wir für unsere Messer verwenden: Chrom-Molybdän-Vanadium Stahl. Damit schaffen wir die Basis für die wichtigste Eigenschaft eines Messers – seine Schärfe. Ganz bewusst folgen wir dem Gestaltungsleitsatz „Form follows function“. Das Ergebnis liegt in der Hand – „Just feel it“.

Perfektion

In mehr als 40 Arbeitsgängen entstehen unsere Messer. Hochmoderne Technik und menschliches Know-how gehen eine erfolgreiche Symbiose ein. WÜSTHOF Mitarbeiter und Ingenieure arbeiten eng zusammen, entwickeln maßgeschneiderte neue Maschinen und intelligente Fertigungsstraßen. So produzieren wir Messer mit hohem Automatisierungsgrad und höchster Perfektion. Neueste Qualitätssicherung und strenge Qualitätskontrollen im gesamten Produktionsprozess garantieren gleichbleibend perfekte Qualität.

CLASSIC

Geschmiedete Tradition

Die Nummer eins bei den geschmiedeten Kochmessern von WÜSTHOF – klassisches Design mit prägnanten Nieten und dem charakteristischen Dreizack auf den schwarzen Griffschalen.

CLASSIC - die Messerserie mit riesiger Modellvielfalt. Perfekt verarbeitet in traditioneller, zeitloser Optik.

Asiatische Messer werden immer beliebter. WÜSTHOF bietet sie in verschiedenen Ausführungen an.

Quality - Made in Germany/Solingen

CLASSIC IKON

Geschmiedete Perfektion

Der markante Doppelkropf und die dreifach vernieteten Griffschalen machen die CLASSIC IKON Messer so faszinierend. Wahre Meisterstücke in Ihrer Küche.

Design, Ergonomie und bewährte Qualität. Perfekt kombiniert für ideales Schneidvergnügen.

Schnell und sicher nachschärfen, alles fest im Griff. Mit einem Messerschärfer von WÜSTHOF.

Quality - Made in Germany/Solingen

IKON / CLASSIC IKON

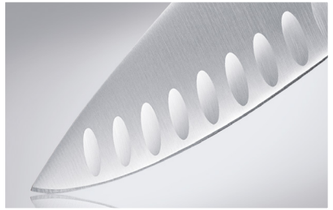
Geschmiedeter Luxus

Glanzpunkte in jeder Küche – die Messer mit dem Doppelkropf und exklusiven Griffschalen. Wahlweise in crèmefarben oder aus afrikanischem Grenadill Holz mit individueller Maserung.

Luxuriöses, elegantes Design kombiniert mit optimaler Ergonomie und der perfekten Qualität eines geschmiedeten WÜSTHOF Messers.

Messer stilvoll und sicher aufbewahren; z. B. in unserem Magnetblock aus Thermobuche.

Quality - Made in Germany/Solingen



GRAND PRIX II

Geschmiedete Funktionalität

Der durchgehende Erl des geschmiedeten Messers sitzt sicher im besonders pflegeleichten, rutschhemmenden Griff mit dem glänzenden Dreizacklogo.

GRAND PRIX II – die moderne Messerserie mit der einzigartigen Kombination von Form und Funktion.

Hochwertige Scheren für Küche und Haushalt gehören selbstverständlich auch zu unserem Sortiment.

Quality - Made in Germany/Solingen

Das geschmiedete Kochmesser – *seine Qualitäten im Detail:*

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 absolut glatt (im Fachjargon „entgratet“).

Der Kropf
Die Verdickung zwischen Klinge und Griff ist das typische Merkmal geschmiedeter Messer. Dank seines Gewichts liegt das Messer optimal ausbalanciert in der Hand.

Der hintere Handschutz
Ist so geformt, dass das Messer immer sicher gehalten wird.

Die Schneide (Wate)
Sie ermöglicht saubere und präzise Schnitte. Die hervorragende Schärfe und Schnitthaltigkeit der WÜSTHOF Messer entsteht durch das spezielle Schärfverfahren PEtec.

Die Ätzung
Sie ist der Ursprungsnachweis des Messers und gibt neben unserem Logo und dem Herstellungsort (Made in Germany/Solingen) auch die Artikelnummer und die Serien-bezeichnung an.

Der Bart
Schützt die Finger vor dem Abrutschen in die Klinge.

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

Der Erl
An dieser Verlängerung der Klinge in den Messergriff sind die Griffschalen befestigt. Die Schalen können aus unterschied-lichen Materialien bestehen.

Das Kochmesser– das vielseitigste Werkzeug in der Küche:

Das Klingenblatt
Zum Formen, Flachdrücken
und Transportieren.

Der Klingenrücken
Zum Zerhacken kleiner Knochen
und Aufschlagen von Krustentieren.

Die Spitze
Zum Würfeln und
Zerkleinern von Gemüse.

Der Mittelteil
Zum Wiegen, Hacken
und Schneiden.

Das Klingenende
Zum Teilen und
Zerkleinern mit Kraft.

Viele WÜSTHOF Messer haben die NSF Zertifizierung erhalten. NSF ist ein bedeutendes US-Amerikanisches Hygiene- und Qualitätssiegel.

PEtec
PrecisionEdgeTechnology

PEtec – Das ist unsere neue WÜSTHOF Technologie für überlegene Schärfe! Gutes noch besser machen – das ist der Anspruch, den wir an uns selbst stellen. Unsere Techniker haben eine neue Schleiftechnik entwickelt. Sie sorgt dafür, dass unsere Messer noch schärfer sind und es lange bleiben.

Für Küche und Beruf

GOURMET – das vielfältige und attraktive Angebot für den Hobby- und den Profikoch.

Zum Sortiment für Köche gehören Messer, Zubehör und Aufbewahrungshilfen.

Renommierte Köche schätzen die Qualität der WÜSTHOF Messer. Auch die Köche der Nationalmannschaft schneiden erfolgreich mit unseren Messern ab.

Offizieller Ausrüster der Deutschen Nationalmannschaft der Köche

WÜSTHOF stattet die Profis aus: vom Lehrlingsset bis zum umfangreichen Kochkoffer.

Die Serie PRO mit speziellen Messern für die Gastronomie.

Quality - Made in Germany/Solingen

Für den perfekten Einstieg

SILVERPOINT – die Messerserie für Einsteiger, die von Anfang an Wert auf Design und Qualität legen.

Praktische Küchenhelfer ergänzen das Sortiment und erleichtern die Arbeit.

SHARP
FRESH
COLOURFUL

Perfekt für alle kleinen Schneidaufgaben in der Küche. Fünf Klingenformen mit ergonomischen Griffen in vier trendigen Farben bringen Leben in die Küche.

Für jeden Schnitt das richtige Messer

Tourniermesser
Dieses kleine, handliche Messer wird auch Schälmesser genannt und eignet sich besonders gut zum Schälen und Putzen von Gemüse. Durch die besondere Klingenform lässt sich Gemüse und Obst, wie z. B. Kartoffeln und Äpfel, leicht und schnell schälen.

Gemüsemesser
Dieses Messer mit gerader, schlanker Klinge gehört in jede Messer Grundausstattung. Hiermit lassen sich Zwiebeln, Knoblauch oder anderes Gemüse besonders gut schneiden.

Aufschnittmesser
Mit seinem Wellenschliff schneidet dieses Messer nicht nur Tomaten sauber in feine Scheiben – auch Auberginen, Schoten oder weiche Früchte mit fester Haut (z. B. Ananas, Pflaumen, Pfirsiche) sowie Brötchen und Hartwurst lassen sich hiermit sehr gut schneiden.

Brotmesser mit Präzisions-Doppelwelle
Das Brotmesser mit Doppelwellenschliff schneidet durch knusprige Krusten oder Braten genauso problemlos wie durch weiches Brot. Der Unterschied zum herkömmlichen Wellenschliff ist bei dieser neu entwickelten Welle sofort spürbar.

Schinkenmesser
Dieses Messer mit langer, schmaler Klinge wird auch Tranchiermesser (frz.: trancher = abschneiden, zerlegen) genannt. Die scharfe Klinge zerteilt und portioniert Braten, Schinken oder Geflügel – ob roh oder gegart – in die gewünschten Portionen.

Kochmesser
Perfekt ausbalanciertes Messer zum Wiegen und Hacken sowie zum Schneiden von Fleisch, Fisch, Obst und Gemüse. Der Alleskönner in der Küche.

Filiermesser
Unsere Filiermesser gibt es in mehreren Varianten: mit gerader oder geschwungener Klinge und mit starrem oder flexiblem Klingenblatt. Alle Filiermesser haben eines gemeinsam: ihre Klingen sind sehr dünn und ermöglichen so besonders kontrollierte und exakte Schnitte.

Santoku
Der Begriff „Santoku“ kommt aus dem Japanischen und bedeutet „drei Tugenden“ (San = drei, Toku = Tugenden). Diese Bezeichnung beschreibt die guten Eigenschaften von Santokumessern beim Schneiden von Fisch, Fleisch und Gemüse.

Chinesisches Kochmesser
Das Chinesische Kochmesser hat die Form eines Hackmessers, ist aber ein Spezialist für das feine Schneiden und Hacken von Kräutern und Gemüse.

Richtig halten

Legen Sie die unteren drei Finger Ihrer Hand um den Griff, Ihr Mittelfinger liegt am Kropf an.

Umfassen Sie die Klinge rechts und links mit Daumen und Zeigefinger.

So halten Sie das Messer sicher in der Hand und können die Klinge präzise führen.

Richtig schneiden

Halten Sie das Schneidgut mit der freien Hand. Die Fingerkuppen zeigen dabei nach hinten ins Innere der Handfläche. So können Sie sich beim Schneiden nicht verletzen.

Setzen Sie das Messer dicht vor den Fingern an, so dass die Klinge die Finger beim Schneiden nur flüchtig streift.

Führen Sie das Messer mit einer wiegenden Bewegung auf und ab, die Messerspitze ruht dabei auf der Schneidunterlage.
Schieben Sie das Schneidgut mit dem Daumen Richtung Klinge.

Klingenarten

Klinge mit glatter Schneide
Diese Form ist am geläufigsten. Messer mit glatter Wate schneiden sehr glatt und sehr sauber. Ob hart oder weich – nichts zerfasert oder zerreißt. Auch Messer zum Schälen haben eine glatte Wate.

Klinge mit Wellenschliff / Sägeschliff
Messer mit Wellenschiff werden oft als „Brotmesser“ oder „Sägemesser“ bezeichnet. Die regelmäßigen Wellen entlang der Wate „arbeiten“ sich sauber und sicher in Lebensmittel mit fester Schale oder harter Kruste.

Klinge mit Kullenschliff
Beim Schneiden entstehen durch die ovalen Vertiefungen (Kullen) an der Klinge Luftpolster. So bleibt nichts haften. Hiermit lassen sich besonders gut dünne Scheiben schneiden.

Richtig schärfen

Schärf- oder Wetzstäbe
Damit die Klingen Ihrer Messer scharf bleiben, benutzen Sie Ihren Wetzstahl regelmäßig. Sind die Messer einmal stumpf, können sie mit einem Diamant- oder Keramik-Schärfstab wieder geschärft werden.

Messerschärfer
Wenn Sie keinen Wetzstahl benutzen möchten, können Sie auf einen WÜSTHOF Messerschärfer zurückgreifen.

Abziehsteine
Besonders schonend und effektiv schärfen Sie Ihre Messer mit dem Abziehstein. WÜSTHOF Abziehsteine bestehen aus einer hochwertigen Kombination verschiedener Schleifkörnungen. Die Steine sind aus Silicium Carbid und Edelkorund gefertigt.

Wetzen oder Schärfen?
Das kommt darauf an, ob Ihr Messer durch ständigen Gebrauch an Schärfe verloren hat oder ob es richtig stumpf geworden ist. Nicht mehr scharfe Messer werden mit dem Wetzstahl geschärft. Für stumpfe Messer verwenden Sie einen Schärfstab. WÜSTHOF hält das richtige Werkzeug für Sie bereit und gibt wichtige Tipps zur richtigen Anwendung.

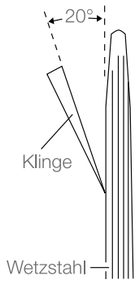
Schärfhilfe
Beim Schleifen auf dem nassen Stein müssen Sie das Messer stets exakt in einem Winkel zum Stein halten.
Mit dem Slider von WÜSTHOF ist das denkbar einfach.

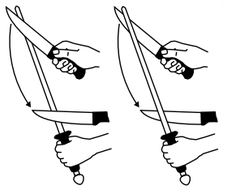
PLUS X AWARD®
2015 ausgezeichnet für:
Innovation
High Quality
Design
Funktionalität

Schärftechniken mit dem Wetzstahl oder Schärfstab
Nehmen Sie den Wetzstahl in die eine und das Messer in die andere Hand. Das Messer liegt oberhalb des Wetzstahls.

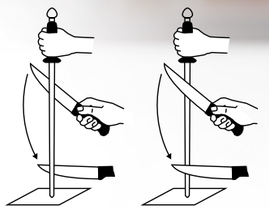
Kippen Sie das Messer so, dass zwischen Klinge und Wetzstahl ein Winkel von ca. 20° entsteht.

Ziehen Sie die Schneide in einer halbkreisförmigen Bewegung über den Stahl und nutzen Sie dabei die ganze Länge des Stahls. Das Ende der Messerschneide gleitet bogenförmig nach unten bis zur Messerspitze.





Variante 1
Wetzstahl schräg vom Körper weg.



Variante 2
Wetzstahl senkrecht auf einer Unterlage.

Wie Sie richtig schärfen, sehen Sie im WÜSTHOF Schärfvideo – scannen Sie einfach den QR Code.

Richtig aufbewahren

Schubladeneinsätze
Durch die Schlitze liegen die Messer stets griffbereit und sicher an ihrem Platz in der Schublade.

Magnetleisten
Auch die Magnetleiste ist eine gute Aufbewahrungsmöglichkeit. WÜSTHOF bietet verschiedene Ausführungen, die Messer sicher und griffbereit halten.

Traveler Sets
Praktisch: auf Reisen und im Urlaub immer ein hochwertiges Messer mit sich führen. Ergänzt durch eine Schere und einen Korkenzieher. Alles untergebracht in einer stabilen Tasche.

WÜSTHOF Klingenschützer gewährleisten eine sichere Aufbewahrung Ihrer Messer in der Küche oder auf Reisen.

Messerblock
Der perfekte Platz für Messer, Schere und Wetzstahl. Ihre Messer sind gut geschützt und immer griffbereit.

Verantwortung

Nachhaltiges Denken und Handeln sind für ein zukunftsorientiertes Unternehmen wie WÜSTHOF eine Selbstverständlichkeit. Ökonomie und Ökologie gehen Hand in Hand und sichern langfristig den wirtschaftlichen Erfolg unseres Unternehmens.

Die Fertigungsstätten von WÜSTHOF in Solingen zählen weltweit zu den modernsten und gewährleisten eine umweltbewusste Produktion, bei der Energie und Rohstoffe effizient eingesetzt, Ressourcen geschont und Abwasser- sowie Abgasbelastungen reduziert werden.

Die Verantwortung für Umweltschutz und Nachhaltigkeit ist bei WÜSTHOF Chefsache. Ein zentrales Umwelt-Management steuert alle umweltrelevanten Prozesse, sensibilisiert und motiviert zugleich auch die Mitarbeiter, ungenutzte, ökologisch und ökonomisch gleichermaßen sinnvolle Potentiale zu erschließen.

STOP CLIMATE CHANGE
klimafreundlich

printed by
OFFSET COMPANY
SCC-13

WÜSTHOF

WÜSTHOF - the knife experts

ED. WÜSTHOF DREIZACKWERK KG
Kronprinzenstr. 49
42655 SOLINGEN
GERMANY

www.wuesthof.com

Prospekt Nr. 9935