

WMF 18.8204.6032 kitchen knife

Artikel	21248264
Herstellernummer	18.8204.6032
EAN	4000530677693
WMF	



Wie schon der Name vermuten lässt, ist ein chinesisches Kochmesser für die Zubereitung asiatischer Gerichte konzipiert. Doch das ist längst nicht alles. Denn aufgrund seiner Vielseitigkeit und seiner guten Handhabung schwören weltweit immer mehr Hobby- und Profiköche auf das exotische Modell. Die Form des chinesischen Kochmessers gleicht einem Beil, wobei es beim Hacken fester Lebensmittel nicht zum Einsatz kommt. Seine Schneide ist zu dünn, um Knochen zu zertrümmern, dafür jedoch prädestiniert für das exakte Zerkleinern von Gemüse und Fleisch sowie zum Hacken von Kräutern. Anders als das europäische Kochmesser ist die Klingensfläche der asiatischen Variante extrem breit. WMF bietet chinesische Kochmesser in verschiedenen Ausführungen, sodass Sie Ihren Messerbestand ganz individuell um diesen Spitzenkandidaten erweitern können.

Bei dieser Messer-Serie ist der Name Programm: Die Chef's Edition wurde für Kochprofis entworfen und für all jene, die beim Schneiden höchste Präzision wünschen. Die Idee zur Kollektion entstand nach einem Workshop zu Handhaltung und Technik beim Schneiden. Denn Profiköche halten breite Messer zwischen Daumen und Zeigefinger am Übergang zum Kropf – genau dort also, wo sich bei üblichen Messern eine scharfe Kante findet. Diese Erkenntnis führte zur Entwicklung von Schneidewerkzeug mit fließenden Übergängen zwischen Klinge und Kropf sowie am Messerrücken. Ohne scharfe Kanten schmiegen sich die Messer der Chef's Edition perfekt in die Hand und schneiden mühelos dickstes Fleisch und knackigstes Gemüse. Dank der fugenlosen Verarbeitung der Edelstahlgriffe sind die Modelle besonders pflegeleicht und hygienisch. Zur Serie gehören je ein Spick- und Allzweckmesser, Koch-, Fleisch- und Brotmesser sowie ein chinesisches Kochmesser. Alle Klingen wurden mit Performance Cut gefertigt und garantieren auf lange Zeit überragende Schärfe. Neben ihren haptischen und funktionalen Eigenschaften gefällt die Chef's Edition auch durch moderne Optik.

Zusammenfassung

Wie schon der Name vermuten lässt, ist ein chinesisches Kochmesser für die Zubereitung asiatischer Gerichte konzipiert. Doch das ist längst nicht alles. Denn aufgrund seiner Vielseitigkeit und seiner guten Handhabung schwören weltweit immer mehr Hobby- und Profiköche auf das exotische Modell. Die Form des chinesischen Kochmessers gleicht einem Beil, wobei es beim Hacken fester Lebensmittel nicht zum Einsatz kommt. Seine Schneide ist zu dünn, um Knochen zu zertrümmern, dafür jedoch prädestiniert für das exakte Zerkleinern von Gemüse und Fleisch sowie zum Hacken von Kräutern. Anders als das europäische Kochmesser ist die Klingensfläche der asiatischen Variante extrem breit. WMF bietet chinesische Kochmesser in verschiedenen Ausführungen, sodass Sie Ihren Messerbestand ganz individuell um diesen Spitzenkandidaten erweitern können.

Bei dieser Messer-Serie ist der Name Programm: Die Chef's Edition wurde für Kochprofis entworfen und für all jene, die beim Schneiden höchste Präzision wünschen. Die Idee zur Kollektion entstand nach einem Workshop zu Handhaltung und Technik beim Schneiden. Denn Profiköche halten breite Messer zwischen Daumen und Zeigefinger am Übergang zum Kropf – genau dort also, wo sich bei üblichen Messern eine scharfe Kante findet. Diese Erkenntnis führte zur Entwicklung von Schneidewerkzeug mit fließenden Übergängen zwischen Klinge und Kropf sowie am Messerrücken. Ohne scharfe Kanten schmiegen sich die Messer der Chef's Edition perfekt in die Hand und schneiden mühelos dickstes Fleisch und knackigstes Gemüse. Dank der fugenlosen Verarbeitung der Edelstahlgriffe sind die Modelle besonders pflegeleicht und hygienisch. Zur Serie gehören je ein Spick- und Allzweckmesser, Koch-, Fleisch- und Brotmesser sowie ein chinesisches Kochmesser. Alle Klingen wurden mit Performance Cut gefertigt und garantieren auf

lange Zeit überragende Schärfe. Neben ihren haptischen und funktionalen Eigenschaften gefällt die Chef's Edition auch durch moderne Optik.

WMF 18.8204.6032, Häckselmesser, 20 cm, Edelstahl, 1 Stück(e)

WMF 18.8204.6032. Messertyp: Häckselmesser, Klingenlänge: 20 cm, Material Messer: Edelstahl. Anzahl enthaltener Produkte: 1 Stück(e)

Merkmale

Gewicht und Abmessungen

Länge (mm) 315 mm

Verpackungsdaten

Anzahl enthaltener Produkte 1 Stück(e)

Merkmale

Klingenlänge	20 cm
Material Messer	Edelstahl
Materialgriff	Edelstahl
Klingenfarbe	Edelstahl
Handgrifffarbe	Edelstahl
Ergonomischer Griff	Ja
Messertyp	Häckselmesser
Ursprungsland	Deutschland

Preisänderungen und Irrtümer vorbehalten. Alle Produkte solange der Vorrat reicht.