



2021 WÜSTHOF IKON STEAKMESSERSET MIT LEDERETUI

KUNSTVOLLE ELEGANZ FÜR UNVERGLEICHICHE FOOD-FANS

Presse- mitteilung

Darauf freut sich jeder, der gerne gemeinsam mit Freunden ein gutes Stück Fleisch genießt: Sechs ikonische Stekmesser – jedes nicht nur extrem scharf für mühelose Schnitte durch das Lieblingsfleisch, sondern auch ein echtes Einzelstück mit charakteristischem Holzgriff aus einer anderen Region der Erde. Das WÜSTHOF Ikon Stekmesserset ist mit seinem außergewöhnlichen Lederetui der richtige Begleiter für den anspruchsvollen Entdecker. Ob saftige südamerikanische Steaks frisch vom Grill oder das sanft gegarte Filet des japanischen Wagyu-Rinds: Der Premium Cut wird zur messerscharfen Weltreise.

Rechtzeitig zur Weihnachtssaison inspiriert WÜSTHOF mit dem exklusiven Stekmesserset. Es eignet sich ideal als wertvolles Geschenk oder um damit die festlich gedeckte Weihnachtstafel mit sechs besonderen Hinguckern stilvoll aufzuwerten.

Das Besondere im Alltäglichen – früher und heute

Über viele Jahrhunderte schätzten wir das Messer vor allem als Werkzeug. Am Tisch war es als Zeichen für Wohlstand und Status dem Adel vorenthalten. Heute, da sich das Steak zunehmend zum Symbol für ultimativen Genuss entwickelt, bringt jedes WÜSTHOF Ikon Stekmesser diese Exklusivität auf den Tisch. Für den Cutting Moment in Vollendung. Alle sechs eindrucksvollen Tischmesser bestechen durch ein elegantes Zusammenspiel aus Form und Funktion. Sie werden jedem Cut gerecht und sind sowohl beim gemeinsamen Fleischgenuss als auch verstaut ein stilvoller Hingucker.

Galerie edler Hölzer

Die individuell gemaserten Holzgriffe machen jedes WÜSTHOF Ikon Stekmesser zum Unikat - gefertigt aus Edelhölzern aus verschiedenen Weltteilen und sorgfältig ausgesucht von den WÜSTHOF Produktentwicklern. Die Kollektion ist beeindruckend: Ob das afrikanische Grenadillholz, das amerikanische Walnussholz, der prächtige Mexiko-Palisander, der kanadische Vogelaugenahorn, die skandinavische Maserbirke oder das brasilianische Bahia-Rosenholz – jedes Messer ist so einzigartig wie die markante Maserung seines Griffs und strahlt eine magische Anziehungskraft aus. Gleichzeitig spiegelt die angenehme Griffhaptik die hervorste-
chende Natürlichkeit der Messer wider. In die Hand nehmen, staunen, schneiden.



WÜSTHOF

Made in Solingen



Handverarbeitetes Leder. Auch unterwegs ein Star.

Das schützende Lederetui wird nach strengen Qualitätskriterien in Deutschland handgenäht. Für die Herstellung der hochwertigen Hülle werden ausschließlich natürliche Gerbstoffe und Fette verwendet, die dem Etui seinen ursprünglichen Charme verleihen und es mit der Zeit in einer unverwechselbaren, ledertypischen Patina erstrahlen lassen.

Innen sorgt das feine Wildleder für eine angenehme Haptik. Die weichen Messerfächer schützen das edle Holz der Griffe und die scharfen Klingen. So werden die Steakmesser unterwegs oder in der Schublade nicht beschädigt und bleiben lange scharf.

Egal auf welcher Bühne man die Steakmesser aus dem repräsentativen Lederetui rausholt. Zu Hause oder bei Freunden – das eindrucksvolle Ensemble steht immer für spektakulären Genuss.

Die Kraft der Klinge

Dank des in Handarbeit ausgeführten letzten Schiffs begeistern die Klingen der Ikon Steakmesser durch ihre außergewöhnliche Schärfe – die schmale, scharfe Klinge mit der leicht nach oben verlaufenden Spitze gleitet mühelos durch Fleischfasern, ohne sie zu zerreißen. Der Vorteil: mehr Genuss mit weniger Aufwand!

Durch den erstklassig geschmiedeten Doppelkropf – eine zusätzliche, geschmiedete Verdickung am Griffende – sind die eleganten Messer zudem bemerkenswert komfortabel. Die beidseitige Gewichtung des Griffs sorgt für eine angenehme Balance, wodurch sich das Steakmesser wie eine natürliche Verlängerung der Hand anfühlt. Ein unvergleichliches Erlebnis, Steak für Steak und Schnitt für Schnitt.

Die Messer werden komplett in Solingen hergestellt.

Das Ikon Steakmesserset mit Lederetui ist ab dem 01.11.2021 zum UVP von € 888,00 im ausgewählten Fachhandel, im WÜSTHOF Store Solingen und im WÜSTHOF Webshop [wusthof.com](https://www.wusthof.com) erhältlich.



WÜSTHOF

Made in Solingen

Über die exklusiven Holzarten

Kanadischer Vogelaugenahorn / Das dichte und feinporige Edelholz ist eine Sonderform des klassischen Ahornbaumes. Sein lebendiger Faserverlauf erinnert mit seinem charakteristischen Muster an winzige, wirbelnde Augen, die die glatten Linien der Maserung unterbrechen. Die Ursache für dieses Phänomen ist nicht bekannt, sodass man diese Holzart nicht anbauen kann, sondern in der Regel zufällig findet.

Mexiko-Palisander / Dieses edle Holz aus Mittelamerika hat eine auffallende, gelblich hellbraune Färbung mit dunklen, teilweise schwarzen Adern – so entsteht der frische Hell-Dunkel-Kontrast, der dem Griff seinen unverwechselbaren Charakter schenkt. Im Gitarrenbau wird es oft für die Herstellung hochwertiger Akustikgitarren verwendet.

Afrikanisches Grenadill / Das für die Ikon Serie typische Grenadillholz aus Afrika besitzt eine elegante, tief-dunkelbraune, beinahe schwarze Färbung mit einer feinen gleichmäßigen Struktur. Durch seine hohe Dichte und seinen Ölgehalt ist es von Natur aus wasserabweisend und besonders robust. Wegen seiner überragenden Härte wird es häufig auch für die Herstellung von Holzblasinstrumenten oder Orgelpfeifen verwendet.

Kanadischer
Vogelaugenahorn



Mexiko-Palisander



Afrikanisches
Grenadill



Skandinavische
Maserbirke



Brasilianisches
Bahia-Rosenholz



Amerikanisches
Walnussholz





WÜSTHOF

Made in Solingen

Skandinavische Maserbirke / Der nordeuropäische Baum verfügt über eine genetische Besonderheit, die dazu führt, dass sich das Holz am Stamm mit Locken verdreht. Die Jahresringe weisen daher auffällige Formen auf, was dem hellen, graubraun funkelnden Holz sein feuriges Aussehen verleiht. Das dichte und feste Holz wird wegen seiner optimalen Eigenschaften in Skandinavien seit jeher als Griff- und Schaftholz verwendet.

Brasilianisches Bahia-Rosenholz / Das klassische Edelholz fällt besonders durch seine formschöne Maserung mit seinen unregelmäßig verlaufenden rötlichen Streifen auf. Rosenholz ist botanisch nicht mit Rosenstöcken verwandt, sondern verdankt seinen Namen lediglich seiner intensiven rosé durchgezogenen Färbung sowie seinem an Rosen erinnernden Duft, wenn es frisch geschnitten ist.

Amerikanisches Walnussholz / Elegant erscheint diese attraktive Holzart mit ihrer schokoladenbraunen Färbung. Aufgrund seiner angenehmen Wärme, außergewöhnlichen Härte und markanten Maserung ist Walnuss ein beliebtes Holz für den Möbelbau oder hochwertige Armaturen in Luxusjachten oder teuren Limousinen.

WUSTHOF.COM

Über WÜSTHOF

WÜSTHOF, mit Sitz in Solingen, ist eine der am längsten etablierten Premium-Messer-Marken und produziert handwerklich hochwertige Lösungen aus den Bereichen Schneiden, Schärfen, Aufbewahren und Pflege. Das 1814 gegründete Familienunternehmen, das bereits in der 7. Generation geführt wird, fertigt auch heute noch jedes Messer mit handwerklicher Präzision, besten Materialien und modernster Technologie. Kunden von WÜSTHOF sind Food-Fans, renommierte Profi-Köche und Gourmets auf der ganzen Welt.

Pressekontakt

Petra Schönfeld
Text & Kommunikation
Am Meerkamp 19a
40667 Meerbusch
T +49 2132.99 39 27
E contact@petraschoenfeld.de

WÜSTHOF GmbH

Sonja Wellhausen
Kronprinzenstraße 49
42655 Solingen
T +49 212.2067 0
E presse@wuesthof.de