Paul Wirths
Bestecke
PAUL WIRTHS
TISCHKULTUR AUS
LEIDENSCHAFT
SINNLICH
LEBEN

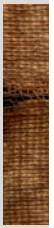
BESTECKE
4–25

Es ist nur ein Werkzeug,
und doch ist Besteck viel mehr.
So wie Essen viel mehr ist.
Ein sinnliches Erlebnis und pures Glück,
weckt es Erinnerungen und bereitet Genuss,
ist es Leben und Luxus zugleich.

Erlesene Materialien und
hochwertige Verarbeitung kombiniert mit
exzellenter Formgebung für einen sauberen Schnitt.
Für tausend saubere Schnitte.
Die besten Zutaten verdienen die beste
Zubereitung.

GENUSS

Wahrer Genuss ist gedankenlos, geschieht bewusst, ist ohne Reue, verantwortungsvoll, ist kontrolliert, spontan, ausschweifend, reduziert. Genuss ist widersprüchlich, individuell und vereint uns doch beim Essen.



Modell: 44 Cultura poliert · Material: 18/10 Edelstahl · Materialstärke: 2,5 mm

AUGENBLICK

Den Moment auskosten,
sich auf den Augenblick einlassen,
das Jetzt und Hier.
Gerüche wahrnehmen,
Nuancen im Geschmack erkennen,
das Erlebnis Essen verinnerlichen.

Der Versuch, ganz kurz
das Flüchtige festzuhalten.

Modell: 90 Pure poliert · Material: 18/10 Edelstahl · Materialstärke: 2,5 mm

BERÜHRUNG

Die Erfüllung der Sehnsucht. Die Berührung ist leise, zart, überwältigend. Wir berühren mit den Augen, den Fingern und dem Mund. Der gedeckte Tisch bietet viel zu entdecken und noch mehr zu berühren, mit den Augen, den Fingern und dem Mund.

Modell: 1200 Swing poliert >
Material: 18/10 Edelstahl
Materialstärke: 4,0 mm

< Modell: 1300 Swing satiniert
Material: 18/10 Edelstahl
Materialstärke: 4,0 mm

HEIMAT

Heimat, mehr Gefühl als Ort. Der vertraute Klang der Sprache, einfach dazugehören. Wärme und Geräusche, Farben und Gerüche. Das Lieblingsessen, auch ein Stück Heimat eben – die wir wohl erst richtig schätzen lernen, wenn wir sie wiederentdecken.

Modell: 1400 Blues poliert >
Material: 18/10 Edelstahl
Materialstärke: 4,0 mm

< Modell: 1500 Blues satiniert
Material: 18/10 Edelstahl
Materialstärke: 4,0 mm

SINNLICHKEIT

Ist es noch ein Geruch oder ein Duft? Ist es nur ein Geschmack oder überrascht es den Gaumen?
Essen berührt die Sinne, Augen, Nase, Zunge. Essen ist ein Erlebnis für die Sinne. Essen ist Sinnlichkeit.

< Modell: 1600 Vivendi satiniert
Material: 18/10 Edelstahl
Materialstärke: 4,0 mm

Modell: 1700 Vivendi poliert >
Material: 18/10 Edelstahl
Materialstärke: 4,0 mm

LUXUS

Die schönste Art sich der Zweckmäßigkeit zu verweigern, dem Passenden und Angemessenen. Echter Luxus ist schwelgen und genießen, nur für sich oder gemeinsam mit anderen.

< Modell: 5100 Bali satiniert
Material: 18/10 Edelstahl
Materialstärke: 4,0 mm

Modell: 5000 Bali poliert >
Material: 18/10 Edelstahl
Materialstärke: 4,0 mm

GLÜCK

Ein Lächeln, Sonnenstrahlen, Ruhe.
Ein Stück Kuchen, ofenwarm,
mit einer Tasse Kaffee oder Tee.
Die kleinen Glücksmomente lauern überall
und das offene Herz vermag sie aufzuspüren.

Modell: 8000 Como poliert · Material: 18/10 Edelstahl · Materialstärke: 4,0 mm

FAMILIE

Miteinander, sich sicher und geborgen fühlen, streiten und versöhnen. Familie hält zusammen – und an gemeinsamen Ritualen fest.

Zusammen mit dem Essen werden die Familiengeschichten aufgetischt, alles ist vertraut und selbstverständlich.

Modell: 8100 Edge poliert · Material: 18/10 Edelstahl · Materialstärke: 4,5 mm

ERINNERUNG

Die Ahnung eines Duftes.
Erinnerung, die auf der Zunge zergeht.
Im Gedächtnis verankert und mit
prägenden Empfindungen verknüpft,
trifft sie uns oft unvermittelt.
Lässt uns innehalten, nachspüren.
Und lächeln.

Modell: 9800 Augsburger Faden poliert · Material: 18/10 Edelstahl · Materialstärke: 3,5 mm

Modell: 0082 Rhodos poliert

Material: 18/10 Edelstahl
Materialstärke: 2,5 mm

Modell: 2600 Roma poliert

Material: 18/10 Edelstahl
Materialstärke: 3,0 mm

Modell: 7700 Chippendale poliert

Material: 18/10 Edelstahl
Materialstärke: 3,0 mm

Set-Kombinationen

Sämtliche Paul Wirths Besteckmodelle erhalten Sie in den vier folgenden Zusammenstellungen.

24-teiliges Set

6x Menülöffel
6x Menügabel
6x Menümesser
6x Kaffeelöffel

30-teiliges Set

6x Menülöffel
6x Menügabel
6x Menümesser
6x Kaffeelöffel
6x Kuchengabel

60-teiliges Set

12x Menülöffel
12x Menügabel
12x Menümesser
12x Kaffeelöffel
12x Kuchengabel

68-teiliges Set

12x Menülöffel
12x Menügabel
12x Menümesser
12x Kaffeelöffel
12x Kuchengabel
2x Fleischgabel
2x Servierlöffel
1x Saucenlöffel
1x Tortenheber
1x Sahnelöffel
1x Zuckerlöffel

Pflegehinweise

Spülen Sie Ihr Besteck nach Gebrauch und vor der Reinigung in der Spülmaschine immer mit Wasser ab.

Salz, Kalk, Essig, Bleiche und aggressive Reinigungsmittel können Flecken oder kleine Löcher verursachen, wenn das Besteck nach Gebrauch nicht gründlich abgespült wird.

Im Zusammenhang mit einer möglichen „Kontaktkorrosion“, die durch die Berührung verschiedener Metallarten verursacht wird, empfehlen wir Ihnen, Messer getrennt von Gabeln und/oder Löffeln in der Besteckschublade aufzubewahren.

Verwenden Sie nur die empfohlene Dosierung an Spül- und Klarspülmitteln, da diese Mittel in hohen Konzentrationen korrosiv wirken.

Öffnen Sie nach Ablauf des Spülprogramms die Tür der Maschine, um Kondensationsbildung auf dem Besteck zu verhindern.

Nehmen Sie das Besteck am besten direkt aus der Spülmaschine, und trocknen Sie es mit einem Tuch oder Geschirrtuch ab.

Modell: 63 Monster

Material: 18/10 Edelstahl
Materialstärke: 3,0 mm

Modell: 64 Zirkus

Material: 18/10 Edelstahl
Materialstärke: 3,0 mm

Modell: 65 Bauernhof

Material: 18/10 Edelstahl
Materialstärke: 3,0 mm

Paul Wirths
ACACIA · SEQUOIA WHITE

MESSER

Geduldige Helfer, unentbehrliche Werkzeuge, ästhetische Kunstwerke, Lieblinge der Köche.
Hochwertige Materialien, Form und Verarbeitung ergeben das begehrenswerte Ganze.

SURU

Damaststahl
Damast bezeichnet einen Werkstoff aus mehreren Stahlsorten, der eine klare Struktur aus mehreren sich abwechselnden Lagen unterschiedlichen Ausgangsmaterials erkennen lässt.Schicht für Schicht werden die verschiedenen Edelstahllagen einzeln auf den harten Kern der Klinge aufgebracht. So entsteht die charakteristische Maserung des Damaststahlmessers. Die Klingen zeichnen sich durch ihre besonders ausgeprägte Härte über 60 HRC aus, wodurch die Schnitthaltigkeit deutlich erhöht wird.

Modell: 90133 Suru

Santukomesser 7″ mit Kullenschliff
Santukomesser 6″

Material
Klinge: VG 10 Damaststahl
Griff: Akazienholz

ACACIA

Modell: 90400 Acacia

Brotmesser 8˝
Kochmesser 8˝
Schinkenmesser 8˝
Allzweckmesser 5˝
Spickmesser 3,5˝

Material
Klinge: Chrom-Molybdän-Vanadium Stahl
Griff: Akazienholz
Messerblock: Akazienholz

SOLID

Modell: 90300 Solid

Brotmesser 8˝
Kochmesser 8˝
Schinkenmesser 8˝
Allzweckmesser 5˝
Spickmesser 3,5˝

Material
Klinge: Chrom-Molybdän-Vanadium Stahl
Griff: hochwertiger Edelstahl/poliertes ABS
Messerblock: Akazienholz

PURA

Teilbarer, magnetischer Messerblock

Modell: 90200 Pura

Brotmesser 8″
Kochmesser 8″
Schinkenmesser 8″
Allzweckmesser 5″
Spickmesser 3,5″

Material
Klinge: Chrom-Molybdän-Vanadium Stahl
Griff: mattiertes ABS

Ihr Paul Wirths Händler

PAUL WIRTHS BESTECKE
AMEFA STAHLWAREN GMBH
Mühlenstraße 25 · Postfach 130237
42699 Solingen · Germany
Tel.: +49 212 23207-72 · Fax: +49 212 23207-42
E-Mail: info@bestecke.de · Website: www.bestecke.de

Paul Wirths
Bestecke

Since 1931
Amefa
Creative Cooking. Delicious Dining.

10.2016