

## Qualitäts-Messer von ZWILLING J.A. HENCKELS

ZWILLING J.A. HENCKELS ist einer der weltweit führenden Hersteller qualitativ hochwertiger Messer. Wissen und Erfahrung von Generationen, Erfindungsgeist und technisches Know-how sowie die Zusammenarbeit von vielen Menschen haben das Unternehmen in diese Position gebracht.

Es gibt große Qualitätsunterschiede bei Messern. Das fängt beim Material, also der Qualität des Stahls, an. Ganz wichtig ist die Art und Weise der Verarbeitung der Materialien. Das Herstellungsverfahren bestimmt die Eigenschaften des fertigen Produktes.

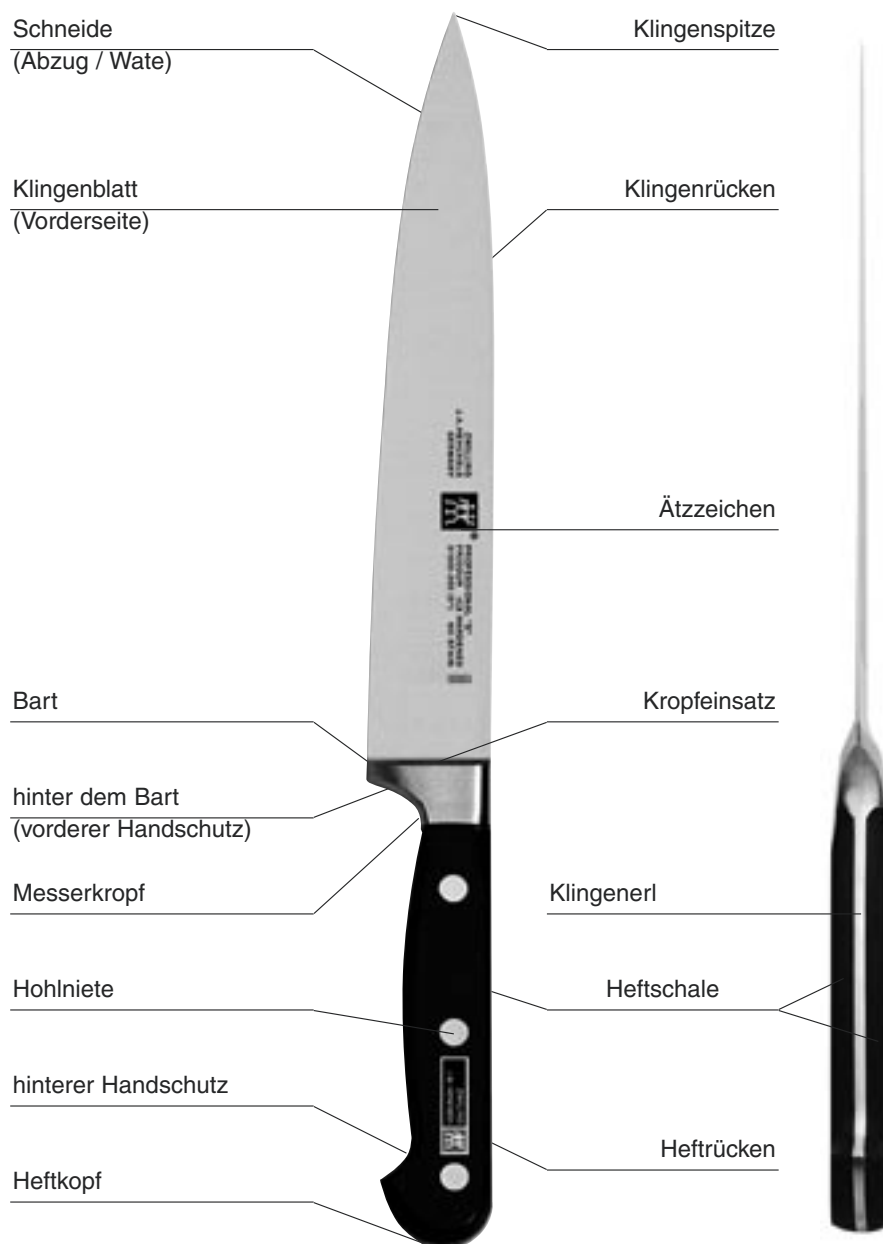
Es ist eine Herausforderung, für jeden Zweck das richtige und gut funktionierende Messer anzubieten. Messer von herausragender Qualität herzustellen, ist seit über 270 Jahren die Kompetenz von ZWILLING J.A. HENCKELS.

Auf den folgenden Seiten ist alles Wissenswerte über Messer zusammengefasst. Warum die Messer von ZWILLING J.A. HENCKELS von so guter Qualität sind, wodurch Qualitätsunterschiede entstehen und wie sie sich auswirken.

# Messer

## Messer: Fachbegriffe

### Die Bezeichnungen der Messerteile



## Messer: Fachbegriffe

### 1. Des Messers Schneide (Wate)

Die Schneide wird in der Fachsprache Wate genannt.

Weil Messer ganz unterschiedliche Aufgaben haben, wurden im Laufe der Zeit Klingen mit unterschiedlichen Formen der Wate entwickelt.

#### Klinge mit glatter Wate

Die glatte Wate ergibt einen sauberen Schnitt ohne das Schneidgut zu zerfasern. Sie eignet sich zum Schneiden von hartem und weichem Schneidgut wie Gemüse, Fleisch, Obst. Auch zum Schälen wird eine glatte Wate benötigt.



#### Klinge mit Sägeschliff

Diese Schneide erleichtert das Anschneiden und Zerteilen weicher Schneidgüter mit fester Schale, z. B. Tomaten. Die Sägezähne ritzen die Oberfläche besser an als eine glatte Wate. Bei Fleisch, Obst oder Gemüse mit einer faserigen Struktur schneiden jedoch glatte Waten schonender.



#### Klinge mit Wellenschliff

Die Welle ist eine Spezialform der Zahnung und hat die gleiche Aufgabe wie die Sägezahnung. Sie ist z. B. für das Brotschneiden (harte Kruste anschneiden, weiche Krume zerteilen) besonders gut geeignet.



## Messer: Fachbegriffe

### Klinge mit Kullenschliff

Kullen heißen die wechselweise an der Vorder- und Rückseite angebrachten Vertiefungen im Klingenblatt. Die Wate ist dadurch besonders dünn. Beim Schneiden entstehen an den Kullen Luftpolster (Lufteinschlüsse), die bewirken, dass sich das Schneidgut leicht von der Klinge löst. Schinken kann z.B. mühelos in sehr dünn geschnittenen Scheiben angerichtet werden. Auch Mürbeteig- oder Biskuitböden lassen sich mit Kullenmessern gut in dünne und gleichmäßige Lagen teilen.



### Klinge mit Polierabzug

ZWILLING J.A. HENCKELS ist es gelungen, in intensiver Forschungsarbeit ein innovatives Abzugsverfahren zu entwickeln, das eine extrem hohe Anfangsschärfe der Klinge garantiert. Hierbei wird die Wate nach dem Abziehen (siehe Seite 11) feinpoliert, so dass auch die feinsten Grate entfernt werden. Diese Technik kommt hauptsächlich bei den Klingensformen der asiatischen Küche (z.B. Santokumesser) zum Einsatz.



# Messer

## Messer: Fachbegriffe

### 2. Messerspitzen: Formen mit Funktionen

Es werden drei Formen unterschieden:

#### Rückenspitz

Der Klingenrücken ist gerade, die Schneide ist gebogen, z. B. beim Zubereitungsmesser. Diese Form ermöglicht das Abrollen der Klinge auf der Schneidunterlage.



#### Mittelspitz

Messerrücken und Schneide sind jeweils leicht gekrümmt und laufen spitz zu. Mit einer derart ausgeprägten Spitze, z. B. beim Spickmesser, lässt sich u. a. Wild mit Speckstreifen oder Kräutern versehen.



#### Watenspitz

Der Klingenrücken ist gebogen, die Schneide verläuft gerade bis zur Klingenspitze. Ohne Wiegebewegung kann der Schnitt auf einer Unterlage glatt durchgezogen werden, z.B. beim Gemüsemesser.



## Messer: Fachbegriffe

### 3. Das Klingenprofil

Die Anfangsschärfe ist im Wesentlichen abhängig vom Profil der Klinge und der Ausbildung der Wate. Die Schnitthaltigkeit hängt von der Stahlzusammensetzung und der Wärmebehandlung ab. Die Schnitthaltigkeit bezeichnet die Gebrauchsdauer der Klinsen bei ausreichender Schneidfähigkeit.

Man unterscheidet zwischen zwei Profil-Formen mit unterschiedlichen Eigenschaften.

#### a) Das sich gleichmäßig zur Schneide hin verjüngende Profil:

Diese Form ist ideal, weil sie

- die Schneide stabilisiert und
- leicht nachzuschärfen ist.

Sie wird deshalb für Messer von ZWILLING J.A. HENCKELS eingesetzt.



#### b) Das hohl geschliffene Profil:

Diese Form ist ungünstig, weil die Schneide

- keine ausreichende Stabilität hat und
- dadurch zu empfindlich ist.



## Messer: Fachbegriffe

### 4. Der Erl

Der Erl ist die Verlängerung der Klinge in den Messergriff. Es gibt den Steck-Erl (z. B. \*\*\*\*VIER STERNE-Serie) und den Flach-Erl (PROFESSIONAL "S"-Serie). Beim Flach-Erl unterscheidet man, je nach Länge, zwischen Voll-Erl, Halb-Erl und Viertel-Erl.

Der Steck-Erl wird im Kunststoffgriff festgeschmolzen und zusätzlich mit Kunstharz unlösbar verbunden. Beim Flach-Erl haben die Niete die Funktion, den Griff bzw. die Griffschalen mit dem Flach-Erl zu verbinden.

## Messer: Ergonomie

### Außergewöhnliches Design gepaart mit perfekter Funktionalität

Das Design des Griffes entscheidet darüber, ob das Messer gut in der Hand liegt und bequem zu benutzen ist. Ein ergonomisch geformter Griff passt sich weitgehend der natürlichen Form der Hand an.

Wenn Sie ein Messer in die Hand nehmen, spüren Sie schnell, ob es zu Ihnen passt. Außergewöhnlichem Design unter ergonomischen Gesichtspunkten widmet ZWILLING J.A. HENCKELS besondere Aufmerksamkeit.

Die Balance des Messers, d. h. die ausgewogene Gewichtsverteilung von Griff und Klinge, spielt dabei eine große Rolle. Um lange schmerz- und ermüdungsfrei mit dem Messer arbeiten zu können, muss der Griff gut ausgestaltet und sauber nachgearbeitet sein.

Ein gut geformter Griff hat einen ausgeprägten vorderen Handschutz, damit die Hand einen sicheren Halt hat. Der Handschutz ist entweder in die Griffform eingearbeitet oder, bei hochwertigen Kochmessern, als Stahlteil (Kropf) ausgebildet.

Mit der Verbesserung der Materialeigenschaften in den letzten Jahren - besonders unter hygienischen Gesichtspunkten - haben sich Griffe aus umwelt- und gesundheitsverträglichen Kunststoffen im Vergleich zu Holzgriffen mehr und mehr durchgesetzt.

Kunststoffgriffe bieten viele Vorzüge:

- stoß- und schlagfest
- optimale Hygiene durch glatte, porenfreie Oberfläche
- spülmaschinengeeignet.