Datum: Frühjahr 2007
Information: PR-Office
Telefon: ++41 (0)41 81 81 211

Die neue Swiss Classic Serie von Victorinox

Komplettlösung für die moderne Küche

Sie sind hundertprozentig Made in Switzerland, von A-Z in Ibach-Schwyz hergestellt. Sie sind elegant, griffig und das Preis- Leistungsverhältnis ist beeindruckend. Die Sprache ist von der neuen Haushaltmesser-Serie Swiss Classic von Victorinox.

Beim Design der neuen Messer sind jahrelange Erfahrungen eingebracht worden. Die Griffe sind ergonomisch, handlich und optimal in der Balance. Beim Einsatz mit öligen und fettigen Speisen wird der Vorteil des rutschfesten Kunststoffes spürbar. Zudem sind diese Messer pflegeleicht und dürfen in der Spülmaschine gereinigt werden.

Aber die Messer sind nicht nur schön, sie sind auch auf jeden Einsatzzweck in der Küche abgestimmt. Schärfe, die von Victorinox kommt, ist bei all diesen Messern garantiert, denn die Klingen sind zweifach geschliffen und die Schneiden sind lasergeprüft.

Weil ein einzelnes Messer nicht restlos alle Anforderungen erfüllen kann, gibt es für jeden Einsatz das optimale Werkzeug. Zum Putzen und Schneiden von kleinen Gemüsearten empfiehlt der Messerhersteller aus dem Swiss Knife Valley eine kurze, starre Klinge. Geht es um das Schneiden von Brot, Tomaten oder knusprigen Braten, ist ein Messer mit Wellenschliff das richtige Werkzeug. Um mühelos zu tranchieren braucht der Küchenprofi ein Messer mit glatter Klinge, und - ein grosses Kochmesser kann man nicht nur zum Schneiden brauchen, damit lassen sich auch Kräuter und Zwiebeln fachmännisch zerkleinern. Kochmesser und Santokumesser gehören zu den Multitools in der Küche und sind mittlerweile die wichtigsten Helfer.

Die neue Classic-Linie besteht aus:

Steakmesser und Tafelmesser: Hervorragende Allzweck-Tischmesser.
Gemüsemesser: Kleine handliche Messer zum Zerkleinern, Putzen und Dekorieren von Obst und Gemüse.
Tourniermesser: Kleine handliche Messer zum Dekorieren von Obst und Gemüse.
Tomaten- und Wurstmesser: Perfekte Allzweckmesser

Tranchiermesser: Für den glatten sauberen Schnitt. Nichts zerfasert. Besonders geeignet für Braten und Fleisch.
Santokumesser: Perfekt ausbalanciertes Messer. Der Alleskönner in der Küche.
Brotmesser: Der Schliff mit regelmäßig angebrachten Wellen erleichtert das Anschneiden und Zerteilen von Schneidgut mit fester Schale oder harter Kruste. Zum Beispiel: Brot, Tomaten, die Schwarte vom Speck.
Filetiermesser: Die flexible Klinge garantiert hauchdünnes Filetieren von Fisch und Fleisch. Die dünne, hochelastische Klinge erlaubt ganz exakte Schnitte.

Selbstverständlich ist es möglich, die Messer in der Spülmaschine zu reinigen.
Folgende Gründe sprechen aber gegen diese Reinigungsart:
In der Spülmaschine werden Messer und Bestecke in einen Korb gestellt. Beim Spülen besteht die Gefahr, dass die Klingen aneinander schlagen und unscharf werden. Dies ist auch der Fall, wenn die scharfen Klingen in die Kunststoffbeschichtung der Spülmaschine schneiden.

Wenn Ihnen aber Ihre Arbeitshilfen am Herzen liegen, dann säubern Sie die Messer direkt nach dem Gebrauch unter warmem Wasser mit einem feuchten Tuch und ein wenig Spülmittel.

Achten Sie beim Kauf auf das ovale Qualitätssiegel "VICTORINOX" mit Adler und Schweizer Berg.

Erhältlich im Fachhandel, Kaufhäusern usw.

Hersteller: Victorinox, CH-6438 Ibach-Schwyz.