

# Perfekte Materialkombination

## Paul Wirths: „Cerasteel“-Serie

**E**in Material, das in der Luft- und Raumfahrtforschung für gut befunden wird, beweist auch in der Küche sein Talent: Cermet ist ein Verbundmaterial aus Keramik (Cer) und Metall (Met). Paul Wirths nutzt diese Material-Kombination für die neue „Cerasteel“-Messerserie „W 380“.

Das im Hause Paul Wirths bezeichnenderweise „Cerasteel“ genannte Material besticht in der Küche gerade durch diese herausragenden Vorteile seiner beiden Komponenten: Durch die Härte der Keramik müssen die Messer nicht nachgeschärft werden und die hohe Flexibilität und Elastizität des Stahls verhindern ein Brechen der Klingen. Auf die Klingen wurden drei Cermet-Schichten per Laser aufgeschweißt, was eine Abnutzung nahezu unmöglich macht.

**Die „Cerasteel“-Serie umfasst ein Santoku-, ein Gemüse- und ein Kochmesser.**



Die neue „Cerasteel“-Serie „W 380“ von Paul Wirths besteht aus einem Santokumesser mit einer Klingenlänge von ca. 18 cm, einem Gemüsemesser mit ca. 9 cm und einem Kochmesser mit ca. 20 cm Klingenlänge. Alle drei Messer zeichnen sich durch eine Materialstärke

von 2,5 mm aus. Der ergonomisch geformte Griff ist aus schwarzem Fiberglas gefertigt und lässt sich auch bei längerem Arbeiten in der Küche gut halten.

[www.amefa.de](http://www.amefa.de)

**Halle 3.1 F 11**

# Gläserne Neuheiten

## Bohemia Cristal präsentiert trendiges Sortiment



**D**ie Selber Glashandels-gesellschaft Bohemia Cristal stellt auch in diesem Jahr zahlreiche Neuheiten auf der Ambiente vor. Dort können Besucher und Kunden an den beiden Ständen viele neue Produkte aus der Welt des Glases entdecken.

In Sachen Nachhaltigkeit setzt das Unternehmen bei-

spielsweise auf Trinkhalme aus Glas. Bohemia Cristal stellt aber auch verschiedene Varianten an Heißgetränke-Produkten vor, einige davon auch doppelwandig.

Im Mittelpunkt der Messe-Neuheiten stehen außerdem die neuen Vorratsgläser und Vorratsdosen der Selber Glashandels-gesellschaft. Darin lassen sich neben klassischen Vorräten wie Nudeln oder Reis auch getrocknete Kräuter oder Gewürze wunderbar verstauen oder Reste vom Vortag perfekt im Kühlschrank aufbewahren. Neben farbigen Varianten mit einem Holzdeckel sind dieses Jahr auch Gläser geplant, die mit einem Metalldeckel ausgeliefert werden. Als Farbvarianten werden Aubergine, Grün, Rauchblau, Rauchgrau und Amber zur Auswahl stehen.

**Passen in moderne und geradlinige Küchen: die Vorratsgläser in Rauchblau.**

[www.bohemiacristal.de](http://www.bohemiacristal.de)

**Halle 4.2 C 33 und D 43**