

**VOM KOCHEN UND
MESSERSCHMIEDEN.
ABOUT COOKING
AND KNIFE FORGING.**



MADE IN
GERMANY

Sarah Wiener

Die Sarah Wiener Messerserie
der Manufaktur Pott.
The Sarah Wiener knife series
from the Pott manufactory.



WIE GUTES HANDWERK GEHT. HOW GOOD CRAFTSMANSHIP WORKS.

Sarah Wiener versteht ihr Handwerk. Als Fernsehköchin, Buchautorin und Patronin ihrer vier Restaurants vertritt sie eine Küche, die lieber mit detailgenauem Können und frischen Zutaten beglückt, als mit modischen Effekten zu blenden. Kein Wunder, dass sie mit ihren Ideen für eigene Messer zu Pott kam. Denn Pott steht nicht nur für gutes Design. Sondern als Manufaktur auch für beste traditionelle Fertigung. So entstehen Sarah Wieners Messer bei uns von Hand und in über 90 Arbeitsschritten – pro Stück. Dabei folgen wir den gleichen Regeln, wie auch Sarah Wiener beim Kochen ...

Sarah Wiener understands her craft. As a TV chef, book author and owner of four restaurants she stands for food preparation that is based on, and pleases with precise knowhow and fresh ingredients rather than dramatic effects. No wonder that she came to Pott with her ideas for knives. Pott not only stands for good design, but also for superior traditional fabrication. Each and every Sarah Wiener knife is produced by us in over 90 manual steps. In the process we follow the same rules as Sarah Wiener does with her cooking ...



HANDWERK WIRD MIT DER HAND GEMACHT.

Handgemacht ist am besten. Das gilt für Krautstrudel wie für Kochmesser. Leider ist die Kunst des Messerschleifens von Hand heute ungefähr so selten wie selbstgemachter Blätterteig. Wir bei Pott sagen immer, ein Klingенmeister braucht „Musik in den Händen“. Bei den Schleifern unserer Sarah Wiener Messerserie ist es sogar Tafelmusik.



MANUAL WORK IS DONE BY HAND.

Made by hand is best. This is valid for sliced cabbage as it is for knives. Unfortunately the art of manual knife honing is as rare as mille feuille dough made from scratch. At Pott we always say that our blade masters have music in their hands. In the case of the Sarah Wiener knife series it is even dinner music.

**MANUELL GEFERTIGT IN 90 SCHRITTEN.
QUASI DAS SLOW FOOD UNTER DEN MESSERN.
MANUALLY PRODUCED IN 90 STEPS –
IN OTHER WORDS THE SLOW COOKING FOR KNIVES.**

Durch separaten Vorschleiff und Feinschliff werden die Oberflächen extrem glatt und die Poren des Stahls schließen sich – ein natürlicher Rostschutz.

Through separate pre and fine honing processes the surface of the blade becomes extremely smooth, and the pores of the steel seal themselves – a natural rust proofing ensues.

Molybdän-Vanadium-Stahl aus Solingen und ein neunstufiges Schmiedeverfahren machen die Klinge sowohl besonders hart und rostbeständig als auch geschmeidig und belastbar.

The molybdenum/vanadium Solingen steel and a nine-step forging process make the blade extremely hard and rust proof, yet supple and resilient.



**Kochmesser 15 cm
Chef's knife 6"**

Handgeschmiedet aus einem Stück. 56° Rockwell-Härte plus Eishärtung für hohe „Schnitt-haltigkeit“, das heißt: lang anhaltende Schärfe. Einfaches Nachschärfen zu Hause.

Hand forged from a single piece. 56° Rockwell hardness in addition to ice hardening for slicing durability. This means the knife remains sharp for a long time and is easy to re-sharpen at home.

Zusätzlich scharf durch aufwändigen „Handabzug“ (Schliff und Polieren durch den Klinge-meister von Hand) und Schnittprüfung für jedes Messer.

In addition, it is sharp thanks to repeated manual honing and polishing by the blade master, who also tests each knife for performance.

Scharfes Messer macht Braten besser! Beim Fleischschneiden werden weniger „Geschmacks-träger“ zerstört.

A sharp knife makes a good roast even better – good clean slicing minimizes damage to taste carriers.



ERST WENN TAUSENDE GRAD AUFS GRAD STIMMEN, WIRD ES: WELL DONE.

Seit Jahrtausenden kocht der Mensch mit Feuer. Nicht zu viel Lehrzeit, bedenkt man, dass er heute ein Steak auf den Punkt genau „well done“ braten kann, exakt 71° Kerntemperatur. Auch die hohe Kunst, Klingenstahl zu schmieden – Temperaturstufen: 1050°, -80°, 200° – ist am besten da, wo sie lange Tradition hat. Für unsere Messer kommt der Stahl aus Solingen.



WHEN EACH DEGREE IN A THOUSAND IS WELL EXECUTED: IT IS WELL DONE.

For thousands of years man has cooked with fire. Not that long an apprenticeship considering that today we can make a well done steak with a precise core temperature of 160°. The art of knife forging, with temperature ranges of 1920°, 175°, 390°, is best served by long tradition. The steel for our knives comes from Solingen, Germany.

**DAS ERSTE KOCHMESSER FÜR KLEINE HÄNDE.
 ODER: FRAUEN AN DEN HERD!
 THE FIRST CHEF KNIFE FOR SMALL HANDS.
 OR A CALL TO WOMEN TO THE KITCHEN!**

Das „Privatier“, eine Neuerfindung von Sarah Wiener: das Missing Link für alle, denen normale Kochmesser zu groß sind. Und das „Gemüsemesser für alles“ zu anstrengend.

The “Privatier”, an innovation by Sarah Wiener: the missing link for those for whom traditional chef knives are too large; and the universal paring knife too arduous.

Der breit geschmiedete Kropf ist Fingerschutz und exakt gesetzter Schwerpunkt – für leichtes, unangestregtes Arbeiten.

The wide bolster, with finger protection, is perfectly balanced for easy and smooth tasking.

Ein Handschmeichler in Form und Material, aus heimischem Zwetschgenholz, von Hand beigeschliffen und geölt. Gehört nicht in die Spülmaschine.

Appealing and hand flattering in both form and material. Local plum wood is hand polished and oiled. Not recommended for the dishwasher.



Privatier 11 cm Zwetschgenholz
Privatier 4.4" Plumwood



Privatier 11 cm Rosenholz
Privatier 4.4" Rosewood

Die gebogene Klinge der „großen“ Kochmesser – ideal für den typischen Wiegeschnitt, z. B. beim Kräuterschneiden – erstmals auch im handlichen Format.

The curved blade of the “large” knives is ideal for the cradle cut, i. e. herbs, and for the first time in a manageable size.

Im Gegensatz zu einfachen Messern, bei denen die Griffschalen auf durchgehend flaches Metall genietet sind, gibt es keine Fugen, in denen sich Essensreste sammeln.

In contrast to ordinary knives, where the handles are riveted onto flat metal, there are no crevices for food remnants to collect.

Sarah Wiener sagt, jede Serie braucht einen Ausreißer, ein Extra. Wie süßer Teig eine Prise Salz. Das Privatier – und nur das Privatier – gibt es daher auch mit einem Griff aus seltenem Rosenholz. Tipp für Gentlemen: vielleicht die langlebigste Art, Rosen zu schenken.

According to Sarah Wiener each series needs a runaway, that extra little something. Like sweet dough, a pinch of salt. The Privatier and only the Privatier is therefore available with a rare rosewood handle. A tip for gentlemen: perhaps the most durable way to gift roses.



GUTES ENTSTEHT, WO LIEBE ZUR ARBEIT DIE HAND FÜHRT.

Liebe geht durch den Magen, sagt man. Was in den Magen soll, muss auch geliebt werden, ergänzt Sarah Wiener. Kaum ein anderer Koch kümmert sich so um nachhaltige Zutaten, um glückliche Schweine und Fenchel vom Bio-Beet. Die Griffe ihrer Messer sind daher natürlich natürlich: aus heimischem Zwetschgenholz. Den zugehörigen Früchten wünschen wir eine Zukunft in Frau Wieners Zwetschgentopfenstrudel.



GOOD RESULTS COME FROM PASSION FOR THE CRAFT.

As the old saying goes, love goes through the stomach. According to Sarah Wiener what goes into the stomach must also be loved. A rare chef indeed, who is totally devoted to the purity of ingredients, happy pigs, and organic herbs and vegetables. Naturally, the handles of her knives are natural: from local plum trees.

**AUS DEM HAUS DER 300 DESIGNPREISE.
(DAS AUGE KOCHT SCHLIESSLICH MIT.)
FROM THE HOUSE OF 300 DESIGN AWARDS.
(THE EYE IS A WITNESS TO GOOD COOKING.)**

Unsere Gestalter sind dem Erbe von Bauhaus und HfG Ulm verpflichtet. Pott-Messer sind daher nicht nur handlich, scharf und nachhaltig, sondern immer auch ein Augenschmaus. Dafür gab es schon über 300 Design-Awards. Unsere Bestecke und Messer sind weltweit in Museen zu Hause – aber gerne auch bei Ihnen.

Our designers are heirs to the Bauhaus tradition and the Ulm Design Center movement. Pott knives are not only ergonomic, sharp and resilient, but always a feast for the eye. No wonder we have been the recipients of over 300 design awards. Our flatware and knives are at home in museums around the world, and would be honored to be in your home.



Fillermesser 8,5 cm Zwetschgenholz, Art. 2810-150
Filler knife 3.4" Plumwood, Art. 2810-150



Gemüsemesser 8,5 cm Zwetschgenholz, Art. 2810-146
Paring knife 3.4" Plumwood, Art. 2810-146



Privatier 11 cm Zwetschgenholz, Art. 2810-141
Privatier 4.4" Plumwood, Art. 2810-141



Privatier 11 cm Rosenholz, Art. 2820-141
Privatier 4.4" Rosewood, Art. 2820-141



Spickmesser 11 cm Zwetschgenholz, Art. 2810-147
Utility knife 4.4" Plumwood, Art. 2810-147



Fleischgabel 15 cm Zwetschgenholz, Art. 2810-125
Carving fork 6" Plumwood, Art. 2810-125



Fleischmesser 18 cm Zwetschgenholz, Art. 2810-124
Carving knife 7" Plumwood, Art. 2810-124



Kochmesser 15 cm Zwetschgenholz, Art. 2810-140
Chef's knife 6" Plumwood, Art. 2810-140



Kochmesser 20 cm Zwetschgenholz, Art. 2810-143
Chef's knife 8" Plumwood, Art. 2810-143



Brotmesser 22 cm Zwetschgenholz, Art. 2810-135
Breadknife 9" Plumwood, Art. 2810-135



POTT

Industriestraße 5
40822 Mettmann
GERMANY

Fon +49 (0) 21 04 / 91 98-0
Fax +49 (0) 21 04 / 91 98-19

pott@seibel-designpartner.de
www.pott-bestecke.de

www.sarahwiener-messer.de
www.sarahwiener.de