

BRATENMESSER VON WÜSTHOF MIT GESCHMIEDETER KLINGE 26 cm

PROFESSIONELLES MESSER VON WÜSTHOF MODELL BRATENMESSER LINIE CLASSIC MIT GESCHMIEDETER STAHLKLINGE 26x2,5 cm MIT GENIETETEM KUNSTSTOFFGRIFF



vedi prodotto online

CODICE: **0020089114522**
MARCA: **WÜSTHOF**

SOLUZIONI FOODSERVICE

- Geschmiedet aus einem einzigen Stück Kohlenstoffstahl mit spezieller Härtung, um eine ausgezeichnete Festigkeit zu gewährleisten (58 HRC)
- Ausgezeichnete Ergonomie.
- Perfekte Balance für müheloses Schneiden.
- Kein Spalt zwischen Griff und Klinge für perfekte Hygiene.
- Schwarze Griffe aus speziellem Kunststoff, die mit Nieten befestigt sind.
- Extrem lange konstante Schärfe dank PEtec-Technologie (WÜSTHOFs Precision Edge Technology)
- Die Klingen sind aus Edelstahl mit hohem Kohlenstoffgehalt.
- Kragen/Fingerschutz für bessere Sicherheit und Schutz.
- Hergestellt aus speziellem Messerstahl. X50 Cr MoV 15 - die Formel für optimalen Schliff
0,5% Kohlenstoff ist wichtig für die Schärfe des Messers, 15% Chrom ist wichtig für die Korrosionsbeständigkeit, Molybdän erhöht die Korrosionsbeständigkeit noch weiter, Vanadium erhöht die Festigkeit und Stabilität der Klingenschneide

Die neue WÜSTHOF-Technologie bietet überlegene Schärfe!

Die aktuellsten Schneidversuche der FGW (Forschungsgemeinschaft Werkzeuge und Werkstoffe e.V, eine deutsche Forschungsvereinigung für Werkzeuge und Werkstoffe mit Sitz in Remscheid) bestätigen, dass geschmiedete WÜSTHOF-Messer im Vergleich zu anderen bekannten einlagigen Marken die beste Qualität bieten. Es wurden umfangreiche Tests nach DIN EN ISO 8442-5 durchgeführt. WÜSTHOF-Messer haben eine höhere ICP (Initial Cut Performance - Anfangsschnittleistung) und halten diese extrem lange (TCC = Total Card Cut). Verglichen mit den Siegern der Kategorie "Kochmesser", die von der Stiftung Warentest in ihrer ersten Ausgabe 2008 ausgezeichnet wurden, schneiden WÜSTHOF Schmiedemesser mit der neuen PEtec-Technologie um rund 20 % besser ab. Technologie: Die Klingen werden vor dem Schärfen mit einem Laser vermessen. Computerprogramme berechnen für jede Klinge den exakten Schärfwinkel. Anschließend werden die Messer mit Schleifsteinen von Präzisionsrobotern geschärft. Zum Schluss erhalten die Messer mit einer speziellen Scheibe ihren letzten Schliff. Die Vorteile:

Extrem hohe Anfangsschnittleistung.

Außergewöhnlich lange Schnitthaltigkeit / lange Lebensdauer der Klinge.

Optimaler Schnitt über die gesamte Klingenslänge.

Einzigartige Qualität, konstant hoch und reproduzierbar.