

SOLUZIONI FOODSERVICE

**SET 3 Stück. GESCHMIEDETE MESSER WUSTHOF MIT CREMEFARBENEM GRIFF**

SET PROFESSIONELLE MESSER WUSTHOF MIT CREMEFARBENEM GRIFF LINIE CLASSIC IKON CREME'



vedi prodotto online

# SOLUZIONI FOODSERVICE

Das Messerset Classic Ikon Crème ist für Einsteiger und Hobbyköche gleichermaßen geeignet.

## INHALT:

- CLASSIC IKON Crème Küchenmesser 20 cm
- CLASSIC IKON Crème Bratenmesser 20 cm
- CLASSIC IKON Crème Schälmesser 9 cm
- Geschmiedet aus einem Stück Kohlenstoffstahl mit spezieller Härtung für hervorragende Festigkeit (58 HRC)
- Hervorragende Ergonomie.
- Perfekte Ausgeglichenheit für müheloses Schneiden.
- Keine Lücken zwischen Griff und Klinge für perfekte Hygiene.
- Schwarze Griffe aus speziellem Kunststoff mit Nieten befestigt.
- Konstante Schärfe auch nach längerer Zeit dank der PEtec-Technologie (WÜSTHOF.s Precision Edge Technology)
- Die Klingen sind aus Edelstahl mit hohem Kohlenstoffgehalt hergestellt.
- Kragen/Fingerschutz für bessere Sicherheit und Schutz.
- Hergestellt aus Spezialstahl für Messer. X50 Cr MoV 15 - die Formel für optimales Schärfen 0,5% Kohlenstoff ist wichtig für die Messerschärfe; 15% Chrom ist wichtig für die Korrosionsbeständigkeit; Molybdän erhöht weiter die Korrosionsbeständigkeit; Vanadium erhöht die Festigkeit und Stabilität der Klingenschneide

Die neue WÜSTHOF-Technologie bietet eine überlegene Schärfe!

Die neuesten Schneidetests der FGW (Forschungsgemeinschaft Werkzeuge und Werkstoffe e.V. 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 Cutting Performance) und halten diese über einen extrem langen Zeitraum (TCC = Total Card Cut). Im Vergleich zu den Siegern der Kategorie "Kochmesser", die von der Stiftung Warentest in ihrer ersten Ausgabe 2008 ausgezeichnet wurden, schneiden die geschmiedeten WÜSTHOF-Messer mit der neuen PEtec-Technologie um rund 20% besser ab. Die Technologie: Die Klingen werden vor dem Schleifen mit einem Laser vermessen. Computerprogramme berechnen den richtigen Schleifwinkel für jedes Messer. 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.

Schnittleistung über einen außergewöhnlich langen Zeitraum / lange Klingenhaltbarkeit.

Optimaler Schnitt über die gesamte Klingenlänge.

Einzigartige, gleichbleibend hohe und reproduzierbare Qualität.