

**WÜSTHOF SANTOKU MESSER GESCHMIEDETE KLINGE 17
cm LILA YAM-GRIFF**



SOLUZIONI FOODSERVICE

- Aus einem einzigen Stück speziell gehärtetem Kohlenstoffstahl geschmiedet, um eine hervorragende Festigkeit zu gewährleisten (58 HRC)
- Hervorragende Ergonomie.
- Perfekte Balance für müheloses Schneiden.
- Keine Lücken zwischen Griff und Klinge für perfekte Hygiene.
- Schwarze Griffe aus Spezialkunststoff, mit Nieten befestigt.
- Äußerst konstante Schärfe über die Zeit dank PETec-Technologie (WÜSTHOFs Precision Edge Technology)
- Die Klingen bestehen aus rostfreiem Stahl mit hohem Kohlenstoffgehalt.
- Kragen/Fingerschutz für mehr Sicherheit und Schutz.
- Hergestellt aus speziellem Messerstahl. X50 Cr MoV 15 – die Formel für optimale Schärfe 0,5 % Kohlenstoff sind wichtig für den Schärfegrad des Messers, 15 % Chrom sind wichtig für die Korrosionsbeständigkeit, Molybdän erhöht die Korrosionsbeständigkeit zusätzlich, Vanadium erhöht die Festigkeit und Stabilität der Klingenkante

Die neue WÜSTHOF-Technologie bietet überlegene Schärfe!

Aktuelle Schnittprüfungen der FGW (Forschungsgemeinschaft Werkzeuge und Werkstoffe eV mit Sitz in Remscheid) bestätigen, dass WÜSTHOF-Schmiedemesser im Vergleich zu anderen namhaften, einlagigen Marken die beste Qualität bieten. Die umfangreichen Tests wurden gemäß DIN EN ISO 8442-5 durchgeführt. WÜSTHOF-Messer haben eine höhere ICP (Initial Cutting Performance) und behalten diese über einen extrem langen Zeitraum bei (TCC = Total Card Cut). Im Vergleich zu den Gewinnern der Kategorie „Kochmesser“, die die Stiftung Warentest in ihrer ersten Auflage im Jahr 2008 ausgezeichnete, erzielen die WÜSTHOF-Schmiedemesser mit der neuen PETec-Technologie ein um rund 20 % besseres Ergebnis. Die Technik: Die Klingen werden vor dem Schärfen mit einem Laser vermessen. Computerprogramme berechnen für jede Klinge den genauen Schärfwinkel. Anschließend werden die Messer mithilfe von Präzisionsrobotern mit Schleifsteinen geschärft. Abschließend erhalten die Messer mit einer Spezialscheibe ihr finales Finish. Die Vorteile:

- Extrem hohe Anfangsschnittleistung.
- Besonders lange Schnitterhaltung / lange Messerstandzeit.
- Optimaler Schnitt über die gesamte Klingenlänge.
- Einzigartige, gleichbleibend hohe und reproduzierbare Qualität.