



Dick Kochkoffer Plaza mit 18 Teilen

Art.-Nr.: 8116400

429,- €

inkl. 19% MwSt., inkl. Versandkosten für Deutschland

(unverbindliche Preisempfehlung des Herstellers 611,79 €, inklusive 19% MwSt.)

Versandfertig in 15 Werktagen

Beschreibung:

Dick Kochkoffer Plaza mit 18 Teilen. Sicherheit, Schutz, Komfort und Sauberkeit in dem praktischen Kochkoffer von Dick. Hier werden die Klingen geschützt und sind jederzeit griffbereit. Hier beginnt die Welt der ambitionierten Hobby- und Profiköche. Der Dick Kochkoffer enthält die folgenden Teile: Filiermesser, 18 cm Tranchiermesser, 21 cm Kochmesser, 26 cm Universalmesser, 26 cm Palette, 23 cm Tourniermesser, 6 cm Küchenmesser, 10 cm Buntschneidmesser, abgewinkelt, 10 cm Ausbeinmesser, 13 cm Küchengabel, 18 cm Koch-Wetzstahl, 25 cm Zitronenschaber Zitronenritzer Fruchtausstecher Spicknadelbüchse mit Spicknadel 20 cm mit Klappe, Dressiernadel gebogen 18 cm und Dressiernadel gerade 18 cm Nehmen Sie ein anderes Messer in die Hand, dann ein Premier Plus von Dick. Der Unterschied ist spürbar und offensichtlich: das Schneiden mit dem Premier Plus von Dick wird zum Erlebnis. Das Premier Plus von Dick ist ein durchgehend geschmiedetes Messer, perfekt ausbalanciert und ergonomisch geformt. So ist z.B. die Form des Griffs einzigartig. Das spezielle Dick-Fertigungsverfahren verbindet Klinge und Griff fest miteinander, ohne Spalt. Anders als bei Messern mit Griffschalen können so keine Speisereste und Flüssigkeiten eindringen. Wichtig ist auch die Stahlzusammensetzung und das Härteverfahren. Unsere Messer werden mit der Legierung X 4 5 C r M o V 1 5 gefertigt: Chrom für Verschleißfestigkeit, Molybdän für Korrosionsbeständigkeit und Kohlenstoff für Festigkeit. Und weil nur ein scharfes Messer ein richtig Gutes ist, wird jedes Dick-Messer handgeschärft und abgezogen. Nicht umsonst sind die Messer von Dick aus der Serie Premier Plus die erste Wahl für Profis und ambitionierte Hobbyköche. Premier Plus von Dick: die Summe ausgeklügelter Details Lange Schnitthaltigkeit durch hochwertigen, rostfreien Molybdän-Vanadium Stahl, eisgehärtet. Dadurch wird weniger Wetzen und Schleifen erforderlich. Durch die scharfe Klinge wird das Schneidgut sauber durchgeschnitten und nicht gequetscht, wertvolle Inhaltsstoffe bleiben dadurch erhalten. Lasergeprüfte Schneidengeometrie und schnittige Messerklinge mit Polierabzug. Am Kropf, der Verdickung zwischen Klinge und Griff, und an der durchgehenden Angel erkennen Sie das geschmiedete Messer. Premier Plus wurde für optimale Balance, Schnitthaltigkeit und Ergonomie entwickelt. Der stabile Klingenträger wird zum Zerkleinern von z.B. Knorpeln, aber auch zum Aufschlagen von Krustentieren verwendet. Mit dem vorderen Teil der Klinge werden kleine Gemüsearten geschnitten und gehackt. Die geschwungene Klingeform ist ideal für wiegende und auch ziehende Schnitte. Mit diesem Teil der Klinge wird fast alles Schneidgut geschnitten. Der hintere Teil der Klinge wird für schwer durchzutrennendes Schneidgut verwendet, weil die Kraftumsetzung so optimal ist. Das breite Klingeblatt wird in der Praxis zum Plattieren und Formen benutzt; zudem bietet es genügend Abstand zwischen der Hand am Griff und dem Schneidbrett.

Messergriff - vollendeter Griff in Volumen und Form: Die Form des Griffes passt sich weitestgehend der natürlichen Form der Hand an. Dadurch kann sehr lange mit diesen Messern ermüdungs- und schmerzfrei gearbeitet werden. Durch den Fingerschutz bekommt die Hand einen sicheren Halt. Wenn Sie mehr über die Pflege Ihrer Messer von Dick wissen möchten, dann klicken Sie einfach hier . Wenn Sie wissen wollen, wie Sie professionell mit Ihrem Messer von Dick schneiden, dann klicken Sie hier.

Passend dazu



Silnit Schneidebrett in anthrazit/grau

ab 19,95 €*
Preis pro Stück

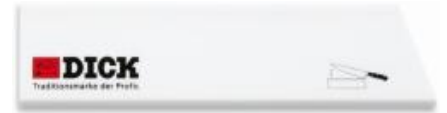
★★★★★ (29)



Continenta Schneidebrett aus Gummibaum Stirnholz mit Schublade

ab 49,95 €*
Preis pro Stück

★★★★★ (46)



Dick Klingenschutz Edge Guard

ab 7,95 €*
Preis pro Stück

★★★★★ (3)

* Alle Preisangaben inkl. MwSt. und Versandkosten