



## Dick Santoku 1905

Art.-Nr.: 8194218K

88,90 €

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

(unverbindliche Preisempfehlung des Herstellers 106,73 €, inklusive 19% MwSt.)

Versandfertig in 3 Wochen

### Beschreibung:

Dick Santoku 1905 mit Kullenschliff. Die exklusive Dick Messerserie 1905 verbindet klassisches Design mit modernster Technologie, höchstem Hygieneniveau sowie exzellenter Qualität und Funktionalität. Die ebenmäßigen Stahlringe werden durch ein einzigartiges Verfahren untrennbar mit dem Kunststoff verbunden. Alle Messer der Serie Dick 1905 sind optimal ausbalanciert und verjüngen sich zur Spitze. Die Klingen werden aus dem von Spitzenköchen bevorzugten deutschen Edelstahl XCrMoVMn gefertigt und schlank angeschliffen. Durch ein hochtechnologisches Härteverfahren bei Temperaturen von ca. 1060° C und einer Tieftemperaturbehandlung von bis zu -190° C wird eine Härte über 60 HRc erzielt. Gezieltes Anlassen in mehreren Schritten bei ca. 200° C ermöglicht eine einzigartige, dynamische und scharfe Schneide der Dick Messer 1905. Die Härte wird dabei schonend auf 55 HRc gebracht. Dieser besondere Härtegrad gewährleistet einerseits die Schärfe und Schnitthaltigkeit, lässt andererseits aber noch das einfache Nachschärfen zu.

### Eigenschaften:

des Dick Santoku 1905: Extreme Klingenhärte von über 60 HRc Klinge aus speziellem deutschen Edelstahl XCrMoVMn  
Klingenlänge: 18 cm

Passend dazu



Silit Schneidebrett in anthrazit/grau

ab 19,95 €\*  
\* Alle Preisangaben inkl. MwSt. und Versandkosten

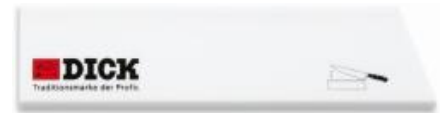
★★★★★ (29)



Continenta Schneidebrett aus Gummibaum Stirnholz mit Schublade

ab 49,95 €\*  
\* Alle Preisangaben inkl. MwSt. und Versandkosten

★★★★★ (46)



Dick Klingenschutz Edge Guard

ab 7,95 €\*  
\* Alle Preisangaben inkl. MwSt. und Versandkosten

★★★★★ (3)

\* Alle Preisangaben inkl. MwSt. und Versandkosten