



Dick Santokumesser Premier Plus mit Kullenschliff

★★★★★ (4)

Art.-Nr.: 8144214K

Klingenlänge

14 cm	Am Lager: sofort versandfertig	UVP:72,10 €	Sie sparen 4% 2) 68,90 €
18 cm	Aktuell leider nicht lieferbar.Lieferbar ab 19.07.2021	UVP:88,50 €	Sie sparen 6% 2) 82,90 €

2) Ersparnis gegenüber der unverbindlichen Preisempfehlung des Herstellers.

ab 68,90 €

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

Am Lager: sofort versandfertig

Beschreibung:

Dick Santokumesser mit Kullenschliff aus der Serie Premier Plus. Dick Santoku ist geeignet für Gemüse und Fleisch. Das Santoku zeichnet sich durch eine dünne Klinge mit keilförmigem Anschliff aus. Das spitze Klingenende dient zum Dekorieren. Durch die Kullen entstehen Luftpolster, die das Ankleben von dünnen und weichen Scheiben - insbesondere bei fetthaltigen Lebensmitteln - auf der Klinge verhindern. Mit dem Kullenschliff gelingen sehr dünne Scheiben, wie sie bei Schinken oder Lachs gewünscht werden. 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 X45CrMoV15 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. Santoku 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 Klingenrücken 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 Klingenform 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 Klingenblatt 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.

Passend dazu



Continenta Schneidebrett aus
Gummibaum Stirnholz mit Schublade

ab 54,95 €*

★★★★★ (46)



Silit Schneidebrett in anthrazit/grau

ab 19,95 €*

★★★★★ (27)



Boos Blocks Schneidebrett Gourmet
BBQ aus Ahorn mit Saftrille

99,90 €*

★★★★★ (5)

* Alle Preisangaben inkl. MwSt. und Versandkosten