



Dick Tranchiermesser 1905

Art.-Nr.: 8195615

Klingenlänge

15 cm	Am Lager: sofort versandfertig	UVP:73,53 €	Sie sparen 14% 2) 62,90 €
21 cm	Am Lager: sofort versandfertig	UVP:87,19 €	Sie sparen 14% 2) 74,90 €

ab 62,90 €

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

Am Lager: sofort versandfertig

Beschreibung:

Dick Tranchiermesser 1905. 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 Tranchiermessers 1905: Extreme Klingenhärte von über 60 HRc Klinge aus speziellem deutschen Edelstahl XCrMoVMn

Passend dazu



Dick Schnittbuch: So schneiden Sie richtig

19,90 €*
★★★★★ (7)



Dick Wetzstahl Combi Vierkant

69,90 €*
★★★★★ (4)



Dick Holzmesserblock unbestückt

54,90 €*
★★★★★ (6)

* Alle Preisangaben inkl. MwSt. und Versandkosten