



Wüsthof Tournermesser Ikon

Art.-Nr.: 1010532207

82,90 €

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

(unverbindliche Preisempfehlung des Herstellers 92,90 €, inklusive 19% MwSt.)

Am Lager: sofort versandfertig

Beschreibung:

Tournermesser Ikon von Wüsthof. Die säbelförmige Klinge des Tournermesser Ikon von Wüsthof passt sich beim Schälen von Obst, Gemüse und Kartoffeln jeder Rundung an. Ein Tournermesser eignet sich besonders gut zum Schälen und Putzen von rundem Gemüse und Obst. Durch die besondere Klingensform lassen sich beispielsweise Kartoffeln oder Äpfel leicht und schnell schälen. Die wertvollen Vitamine, die sich direkt unter der Schale befinden, bleiben so erhalten. Die glatte Schneide ermöglicht sehr präzise Schnitte. Das Messer ist damit idealer Helfer beim Aushöhlen und Verzieren von Obst und Gemüse. Mit besonderen

Eigenschaften:

verwöhnen die Messer der Ikon Serie die Sinne. Alle Messer aus der Wüsthof Serie Ikon verfügen über einen Messergriff, der aus afrikanischem Grenadill Holz gefertigt ist. Die außergewöhnlichen Griffe aus erlesenem Grenadillholz, das aus kontrolliertem Anbau gewonnen wird, zeichnen sich durch ihre individuelle Maserung aus und machen jedes Messer zu einem Unikat. Durch den hohen Harzgehalt ist Grenadillholz relativ unempfindlich gegen Feuchtigkeit und bleibt formstabil. Die Messer sind daher wasserabweisend und eignen sich dank ihrer hygienischen

Eigenschaften:

besonders für den Einsatz in der Küche. Gleichzeitig liegen die Griffe mit ihrer natürlichen, angenehm warmen Haptik und ergonomischen Form besonders komfortabel in der Hand. Die einzigartige Geometrie mit Doppelkropf sorgt für eine optimale Balance und garantiert ermüdungsfreies Arbeiten, auch bei längerem Einsatz. Die Klingen werden aus einem Stück hoch legiertem Chrom-Molybdän-Vanadium Edelstahl geschmiedet und zeichnen sich durch eine hohe Belastbarkeit sowie lange Verwendungsdauer aus. Der von den erfahrenen Wüsthof Schleifern in Handarbeit ausgeführte Polierabzug sorgt für eine extreme Schärfe - und somit viel Spaß beim Schneiden. Alle Messer sind hochwertig in silbernen Deckelschachteln verpackt.

Eigenschaften:

des Tournermessers Ikon von Wüsthof: Doppelkropf-Griff mit durchgehendem Erl Dreifach vernietete Griffschalen aus

hochwertigem Grenadill Das Turniermesser par excellence mit gebogener Klinge, glatter Wate und stabiler Spitze Die säbelförmige Klinge paßt sich beim Schälen von Obst, Gemüse und Kartoffeln jeder Rundung an Klingenslänge 7 cm Gesamtlänge: 17,9 cm Gewicht: 69 g Klingenhärte: 58 HRC Messer bitte nur von Hand spülen. Nicht geeignet für die Spülmaschine! Aus einem Stück Edelstahl (Chrom Molybdän Vanadium) geschmiedet WÜSTHOF-Spezialschliff für extreme Schärfe Lasergeprüfte Schneidengeometrie Leichtes Nachschärfen der gesamten Klinge Alle Messer sind hochwertig in silbernen Deckelschachteln verpackt

Passend dazu



Continenta Schneidebrett aus Olivenholz

ab 17,95 €*
★★★★★ (12)



Wüsthof Messerschärfer, zwei Stufen

32,90 €*
★★★★★ (3)



Wüsthof Messerblock für 16 Teile (unbestückt)

69,- €*
★★★★★ (29)

* Alle Preisangaben inkl. MwSt. und Versandkosten