

SOLUZIONI FOODSERVICE

COLTELLO WUSTHOF CUOCO LAMA FORGIATA cm.16 MANICO CREMA

COLTELLO PROFESSIONALE WUSTHOF MODELLO CUOCO LINEA CLASSIC IKON CREME' LAMA IN ACCIAIO FORGIATO cm.16 CON MANICO SINTETICO RIVETTATO



vedi prodotto online

CODICE: 0700020732221

MARCA: WÜSTHOF

SOLUZIONI FOODSERVICE

- Forgiatura da un pezzo unico di acciaio al carbonio con temperatura speciale per garantire una robustezza eccellente (58 HRC)
- Ergonomia eccellente.
- Bilanciatura perfetta per tagliare senza fatica.
- Nessuna fessura tra manico e lama per un'igiene perfetta.
- Manici neri in materiale sintetico speciale fissato con rebattini.
- Estrema affilatezza costante nel tempo, grazie alla tecnologia PEtec (WÜSTHOF.s Precision Edge Technology)
- Le lame sono in acciaio inossidabile ad alto tenore di carbonio.
- Collarino/protezione per le dita per una migliore sicurezza e protezione.
- Realizzati in un acciaio speciale per coltelli. X50 Cr MoV 15 - la formula per un'affilatura ottimale 0,5% di carbonio importante per il grado di affilatura del coltello, 15% di cromo è importante per la resistenza nei confronti della corrosione, molibdeno aumenta ulteriormente la resistenza nei confronti della corrosione, vanadio aumenta la solidità e la stabilità del filo della lama

La nuova tecnologia WÜSTHOF offre un'affilatura superiore!

Gli ultimi test di taglio effettuati dall'ZFGW (Forschungsgemeinschaft Werkzeuge und Werkstoffe e.V., un'associazione tedesca di ricerca e strumenti e materiali basata a Remscheid) confermano che i coltelli forgiati WÜSTHOF offrono la migliore qualità se confrontati con altri marchi noti, a strato singolo. Gli ampi test sono stati effettuati in conformità con la norma DIN EN ISO 8442-5. I coltelli WÜSTHOF hanno una ICP (prestazione di taglio iniziale) più alta e la mantengono per un periodo di tempo estremamente lungo (TCC = Total Card Cut). Confrontati con i vincitori della categoria "coltello cuoco" premiati dall'organizzazione tedesca dei consumatori "Stiftung Warentest" nella sua prima edizione del 2008, i coltelli forgiati WÜSTHOF con la nuova tecnologia PEtec producono un risultato migliore circa del 20%. La tecnologia: Le lame vengono misurate con il laser prima dell'affilatura. Programmi per computer calcolano l'esatto angolo di affilatura per ogni lama. I coltelli vengono quindi affilati con delle pietre per affilare usando robot di precisione. Infine, i coltelli ricevono la loro finitura finale usando un disco speciale. I vantaggi:
Prestazione di taglio iniziale estremamente alta.
Manutenzione del taglio per un periodo eccezionalmente lungo / lunga durata della lama.
Taglio ottimale sull'intera lunghezza della lama.
Qualità unica, costantemente alta e riproducibile.