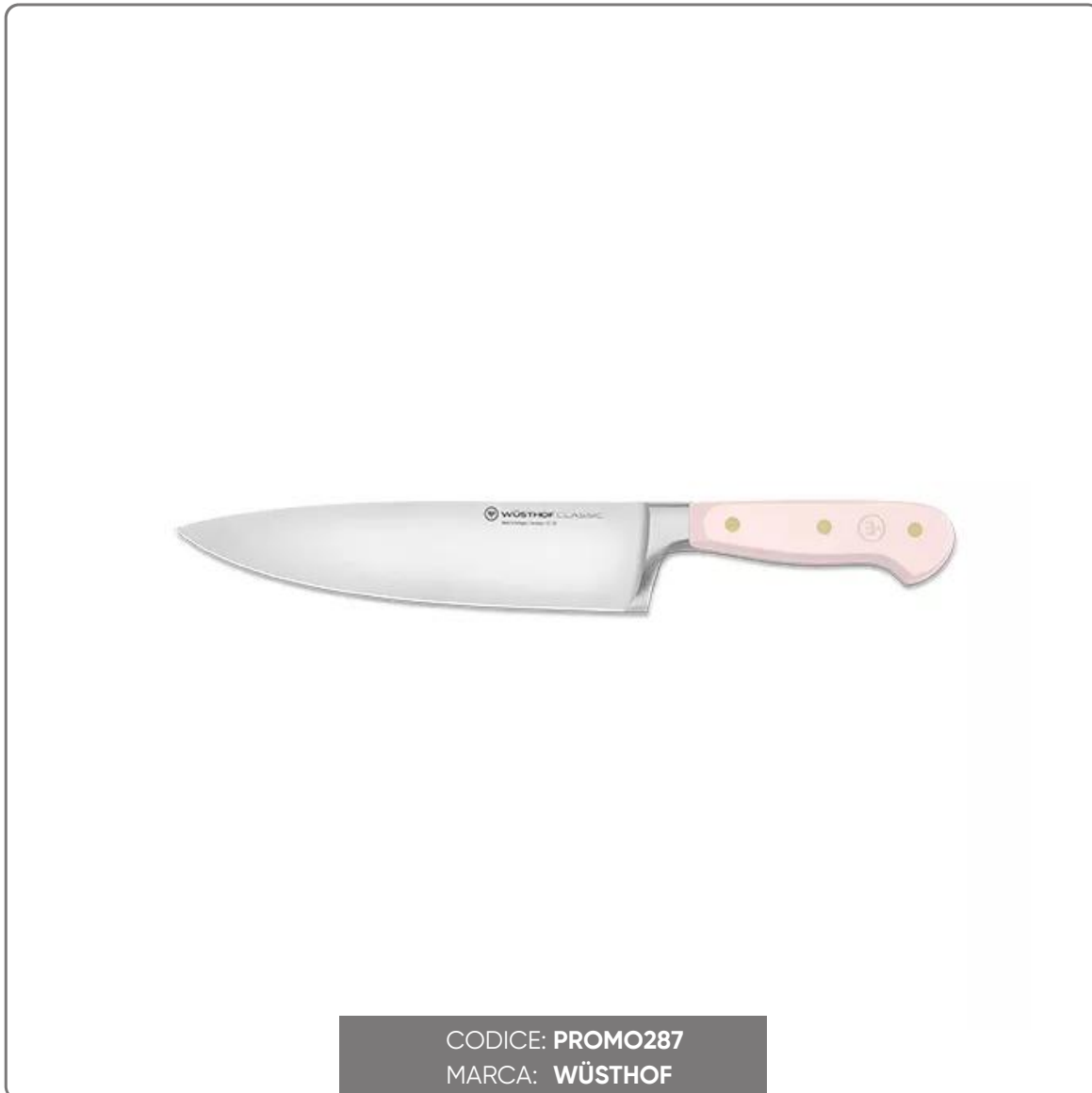


**COLTELLO WÜSTHOF CUOCO LAMA FORGIATA cm.20 MANICO
PINK HIMALAYAN SALT**



vedi prodotto online



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'FGW (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.