



Dick Gyuutoo Superior

Art.-Nr.: 8444118

35,90 EURO

inkl. 19% MwSt., zzgl. Versandkosten

(unverbindliche Preisempfehlung des Herstellers 36,10 EURO, inklusive 19% MwSt.)

Am Lager: sofort versandfertig

Beschreibung:

Dick Gyuutoo aus der Serie Superior. Gyuutoo, das Allzweckmesser: Zum Schneiden und Anstechen von festen Krusten und weichem Schneidgut. Die Superior-Serie von Dick ist für den Einsatz im professionellen Bereich konzipiert. Klassisches Design mit Griffnieten und die leichte Ausführung ergeben ein Messer, das sicher zu handhaben ist und hohe Qualitätsansprüche erfüllt. Der neue, überarbeitete Griff - durch die ergonomische Form vollendet in Volumen und Form - wertet Dick Superior nochmals auf. Einmal ein Superior Messer in die Hand genommen, gibt man es nie wieder her. Das Messer liegt optimal in der Hand, ein sanftes, zielstrebiges und exaktes Schneiden wird Realität. Die Übernahme des Messergriffes aus der klassisch geschmiedeten Topserie Premier Plus in die Messerserie Superior ist eine konsequente und richtungweisende Lösung ohne Kompromiss in Komfort und Schnittführung. Ein spezielles Fertigungsverfahren stellt sicher, dass Klinge und Griff ohne Spalt fest miteinander verbunden sind und das Messer dadurch hygienisch einwandfrei ist. Dank dem durchgehenden Stahl von Klinge bis zum Griff wird eine hohe Stabilität erreicht. Der Stahl besteht aus der hochwertigen Legierung X55CrMo14. Diese Bestandteile garantieren eine dauerhafte Schnitthaltigkeit und hohe Standzeit bei entsprechender Zähigkeit und einer hohen Korrosionsbeständigkeit. Durch den Polierabzug der Messerschneiden mit glatter Schneide sind diese noch schärfer, noch schneller, noch besser. Das Schneidgut wird exakt durchgeschnitten und nicht „gesägt“ oder gar gequetscht; so bleiben wertvolle Aromastoffe im Schnittgut. Das Superior Sortiment bietet für jeden Zweck das richtige Messer; dies ob mit kurzer oder langer Klinge, starr oder flexibel, schmal oder breit, Wellenschliff oder glatter Schneide. Und das bei einem hervorragenden Preis-Leistungsverhältnis.

Eigenschaften:

des Dick Gyuutoos aus der Serie Superior: Länge: 18 cm Material: Carbon Hartstahl, rostfrei mit Griffnieten

Passend dazu



Silit Schneidebrett in anthrazit/grau

ab 14,95 EURO*

★★★★★ (22)



Dick Gemüsemesser Superior

12,90 EURO*

★★★★★ (4)



Dick Kochmesser Superior

ab 44,90 EURO*

★★★★★ (4)

* Alle Preisangaben inkl. MwSt.,
bis 50,- EURO Bestellwert zzgl. Versandkosten,
ab 50,- EURO Bestellwert inkl. Versandkosten innerhalb Deutschlands