



Dick Tranchiermesser Superior

★★★★★ (1)

Art.-Nr.: 8445621

36,90 €

inkl. 19% MwSt., zzgl. Versandkosten

(unverbindliche Preisempfehlung des Herstellers 37,80 €, inklusive 19% MwSt.)

Am Lager: sofort versandfertig

Beschreibung:

Dick Tranchiermesser aus der Serie Superior. Die glatte Schneide und die dünne Klinge schneiden problemlos Braten, Fleisch und Schinken in perfekte, dünne Scheiben und reduzieren das Auslaufen von wertvollem Bratensaft. 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 Tranchiermessers aus der Serie Superior: Länge: 20 cm Material: Carbon Hartstahl, rostfrei mit Griffnieten

Passend dazu



Zassenhaus Tranchierbrett aus Gummibaum

ab 18,95 €*
★★★★★ (13)

Zassenhaus Tranchierbrett aus Akazienholz

ab 15,95 €*
★★★★★ (1)

Silit Schneidebrett in anthrazit/grau

ab 15,95 €*
★★★★★ (23)

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