



## Wüsthof Super Slicer Gourmet

Art.-Nr.: 1035048626

62,90 €

inkl. 19% MwSt., zzgl. Versandkosten

(unverbindliche Preisempfehlung des Herstellers 68,- €, inklusive 19% MwSt.)

**Am Lager: sofort versandfertig**

### Beschreibung:

Wüsthof Super Slicer Gourmet. Die breite, lange Klinge mit Wellenschliff ist bestens zum Schneiden von Broten und Torten geeignet. Die nach außen geformte Welle ergibt einen sauberen Schnitt. Die Klingen der GOURMET Messer werden mit einem Präzisionslaser aus Edelstahlplatten geschnitten und anschließend in 20 Arbeitsschritten bearbeitet. Dabei sind sie durch ihren ausgesprochen hohen Härtegrad von 56° HRC mit der Qualität und Schärfe von geschmiedeten Messern vergleichbar. Dank des geringen Gewichts und der einzigartigen Ergonomie liegen sie sehr bequem in der Hand, sind optimal ausbalanciert und ermöglichen ein schwungvolles und zugleich gelenkschonendes Schneiden. Die Griffe aus schwarzem Spezialkunststoff sind dreifach vernietet, spülmaschinengeeignet und damit ausgesprochen hygienisch. Die GOURMET Serie überzeugt durch ein sehr gutes Preis-Leistungs-Verhältnis und ist mit über 40 verschiedenen Artikeln für den Privathaushalt ebenso interessant wie als Starterset oder Grundausstattung für die Profiküche. Besonderheiten des Wüsthof Wüsthof Super Slicer Gourmet: Klingenlänge: 26 cm mit Wellenschliff Gesamtlänge: 39,2 cm Klingebreite: 4,1 cm Klingen mit Präzisionslaser ausgeschnitten Klingenhärte: 56° HRC Gewicht: 180 g Fugenlos angespritzter Griff Griffe aus schwarzem Spezialkunststoff Dreifach vernietet Finaler Polierabzug per Hand Agiles Handling durch geringes Gewicht Optimal ausbalanciert Durchgehender Erl Spülmaschinengeeignet

### Passend dazu



Wüsthof Messerblock für 16 Teile (unbestückt)

119,- €\*

★★★★★ (30)



Wüsthof Messerblock Esche schwarz für 9 Teile (unbestückt)

125,- €\*

★★★★★ (6)



Wüsthof Wetzstahl

22,90 €\*

★★★★★ (31)

\* Alle Preisangaben inkl. MwSt. und zzgl. Versandkosten