

Unsere Homage an über 200 Jahre Messertradition von WÜSTHOF



Steakmesser

MODERNES KRAFTPAKET FÜR TRADITIONSBEWUSSTE KÖCHE

Griffe aus Räuchereiche, formschlüssige Vernietung aus Messing, speziell gehärteter Stahl für die Klinge: Die CRAFTER Serie ist eine kraftvolle Verneigung an die bereits über zwei Jahrhunderte andauernde Tradition der Messerfertigung bei WÜSTHOF.

Wie der Name CRAFTER bereits vermuten lässt, ist es ein robustes Arbeitsmesser – gemacht für individuelle Köche und dynamische Macher, die nicht nur ordentlich zupacken, sondern auch einen Sinn für die stylische Crossover-Ästhetik dieser außergewöhnlich hochwertigen Messer haben.





Crafter Steakmesser

Aus einem Stück Edelstahl geschmiedet

Traditionelle Messingnieten

Authentisches Dreizack Branding

Schleifwinkel 30° / finaler Polierabzug per Hand

Griffschalen aus Räuchereiche

Durchgehender Erl



HANDSCHUTZ

Der ergonomische Messergriff liegt gut in der Hand und ist am Ende leicht nach unten gebogen, um ein Abrutschen zu verhindern. Die robusten Griffschalen sind mit traditionellen Messingnieten vernietet.



GRIFF

Der Griff besteht aus Wasser abweisender Räuchereiche, die dem Messer mit ihrer individuellen Maserung sowie dem authentischen Logo einen unverwechselbaren Charakter schenkt.



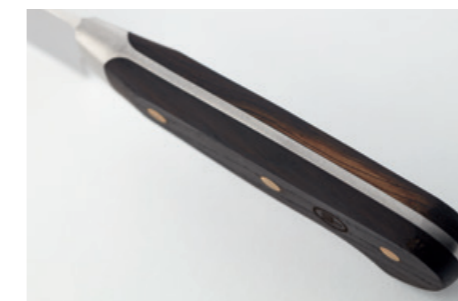
VOLLKROPF

Der Vollkropf schützt die Finger zuverlässig im Kochalltag und erleichtert durch die ausgewogene Balance agiles und präzises Arbeiten.



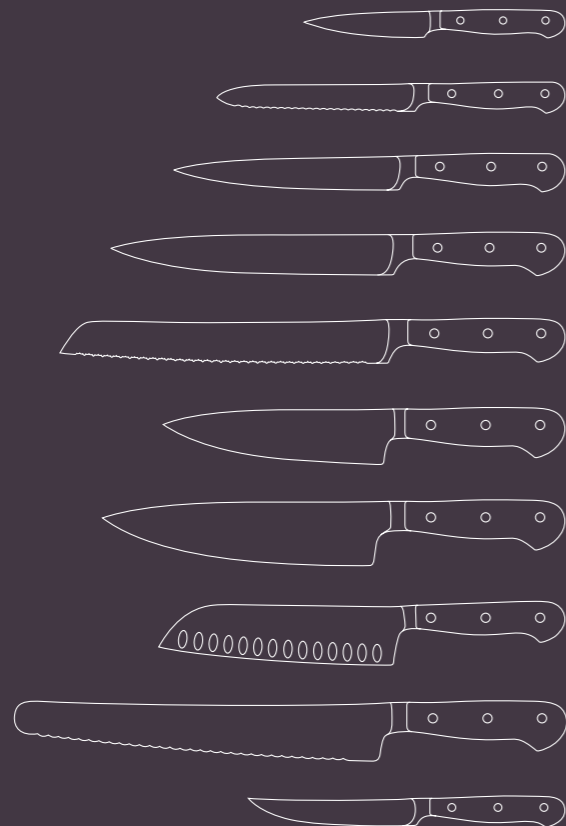
HALBKROPF

Durch das schlanke Kropfdesign ist das Gewicht der Messer geringer. Das ermöglicht ein kraftsparendes Arbeiten. Zudem erlaubt das Design die Nutzung und das Nachschärfen der gesamten Klinge.



DURCHGEHENDER ERL

Als Verlängerung der Klinge verleiht der Erl dem geschmiedeten Messer eine zuverlässige Stabilität. Zusätzlich sorgt er als Gegengewicht zur Klinge für eine ausgewogene Balance.



GEMÜSEMESSER

GEWICHT: 51 G / KLINGENLÄNGE: 9 CM / KLINGENBREITE: 2 CM / GESAMTLÄNGE: 18,8 CM

1010830409 / 4002293100449



AUFSCHNITTMESSER

GEWICHT: 67 G / KLINGENLÄNGE: 14 CM / KLINGENBREITE: 2 CM / GESAMTLÄNGE: 24,9 CM / MIT WELLENSCHLIFF

1010801614 / 4002293100395



KOCHMESSER

GEWICHT: 122 G / KLINGENLÄNGE: 16 CM / KLINGENBREITE: 4 CM / GESAMTLÄNGE: 27,7 CM

1010830116 / 4002293100456



KOCHMESSER

GEWICHT: 189 G / KLINGENLÄNGE: 20 CM / KLINGENBREITE: 4,7 CM / GESAMTLÄNGE: 32,8 CM

1010830120 / 4002293100463



SCHINKENMESSER

GEWICHT: 103 G / KLINGENLÄNGE: 16 CM / KLINGENBREITE: 2,5 CM / GESAMTLÄNGE: 28,3 CM

1010800716 / 4002293100418



SCHINKENMESSER

GEWICHT: 145 G / KLINGENLÄNGE: 20 CM / KLINGENBREITE: 3,1 CM / GESAMTLÄNGE: 33 CM

1010800720 / 4002293100425



BROTMESSER

GEWICHT: 180 G / KLINGENLÄNGE: 23 CM / KLINGENBREITE: 3,1 CM / GESAMTLÄNGE: 35,7 CM / MIT PRÄZISIONS-DOPPELWELLE

1010801123 / 4002293100432



SANTOKU

GEWICHT: 162 G / KLINGENLÄNGE: 17 CM / KLINGENBREITE: 4,59 CM / GESAMTLÄNGE: 30,3 CM / MIT KULLENSCHLIFF

1010831317 / 4002293100470



SUPER SLICER

GEWICHT: 200 G / KLINGENLÄNGE: 26 CM / KLINGENBREITE: 4,1 CM / GESAMTLÄNGE: 38,5 CM / MIT FEINSCHNITTWELLE

1010833126 / 4002293104416



STEAKMESSERSATZ

1070860401 / 4002293100494

INHALT

4 X STEAKMESSER / 12 CM



MESSERBLOCK

GEWICHT: 1,63 KG / MATERIAL: RÄUCHEREICHE, EICHE, AHORN, THERMOBUCHE / B 14 CM x H 24 CM x T 11 CM

1090870201 / 4002293100517



Messer im Lieferumfang nicht enthalten