

Extreme Präzision mit perfekter Ergonomie



Brotmesser

SCHWARZ UND ELEGANT. AGIL UND ROBUST.

Die CLASSIC IKON Serie vereint perfekte Ergonomie, optimale Balance sowie ultimativ scharfe Klingen mit einem zeitlosen Design. Die Klingen werden vor dem Schleifen mit dem von WÜSTHOF entwickelten PEtec Verfahren per Laser vermessen und erhalten so den optimalen Schneidwinkel für die höchstmögliche Ausgangsschärfe.

Aufgrund der speziellen Kropfform sind die Messer angenehm ausbalanciert und liegen mit den ergonomisch geformten Griffen bequem in der Hand. Die Griffschalen aus Spezialkunststoff sind dauerhaft vernietet und sorgen für einwandfreie Hygiene und einfache Pflege. So empfehlen sie sich bei Hobby- und Profiköchen für den täglichen, ermüdungsfreien Kocheinsatz.

Übrigens: Classic IKON ist das offizielle Werkzeug der deutschen Nationalmannschaft der Köche.





Classic Ikon Brotmesser

Aus einem Stück
Edelstahl geschmiedet

Halbkopf für
optimales Handling

Doppelkopf mit hoch-
wertiger Logolaserung



Präzisions-Doppelwelle /
länger scharf, weniger
Kraftaufwand

Dreifach vernietet

Durchgehender Erl



DOPPELKROPF-GEOMETRIE

Balance und Ergonomie – die spezielle Geometrie mit Doppelkopf sorgt für eine ausgewogene Handhabung. So liegt das Messer komfortabel in der Hand und garantiert ermüdungsfreies



HALBKROPF

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



FEINSCHNITTWELLE

Die nach außen geformte Welle ergibt einen sauberen Schnitt und eignet sich für große Früchte, Gemüse oder Braten. Mit der breiten, langen Klinge ist es auch bestens als Brot- und Tortenmesser geeignet.



PRÄZISIONS-DOPPELWELLE

Das Brotmesser mit dem einzigartigen Doppelwellenschliff schneidet harte Krusten genauso problemlos wie weiches Brot oder große Früchte, z. B. Kürbis. Der Unterschied zum herkömmlichen Wellenschliff ist sofort spürbar.



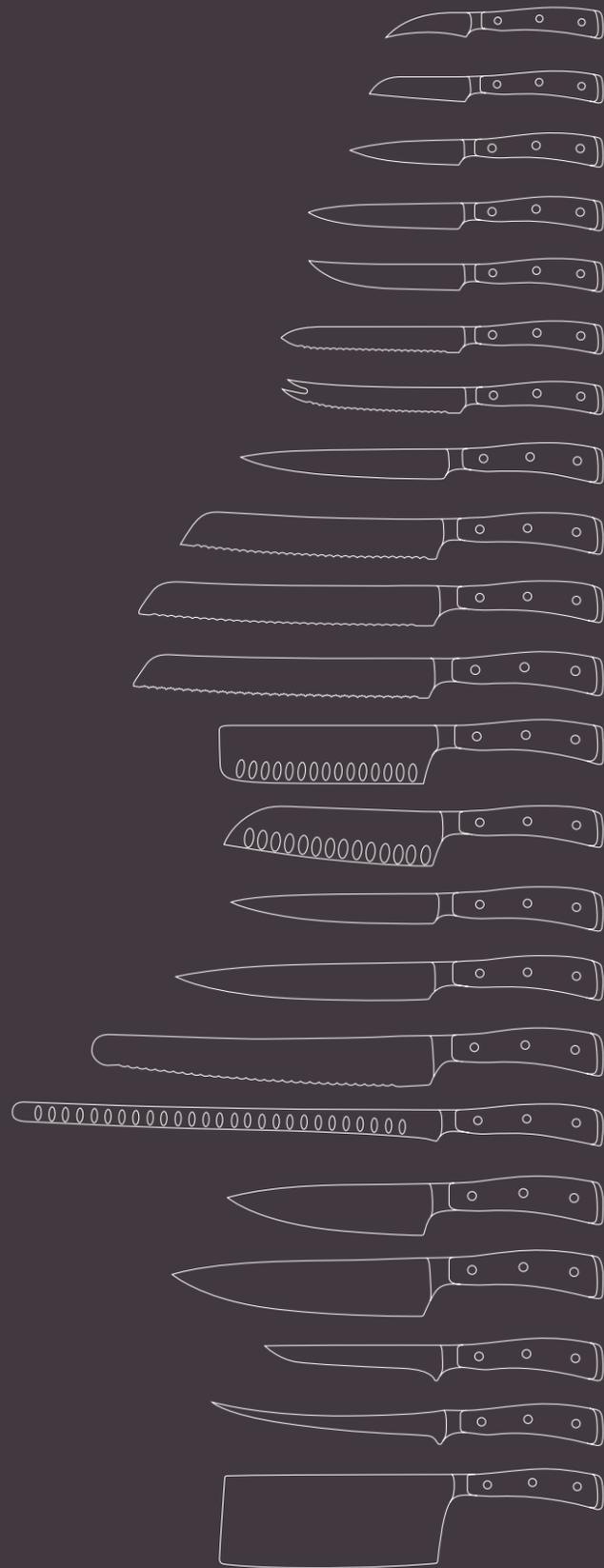
TOURNIERMESSER

Das handliche Messer mit kurzer, gebogener Schneide eignet sich besonders gut zum Schälen und Putzen von rundem Gemüse und Obst. Durch die präzise Klinge bleiben wertvolle Vitamine erhalten.



NAKIRI

Dieses neue Messer mit asiatisch gestalteter Klinge ist durch den Schneidwinkel von 20° extrem scharf. Die Kullen sorgen dafür, dass sich dünnes oder weiches Schneidgut leichter von der Klinge löst.



TOURNIERMESSER

GEWICHT: 65 G / KLINGENLÄNGE: 7 CM / KLINGENBREITE: 2 CM / GESAMTLÄNGE: 17,9 CM

4020 / 4002293402000



GEMÜSEMESSER

GEWICHT: 76 G / KLINGENLÄNGE: 8 CM / KLINGENBREITE: 2 CM / GESAMTLÄNGE: 18,9 CM

4006 / 4002293400600



GEMÜSEMESSER

GEWICHT: 76 G / KLINGENLÄNGE: 9 CM / KLINGENBREITE: 2 CM / GESAMTLÄNGE: 20,5 CM

4086/09 / 4002293408613



GEMÜSEMESSER

GEWICHT: 78 G / KLINGENLÄNGE: 12 CM / KLINGENBREITE: 2 CM / GESAMTLÄNGE: 22,9 CM

4086/12 / 4002293408637



STEAKMESSER

GEWICHT: 78 G / KLINGENLÄNGE: 12 CM / KLINGENBREITE: 2 CM / GESAMTLÄNGE: 22,9 CM

4096 / 4002293409603



AUFSCHNITTMESSER

GEWICHT: 87 G / KLINGENLÄNGE: 14 CM / KLINGENBREITE: 2 CM / GESAMTLÄNGE: 25 CM / MIT WELLENSCHLIFF

4126 / 4002293412603



TOMATENMESSER

GEWICHT: 78 G / KLINGENLÄNGE: 14 CM / KLINGENBREITE: 2 CM / GESAMTLÄNGE: 25 CM / MIT WELLENSCHLIFF

4136 / 4002293413600



AUSBEINMESSER

GEWICHT: 164 G / KLINGENLÄNGE: 14 CM / KLINGENBREITE: 2,8 CM / GESAMTLÄNGE: 27 CM

4616 / 4002293461601



FILIERMESSER

GEWICHT: 126 G / KLINGENLÄNGE: 16 CM / KLINGENBREITE: 2,5 CM / GESAMTLÄNGE: 28,6 CM / FLEXIBEL

4556 / 4002293455617



FILIERMESSER

GEWICHT: 157 G / KLINGENLÄNGE: 18 CM / KLINGENBREITE: 2,33 CM / GESAMTLÄNGE: 31,3 CM

4626 / 4002293462608



BROTMESSER

GEWICHT: 154 G / KLINGENLÄNGE: 20 CM / KLINGENBREITE: 3,1 CM / GESAMTLÄNGE: 32,4 CM / MIT WELLENSCHLIFF

4166/20 / 4002293416618



BROTMESSER

GEWICHT: 204 G / KLINGENLÄNGE: 23 CM / KLINGENBREITE: 3,1 CM / GESAMTLÄNGE: 36 CM / MIT WELLENSCHLIFF

4166/23 / 4002293416625



BROTMESSER

GEWICHT: 201 G / KLINGENLÄNGE: 23 CM / KLINGENBREITE: 3,1 CM / GESAMTLÄNGE: 36 CM / MIT PRÄZISIONS-DOPPELWELLE

4163/23 / 4002293416359



SUPER SLICER

GEWICHT: 266 G / KLINGENLÄNGE: 26 CM / KLINGENBREITE: 4,24 CM / GESAMTLÄNGE: 39,6 CM / MIT FEINSCHNITTWELLE

4516 / 4002293451602



LACHSMESSER

GEWICHT: 143 G / KLINGENLÄNGE: 32 CM / KLINGENBREITE: 2,33 CM / GESAMTLÄNGE: 44,2 CM / FLEXIBEL / MIT KULLENSCHLIFF

4546 / 4002293454603



KOCHMESSER

GEWICHT: 183 G / KLINGENLÄNGE: 16 CM / KLINGENBREITE: 4 CM / GESAMTLÄNGE: 29 CM

4596/16 / 4002293459622



KOCHMESSER

GEWICHT: 189 G / KLINGENLÄNGE: 18 CM / KLINGENBREITE: 4 CM / GESAMTLÄNGE: 30,5 CM

4596/18 / 4002293459639



KOCHMESSER

GEWICHT: 271 G / KLINGENLÄNGE: 20 CM / KLINGENBREITE: 4,7 CM / GESAMTLÄNGE: 34,1 CM

4596/20 / 4002293459646



KOCHMESSER

GEWICHT: 290 G / KLINGENLÄNGE: 23 CM / KLINGENBREITE: 4,7 CM / GESAMTLÄNGE: 36,7 CM

4596/23 / 4002293459653



KOCHMESSER

GEWICHT: 302 G / KLINGENLÄNGE: 26 CM / KLINGENBREITE: 4,7 CM / GESAMTLÄNGE: 39,4 CM

4596/26 / 4002293459660



SCHINKENMESSER

GEWICHT: 131 G / KLINGENLÄNGE: 16 CM / KLINGENBREITE: 2,5 CM / GESAMTLÄNGE: 28,6 CM

4506/16 / 4002293450629



SCHINKENMESSER

GEWICHT: 180 G / KLINGENLÄNGE: 20 CM / KLINGENBREITE: 3,1 CM / GESAMTLÄNGE: 32,7 CM

4506/20 / 4002293450643



SCHINKENMESSER

GEWICHT: 182 G / KLINGENLÄNGE: 23 CM / KLINGENBREITE: 3,1 CM / GESAMTLÄNGE: 35,7 CM

4506/23 / 4002293450650



SANTOKU

GEWICHT: 149 G / KLINGENLÄNGE: 14 CM / KLINGENBREITE: 4,1 CM / GESAMTLÄNGE: 25,6 CM / MIT KULLENSCHLIFF

4172 / 4002293417202



SANTOKU

GEWICHT: 203 G / KLINGENLÄNGE: 17 CM / KLINGENBREITE: 4,6 CM / GESAMTLÄNGE: 30,7 CM / MIT KULLENSCHLIFF

4176 / 4002293417608



NAKIRI

GEWICHT: 204 G / KLINGENLÄNGE: 17 CM / KLINGENBREITE: 4,69 CM / GESAMTLÄNGE: 29,7 CM / MIT KULLENSCHLIFF

4187/17 / 4002293418742



CHINESISCHES KOCHMESSER

GEWICHT: 350 G / KLINGENLÄNGE: 18 CM / KLINGENBREITE: 7,75 CM / GESAMTLÄNGE: 32,4 CM

4673/18 / 4002293467337



MESSERBLOCK

GEWICHT: 2,8 KG / MATERIAL: ESCHE, SCHWARZ / B 28,4 CM x H 24,3 CM x T 14,6 CM

7253 / 4002293725307



Messer im Lieferumfang nicht enthalten