

Eleganz trifft Balance, trifft Präzision.



Santoku

DESIGN HYBRID MIT DEUTSCHEN UND JAPANISCHEN WURZELN

EPICURE ist ein innovatives Kochwerkzeug und vereint die Effizienz und Leichtigkeit japanischer Messer mit deutscher Qualität und Präzision. So verkörpert es einen neuen Messertypus, der allen Kochstilen gerecht wird und wegweisende Maßstäbe in Form, Funktion sowie Leistung setzt.

Die elegante Geometrie verleiht den EPICURE Messern eine ausgewogene Gewichtsverteilung, sodass jedes Modell angenehm neutral in der Hand liegt. Das organische Design des Griffs bietet dabei Anwendern mit kleinen sowie großen Händen perfekten Halt – für agiles und gelenkschonendes Arbeiten. Gleichzeitig ist der neu gestaltete Kropf Ausgangspunkt für eine etwas breiter gestaltete Klingenform. Das bringt mehr Gewicht auf das Schneidgut und vermittelt optimale Kontrolle für präzise und sichere Schnitte.



Epicure Santoku

Aus einem Stück
Edelstahl geschmiedet

Halbkropfdesign für optimale
Gewichtsbalance

Durchgehender Erl



Schleifwinkel 20° /
finaler Polierabzug per Hand

Griff aus nachhaltigem
Naturfasermaterial



DURCHGEHENDER ERL

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



INNOVATIVES GRIFF-MATERIAL

Ergonomisch geformter Handschmeichler: Der Griff besteht aus natürlichem Papier-Verbundmaterial, fühlt sich angenehm warm wie Holz an und ist so robust und hygienisch wie Kunststoff.



HANDLICHER HALBKROPF

Der Halbkropf erleichtert die führende Griffhaltung. Außerdem sind die Klingen etwas schlanker und gleiten noch leichter durch das Schneidgut. Das Design ermöglicht zudem, dass die Klinge durchgängig nachgeschärft werden kann.



SICHERER VOLLKROPF

Der Vollkropf schützt die Finger zuverlässig im Kochalltag und begeistert jeden Anwender durch eine elegante Linienführung. Die ausgewogene Balance begünstigt agile Arbeiten.



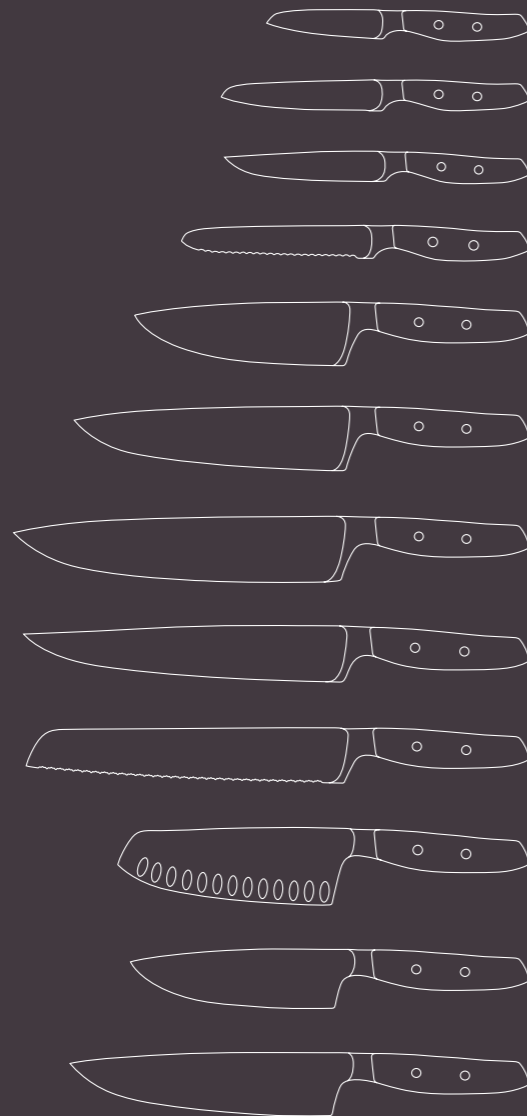
WELLENSCHLIFF

Mit seinem robusten Wellenschliff schneidet das Aufschnittmesser jede Tomate in feine Scheiben – das gilt für die meisten Gemüsesorten, weiche Früchte mit fester Haut oder auch Brot, Brötchen und Hartwurst.



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.



GEMÜSEMESSER

GEWICHT: 90 G / KLINGENLÄNGE: 9 CM / KLINGENBREITE: 2,35 CM / GESAMTLÄNGE: 20,6 CM

3966/09 / 4002293396637



GEMÜSEMESSER

GEWICHT: 94 G / KLINGENLÄNGE: 12 CM / KLINGENBREITE: 2,35 CM / GESAMTLÄNGE: 23,6 CM

3966/12 / 4002293396675



STEAKMESSER

GEWICHT: 98 G / KLINGENLÄNGE: 12 CM / KLINGENBREITE: 2,35 CM / GESAMTLÄNGE: 23,9 CM

3968 / 4002293396835



AUFSCHNITTMESSER

GEWICHT: 98 G / KLINGENLÄNGE: 14 CM / KLINGENBREITE: 2,35 CM / GESAMTLÄNGE: 25,2 CM / MIT WELLENSCHLIFF

3911 / 4002293391120



KOCHMESSER

GEWICHT: 215 G / KLINGENLÄNGE: 16 CM / KLINGENBREITE: 4,7 CM / GESAMTLÄNGE: 29,4 CM

3982/16 / 4002293398235



KOCHMESSER

GEWICHT: 245 G / KLINGENLÄNGE: 20 CM / KLINGENBREITE: 4,7 CM / GESAMTLÄNGE: 33,4 CM

3982/20 / 4002293398259



KOCHMESSER

GEWICHT: 258 G / KLINGENLÄNGE: 24 CM / KLINGENBREITE: 4,7 CM / GESAMTLÄNGE: 36,9 CM

3982/24 / 4002293398273



SCHINKENMESSER

GEWICHT: 217 G / KLINGENLÄNGE: 23 CM / KLINGENBREITE: 4 CM / GESAMTLÄNGE: 36,4 CM

3922/23 / 4002293392257



BROTMESSER

GEWICHT: 232 G / KLINGENLÄNGE: 23 CM / KLINGENBREITE: 4 CM / GESAMTLÄNGE: 36,4 CM / MIT PRÄZISIONS-DOPPELWELLE

3950/23 / 4002293395050



KOCHMESSER

GEWICHT: 198 G / KLINGENLÄNGE: 16 CM / KLINGENBREITE: 4,7 CM / GESAMTLÄNGE: 28,8 CM / HALBKROPF

3981/16 / 4002293398143



KOCHMESSER

GEWICHT: 225 G / KLINGENLÄNGE: 20 CM / KLINGENBREITE: 4,7 CM / GESAMTLÄNGE: 32,8 CM / HALBKROPF

3981/20 / 4002293398167



SANTOKU

GEWICHT: 204 G / KLINGENLÄNGE: 17 CM / KLINGENBREITE: 5,68 CM / GESAMTLÄNGE: 29,7 CM / HALBKROPF / MIT KULLENSCHLIFF

3983 / 4002293398327



MAGNETISCHER SCHWEBEBLOCK

GEWICHT: 4,45 KG / MATERIAL: THERMOBUCHHE, EDELSTAHL / ABMESSUNG HOLZTEIL: B 36 x H 24 x T 4 CM / ABMESSUNG MESSERBLOCK MIT FUSS: B 36,5 x H 28 x T 15,5 CM

7231 / 4002293723105



Messer im Lieferumfang nicht enthalten