



PEtec
PrecisionEdgeTechnology

Die neue WÜSTHOF Technologie für überlegene Schärfe!

Die aktuellen Schneidleistungstests der FGW in Remscheid (Forschungsgemeinschaft Werkzeuge und Werkstoffe e.V.) bestätigen die Qualitätsführerschaft der geschmiedeten WÜSTHOF Messer im Vergleich zu den bekannten einlagigen Markenqualitäten.

Die umfangreichen Untersuchungen wurden nach DIN EN ISO 8442-5 durchgeführt.

Messer von WÜSTHOF haben eine erheblich höhere Anfangsschärfe (ICP = Initial Cutting Performance) und halten diese auch extrem lange (TCC = Total Card Cut).

Im Vergleich zu den Testsiegern der Kategorie „Kochmesser“ bei der Stiftung Warentest, Ausgabe 1.2008, haben die geschmiedeten WÜSTHOF Messer mit der neuen PEtech Technologie ein etwa 20 % besseres Ergebnis.

Die Technik:

Die Klingen werden vor dem Schleifen per Laser vermessen.

Computerprogramme berechnen individuell für jede Klinge den exakten Abzugswinkel.

Mit Präzisionsrobotern werden dann die Klingen am nassen Stein geschliffen.

Abschließend erhalten die Messer noch den ultimativen Polierabzug an einer Spezialscheibe.

Die Vorteile:

- Extreme Anfangsschneidleistung
- Außergewöhnlich lange Schnitthaltigkeit / lange Standzeit der Klinge
- Optimale Schneidengeometrie über die gesamte Klingenlänge
- Einzigartige, immer gleichbleibende hohe und reproduzierbare Qualität

