

PEtec

PrecisionEdgeTechnology

De nieuwe WÜSTHOF-technologie voor superieure scherpste!

De actuele snijtests van de FGW in Remscheid (Forschungsgemeinschaft Werkzeuge und Werkstoffe e.V.) bevestigen het kwaliteitsleiderschap van de gesmede WÜSTHOF-messen in vergelijking met andere gesmede messen merken.

De omvangrijke onderzoeken werden uitgevoerd volgens NEN EN ISO 8442-5. Messen van WÜSTHOF beschikken over een aanzienlijk hogere initiële scherpste (ICP = Initial Cutting Performance) en behouden deze ook extreem lang (TCC = Total Card Cutting).

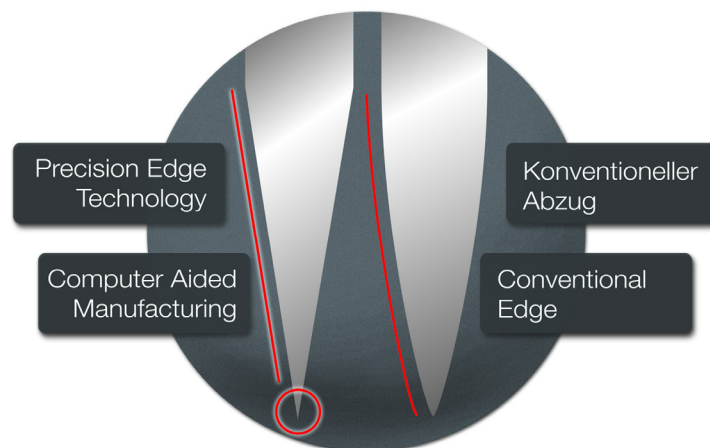
Vergeleken met de testwinnaars in de categorie "Koksmessen" bij de "Stiftung Warentest" (stichting warentest), in de uitgave 1.2008, behalen de gesmede messen van WÜSTHOF met de nieuwe PEtec-technologie een ongeveer 20 % beter resultaat.

De techniek

De messen worden vóór het slijpen met een laser gemeten. Computerprogramma's berekenen de exacte slijphoek voor ieder mes. Met precisierobots worden de messen vervolgens aan een natte steen geslepen. Tot slot worden de sneden van de messen ultimatief gepolijst aan een speciale schijf.

De voordelen:

- extreem goede initiële snijprestatie.
- buitengewoon duurzame scherpste / standtijd van het lemmet.
- optimale snijgeometrie over de hele lengte van het lemmet.
- unieke, steeds gelijkblijvend hoge en reproduceerbare kwaliteit.



PEtec van WÜSTHOF – superieure scherpste voor professionele koks en hobbykoks!