



Sternsteiger

Qualität und Präzision

**Damastmesser Serie
SPITZEN STERN GOLD**



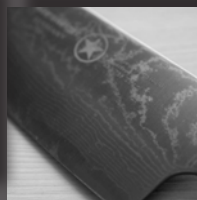
SPITZENSTERN GOLD 3tlg Set-Box

Ganz schön schneidig! Mit dieser Damaszener Allzweckmesser Box, haben Sie das perfekte Werkzeug in Ihrer Küche. Das leichte und handliche Küchenwerkzeug bietet Ihnen langanhaltende Schärfe und perfekte Balance. Seit mehr als 2500 Jahren ist die Kunst des Damaszenerschmiedens bekannt, vertrauen Sie dieser Tradition, es lohnt sich!



Das Set beinhaltet folgende Messer:

- Kochmesser : Gesamtlänge: 33,5cm, Klingenlänge: 20cm, Gewicht: 144 gm
- Kleinmesser: Gesamtlänge: 23cm, Klingenlänge: 12cm, Gewicht: 49 gm
- Brotmesser: Gesamtlänge: 33,5 cm, Klingenlänge: 20 cm, Gewicht: 137gm



SPITZENSTERN GOLD 2tlg Set-Box

Ganz schön schneidig! Mit dieser Damaszener Allzweckmesser Box, haben Sie das perfekte Werkzeug in Ihrer Küche. Das leichte und handliche Küchenwerkzeug bietet Ihnen langanhaltende Schärfe und perfekte Balance. Seit mehr als 2500 Jahren ist die Kunst des Damaszenerschmiedens bekannt, vertrauen Sie dieser Tradition, es lohnt sich!



Das Set beinhaltet folgende Messer:

- Santokumesser: Gesamtlänge: 31cm, Klingenlänge: 19cm, Gewicht: 178gm
- Santoku Kleinmesser: Gesamtlänge: 20cm, Klingenlänge: 5cm, Gewicht: 64 gm



Sternsteiger
Qualität und Präzision

SPITZENSTERN GOLD 1er Box - Schwarz

Ganz schön schneidig! Mit diesem Damaszener Allzweckmesser haben Sie das perfekte Werkzeug in Ihrer Küche. Das leichte und handliche Küchenwerkzeug bietet Ihnen langanhaltende Schärfe und perfekte Balance. Seit mehr als 2500 Jahren ist die Kunst des Damaszenerschmiedens bekannt, vertrauen Sie dieser Tradition, es lohnt sich!

Alle Eigenschaften auf einen Blick:

- Geschmacks- und geruchsneutral.
- Klinge: 34 cm. 66-lagiger Damaszener Stahl.
- Griff aus Micarta Edelholz in Schwarz.

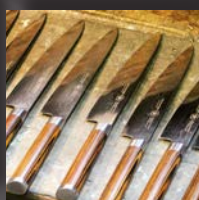


SPITZENSTERN GOLD 1er Box - Edelholz Braun

Ganz schön schneidig! Mit diesem Damaszener Allzweckmesser haben Sie das perfekte Werkzeug in Ihrer Küche. Das leichte und handliche Küchenwerkzeug bietet Ihnen langanhaltende Schärfe und perfekte Balance. Seit mehr als 2500 Jahren ist die Kunst des Damaszenerschmiedens bekannt, vertrauen Sie dieser Tradition, es lohnt sich!

Alle Eigenschaften auf einen Blick:

- Geschmacks- und geruchsneutral.
- Klinge: 34 cm. 66-lagiger Damaszener Stahl.
- Griff aus Micarta Edelholz in Braun.



Sternsteiger
Qualität und Präzision

SPITZENSTERN GOLD 7er Box

Ganz schön schneidig! Mit dieser Damaszener Allzweckmesser Box haben Sie das perfekte Werkzeug in Ihrer Küche. Das leichte und handliche Küchenwerkzeug bietet Ihnen langanhaltende Schärfe und perfekte Balance. Seit mehr als 2500 Jahren ist die Kunst des Damaszenerschmiedens bekannt, vertrauen Sie dieser Tradition, es lohnt sich!

Das Set beinhaltet folgende Messer:

- Kochmesser: Gesamtlänge: 33,5cm, Klingenlänge: 20cm, Gewicht: 144 gm
- Kleinmesser: Gesamtlänge: 23cm, Klingenlänge: 12cm, Gewicht: 49 gm
- Brotmesser: Gesamtlänge: 33,5cm, Klingenlänge: 20cm, Gewicht: 137gm
- Santokumesser: Gesamtlänge: 31cm, Klingenlänge: 19cm, Gewicht: 178gm
- Santoku Kleinmesser: Gesamtlänge: 20cm, Klingenlänge: 5cm, Gewicht: 64 gm
- Holz Schneidebrett: Schneidebrett aus Bio-Holz.
- 1x Fleischgabel aus geschmiedetem Monostahl



Sternsteiger
Qualität und Präzision



Sternsteiger
Qualität und Präzision

Unsere Damast Stahlsorten



Jedes unserer hochwertigen Messer verfügt über eine mehrlagige Damaststahlklinge. Die sehr scharfe Schneide aus einem hochlegierten Kohlenstoffstahl (VG 10) ist eisgehärtet (ca. 59 - 61 HRC Rockwell).

Durch die Materialauswahl und die sorgfältige sowie moderne Produktion wird eine optimale Schneidleistung erlangt.

Durch das Schleifen der Klinge werden die Lagen in Längs- und Querrichtung unterschiedlich durchtrennt und erhalten so ein individuelles Erscheinungsbild. So werden unsere lebendigen Meisterstücke für Sie produziert.



Modernste Produktion

Die Qualität unserer Produkte ist das Ergebnis von langjährigen Investitionen in die Integration modernster Technologien in die traditionellen Herstellungsprozesse. Kombiniert mit einer strengen Qualitätskontrolle und großer Sorgfalt bei der Auswahl der eingesetzten Materialien entstehen so die Produkte, die unsere langjährigen Kunden schätzen.



Sternsteiger
Qualität und Präzision

Mehr für den Profi

Sternsteiger steht nicht nur für gute Scheren und Messer, sondern auch für professionellen Küchenbedarf. Besuchen Sie uns im Internet und erfahren mehr über unsere gesamte Produktpalette.



Mehr Informationen erhalten Sie in unserem Online-Shop unter:

www.scheren-sternsteiger.de

oder bei unserem Partner Youkauf unter

www.youkauf.de/sternsteiger-germany

Sternsteiger
Qualität und Präzision



Sternsteiger

Qualität und Präzision

Die STERNSTEIGER Damastmesser Serie gehört zu den schärfsten Messer Serien der Welt. Genießen Sie die Freude am perfekten Schnitt. Bestens ausbalanciert mit ergonomischen Griffen aus Edelh Holz. Damastmesser bestehen aus einem speziellen Damaststahl mit besonders harter Mittelschicht. Die Klinge aus hoch legiertem, eisgehärtetem Kohlenstoffstahl bietet die optimale Schärfe. Ein Messer besteht aus insgesamt 67 Schichten und ist somit bestens vor Bruch und Korrosion geschützt. Diese aus 67 Schichten Stahl geschmiedeten Messer, sehen nicht nur einzigartig aus, sondern die Klinge ist auch Rasiermesser-scharf.

Mehr Informationen unter

www.sternsteiger.com

oder rufen Sie uns an:
+49(0) 2122-409 10 52

Sternsteiger Stahlwaren GmbH • Solingen • HRB 15675 • Amtsgericht Mönchengladbach

T: 02122-409 10 52 • F: 0321-21444 389

Bankverbindung: Commerzbank AG • IBAN: DE73 3104 0015 0367 8646 00 • BIC: COBADEFFXXX

Geschäftsführer: A. Butt • UStId-Nr.: DE291918297

info@sternsteiger.de • www.sternsteiger.com

