

Die Innovation der modernen Metallurgie



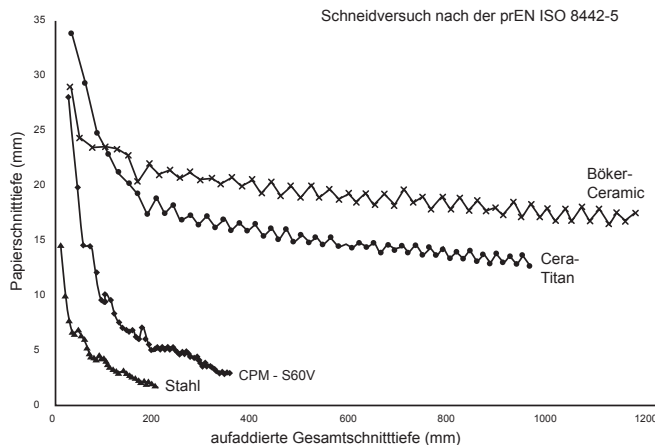
Das Wichtigste über CERA-TITAN

Es ist unsere Marke für Klingen aus *Titan* mit extrem hoher Schärfe und Schnitthaltigkeit wie *Ceramic*.

Bleiben wir bei diesem Vergleich. Ceramic ist spröde, somit bruchgefährdet bei seitlicher Belastung und beim Fallenlassen. Sie können Ceramic mit Hausmitteln nicht nachschleifen.

Anders bei **CERA-TITAN**: Die Klingen sind flexibel wie Stahl und können ganz normal geschärft werden. **CERA-TITAN** erfüllt alle Eigenschaften, die Sie von einem hochwertigen Kochmesser erwarten... und viel mehr.

- absolute Rostfreiheit
- Flexibilität
- antibakterielle Oberfläche
- ergonomisch gestaltete Zirikoteholz-Griffe
- hohe Schnitthaltigkeit
- einfache Nachschleifbarkeit
- minimales Gewicht



Die Versuchs- und Prüfanstalt in Remscheid (VPA) hat uns die exzellente Schnitthaltigkeit bescheinigt. Sehen Sie selbst!

Extrem harte Ceramic und Spuren von Silber werden der Pulver-TITAN-Legierung beigemischt. Nach Pressen und Sintern wird das Gefüge kaltgeschmiedet, um es weiter zu verdichten. Die Fakten sprechen für **CERA-TITAN**, das selbst pulvermetallurgische Stähle um Längen übertrifft.

Möchten Sie auf die Vorteile von **CERA-TITAN** auch unterwegs nicht verzichten? So sprechen Sie uns an, wir haben diese überragende Klinge auch in praktikable Taschenmesser-Konzepte integriert. Profitieren Sie auch Draußen von **CERA-TITAN**. Beim Wandern, Trekking oder sonstigen Outdoor-Aktivitäten.