



Profi-Spargelmesser Professional



Artikeltext

Mit dem triangle Spargelmesser lässt sich das stangenförmige Gemüse professionell und mit nur einem Werkzeug schälen und vorbereiten: Zuerst wird die bewegliche Spange entsprechend der Spargelqualität auf die gewünschte Schalendicke eingestellt und fixiert. Dann werden die Spargelenden mit dem Ende der rasiermesserscharfen Klinge gekappt. Dann wird das Schälmesser im flachen Winkel direkt unter dem Spargelkopf angesetzt und mit leichtem Druck zügig nach unten gezogen.

Um Faseransammlungen zu vermeiden, empfehlen wir, das Spargelmesser ab und zu in einer bereitgestellten Tasse Wasser auszuschwenken.

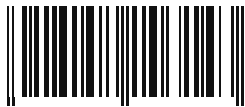
Die richtige Handhabung des Spargelmessers, insbesondere das Finden den perfekten Winkels, bedarf ein wenig an Übung. Dann aber ist das Spargelmesser herkömmlichen Schälern weit überlegen.

Bei Bedarf nachschleifbar.

Spülmaschinengeeignet, aber zum langen Erhalt der extremen Schärfe empfehlen wir die Handreinigung.

Produktmaße: 21,30 cm * 2,00 cm * 1,20 cm

Made in Germany



4 018157 103143



Produkteigenschaften

Serie	Professional
Pflege	Handreinigung empfohlen
Designer	-
Awards	-
GreenGrip	-
FSC	-

Technische Daten

Artikelnummer	10 187 11 00
EAN / GTIN	4018157103143

Material

Edelstahl DIN 1.4034, gehärtet; Bügel: Edelstahl DIN 1.4016;
Messing
Griffmaterial: PA glasfaserverstärkt
Konformität: REACH & Regulation (EU) 10/2011

Kaufmännische Daten

Verpackungseinheit	12
Empf. VK-Preis	€ 27,00
	inkl. 19 % MwSt.