

Schnitzmesser A2



Artikeltext

Die triangle Schnitzmesser A werden beim Schnitzen von Obst, Gemüse, Käse oder auch Seife für die Herstellung von halbrunden und runden Formen eingesetzt. Mit ihrer Hilfe lassen sich z.B. Blütenblätter, Ornamente oder Fischschuppen leicht umsetzen.

Je kleiner der Durchmesser dieser Werkzeuge ist, desto feiner ist die Klinge und die damit erzeugbaren Formen. Die Zahl hinter dem Buchstaben steht somit für die jeweilige Größe des Messers. 1 ist das Kleinste, 5 das größte Messer.

Die Funktionsteile bestehen aus gehärtetem, rostfreiem Stahl und bieten auch bei dauerhaftem Einsatz dauerhafte Schärfe. Die Griffe sind aus einer Kombination von hochwertigem Polypropylen und griffigem Santoprene (Softgrip) gefertigt. Sie verhindern ein eventuelles Abrutschen selbst bei nassen Händen und ermöglichen sicheres und ergonomisches Arbeiten. Der runde Griffquerschnitt sorgt für eine flexible Handhabung aus dem Handgelenk und macht das Messer besonders wendig und präzise.

Ein separat erhältlicher speziell geformter Keramik-Wetzstein gewährleistet das konturgerechte Nachschärfen der Klingen.

Rostfrei und spülmaschinengeeignet.

Produktmaße: 14,20 cm * 1,70 cm * 1,70 cm

Made in China



4 018157 111780



Produkteigenschaften

Serie	Carving
Pflege	spülmaschinengeeignet
Designer	-
Awards	-
GreenGrip	-
FSC	-

Technische Daten

Artikelnummer	25 800 50 00
EAN / GTIN	4018157111780

Material

Edelstahl DIN 1.4028, gehärtet
Griffmaterial: PP; Santoprene, rutschhemmend
Konformität: REACH & Regulation (EU) 10/2011

Kaufmännische Daten

Verpackungseinheit	10
Empf. VK-Preis	€ 11,80
	inkl. 19 % MwSt.