

Schnitzmesser K



Artikeltext

Das triangle Schnitzmesser K wird beim Schnitzen von Obst, Gemüse, Käse oder auch Seife für die Herstellung von Kerben und Konturen in unterschiedlichen Tiefen eingesetzt. Es ähnelt sehr einem Kerbmesser, hat aber dünneres Material und eine schmalere Schneide. Dadurch ist es deutlich wendiger und geeignet, auch feine Linien und Konturen zu schneiden.

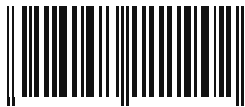
Die Funktionsteile bestehen aus gehärtetem, rostfreiem Stahl und bieten auch bei dauerhaftem Einsatz dauerhafte Schärfe. Die Griffe sind aus einer Kombination von hochwertigem Polypropylen und griffigem Santoprene (Softgrip) gefertigt. Sie verhindern ein eventuelles Abrutschen selbst bei nassen Händen 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: 12,00 cm * 1,70 cm * 2,20 cm

Made in China



4 018157 111902



Produkteigenschaften

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

Technische Daten

Artikelnummer	25 827 23 00
EAN / GTIN	4018157111902

Material

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

Kaufmännische Daten

Verpackungseinheit	10
Empf. VK-Preis	€ 12,00
	inkl. 19 % MwSt.