

Thaimesser



Artikeltext

Thaimesser sind Schnitzmesser im klassischen thailändischen Stil und werden vor allem beim Freihandschnitzen von Obst und Gemüse eingesetzt. Das Thaimesser mit Markierspitze verfügt über eine extrem scharfe, eisgehärtete und gleichzeitig hoch flexible Klinge, die immer wieder in ihre ursprüngliche Gerade zurückfindet. Durch den speziellen balligen Schliff ist das Thaimesser bis in die äußerste, dünne Spitze hinein bruchsicher. Die integrierte Markierspitze dient dem präzisen Einzeichnen von Schnittlinien. Im Lieferumfang enthalten ist ein Transportröhrchen zur sicheren Aufbewahrung. Made in Solingen/Germany.

Produktmaße: 20,40 cm * 9,00 cm * 2,30 cm

Made in Germany



4 018157 126487



Produkteigenschaften

| | |
|-----------|-------------------------|
| Serie | Carving |
| Pflege | Handreinigung empfohlen |
| Designer | - |
| Awards | - |
| GreenGrip | - |
| FSC | - |

Technische Daten

| | |
|---------------|---------------|
| Artikelnummer | 26 662 50 02 |
| EAN / GTIN | 4018157126487 |

Material

Edelstahl DIN 1.4034, gehärtet; Markierspitze Aluminium
Griffmaterial: PP
Konformität: REACH & Regulation (EU) 10/2011

Kaufmännische Daten

| | |
|-----------------------|------------------|
| Verpackungseinheit | 6 |
| Empf. VK-Preis | € 34,00 |
| | inkl. 19 % MwSt. |