

Wiegemesser gehärtet einschneidig



Artikeltext

Einschneidiges Wiegemesser mit gehärteter Klinge. Die ungewöhnlich hohe Qualität der Klinge ermöglicht die dauerhafte Verwendung des Messers auch im Gastronomiealltag und für herausfordernde Aufgaben wie das Hacken von Fleisch.

Mit Wiegemessern können schnell und einfach Kräuter, Nüsse, Knoblauchzehen etc. fein oder grob gehackt werden.

Die beiden ergonomisch geformten Handgriffe sorgen für eine sichere Handhabung und optimale Kraftübertragung. Somit ist ermüdungsfreies Arbeiten gewährleistet.

Die besonders hochwertige, gehärtete Klinge bleibt dauerhaft scharf und ist bei Bedarf nachschleifbar. triangle Wiegemesser werden in Handarbeit hergestellt und sorgfältig am Schleifband geschärft. Daher empfehlen wir, Wiegemesser vorsichtig und per Hand unter fließendem Wasser zu reinigen, um die Schärfe der Klinge dauerhaft zu erhalten.

Spülmaschinengeeignet. Vollständig hergestellt in Solingen/ Deutschland.

Produktmaße: 12,30 cm * 14,60 cm * 3,90 cm

Made in Germany



4 018157 100760



Produkteigenschaften

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

Technische Daten

Artikelnummer	41 211 14 02
EAN / GTIN	4018157100760

Material

Edelstahl DIN 1.4021, gehärtet
Griffmaterial: PP; Knopf: ABS
Konformität: REACH & Regulation (EU) 10/2011

Kaufmännische Daten

Verpackungseinheit	6
Empf. VK-Preis	€ 36,00
	inkl. 19 % MwSt.