

## Wiegemesser gehärtet zweischneidig

## Artikeltext



Zweischneidiges Wiegemesser mit gehärteten Klingen. Mit Wiegemessern können schnell und einfach Kräuter, Nüsse, Knoblauchzehen etc. fein oder grob gehackt werden.

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

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 sollten Wiegemesser auch vorsichtig und per Hand unter fließendem Wasser gereinigt werden. Modelle mit Kunststoffgriff dürfen aber auch gelegentlich in die Spülmaschine.

Vollständig hergestellt in Solingen/ Deutschland.

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

**Made in Germany**



4 018157 100777



## Produkteigenschaften

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

## Technische Daten

Artikelnummer	41 212 14 02
EAN / GTIN	4018157100777

### Material

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

## Kaufmännische Daten

Verpackungseinheit	6
<b>Empf. VK-Preis</b>	<b>€ 59,00</b>
	inkl. 19 % MwSt.