

Wiegemesser Soul 36 cm

Artikeltext



Das Wiegemesser Soul besticht nicht nur durch sein Design mit fein gearbeiteten Holzgriffen aus deutscher Kernesche, sondern auch durch seine besonders hochwertige gehärtete Klinge.

Traditionell werden Wiegemesser zum schnellen und einfachen Zerkleinern von Kräutern, Nüssen, Knoblauchzehen etc. eingesetzt. Große Modelle sind aber auch ideal zum Schneiden von Pizza, Flammkuchen und Blechkuchen geeignet und sind schön genug, um auch bei Tisch Freude zu machen.

Die beiden ergonomisch geformten Handgriffe des einschneidigen Wiegemessers sorgen für eine sichere Handhabung und optimale Kraftübertragung. So ist ermüdungsfreies Arbeiten gewährleistet.

Die gehärtete Klinge, eine Seltenheit bei Wiegemessern, zeichnet sich durch eine besonders hohe und langanhaltende Schärfe aus. triangle Wiegemesser werden in Handarbeit hergestellt und sorgfältig in einem mehrstufigen Prozess geschärft. Der Feinabzug erfolgt per Hand am Schleifband.

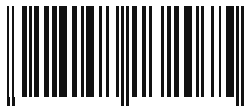
Um die Klinge zu schonen und die Schönheit des Holzes zu bewahren sollten Wiegemesser vorsichtig und per Hand gereinigt werden.

Das Wiegemesser wird in einem stilvollen und wieder verwendbaren Geschenkkarton geliefert.

Hergestellt in Solingen/ Deutschland.

Produktmaße: 38,00 cm * 18,00 cm * 4,00 cm

Made in Germany



4 018157 132075



Produkteigenschaften

Serie	Soul
Pflege	Handreinigung empfohlen
Designer	-
Awards	-
GreenGrip	-
FSC	-

Technische Daten

Artikelnummer	86 234 36 04
EAN / GTIN	4018157132075

Material

Edelstahl DIN 1.4021, gehärtet
Griffmaterial: Pflaumenholz
Konformität: REACH & Regulation (EU) 10/2011

Kaufmännische Daten

Verpackungseinheit	6
Empf. VK-Preis	€ 92,00
	inkl. 19 % MwSt.