

Käseschneider Sense



Artikeltext

Der triangle Käseschneider Sense ist ein toller Begleiter bei Tisch zum Frühstück oder zur Brotzeit. Er schneidet mittelfeste Käse wie z.B. Gouda am Stück ganz frisch und erst bei Bedarf in gleichmäßig dicke Scheiben von 3 mm oder 5 mm. Mit praktischer Servierspitze.

Die Spannung des Drahtes kann bei Bedarf nachjustiert werden. Die Drahte sind auch als Ersatzteil erhältlich.

Für Sense verwendet triangle regionales FSC®- zertifiziertes Pflaumenholz und unterstützt damit eine nachhaltige Holzwirtschaft und kurze Transportwege. Die Griffe werden gedrechselt, anschließend in Solingen fein bearbeitet und mit Funktionsteilen aus Edelstahl konfektioniert. Gefertigt wird selbstverständlich mit Ökostrom.

Der Käseschneider Sense wird in einem stilvollen und wieder verwendbaren Geschenkkarton geliefert.

Hergestellt in Solingen/Deutschland.

Produktmaße: 27,00 cm * 5,50 cm * 3,00 cm

Made in Germany



4 018157 132006



Produkteigenschaften

Serie	Sense
Pflege	Handreinigung empfohlen
Designer	-
Awards	-
GreenGrip	-
FSC	ja

Technische Daten

Artikelnummer	88 113 14 04
EAN / GTIN	4018157132006

Material

Edelstahl DIN 1.4016; Edelstahldraht
Griffmaterial: Pflaumenholz
Konformität: REACH & Regulation (EU) 10/2011

Kaufmännische Daten

Verpackungseinheit	12
Empf. VK-Preis	€ 36,00
	inkl. 19 % MwSt.