

Käsemesser Sense Pflaume



Artikeltext

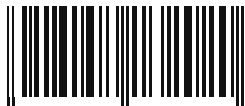
Unverzichtbar auf der Käseplatte. Das Käsemesser Sense mit durchbrochener Klinge bietet dem Käse wenig Oberfläche zum Anhaften und erleichtert dadurch den Schnitt. Mit 2-zinkiger Servierspitze.

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

Hergestellt in Solingen. Geliefert in einer edlen Geschenkschachtel aus Recyclingmaterial.

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

Made in Germany



4 018157 132020



Produkteigenschaften

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

Technische Daten

Artikelnummer	88 181 14 04
EAN / GTIN	4018157132020

Material

Edelstahl DIN 1.4034, gehärtet; Kappe: Edelstahl
Griffmaterial: Pflaumenholz
Konformität: REACH & Regulation (EU) 10/2011

Kaufmännische Daten

Verpackungseinheit	3
Empf. VK-Preis	€ 39,10
	inkl. 19 % MwSt.