

# Messerblock Bestückt

Artikelnummer: 42230969002210



**SCHNÄPPCH  
EN**

~~329,70 €~~

**199,00 €**

Sie sparen **130,70 €**

Alle Preise inkl. MwSt.

**Dieser Artikel ist ausschließlich in unseren Filialen erhältlich.**

## IN AUSSTELLUNG ANSEHEN

Wien 22	✓
Wien 10	✗
Wien 12	✗
Zentrallager Wien 22	✗

## Kontakt Filialen

Wien 22  01 / 732 48

Wien 10  01 / 602 36 30

Wien 12  01 / 804 77 69

## Kurzbeschreibung

---

## Beschreibung

---

Der 6-teilige Messerblock erfreut sich bei Profi- und Hobbyköchen auf der ganzen Welt großer Beliebtheit. Die Gastronomen wissen die Vielseitigkeit, die Qualität und die Funktionalität der Küchenhelfer zu schätzen. Der für die Messer der Serie verwendete Stahl zeichnet sich durch eine optimale Balance aus Chrom und Kohlenstoff aus, die ihn besonders hochwertig macht. Jede FRIODUR®-Klinge wurde aus nur einem Stück Stahl geschmiedet und anschließend mit der speziellen Eishärtung veredelt. Das Ergebnis sind exklusive Messer mit besten Schneideigenschaften und einem Maximum an Komfort, die sich auch bei häufigem und intensivem Gebrauch durch schnitthaltige, flexible und korrosionsbeständige Eigenschaften auszeichnen. Neben dem attraktiven Messerblock aus einem robusten Holz beinhaltet das Profi-Set ein Fleischmesser, ein Kochmesser, ein Spick- und Garniermesser und ein Universalmesser. Für jede Zutat und jeden Arbeitsschritt sind Sie so dank der unterschiedlich langen Klingen jederzeit ideal ausgestattet. Die Griffe im klassischen Drei-Nieten-Design runden das Bild optisch und auch funktional ab. Ergonomisch geformt und mit einem fließenden Übergang zwischen Kropf und Klinge bieten Ihnen die Messer ein Höchstmaß an Komfort. Mit dem 6-teiligen Messerblock erwerben Sie eine fachmännische Ausstattung für Ihre Küche, die Ihnen neue Möglichkeiten beim Kreieren am Herd ermöglicht.

## Additional Information

---

Artikelnummer	42230969002210
Marke	Zwilling
Bestellart	In der Filiale
Anzahl Teile	6
Teil 1	Messerblock
Teil 2	Spick-/Garniermesser
Teil 3	Universalmesser
Teil 4	Fleischmesser
Teil 5	Kochmesser
Teil 6	Wetzstahl
Besonderheiten	Friodur® Klingen aus eisgehärtetem Edelstahl, Sigmaforce® Messer aus einem Stück geschmiedet, korrosionsbeständig
Teil 2	ca. 10 cm (Länge)
Teil 3	ca. 13 cm (Länge)
Teil 4	ca. 16 cm (Länge)
Teil 5	ca. 20 cm (Länge)
Hauptfarbe	Holz, Schwarz, Silber (Holz/schwarz/silber)
Hauptmaterial	Metall
Nebenmaterial	Holz
Zweites Nebenmaterial	Kunststoff
Holzart	Buche
Metallart	Spezialstahl