

Fleischmesser

Artikelnummer: 42230969002205



~~76,99 €~~

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

Eine der schwierigsten Aufgaben in der Küche ist das zerteilen großer Fleischstücke. Insbesondere wenn sich darin noch Knochen befinden, kann dies eine anstrengende Beschäftigung sein. Mit einem geeigneten Fleischmesser fällt das auslösen und teilen jedoch deutlich leichter. Diese sind aufgrund des durchgehenden Stahls und der sicheren Vernietung zwischen Erl und Griff äußerst robust. Das präzisionsgeschmiedete Messer verfügt über einen exakten Schliff, da am Übergang zwischen Kropf und Griff keine störenden Kanten vorhanden sind, liegt das Messer ausgezeichnet in der Hand. Mit dem Fleischmesser schneiden Sie selbst

größere Stücke ohne große Anstrengung. Die Klinge mit einer Länge von 20 cm zertrennt das Gewebe präzise und mühelos. So können Sie große Bratenstücke in Form bringen oder das Fleisch in feine Stücke zerteilen. Mithilfe des Fleischmessers verwöhnen Sie sich und Ihre Familie mit leckeren Gerichten. Ergonomischer Griff aus Kunststoff mit Drei-Nieten Design für ermüdungsfreies und sicheres Arbeiten mit dem Messer.

Additional Information

Artikelnummer	42230969002205
Marke	Zwilling
Bestellart	In der Filiale
Anzahl Teile	1
Besonderheiten	Friodur® Klingen aus eisgehärtetem Edelstahl, Sigmaforce® Messer aus einem Stück geschmiedet, korrosionsbeständig
Länge	ca. 20 cm
Teil 1	ca. 20 cm (Länge)
Hauptfarbe	Schwarz, Silber (Schwarz/silber)
Hauptmaterial	Metall
Nebenmaterial	Kunststoff
Metallart	Spezialstahl