

Schälmesser

Artikelnummer: 422309690022



~~47,99 €~~



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

Kartoffeln oder Zwiebeln schälen, Gemüse putzen und Obst stückeln? Jeder Koch, ob Profi oder Hobbykoch, benötigt dafür ein kleines handliches Schälmesser. Dieses Turniermesser überzeugt durch seine qualitativ hochwertige Verarbeitung. Mit Geschick und Kreativität lässt sich Gemüse damit sogar zur fantasievollen Dekoration für das Geburtstagsbuffet verwandeln. Die Klinge des Schälmessers ist insgesamt 7 cm lang, seine Optik wird durch das klassische 3-Nieten-Design im schwarzen Griff geprägt. Die gebogene, durchgehende Klinge ist aus hochwertigem Spezialstahl geschmiedet und durch eine Eishärtung veredelt. So lässt sie

sich sehr gut schleifen, ist korrosionsbeständig, flexibel und schnitthaltig. Das kleine vielseitige Schälmesser ist speziell für das Schälen und Säubern von Obst und Gemüse gedacht. Mühelos gleitet die Klinge durch das Schneidgut. Mit ihrer stabilen Spitze können auch unschöne Stellen leicht entfernt werden. Die Abfallmenge bleibt gering. Die Messer dieser Serie liegen bei der Arbeit optimal in der Hand, denn den Übergang vom Kropf des Messers zum Griff stören keine Kanten.

Additional Information

Artikelnummer	422309690022
Marke	Zwilling
Bestellart	In der Filiale
Anzahl Teile	1
Besonderheiten	Friodur® Klingen aus eisgehärtetem Edelstahl, Sigmaforce® Messer aus einem Stück geschmiedet, korrosionsbeständig
Länge	ca. 7 cm
Teil 1	ca. 7 cm (Länge)
Hauptfarbe	Schwarz, Silber (Schwarz/silber)
Hauptmaterial	Metall
Nebenmaterial	Kunststoff
Metallart	Spezialstahl