

Kochmesser

Artikelnummer: 42230969002207



~~92,99 €~~

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

Das Kochmesser bietet eine bestechende Qualität und ein Design, das überzeugt. Das schwere Messer mit einer glatten und 20 cm langen Klinge, erleichtert Ihnen den Küchenalltag und hilft Ihnen beim schneiden und hacken von frischen Kräutern und knackigem Gemüse. Selbst große Fleischstücke können ohne Druck zerkleinert werden und das zerlegen von Fisch geht Ihnen leichter von der Hand. Die schnitthaltige, durch eine spezielle Eishärtung veredelte FRIODUR®-Klinge überzeugt durch ihre hohe Qualität ebenso wie durch ihr besonders korrosionsbeständiges und gleichzeitig flexibles Material. Das Kochmesser ist zudem ein

SIGMAFORGE®-Messer. Geschmiedet aus nur einem Stück Stahl, ist es äußerst langlebig und widerstandsfähig und sorgt zudem für beste Schneideigenschaften. Der aus Kunststoff gefertigte Griff besticht neben seinem 3-Nieten-Design mit durchgehendem Erl, auch durch seine angenehme Handhabung. So liegt das Kochmesser auch bei langem Gebrauch einwandfrei in der Hand. Das Kochmesser ist nicht nur bei Profiköchen geschätzt, auch in der Hobbyküche gewinnt es immer mehr an Beliebtheit. Mit diesem formschönen Messer haben Sie bei der Zubereitung von wohlschmeckenden und frischen Gerichten für sich und Ihre Gäste einen praktischen Helfer zur Hand.

Additional Information

Artikelnummer	42230969002207
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