

Wetzstahl mit Aufhängeloch 23cm

Artikelnummer: 422309690025

~~22,99 €~~






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

Der Wetzstahl hat eine Klinge aus geriffeltem, hoch karbonisiertem und hartverchromtem Stahl. Die Länge von 23 cm dient dem zügigen und kraftvollen schärfen verschiedenartiger Messer. Mit der geriffelten Oberfläche lässt sich ein optimales Ergebnis beim Schärfen der Messerklingen erzielen. Zudem ist der hochwertige Stahl unempfindlich und entsprechend langlebig. Der schwarze Kunststoffgriff bietet sicheren halt, wenn Sie Ihre Küchenmesser, Scheren und andere Klingen wetzen. Durch die abgerundete Form, die rutschfeste Oberfläche und den absichernden Rand vor dem Wetzstahl selbst gleiten die Finger während des Schärfens

nicht ab. Am hinteren Ende des Griffes befindet sich ein Loch, an dem Sie das Utensil aufhängen können. Mit dem Wetzstahl nutzen Sie Ihre Messer länger, denn durch das Reiben der Klinge am Wetzstahl wird diese neu geschärft, so dass die Schneidkraft spürbar verbessert wird. Mit dem praktischen Schärf-Instrument gleiten Ihre Messer wieder leicht durch Fleisch, Gemüse und weitere Zutaten, die Sie bei der Zubereitung leckerer Gerichte zerkleinern möchten. Wetzstähle aus geriffeltem, hoch karbonisiertem und hartverchromtem Stahl, sorgen für ein gutes Nachschärfeergebnis.

Additional Information

Artikelnummer	422309690025
Marke	Zwilling
Bestellart	In der Filiale
Länge	ca. 36 cm
Breite	ca. 4 cm
Höhe	ca. 4 cm
Lieferzustand	Montiert