Santokumesser

Artikelnummer: 42230969002308

~~41,99 €~~

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 Santokumesser bietet sich in erster Linie für Liebhaber der fernöstlichen Küche an. Diese Messerform stammt ursprünglich aus Japan. Es handelt sich um einen wahrhaften Allrounder. Wie typisch für japanische Messer, eignet es sich optimal für die Zubereitung von Fisch und Gemüse. Doch handelt es sich beim Santokumesser um eine Weiterentwicklung, mit der Sie auch sehr gut Fleisch schneiden können. Mit einer Klingenlänge von 18 cm bietet es sich für die Zubereitung von Zutaten mittlerer Größe an. Der Stahl für die Klinge dieses Messers besteht aus einer Sonderschmelze, um eine hohe Korrosionsbeständigkeit und eine

küchengeeignete Härte zu erzielen. Außerdem wurde die Qualität des Materials zusätzlich gesteigert, da dieses FRIODUR®-Messer mit einem speziellen Eishärteverfahren veredelt wurde. Ihnen werden alle Aufgaben besonders einfach von der Hand gehen. Mit dem Santokumesser genießen Sie die Arbeit in der Küche auf eine besondere Weise.

Additional Information

Artikelnummer	42230969002308
Marke	Zwilling
Bestellart	In der Filiale
Anzahl Teile	1
Länge	ca. 18 cm
Teil 1	ca. 18 cm (Länge)
Hauptfarbe	Schwarz, Silber (Schwarz/silber)
Hauptmaterial	Metall
Metallart	Edelstahl
Metallqualität	Rostfrei