

Messerblock 7-tlg.

Artikelnummer: 161409690095



SCHNÄPPCHEN

159,00 €

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 |

Additional Information

Artikelnummer	161409690095
Marke	Zwilling
Bestellart	In der Filiale
Lieferart	Selbstabholung
Anzahl Teile	7
Teil 1	Messerblock
Teil 2	Spick-/Garniermesser
Teil 3	Universalmesser
Teil 4	Fleischmesser
Teil 5	Kochmesser
Teil 6	Wetzstahl
Teil 7	Vielzwekschere
Besonderheiten	Friodur ® Klingen aus eisgehärtetem Edelstahl, Sigmaforce ® Messer aus einem Stück geschmiedet, korrosionsbeständig
Teil 2	ca. 8 cm (Länge)
Teil 3	ca. 13 cm (Länge)
Teil 4	ca. 16 cm (Länge)
Teil 5	ca. 20 cm (Länge)
Hauptfarbe	Holz (Holz/schwarz/silber)
Hauptmaterial	Metall
Nebenmaterial	Holz
Zweites Nebenmaterial	Kunststoff
Metallart	Spezialstahl
GoingGreen Kategorie	Klimaneutraler Hersteller, Kurze Transportwege, Langlebig, Made in Germany

GoingGreen Text

- Zwilling steht seit 1731 für Messer in höchster Qualität!
Bis heute werden die weltweit geschätzten Zwilling-Messer in Solingen, der deutschen „Stadt der Klingen“ gefertigt!
Der Produktionsstandort Solingen erreichte bereits 2020 die Klimaneutralität!
Messer der Marke Zwilling zeichnen sich durch langanhaltende Schärfe aus!
Ist die Klinge nach intensiver Verwendung trotzdem abgenutzt, kann man sie entweder einfach selbst mit dem Zwilling-Messerschärfer (fragen Sie unsere Berater!) abziehen, oder sie mit dem Zwilling-Schleifservice von den Profis in Solingen nachschärfen lassen!
So kann Ihnen Ihr Qualitätssmesser jahrzehntelang in der Küche dienen und Sie sparen durch den Einsatz eines langlebigen Produktes unnötige Abfälle!