

Messerblock 6-tlg.

Artikelnummer: 161409140768



**SCHNÄPPCH
EN**

99,99 €

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

- Dauerhaft scharf
- Spezialklingenstahl
- Perfekte Balance

Beschreibung

Das 6-teilige Classic Line Messer-Set ist das perfekte Set für Einsteiger und die erste Küchenausstattung.

Mit traditionell genieteten Griffen in zeitlosem Design und gehärteten Klingen aus korrosions- und säurebeständigem Spezialklingenstahl, die Klingen aus Edelstahl in Sachen Robustheit deutlich überlegen sind, überzeugt die Classic Line im täglichen Küchenalltag.

Dazu liegen die Küchenmesser einfach perfekt in der Hand und sorgen dabei für ein sicheres Gefühl beim Schneiden und Hacken von Fleisch, Fisch, Gemüse und Kräutern und vielen, vielen weiteren Zutaten.

Das 6-teilige Messer-Set besteht aus fünf hochwertigen Küchenmessern und einem platzsparendem Messerblock aus hochwertigem Buchenholz zur sicheren und griffbereiten Aufbewahrung der Messer.

Additional Information

Artikelnummer	161409140768
Marke	WMF
Pflegehinweise	Handwäsche
Bestellart	In der Filiale
Lieferart	Selbstabholung
Bestehend aus	1x Messerblock aus Birke, 1x Gemüsemesser 8cm, 1x Steakmesser 11cm, 1x Fleischmesser 20cm, 1x Zubereitungsmesser 14cm, 1x Brotmesser 21cm
Anzahl Teile	6
Teil 1	Messerblock
Teil 2	Gemüsemesser
Teil 3	Steakmesser
Teil 4	Fleischmesser
Teil 5	Zubereitungsmesser
Teil 6	Brotmesser
Produktvorteile	frei von BPA
Besonderheiten	Langanhaltende Schärfe durch gehärtete Klingen
Teil 2	ca. 8 cm (Länge)
Teil 3	ca. 11 cm (Länge)
Teil 4	ca. 20 cm (Länge)
Teil 5	ca. 14 cm (Länge)
Teil 6	ca. 21 cm (Länge)
Hauptfarbe	Holz (Holz/schwarz/silber)
Hauptmaterial	Spezialklingenstahl
Nebenmaterial	Holz
Zweites Nebenmaterial	Kunststoff
Holzart	Birke
Metallart	Klingenstahl