Messerset Gourmet 3-tlg.

Artikelnummer: 42230969000903

~~99,95 €~~

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

- FRIODUR® eisgehärtete Klinge
- Rostfreier Spezialstahl
- Ergonomischer Griff aus Kunststoff

Beschreibung

Die Zwilling Gourmet Messer bestechen durch Ihre Optik und dem Logo auf der Niete am Griff. Durch das minimale Gewicht ist das Zubereiten der Lebensmittel kein Kraftakt mehr und Ermüdungserscheinungen werden minimiert - also perfekt für die

Einsteigerküche Die Klingen der Gourmet Messer sind eisgehärtet und zusammen mit dem Griff perfekt ausbalanciert.

Set besteht aus:

1 Spick- und Garniermeser 10cm
1 Fleischmesser 16cm
1 Kochmesser 20cm

Additional Information

Artikelnummer	42230969000903
Marke	Zwilling
Herstellungsland	Deutschland
Bestellart	Online reservierbar
Lieferart	Selbstabholung, Post
Länge	ca. 42 cm
Breite	ca. 13,8 cm
Höhe	ca. 3 cm
Hauptfarbe	Schwarz
Hauptmaterial	Edelstahl 18/10
Letztes Verfügbarkeits-Update	2024-05-02 20:08:28
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 Qualitätsmesser jahrzehntelang in der Küche dienen und Sie sparen durch den Einsatz eines langlebigen Produktes unnötige Abfälle!