

## Schälmesser

Artikelnummer: 422309690022

**SCHNÄPPCH  
EN**



~~47,99 €~~


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

### Beschreibung

Kartoffeln oder Zwiebeln schälen, Gemüse putzen und Obst stückeln? Jeder Koch, ob Profi oder Hobbykoch, benötigt dafür ein kleines handliches Schälmesser. Dieses Tourniermesser überzeugt durch seine qualitativ hochwertige Verarbeitung. Mit Geschick und Kreativität lässt sich Gemüse damit sogar zur fantasievollen Dekoration für das Geburtstagsbuffet verwandeln. Die Klinge des Schälmessers ist insgesamt 7 cm lang, seine Optik wird durch das klassische 3-Nieten-Design im schwarzen Griff geprägt. Die gebogene, durchgehende Klinge ist aus hochwertigem Spezialstahl geschmiedet und durch eine Eishärtung veredelt. So lässt sie sich sehr gut schleifen, ist korrosionsbeständig, flexibel und schnitthaltig. Das kleine vielseitige Schälmesser ist speziell für das Schälen und Säubern von Obst und Gemüse gedacht. Mühelos gleitet die Klinge durch das Schneidgut. Mit ihrer stabilen Spitze können auch unschöne Stellen leicht entfernt werden. Die Abfallmenge bleibt gering. Die Messer dieser Serie liegen bei der Arbeit

optimal in der Hand, denn den Übergang vom Kropf des Messers zum Griff stören keine Kanten.

## Additional Information

Artikelnummer	422309690022
Marke	Zwilling
Bestellart	In der Filiale
Lieferart	Selbstabholung, Post
Anzahl Teile	1
Besonderheiten	Friodur® Klingen aus eisgehärtetem Edelstahl, Sigmaforce® Messer aus einem Stück geschmiedet, korrosionsbeständig
Länge	ca. 18,5 cm
Breite	ca. 2,2 cm
Höhe	ca. 1,3 cm
Hauptfarbe	Schwarz, Silber (Schwarz/silber)
Hauptmaterial	Metall
Nebenmaterial	Kunststoff
Metallart	Spezialstahl
Letztes Verfügbarkeits-Update	2024-04-23 16:10:14
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!