

Messerset 3-tlg.

Artikelnummer: 422309690010



**SCHNÄPPCH
EN**

~~69,99 €~~

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

Das exklusive 3-teilige Messerset von ZWILLING begeistert Profiköche und Hobbygastronomen gleichermaßen durch seine gelungene Verbindung von Qualität und Funktionalität. Die vielseitigen Schneidwerkzeuge zeichnen sich durch beste Schnitteigenschaften und ein klassisches Design aus. Zu Recht gilt diese Serie aus dem Hause ZWILLING als eine der meistverkauften Messerserien der Welt. Grund dafür sind unter anderem die aus einem Stück hochwertigen Stahl geschmiedeten SIGMAFORGE®-Klingen, die mit einer zusätzlichen Eishärtung veredelt wurden. Das Ergebnis sind korrosionsbeständige, flexible und sehr schnitthaltige Messer. Das 3-teilige Messerset enthält ein vielseitig einsetzbares Spick- und Garniermesser, das sich besonders klein und leicht mit einer schlanken Klinge präsentiert. Mit ihm können Sie Obst und Gemüse schneiden und schälen oder auch Fleisch fachgerecht vorbereiten. Das Kochmesser fällt mit seiner breiten, kräftigen Klinge deutlich schwerer aus. Der

Allrounder unter den Messern eignet sich für Fleisch und Fisch, aber auch für Kräuter. Eine Allzweckschere für zahlreiche Einsätze ist ebenfalls im Set enthalten. Die fugenlosen Kunststoffgriffe der Messer liegen dank ihrer ergonomischen Form gut in der Hand. Mit dem Messerset erwerben Sie eine hochwertige Grundausstattung für Ihre Küche und bereichern diese auf vielseitige Weise.

Additional Information

Artikelnummer	422309690010
Marke	Zwilling
Bestellart	In der Filiale
Lieferart	Selbstabholung, Post
Anzahl Teile	3
Teil 1	Vielzweckschere
Teil 2	Spick-/Garniermesser
Teil 3	Kochmesser
Besonderheiten	Sigmaforce ® Messer aus einem Stück geschmiedet
Teil 2	ca. 10 cm (Länge)
Teil 3	ca. 20 cm (Länge)
Hauptfarbe	Schwarz, Silber (Schwarz/silber)
Hauptmaterial	Metall
Nebenmaterial	Kunststoff
Metallart	Edelstahl
GoingGreen Kategorie	Klimaneutraler Hersteller, Kurze Transportwege, Langlebig, Made in Germany
GoingGreen Text	<p>• 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!</p> <p>Messer der Marke Zwilling zeichnen sich durch langanhaltende Schärfe aus!</p> <p>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!</p> <p>So kann Ihnen Ihr Qualitätsmesser jahrzehntelang in der Küche dienen und Sie sparen durch den Einsatz eines langlebigen Produktes unnötige Abfälle!</p>